Schweizer Perfektion für zuhause

KÜCHE 55

Inspirierende Lösungen, die Ihnen den Haushalt erleichtern

2018

Neu: weiterführende und spannende Inhalte mit der App V-ZUG Docs

Tauchen Sie mit der App direkt vom Prospekt in die digitale Welt ein! Inhalte mit dem Onboarding-Symbol führen über die App zu interessanten Hintergrundinformationen, Videos und Bildern. Erfahren Sie mehr über Ihr Lieblingsprodukt, studieren Sie die neuesten Funktionen, profitieren Sie von ergänzenden Beiträgen oder lassen Sie sich von kreativen Kochrezepten inspirieren.

Und so funktioniert es:

- V-ZUG Docs im App Store oder Google Play Store downloaden
- Onboarding-Funktion anwählen
- Katalog-Seite mit dem oben abgebildeten Symbol mit der Kamera erkennen
- Spannende Inhalte konsumieren

gedruckt in der schweiz

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C007631

INHALT

4 V-ZUG AG

5 V-ZUG AG
10 Feel@Home
15 Design und Ästhetik

23 Dampfgarer

36 Combi-Steamer und Steamer

41 Backöfen und Herde

48 Backöfen
52 Kleinbackofen
54 Herde

58 Schubladen

59 Wärmeschubladen

62 Mikrowellen

65 Coffee-Center

67 Kochfelder

78 Induktion
78 Induktions-Kochfeld mit integriertem Dunstabzug
87 Induktion für den Ersatzmarkt
89 Toptronic
92 Toptronic für den Ersatzmarkt
94 Quicklight
98 Einbauschaltkästen und Einzelschalter

101 Dunstabzüge

112 Deckenhauben, Seilhaube, Tischlüfter, Muldenlüfter, Induktions-Kochfeld mit integriertem Dunstabzug
114 Inselhauben und Wandhauben
120 Huttenlüfter
122 Einbau-Dunstabzüge
125 Luftreinigungs-Cassette

127 Geschirrspüler

142 Adora
147 Adorina

149 Kühl- und Gefiergeräte

160 Kühl-Gefrierkombinationen, Kühlschränke
171 Winecooler
175 FoodCenter

176 Ausstattung und Zubehör

192 Warendeklaration

SCHWEIZER PERFEKTION FÜR ZUHAUSE

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltgeräte.
Seit über 100 Jahren entwickeln und produzieren wir im Herzen der Schweiz
Haushaltgeräte, die nicht nur den Alltag erleichtern, sondern auch inspirieren
und begeistern – ein Leben lang.

■

Wir haben es uns bereits vor über 100 Jahren zur Aufgabe gemacht, den Alltag mit qualitativ hochstehenden, innovativen Haushaltgeräten zu erleichtern. Ob beim Kochen, Spülen oder Waschen: Menschen, die von ihren Geräten mehr als Standard erwarten, sind bei V-ZUG genau richtig. Als Schweizer Marktleader leben wir Schweizer Werte – und machen sie auf der ganzen Welt erlebbar: mit einfachen, individuellen Lösungen, die ein Leben lang inspirieren und begeistern. Das meinen wir mit «Schweizer Perfektion für zuhause».

In der Schweiz gross geworden

Die Schweiz ist die Nation der Erfinder, das Land der präzisen Uhren und die Heimat weltberühmter Schokolade, mittendrin die pulsierende und prosperierende Wirtschaftsregion Zug. Hier – im Herzen der Schweiz – liegen unsere Wurzeln, nicht nur geografisch, sondern auch ideologisch. Im Laufe unserer über 100-jährigen Geschichte sind die Markenzeichen unseres Landes mit den Wertvorstellungen des Unternehmens verschmolzen. Den Stolz auf unsere Herkunft tragen wir bis heute im Firmennamen: «V» steht für unsere Geschichte als Verzinkerei, «ZUG» für unser Bekenntnis zur Region Zug und zum Standort Schweiz.

Weltweit zuhause

Heute schätzen Menschen auf der ganzen Welt die typische Schweizer Innovationskraft, die hohe Präzision und ausgezeichnete Qualität unserer Premium-Produkte. Vor einigen Jahren haben wir uns entschieden, über die eigenen Landesgrenzen hinauszuwachsen und unsere Haushaltgeräte höchster Güte auf der ganzen Welt zugänglich zu machen. Seither fasst V-ZUG in ausgesuchten Märkten Fuss und bedient anspruchsvolle Kunden mit einem erlesenen Sortiment an Premium-Geräten und exzellentem Service.

V-ZUG baut die Zukunft

Der Standort Schweiz bleibt zentral: Um weiterhin erfolgreich hier forschen, entwickeln und produzieren zu können, machen wir unseren Werkplatz fit für die Zukunft. Bis 2033 entsteht auf unserem Areal ein ganz neuer Stadtteil, der dem Unternehmen, dem Industriestandort Zug und dem Produktionsstandort Schweiz den Rücken stärkt. Mit der Einweihung unserer neuen Produktionshalle «Mistral» wurde 2016 ein wichtiger Meilenstein erreicht. Und die nächsten Schritte für die Arealentwicklung haben bereits gestartet.

Wir nehmen Sie auf eine spannende Reise mit – staunen Sie, wie Schweizer Innovationskraft die Welt erobert.

INNOVATION IST UNSER LEBENSELIXIER – SEIT 1913

Seit jeher sind wir bestrebt, Haushaltgeräte noch besser, sparsamer und anwendungsfreundlicher zu machen. Mit Innovationen und Pionierleistungen geben wir alles, um den Alltag zu revolutionieren.

■

Als qualitätsführende Manufaktur mit überschaubarer Grösse nutzen wir unsere Flexibilität und Marktnähe, um die Bedürfnisse unserer Kundschaft zu antizipieren und in der Produktentwicklung konsequent darauf einzugehen. Mit Schweizer Ingenieurskunst und einem sicheren Gespür für Trends sind unsere Forscher und Entwickler in der Lage, neue Geräte oder Funktionen zu schaffen sowie bestehende Geräte zu perfektionieren. Das Ergebnis: Innovationen für die ganze Welt, die den Haushalt erleichtern.

Unsere Innovationsfelder

- **Nachhaltigkeit:** Unsere Geräte sind nicht nur ressourcenschonend, sie zeichnen sich auch durch eine überdurchschnittlich lange Lebensdauer aus und gewährleisten eine hohe Investitionssicherheit. Als Bestätigung, dass Sie sich für die richtige Marke entschieden haben, bieten wir eine nachträgliche Gerätevernetzung für zahlreiche bestehende Geräte – Sie profitieren von Software-Updates, erhalten Zugang zu Rezepten und Informationen werden auf externen Ausgabemedien, wie Ihrem Smartphone, ersichtlich.

- **Wertigkeit:** Die hohe Qualität, Beständigkeit und Wertigkeit der V-ZUG Geräte kann man sehen, fühlen und hören. Unsere Spitzentechnologie sorgt dafür, dass Ihr Gerät die Premium-Qualität bekommt, welche es verdient – für eine lange Lebensdauer und konstant perfekte Ergebnisse.

- **Simplexity:** Unsere Geräte sind einfach und schnell in der Bedienung und verfügen über Automatikprogramme, die unseren Kunden das Leben erleichtern. Während die hochkomplexe Technologie im Hintergrund ihren Auftrag erfüllt, ermöglichen wir Ihnen die Bedienung mit simplen Anwendungen. So reicht ein Knopfdruck für die Durchführung eines Programms.

- **Gesundheit und Sicherheit:** Unsere Geräte geben Ihnen ein gutes und sauberes Gefühl. Sie ermöglichen nicht nur eine schonende Lebensmittelzubereitung, sondern lassen sich auch einfach und sicher reinigen – für einen gesunden Lebensstil und eine praktische Handhabung.

- **Spitzenleistung:** In ihrer jeweiligen Kategorie erbringen V-ZUG Geräte Spitzenleistungen. Obwohl unsere Produkte für den Privathaushalt konzipiert sind, kommen sie auch in professionellen Küchen zum Einsatz – denn sogar Spitzenköche schätzen die hohe Leistung und Qualität unserer Premium-Geräte.

- **Individualisierung:** Als agile Manufaktur ist es uns möglich, bei den Produkten und Services auf Kundenwünsche einzugehen – bereits heute und in Zukunft noch viel mehr. Deshalb bieten wir ein breites Sortiment an Geräten, die zu jedem Bedürfnis und zu jeder Lebenssituation passen. Damit Sie sich mit V-ZUG zuhause fühlen.

UNSER BEITRAG FÜR DIE ZUKUNFT

Als verantwortungsvoller Akteur setzen wir uns lokal wie international für Nachhaltigkeit in Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt ein. Besonders im Bereich Ökologie sind wir dank unserer Innovationskraft und technologischer Expertise der Branche einen Schritt voraus.

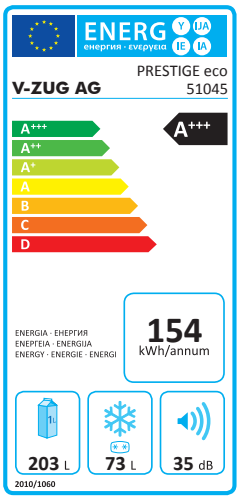
■

Haushaltgeräte haben einen bedeutenden Anteil am täglichen Energie- und Wasserverbrauch. Daher ist es kein Wunder, dass die Energieeffizienz beim Kaufentscheid heute eine wichtige Rolle spielt. Wer in ein topmodernes Gerät von V-ZUG investiert, spart im Alltag wertvolle Ressourcen und schont gleichzeitig das eigene Budget. Wir unterstützen Menschen, denen ein verantwortungsvoller Lebensstil wichtig ist: V-ZUG ist beispielsweise das erste Unternehmen weltweit, das Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner mit einer Wärmepumpe ausstattet – und damit neue Massstäbe beim Energieverbrauch dieser Geräte setzt. Wir engagieren uns zudem als aktives Mitglied im FEA Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz sowie als branchenexklusiver Leading-Partner des Vereins Minergie für ressourcenschonendes Wohnen und Arbeiten.

Tauchen Sie mit uns in die Natur ein und überzeugen Sie sich von unserer Dampfkompetenz.

EcoManagement – Verantwortung übernehmen

Wir sensibilisieren und motivieren die Nutzerinnen und Nutzer, sich im Haushalt Tag für Tag ökologisch zu verhalten. Das EcoManagement umfasst eine Reihe von Funktionen, die es Ihnen erlauben, den Wasser- und Stromverbrauch Ihrer Geräte unmittelbar zu überprüfen und bewusst sparsame Programme zu nutzen. Waschmaschinen und Trockner zeigen Ihnen zum Beispiel den prognostizierten Energie- und Wasserverbrauch eines Programms an und informieren Sie nach Programmende über den effektiven Verbrauch. Waschmaschinen und Trockner verfügen zudem über eine Eco-Taste, die zusätzlich zu jedem Programm hinzugewählt werden kann. Das Programm dauert dann etwas länger, verbraucht dafür weniger Energie.



Auf der Energieetikette können Sie direkt ablesen, wie viel Strom Ihr Gerät verbraucht. Die meisten Geräte von V-ZUG befinden sich in den besten Energieeffizienzklassen A bis A+++.

Bewusst nachhaltig – bereits bei der Herstellung

Unser Engagement beginnt jedoch schon viel früher – bereits bei der Produktion. Auf unserem Werkplatz in Zug verfolgen wir ein ehrgeiziges Ziel: Im Jahr 2020 wollen wir vollständig CO_2-neutral produzieren. Und wir sind bereits auf dem besten Weg: Der Strom für die Produktion stammt schon heute zu 100 % aus der erneuerbaren Energiequelle Wasserkraft. Und im Logistik-Center ZUGgate betreiben wir eine der grössten privaten Photovoltaikanlagen des Kantons. Diese sorgt zusammen mit weiteren energiesparenden Massnahmen im Gebäude dafür, dass unser gesamtes Logistik-Center ökologisch selbsttragend ist.

Dank EcoStandby wird der Stromverbrauch nach Beendigung eines Garprozesses oder Programms automatisch auf ein Minimum reduziert – die Sicherheitsfunktionen bleiben dennoch aktiv. Viele V-ZUG Geräte verfügen über diese intelligente Sparautomatik.

ZUHAUSE – EIN ORT DER GEBORGENHEIT

Das Leben kann manchmal ganz schön stressig sein und es ist nicht immer ganz einfach, Beruf, Familie und Haushalt unter einen Hut zu bringen. Mit praktischen Lösungen möchten wir deshalb Ihren Alltag bereichern, damit Sie sich zuhause noch wohler fühlen.

■

Schon immer war es unser Anspruch, den Alltag unserer Kunden zu bereichern und den Haushalt zu erleichtern. In Zeiten wachsender Anforderungen und zunehmender Komplexität in allen Bereichen des Lebens setzen wir uns deshalb noch intensiver mit dem Wunsch nach Zufriedenheit und Wohlbefinden auseinander. Wir möchten, dass Sie sich mit unseren Geräten zuhause wohlfühlen – damit Sie sich auf die wirklich wichtigen Dinge im Leben konzentrieren können.

Wann fühlen Sie sich zuhause?
Ist es der Duft frisch gewaschener Wäsche, das ansprechende Design Ihrer Einrichtung oder der Geruch von leckerem Essen? Die Bedürfnisse sind unterschiedlich und Wohlbefinden findet seinen Ursprung in den verschiedensten Dingen im Leben. Wir sind überzeugt, dass eine schöne Umgebung mit Haushaltsgeräten, die Ihnen einen Mehrwert bieten, Sie dabei unterstützt, sich zuhause zu fühlen.

Ein Ort der Inspiration
Besonders der Trend zu offenen Küchen hat dazu geführt, dass man sich oft in der Küche aufhält und diese ein Ort der Kreativität, Inspiration und des gesellschaftlichen Zusammenseins geworden ist. Egal ob Foodie, Hausfrau, Backprofi oder Businessmann – wir bieten mit unseren Küchengeräten für jede Lebenslage und jedes Bedürfnis die passende Lösung. Vielleicht sind Sie ein Kaffeeliebhaber und erfreuen sich an unserem Coffee-Center oder Sie machen sich viel aus Design. Unsere Geräte begeistern designaffine Kunden genauso wie Technikfreaks, die eine hochstehende Technologie hinter den Geräten schätzen.

Einfachheit braucht Komplexität
Simplexity ist eines unserer Innovationsfelder. Wir haben den Anspruch, dass unsere Geräte einfach zu bedienen sind, so dass Sie mit einfachen Handgriffen von der Komplexität der Geräte profitieren können. Unser Alltag ist von Hektik und hohen Anforderungen geprägt – wenn Sie nach Hause kommen, möchten wir, dass Sie sich wohlfühlen und mit der einfachen Bedienung unserer Geräte Spass am Kochen haben.

Zeit – das wichtigste Gut
Wir hetzen von Termin zu Termin. Zeit ist ein kostbares Gut geworden und wo immer möglich, versuchen wir Zeit zu gewinnen. Mit unseren Kurz- und Automatikprogrammen möchten wir Ihnen den Haushalt erleichtern, damit Sie Zeit für Ihre Familie, für sich selber und für Ihre Freunde haben. So haben Sie zum Beispiel mit Vacuisine die Möglichkeit, die Zeit bei Ihren Gästen zu verbringen, und das Programm Party spart Ihnen mühsame Abwascheinheiten in der Küche. Unsere Lösungen machen wir für Sie – für Ihr Wohlbefinden und für das Gefühl, zuhause zu sein.

GERÄTEGRÖSSEN FÜR JEDE KÜCHE

Unsere Geräte gibt es in den Breitennormen 55 cm (CH) und 60 cm (EU) und sie lassen sich in jede Küche perfekt integrieren. In der Höhe haben Sie die Wahl und können mehrere Geräte flexibel kombinieren.

■

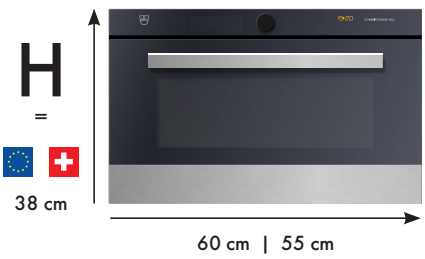
Unsere Geräte lassen sich individuell für jeden Lebensstil passend kombinieren. Vielleicht möchten Sie nur ein Gerät haben, das alles kann, oder Sie wünschen zwei Garräume für flexibles Kochen – die Kombinationsmöglichkeiten sind gross und können exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden. Wir beraten Sie gerne in einem unserer ZUGORAMAs.

60er-Linie (EU-Breitennorm 60 cm)

55er-Linie (CH-Breitennorm 55 cm)

Die Standardgrösse ist in folgenden Kategorien erhältlich: Combi-Steam MSLQ, Combair-Steam und Backöfen.

Die Modelle der Kompaktklasse sind in folgenden Kategorien erhältlich: Combi-Steamer, Backöfen, Mikrowellen und Coffee-Center.



Kleingeräte sind in folgenden Kategorien erhältlich: Combi-Steamer und Steamer, Backöfen, Mikrowellen und Coffee-Center.

INDIVIDUELLE UND KOMFORTABLE BEDIENUNG

Egal ob einfach oder ausgefallen:
Wir bieten für jedes Bedürfnis die passende Einstellung.

■

Betriebsarten

- Passende Einstellungen für individuelles Kochen
- Gewohnte Betriebsarten und Extrafunktionen (abhängig vom Modell)

- Dämpfen
- PowerDämpfen
- Heissluft
- Heissluft feucht
- Heissluft mit Beschwaden
- PizzaPlus
- Ober-/Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Unterhitze
- Grill
- Regenerieren
- PowerRegenerieren

GourmetGuide

- Einfache Zubereitung dank Automatikprogrammen
- Fantastische Resultate ohne Stress und Hektik
- Passende Einstellungen zum Kochen mit Führung

- Vacuisine
- Profi-Backen
- GarAutomatik
- Zartgaren
- RegenerierAutomatik
- Auftauen
- Rezepte
- Eigene Rezepte
- Warmhalten
- Hygiene
- Wellness

Anzeige

- Orientierung im Menü
- Wichtige Einstellungen auf einen Blick
- Der laufende Betrieb wird angezeigt
- Mehrsprachig
- Touchbedienung (MSLQ)

Zentraler Einstellknopf

- Mit diesem Knopf wird das Gerät eingeschaltet und gesteuert
- Präzise Einstellung dank komfortabler Bedienung
- Reagiert auf Drehen und Drücken

EasyCook

- Einstelltipps mit Vorschlag für die richtige Betriebswahl
- Für Benutzer mit geringen Kenntnissen
- Über 100 hilfreiche Voreinstellungen

19:20

BEI UNS IST DESIGN VIEL MEHR ALS ÄSTHETIK

Gutes Design kann Liebe auf den ersten Blick sein, die Liebe muss jedoch auch einem zweiten Blick standhalten – bei der Nutzung oder auch bei der Reinigung. Diese ganzheitliche Designphilosophie ist ein elementares Qualitätsmerkmal unserer Premium-Geräte.

■

Design ist die Kunst, Funktion mit Ästhetik zu verbinden – und dabei ist es kein Zufall, dass die Funktion an erster Stelle steht: Wir designen neue Geräte oder Programme immer ausgehend von der Idee, den Alltag der Nutzer in ihrer individuellen Lebenssituation zu erleichtern. Dazu gehören nicht nur intelligente Funktionen, sondern auch der einfache und ergonomische Zugang dazu. Gutes Design ist also auch, wenn sich der Wasserbehälter im Steamer spielend leicht herausnehmen und wieder einsetzen lässt.

Zeitlose Eleganz

Die visuelle Gestaltung vollendet das Design: Seit über 100 Jahren reduzieren wir unsere Geräte auf das Wesentliche. Klare Formen und hochwertige Materialien sorgen dafür, dass die Produkte zeitlos modern aussehen und sich flexibel kombinieren lassen. Das Resultat dieses Designprozesses sind Haushaltgeräte, die das Leben der Nutzer nicht nur verschönern, sondern massgeblich erleichtern und inspirieren.

ChromeClass

Spiegelglas

HOCHWERTIGES DESIGN UND MODERNE BEDIENUNG

Bei vielen Geräten stehen Ihnen verschiedene Griffvarianten zur Auswahl. Die Bedienung unterscheidet sich je nach Komfortstufe. Eines haben alle Optionen gemeinsam: das geradlinige Design und die hohe Qualität.

■

Von topmodern bis bewährt: Displays und Anzeigen
Je nachdem, für welche Komfortstufe Sie sich entscheiden, verfügt Ihr Gerät über eine andere Displayanzeige. Die Modelle der neusten Gerätegeneration begeistern mit einem vollfarbigen Grafikdisplay, während die Klassiker in unserem Sortiment mit einer bewährten Digitalanzeige ausgestattet sind. Folgende Möglichkeiten stehen zur Auswahl:

- **Vollfarbiges Grafikdisplay (mit/ohne Touch):** Die höchsten Komfortstufen verfügen alle über das neue Grafikdisplay mit farbigen Hintergrundbildern. Die Geräte bedienen Sie über den zentralen Einstellknopf und Sensortasten. Beim Combi-Steam MSLQ ist sogar die direkte Touch-Bedienung über das Display möglich.
- **Grafikdisplay:** Die Geräte der mittleren Komfortstufen informieren Sie jederzeit mit Text und Symbolen über die angewählten Eingaben. Die Bedienung erfolgt über den zentralen Einstellknopf und Sensortasten.
- **Digitalanzeige:** Unsere Basis-Komfortstufen verfügen über die bewährte Digitalanzeige und werden über einen Drehknopf sowie Drucktasten bedient.

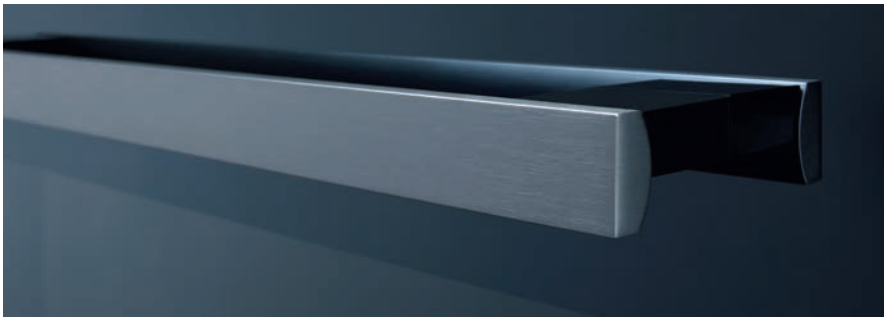
Vollfarbiges Grafikdisplay

Grafikdisplay

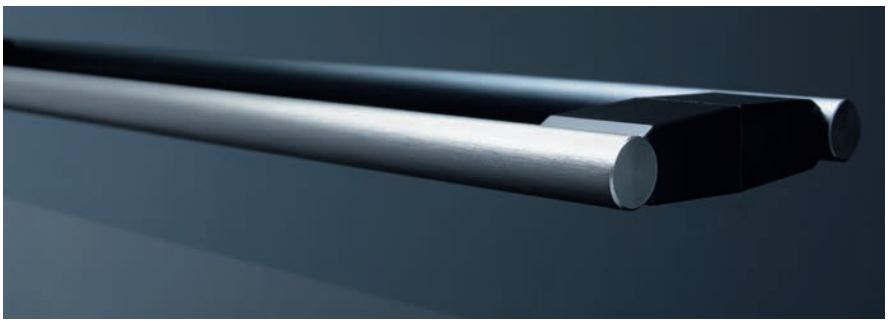
Digitalanzeige

Griffvarianten

Viele unserer Combi-Steamer, Steamer und Backöfen können Sie entweder mit einem Design- oder mit einem Stangengriff in Chromstahl bestellen.



Designgriff



Stangengriff

So einfach verschwindet der Griff – sehen Sie selber.

Versenkbarer Griff

V-ZUG-HOME – ZUKUNFT IST JETZT

Modern wohnen heisst intelligent wohnen: Mit V-ZUG-Home investieren Sie in die Vernetzung Ihrer Haushaltsgeräte, damit diese immer von den neusten Innovationen profitieren können – heute und in Zukunft. So wird Haushalten mit der App bequemer und noch effizienter.

■

Erfahren Sie im Kurzfilm mehr zu den genialen Funktionen von V-ZUG-Home.

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen mit den Gästen gemütlich auf dem Sofa und erhalten eine Nachricht auf Ihr Smartphone, wenn das Entrecôte servierbereit ist. Oder Sie arbeiten im Garten und können einfach schnell auf dem Tablet nachsehen, wie lange das Waschprogramm noch dauert. Dank V-ZUG-Home sind ausgewählte Geräte wie unsere modernen Backöfen, Combi-Steamer, Kochfelder, Waschmaschinen, Wäschetrockner und Geschirrspüler kommunikationsfähig und lassen sich auf einfache Art vernetzen. Neue Funktionen in der App machen das Haushalten jetzt noch bequemer und liefern Ihnen einen echten Mehrwert.

Immer auf dem Laufenden

Wenn Sie wünschen, senden Ihnen die Geräte Benachrichtigungen auf Ihr Smartphone oder Tablet: Sie erhalten zum Beispiel eine Start-Meldung bei einem programmierten Startaufschub, und Sie werden informiert, wenn Ihr Gericht fertig zubereitet ist. Aber auch ohne Benachrichtigungen haben Sie jederzeit den Überblick über Ihre Geräte: Sie geben Ihnen Auskunft über den aktuellen Status, die Temperatur im Garraum oder auch über die verbleibende Zeit, bis das Essen servierbereit ist.

Inspiration jetzt auf Knopfdruck

NEUHEIT

Sie brauchen neue Ideen oder möchten ein anderes Menü ausprobieren? Neu finden Sie in der App zahlreiche Rezepte zur Inspiration. Dem aber nicht genug: Die dazugehörigen Programme lassen sich nun einfach von der App auf Ihr Gerät übertragen – für eine einfache Zubereitung Ihres Menüs. Auch die Einkaufsliste erhalten Sie auf Ihr Mobilegerät. Sie müssen also nur noch einkaufen, die Lebensmittel gemäss Rezept vorbereiten, in den Combi-Steamer geben, via App das Rezept auf Ihr Gerät übertragen und den Start-knopf drücken.

Einfach zur richtigen Einstellung
Neu führt Sie die App mit wenigen und einfachen Handgriffen zur richtigen Einstellung. Sie sind sich nicht sicher, mit welchem Programm Sie den Gratin zubereiten sollen oder wie Ihr Fleisch perfekt gegart wird? Die App ermöglicht die einfache Suche und Übertragung der EasyCook Einstellungen auf Ihr Gerät – einfach, praktisch und genial.

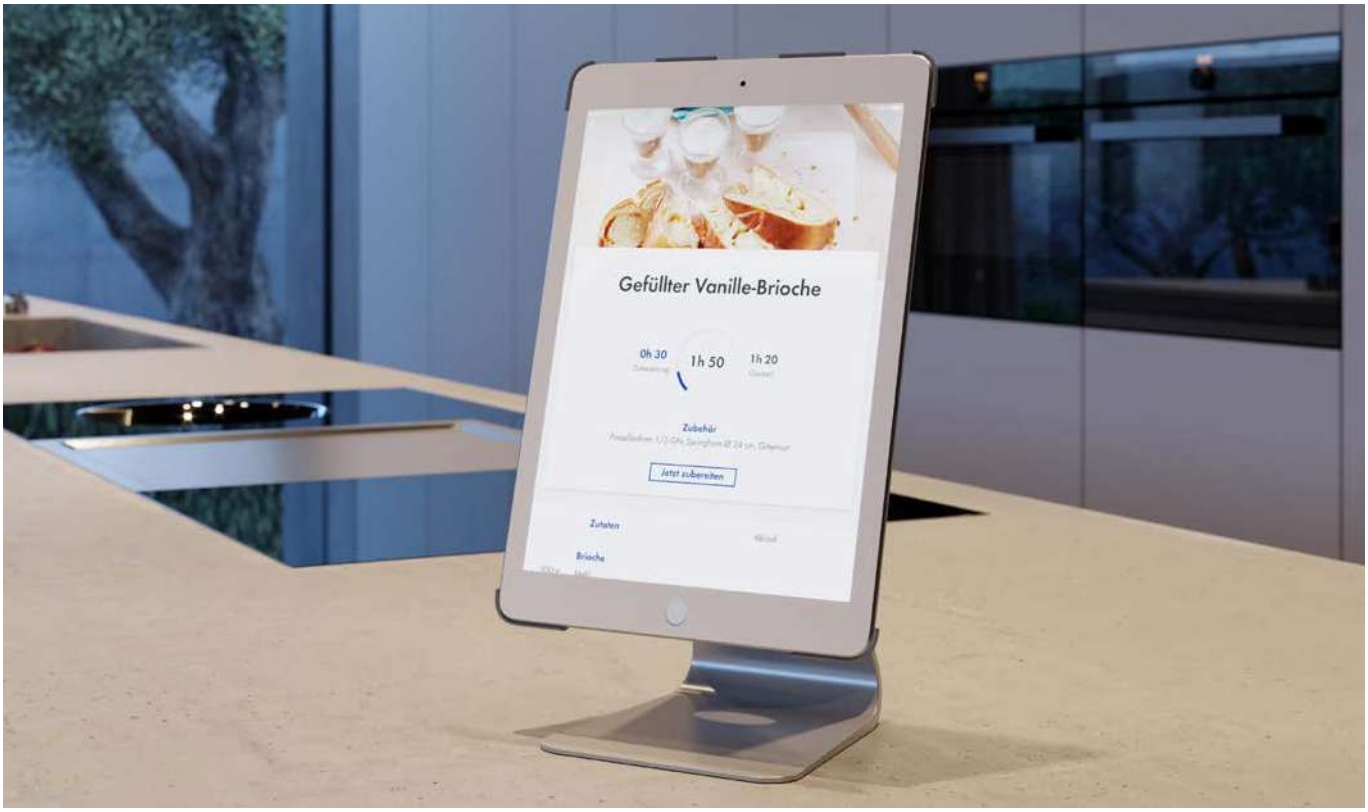
Einfache Konfiguration
Für die Installation und Bedienung von V-ZUG-Home müssen Sie kein Profi sein – sie ist ganz unkompliziert. Gesteuert werden die Geräte über eine eigens für Smartphones und Tablets entwickelte, kostenlose App, die mit iOS und Android kompatibel ist. Die Benutzereinstellungen, wie zum Beispiel die Sprache oder die Helligkeit des Bildschirms, können Sie bequem in einer Übersicht auf dem Tablet konfigurieren. Um die Zeitsynchronisation müssen Sie sich überhaupt nicht kümmern: Bei der Zeitumstellung oder nach einem Stromausfall stellen die Geräte die Zeit automatisch und lokal wieder ein.

Immer auf dem neusten Stand
Ein vernetztes Gerät bedeutet, es ist ein fittes Gerät. Steht ein Software-Update bereit, können Sie das Gerät einfach per Knopfdruck updaten und von neuen Funktionen und Services profitieren. So bleibt Ihr Gerät auf dem neusten Stand und kann neue Erkenntnisse einbinden. Das gibt Ihnen die Sicherheit, über die neusten Innovationen zu verfügen.

Hintergrundinformationen zur Installation
Um die Funktionen von V-ZUG-Home zu nutzen, müssen die Geräte mit dem Internet verbunden sein. Alles was Sie zur Installation wissen müssen, finden Sie unter home.vzug.com.

dS READY

Alle Geräte mit V-ZUG-Home sind für die Einbindung in die digitalSTROM-Plattform vorbereitet.



BESTENS BEGLEITET UND VIELSEITIG INSPIRIERT

Was für unsere Produkte gilt, möchten wir auch mit sämtlichen Service- und Support-Dienstleistungen aus unserem Haus erreichen: begeisternde Qualität, ein Leben lang.

■

Über ein Drittel unseres gesamten Personals sorgt sich allein um die Beratung und das Wohl der Kunden – vor, während und noch lange nach dem Kauf eines Geräts: online und offline, sowohl bei kulinarischen als auch bei technischen Anliegen. Mit dem perfekten Kundenservice geben wir uns jedoch noch nicht zufrieden: Wir oder die Starköche, mit denen wir eng zusammenarbeiten, inspirieren unsere Kunden immer wieder mit bereichernden Rezeptideen sowie überraschenden Tipps und Tricks rund um kulinarische Genüsse.

Einblicke und Entscheidungshilfen vor dem Kauf

In den ZUGORAMAs, unseren zehn regionalen Ausstellungs- und Beratungscentern in der ganzen Schweiz, haben Sie die Möglichkeit, sich ganz in Ihrer Nähe von Fachleuten beraten zu lassen. In unseren Ausstellungen finden Sie ausgewählte Produkte des aktuellen Sortiments für Küche und Waschraum zum Anschauen und Anfassen. Wenn Sie sich für einen Combi-Steamer oder Steamer interessieren, bieten wir Ihnen als zusätzliche Entscheidungshilfe kostenlos eine Steamervorführung an. Sie erleben live, wie vielseitig Sie die Geräte einsetzen können und dürfen selbst probieren, wie gut frisch Gedämpftes schmeckt.

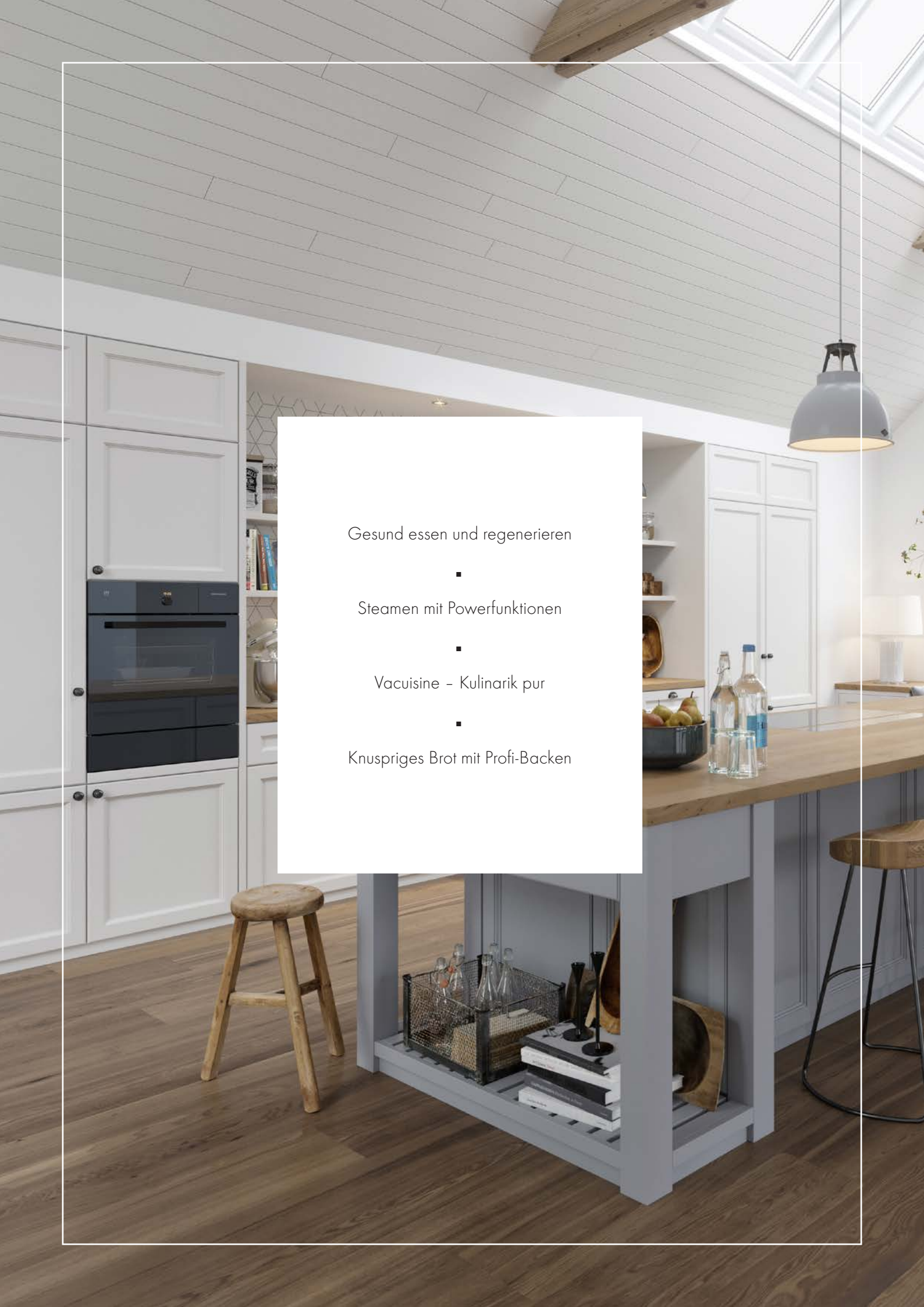
Support nach dem Kauf

Wir möchten, dass Sie sich zuhause mit Ihrem neuen Gerät wohlfühlen. Wenn Sie wünschen, kommt deshalb nach dem Kauf eine unserer Fachpersonen bei Ihnen vorbei und zeigt Ihnen persönlich die vielseitigen Möglichkeiten Ihres neuen Geräts. Sollten Sie später Fragen haben zum Kochen, Waschen oder Trocknen, stehen wir Ihnen mit unserer Koch- und Waschberatung per Facebook, E-Mail und Telefon jederzeit zur Seite. Bei technischen Störungen sind kompetente Servicemitarbeitende in der ganzen Schweiz präsent, um Sie rasch und unkompliziert zu unterstützen.

Noch mehr Inspiration

Wenn Sie Ihr kulinarisches Wissen und Ihre Kochkünste verfeinern wollen, finden Sie bei V-ZUG ebenfalls Inspiration: Auf unserer Webseite steht Ihnen eine exklusive Datenbank mit Rezepten für jeden Geschmack zur Verfügung. Noch Fragen? Bei den Kochkursen und Steamervorführungen in der ganzen Schweiz erhalten Sie die Antwort und können sich mit Gleichgesinnten austauschen. In Zug und Zürich finden übrigens auch Veranstaltungen auf Englisch statt. Und für kleine Küchenfans bieten wir Kochfreude: Vier Mal im Jahr finden in Zug und Zürich Kochkurse statt.

Melden Sie sich jetzt für einen Kurs in Ihrer Nähe an.



Gesund essen und regenerieren

▪

Steamen mit Powerfunktionen

▪

Vacuisine – Kulinarik pur

▪

Knuspriges Brot mit Profi-Backen

COMBI-STEAMER UND STEAMER

Das Leben geniessen – mit einem gesunden Lifestyle, gutem Stil und Geschmack

SILVIO GERMANN, KÜCHENCHEF, «IGNIV BY ANDREAS CAMINADA», BAD RAGAZ

Zuhause ist … im «Nest».

■

Eine neue Art von Restaurant leitet der erst 28-jährige Silvio Germann in Bad Ragaz: Das «IGNIV by Andreas Caminada» serviert nicht wie üblich einzelne Gerichte. Der Tisch, an dem man sitzt, sieht eher aus wie beim grossen sonntäglichen Familienessen: In Schalen, Tellern und auf Platten kommen gleich fünf Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts zum Teilen auf den Tisch. Jeder nimmt sich, was und wieviel er gerade mag.

«Wir servieren, was wir auch zuhause gerne essen würden», sagt Silvio Germann. Der Küchenchef im «Igniv» (Rätoromanisch für Nest) ist seit der Eröffnung im Dezember 2015 für das kulinarische Wohlgefühl der Gäste zuständig. Er ist in Grosswangen bei Willisau aufgewachsen und für ihn und seine beiden Brüder gab es jeden Tag zwei unverrückbare Termine: Um 12 und um 18 Uhr versammelte sich die Familie Germann am Tisch. Von italienischen Klassikern bis zu mit Raclettekäse überbackener Rösti war das Spektrum breit und herzhaft.

Bis heute kehrt Silvio Germann gerne nach Hause an den Familientisch zurück. Der Kontakt zu seinen Wurzeln, den Freunden aus der Schulzeit ist ihm wichtig, selbst wenn er zwischenzeitlich viel von der Welt gesehen hat. Er war ein halbes Jahr lang alleine in Australien, hat Nordeuropa besucht oder Brasilien entdeckt: «Wenn ich reise, interessiert mich immer zuerst die lokale Hausmannskost: Reis mit Bohnen in Brasilien zum Beispiel oder frische Meeresprodukte in Australien», erzählt er. Auch im «Igniv» wolle er eine gewisse Einfachheit zelebrieren, sagt Germann. Aber durch die sorgfältige Präsentation und die oft aufwendige Zubereitung kommen die Gerichte gleichwohl raffiniert daher.

Durch die Mischung aus lockerer Stimmung im Restaurant und Gerichten mit Bodenhaftung entsteht eine entspannte Atmosphäre, in der man sich schnell wohl fühlt, aber trotzdem ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis hat. Der Kopfsalat wird dann halt mit einer Trüffelvinaigrette serviert, die «Fleischvögel» sind aus Kalbsbäggli gemacht und werden im Combi-Steamer bei 83 °C Dampf während 8 Stunden lang gegart, bis sie so zart sind, sodass man das Messer ruhig auf dem Tisch liegen lassen kann.

«Einfachheit ist nicht einfach», lautet ein beliebter Spruch unter Gastronomen. In Silvio Germanns «Nest» gilt das auf jeden Fall. Gerade in den Schmorgerichten, die wie keine andere Zubereitungsart für heimelige Gefühle sorgen, steckt viel Arbeit. Am Tisch, aus Sicht des Restaurantbesuchers aber, ist von den Mühen der Küche nichts zu spüren. Er kann sich entspannt zurücklehnen, als wäre er zu Gast bei Freunden.

WIE EIN COMBI-STEAMER ODER STEAMER DAS LEBEN VERÄNDERT

Dampf in seiner effektivsten Form: Unsere Combi-Steamer und Steamer steigern mit ihren unkomplizierten und vielseitigen Anwendungen nicht nur das Vergnügen beim Zubereiten, sondern auch beim Geniessen.

■

Gesundheit beginnt auf dem Teller
Wie Sie sich ernähren, hat grossen Einfluss auf Ihre Vitalität, Ihren Energiehaushalt und Ihr Wohlbefinden – und das liegt uns am Herzen. Ein Steamer von V-ZUG unterstützt Sie optimal dabei, einen gesunden und modernen Lebensstil zu pflegen. Denn das drucklose Garen mit Dampf ist die schonendste Art, Lebensmittel zuzubereiten. Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente sowie die Farbe und der Eigengeschmack der Speisen bleiben weitgehend erhalten. Mit einem Steamer haben Sie beste Voraussetzungen, um ausgewogen und gesund zu kochen.

Ein Gerät – viele Möglichkeiten
Ein Combi-Steamer von V-ZUG erleichtert Ihnen die Küchenarbeit, schenkt Zeit und inspiriert. Die Geräte besitzen die praktische Eigenschaft, dass nichts anbrennen oder verkochen kann. Deshalb lassen sich unterschiedliche Zutaten gleichzeitig im selben Garraum dämpfen. Das Garen von Gemüse ist die wohl bekannteste Anwendung. Aber haben Sie gewusst, dass Sie mit diesem Gerät auch Profi-Backen, Joghurt selber herstellen oder Baby-Utensilien und Konfitürengläser sterilisieren können? Ein zuverlässiger Begleiter von morgens bis abends.

Inspirierende Rezepte
Die exklusiven Einsatzmöglichkeiten des modernsten Combi-Steamers beweisen die einzigartigen Rezepte auf unserer Webseite. Machen Sie einen Ausflug in die schmackhafte Welt des Dämpfens.

Im Handumdrehen gereinigt
Die Geräte sind äusserst pflegeleicht: Sie produzieren den Dampf in einem externen Dampferzeuger. So gelangt nur reiner Dampf in den Garraum und Kalkflecken können gar nicht erst entstehen. Das Gerät meldet Ihnen auch den optimalen Zeitpunkt zum Entkalken des Dampferzeugers. Das spezielle Entkalkungsprogramm führt Sie anschliessend Schritt für Schritt durch den Entkalkungsvorgang. Zusätzlich überwacht ein Klimasensor die Feuchtigkeit während des Dampfgarens und sorgt dafür, dass am Ende praktisch kein Restwasser zurückbleibt. Einmal mit einem Lappen über die glatten Oberflächen wischen, und schon ist Ihr Steamer bereit für den nächsten Einsatz.

LASSEN SIE SICH VON IHREM COMBI-STEAMER INSPIRIEREN

Die Bedienung Ihres Combi-Steamers ist ganz einfach: Spitzen- und ambitionierte Hobbyköche können die Garprozesse komplett manuell gestalten.
Für alle anderen stehen intelligente Programme und hilfreiche Voreinstellungen zur Verfügung.

Wir bieten für jedes Bedürfnis die richtige Betriebsart, von Heissluft über Dämpfen bis zu Grill mit Umluft. Wer die optimalen Garabläufe für einzelne Lebensmittel und Zutaten kennt und die Ausstattung gekonnt einsetzt, kocht mit einem Combi-Steamer auf höchstem Niveau. EasyCook liefert Ihnen zum Beispiel Voreinstellungen, sodass Sie mit nur einem Tastendruck zur optimalen Einstellung finden. Mit dem GourmetGuide können Sie komplexe Garabläufe auf Knopfdruck selbst durchführen – einfach genial.

Regenerieren

Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus: die perfekte Alternative zur Mikrowelle.
Geeignet für: Aufwärmen von Gerichten

Heissluft mit Beschwaden

Durch die Verbindung von Heissluft mit Dampf wird das Gargut gleichmässig und schneller gegart, trocknet dabei nicht aus und bleibt saftig. Der Wassertank muss für diesen Vorgang nicht nachgefüllt werden, und es muss keine Einstellung für die Dampfzufuhr vorgenommen werden – die Sensorik erledigt das vollautomatisch.
Geeignet für: Chicken Nuggets & Fries (Wedges), Kartoffelgratin, geröstetes Gemüse, Hefegebäck

GarAutomatik

Die GarAutomatik bereitet die Lebensmittel vollautomatisch zu. Bis zu 15 Lebensmittelkategorien von Gebäck, Brot bis Kuchen sind im Gerät hinterlegt und erfordert keine weitere Eingabe. Die einzigartige Sensortechnik erkennt Gewicht und Grösse des Garguts und wählt anschliessend automatisch die optimalen Einstellwerte.
Geeignet für: Apérogebäck, Gratin, Wähe, Kuchen

Profi-Backen

Durch die Dampfphase und eine automatisch darauf folgende Heissluftphase gehen Hefe- und Blätterteig-Gebäck luftiger auf und bekommen eine schöne glänzende Kruste. Beim Blätterteig ist auch kein Einstreichen mit Ei mehr nötig. Dank der Dampfzugabe trocknet das Gargut nicht aus. Damit backen Sie wie ein Profi!
Geeignet für: Tarte Tatin mit Blätterteig, Filet im Teig, Brot, Zopf

Zartgaren

Mit Zartgaren werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet – für ein perfektes Ergebnis. Die Einstellungen werden automatisch vorgenommen, sodass man sich um nichts kümmern muss.
Geeignet für: Rind, Kalb, Lamm, Schwein

Dämpfen

Beim schonenden Dämpfen wird nur so viel Dampf zugegeben, wie das Gargut aufnehmen kann. Diese Betriebsart eignet sich ideal, um Gemüse schonend frisch zuzubereiten und ersetzt ein Bain Marie. Dabei bleiben die wertvollen Vitamine, Mineralstoffe und Geschmacksstoffe erhalten. Mit unseren Steamern können Sie sogar bis zu einer Stunde lang steamen, ohne Wasser nachzufüllen.
Geeignet für: Gemüse, Fisch, Eierspeisen, Crème brûlée

VACUISINE© – FÜR KULINARISCHE HÖHENFLÜGE ZUHAUSE

Sous-vide ist das langsame Garen von Speisen bei tiefen Dampftemperaturen in vakuumversiegelten Beuteln. Diese Kochtechnik wird in den weltbesten Restaurants genutzt, da sie ein einzigartiges Erlebnis von Geschmack, Textur, Frische und Optik schafft.

■

Sous-vide-Garen mit dem Combi-Steamer
Mit Vacuisine perfektionieren Sie Ihre Gerichte – vom Geschmack über die Qualität und die Frische bis zur Optik. Die Kochtechnik, die bislang Profiköchen vorbehalten war, können Sie dank dem Combi-Steamer ganz einfach in Ihrer Küche nutzen. Garen unter Luftausschluss – generell Sous-vide und bei V-ZUG Vacuisine genannt – bedingt eine permanente, sehr präzise Temperaturkontrolle. Dazu ist unser Combi-Steamer mit seiner innovativen Technologie optimal geeignet. Mit dem Combi-Steamer erzielen Sie dank gradgenauer Temperatureinstellung beim Garen mit Dampf unter 100 °C perfekte Resultate. Und auch für das Vakuumieren Ihrer Speisen bieten wir Ihnen das richtige Gerät: Alle Details zur Vakuumierschublade finden Sie auf Seite 60.

Mit Vacuisine Fleisch perfekt auf den Punkt garen
Mit Vacuisine wird die Zubereitung jetzt noch verlässlicher und präziser: Neu können Sie dank speziellen Dichtungspads den Gargutsensor Ihres Combi-Steamers auch bei Vacuisine verwenden. Die Pads ermöglichen es, den Sensor ohne Vakuumverlust in das Fleischstück einzustecken und so die Kerntemperatur jederzeit genau zu überwachen. Der Gargutsensor visualisiert die tatsächliche Temperatur und gibt Ihnen nun zusätzliche Sicherheit, wann Ihr Fleisch perfekt auf den Punkt gegart ist.

Vacuisine© – überzeugt auch Spitzenköche
In enger Zusammenarbeit mit Schweizer Spitzenköchen bringen wir das Sous-vide-Garen in Privathaushalte. Die Einfachheit von Vacuisine und die exzellenten Resultate überzeugen sogar die erfahrenen Profis.

vzug.com

Sie möchten mehr über Vacuisine erfahren und kreative Rezepte ausprobieren? In unserem neuen Vacuisine Magazin lassen wir Sie in die Welt des Sous-vide-Garens eintauchen und inspirieren Sie mit Rezepten unserer Spitzenköche.
Jetzt bestellen unter vzug.com/steambook

Erfahren Sie mehr über unsere Spitzenköche.

Andreas Caminada
Schloss Schauenstein, Fürstenau
19 GaultMillau-Punkte, 3 Michelin-Sterne

Tanja Grandits
Restaurant Stucki, Basel
18 GaultMillau-Punkte, 2 Michelin-Sterne

KOCH DES JAHRES 2018

Franck Giovannini
Restaurant L'Hôtel de Ville, Crissier
19 GaultMillau-Punkte, 3 Michelin-Sterne

Walter Klose
Restaurant Gupf, Rehetobel
17 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern

STEAMEN MIT DEM PREMIUM-GERÄT

Mit dem weltweit einzigartigen Combi-Steam MSLQ bereiten Sie Gerichte nicht nur schneller, sondern auch schonender zu.

■

Unter unseren Combi-Steamern sticht einer besonders heraus: Der Combi-Steam MSLQ kombiniert die drei Beheizungsarten konventionelle Hitze, Dampf und Mikrowelle und ist damit weltweit einzigartig.

PowerDämpfen
Verkürzt die Gardauer bei auserwähltem Gemüse im Vergleich zum Standard-Dämpfen um ca. 25 bis 30 %. Im Vergleich zum Kochen ist der Mineralstofferhalt sowie der Vitamin-C-Erhalt bis zu 30 % besser.

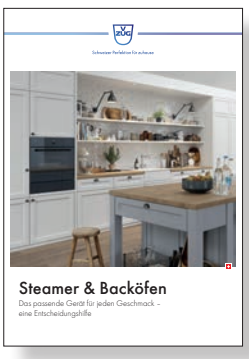
PowerRegenerieren
Verkürzt die Erwärmungsdauer von Fertiggerichten im Vergleich zum normalen Regenerieren um ca. 25 %. Die Speisenqualität wird sogar als noch besser bewertet.

PowerPlus
Mit Hilfe von PowerPlus kann jede Betriebsart mit der Mikrowelle kombiniert werden. Durch die Einstellung der geeigneten Power-Stufe von 1 bis 10 besteht die Möglichkeit, die Gardauer gegenüber konventionellem Garen um 30 bis 75 % zu verkürzen.

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf bestätigt
«Der Combi-Steam MSLQ ermöglicht schnelles und schonendes Garen mit PowerDämpfen und schnelles Erwärmen mit PowerRegenerieren.»

HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Lassen Sie sich inspirieren
Probieren Sie es selber aus und Sie werden begeistert sein. Dieses All-in-one-Gerät bietet alles für einen gesunden Lifestyle und inspiriert Sie täglich mit seinen zahlreichen Möglichkeiten. Testen Sie auch unsere QueenSteam Rezepte und verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit aussergewöhnlich guter Küche.



Mehr zu den genialen Funktionen unserer Steamer finden Sie in der Broschüre Steamer & Backöfen.

GERÄTE-KOMBINATIONEN

Die Kombination von verschiedenen Geräten bietet Ihnen eine individuelle Lösung und noch mehr Flexibilität beim Kochen.

■

Kombinationen die keine Wünsche offen lassen
Profitieren Sie von einem grossen Backofen und einem kleinem Steamer oder einem grossen Steamer mit kleinem Backofen und kombinieren Sie dazu eine autarke Wärmeschublade. Dank der verschiedenen Höhen der Wärmeschubladen haben Sie die Möglichkeit, zusätzlich ein 38er-Gerät zu wählen.

Der Austausch führt zum Platzwunder
Haben Sie einen alten 55er-Backofen, und möchten Sie Ihrer Küche wieder ein neues Gesicht geben? Das umfangreiche und platzsparende Sortiment der 38er-Linie eröffnet Ihnen ungeahnte Austauschmöglichkeiten. Und das ohne aufwendige und kostspielige Neuinstallationen.

Austauschdoppel (zwei Kleingeräte)

UNSERE EMPFEHLUNG

Combi-Steam oder Combair-Steam?
Ganz gleich ob Gourmet, Grossfamilie, Businessfrau, Hausmann oder Backprofi – unsere Steamer lassen sich passend zu jedem Lebensstil kombinieren. Wenn Sie ein passionierter Feinschmecker sind, empfehlen wir Ihnen den Combi-Steam MSLQ, das Premium-Gerät unter den Combi-Steamern. Vielleicht mögen Sie es jedoch einfacher und präferieren einen zuverlässigen Begleiter für den Alltag, dann sind Sie mit unserem Combair-Steam SL bestens bedient. Möchten Sie ein Gerät, das sich perfekt zu einem Backofen kombinieren lässt, wählen Sie einen Combi-Steam HSL. Wir beraten Sie gerne – damit Sie die richtige Kombination für Ihre Bedürfnisse finden.

PRODUKTVERGLEICH COMBI-STEAMER UND STEAMER

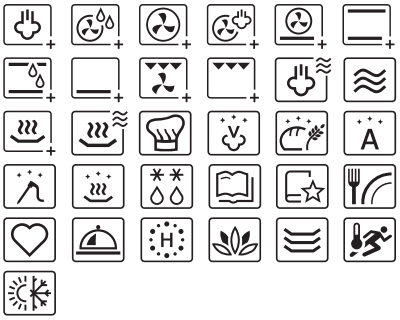
	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
Prospektseite	36	37	37	38	38
AUSFÜHRUNGEN					
Spiegelglas	▪	▪	▪	▪	▪
Spiegelglas mit versenkbarem Griff				▪*	
ChromeClass	▪	▪	▪	▪	▪
Beleuchtung Halogen/automatisch mit Tür	▪/▪	▪/▪	–/–	▪/▪	▪/▪
Garraumvolumen (l)	55	34	36	55	55
Gerätehöhe (cm)	76	38	38	76	76
Energieeffizienzklasse	A	A+	–	A+	A+
EXKLUSIVITÄTEN VON V-ZUG					
Vacuisine/gradgenaue Einstellung	▪/▪	▪/▪	–/▪	▪/▪	–/▪
GourmetDämpfen	▪**	▪**		▪**	
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	▪	▪		▪	
Zartgaren angebraten/mit Dampf	▪/▪	▪/▪		▪/▪	
RegenerierAutomatik	▪	▪		▪	
Regenerieren/PowerRegenerieren	▪/▪	▪/–		▪/–	▪/–
Profi-Backen	▪	▪		▪	▪
Gargutsensor	▪	▪		▪	
Electronic Steam System (ESS)	▪	▪	▪	▪	▪
Hindernisfreier Garraumboden	▪	▪	▪	▪	▪
Integrierte Rezepte	▪	▪		▪	▪**
V-ZUG-Home	▪*	▪*		▪*	
ANWENDUNGEN					
Dämpfen/PowerDämpfen	▪/▪	▪/–	▪/–	▪/–	▪/–
Ober-/Unterhitze	▪			▪	▪
Heissluft/Heissluft mit Beschwaden	▪/▪	▪/▪		▪/▪	▪/▪
PizzaPlus	▪			▪	▪
Heissluft feucht	▪	▪		▪	▪
Grill	▪			▪	▪
Mikrowelle	▪				
Wellness	▪	▪		▪	▪
Hygiene	▪	▪		▪	▪
Warmhalten	▪	▪		▪	▪
BEDIENUNG UND ANZEIGE					
Vollelektronische Bedienung	▪	▪	▪	▪	▪
Sensortasten	▪	▪	▪	▪	▪
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	▪	▪		▪	
Vollfarbiges Grafikdisplay/Touch (6 Sprachen)	▪/▪			▪/–	
Grafikdisplay (6 Sprachen)		▪	▪		▪
Funktion Dampfabbau					
Entkalkungsprogramm	▪	▪	▪	▪	▪
Garraum Edelstahl		▪	▪		
Garraum DualEmail	▪			▪	▪

* Optional ** Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs freigeschaltet werden

Combi-Steam MSLQ

Das Premium-Produkt, das Backofen, Steamer und Mikrowelle in einem Gerät vereint.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 568 mm

Preis	CST MSLQ
Spiegelglas	**8030.–**/ 7455.90
ChromeClass	**8270.–**/ 7678.74
vRG	**11.97**/ 11.11

Optionen

– Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas	**220.–**/ 204.27
– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/ 204.27
– V-ZUG-Home	**180.–**/ 167.13

Ausstattung und Zubehör ab Seite 176

Combi-Steam HSL

Grosse Leistung beim Dämpfen und Backen auf kleinem Raum.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 379 × 548 × 568 mm

Preis	CST HSL
Spiegelglas	**5320.–**/ 4939.65
ChromeClass	**5440.–**/ 5051.07
vRG	**11.97**/ 11.11

Optionen

- Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas	**220.–**/ 204.27
- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/ 204.27
- Vollauszug	**266.–**/ 246.98
- V-ZUG-Home	**180.–**/ 167.13

Steam HSE

Der reine Steamer als ideale Ergänzung zum Backofen. Für ein stressfreies und vielseitiges Kochen.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 379 × 548 × 568 mm

Preis	ST HSE
Spiegelglas	**3330.–**/ 3091.92
ChromeClass	**3450.–**/ 3203.34
vRG	**5.99**/ 5.56

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass	**220.–**/ 204.27
- Vollauszug	**266.–**/ 246.98

Combair-Steam SL

Ein hochwertiges Kombigerät zum Backen und Dämpfen, das keine Wünsche offen lässt.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 568 mm

Preis	CS SL
Spiegelglas	**5990.–**/ 5561.75
ChromeClass	**6230.–**/ 5784.59
vRG	**11.97**/ 11.11

Optionen

– Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas	**220.–**/ 204.27
– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/ 204.27
– Vollauszug	**374.–**/ 347.26
– V-ZUG-Home	**180.–**/ 167.13

Combair-Steam SE

Dieses Kombigerät zeigt die Vorteile des Dampfgarens auf – ideal für den einfachen Austausch.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 568 mm

Preis	CS SE
Spiegelglas	**4860.–**/ 4512.53
ChromeClass	**5100.–**/ 4735.38
vRG	**11.97**/ 11.11

Optionen

– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass	**220.–**/ 204.27
– Vollauszug	**374.–**/ 347.26

Ausführungen

Modell Combair-Steam SE
Mit Geräteschublade beheizbar (W)

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

Kurzmodell Combair-Steam SL und SE

Mit einer Höhe von 60 cm bietet das Kurzmodell ohne Schublade, bei gleichem Preis, eine Alternative zu der Standardgrösse.

Ausstattung und Zubehör ab Seite 176

Intuitive Bedienung

▪

EasyCook Einstelltipps

▪

Rezepte im Gerät

▪

Einfache Reinigung

BACKÖFEN UND HERDE

Zuverlässige Geräte und inspirierende Funktionen
für den kleinen Luxus im Alltag

TANJA GRANDITS, SPITZENKÖCHIN

Zuhause ist ... im Licht.

■

«1925» ist in einen Stein an dem grossen Haus gemeisselt, das fast schlossartig über der Strasse im Basler Bruderholzquartier thront – es ist zweifellos ein Haus mit Geschichte: Seit Jahrzehnten ist es Schauplatz grosser kulinarischer Werke. 2008 zog hier Tanja Grandits ein, die man heute widerspruchslos als beste Köchin der Schweiz bezeichnen kann.

Die 47-jährige Köchin hat nicht nur einen modernen Küchen-, sondern auch einen ganz neuen Lebensstil eingeführt. Sie ist zwar die unbestrittene Leaderin im Haus, lässt aber Platz für andere, die neben ihr zu Stars werden können, wie Julien Duvernay, den der GaultMillau zum «Patissier des Jahres 2018» gewählt hat. In der Restaurantküche des «Stucki» arbeiten junge Frauen und Männer, manche in schwarzen, andere in knallrosafarbenen Kochjacken. Vielleicht meint man es nur, aber es scheint, als hätten sie selbst beim Putzen ihres Arbeitsplatzes ein Lächeln im Gesicht.

Tanja Grandits gehört zu den Menschen, die eine Atmosphäre schaffen können, in der man praktisch nicht anders kann, als sich zurückzulehnen und wie zuhause zu fühlen. Sie selbst sagt zwar, es sei das Haus, das diese Atmosphäre schaffe, «es hat Charme und positive Schwingungen», aber natürlich ist das nur die halbe Wahrheit. Die Ausstrahlung wird geprägt durch eine Köchin, die als Mensch ganz bei sich ist. Sie spürt, wie die Dinge sein müssen, damit sie sich wohlfühlt. «Hell und warm», beschreibt Grandits die Atmosphäre, in der sie sich privat zuhause fühlt. Licht ist ihr wichtig, eben hat sie neue Lampen in der Küche und im Kinderzimmer montieren lassen, durch die Fenster ihres Wohnzimmers scheint die Sonne auf ein modulares quietschbuntes Sofa eines französischen Möbelherstellers, das sich wie eine fröhlich-farbige Terrassenlandschaft im Raum ausbreitet.

Ihre private Küche benutzt Grandits nicht nur für die Teezubereitung, oft entstehen in dem kleinen Raum mit dem alten, grün gekachelten Herd Vollkornbrote, Marmorkuchen oder Granola-Mischungen, die sie für ihre Tochter Emma zubereitet und mit dem «Stucki»-Team teilt. «Der Duft von frischgebackenem Brot, der sich in der Wohnung ausbreitet, ist für mich extrem heimelig», sagt Tanja Grandits.

Gerüche und Düfte sind für die Köchin ohnehin ein wichtiger Teil ihrer persönlichen Wohlfühlatmosphäre. Ätherische Öle faszinieren sie, in ihrem Schlafzimmer steht ein Kopfkissenspray mit Lavendelaroma und im Sommer zum Beispiel riecht es in der Wohnung frisch nach Pfefferminz aus einem kleinen Zerstäuber. Das grosse Haus von 1925 ist ein fröhliches, lebensbejahendes Universum aus Ideen, Gerichten, Licht, Duft und Farben.

KOSTEN SIE IHRE MÖGLICHKEITEN AUS

Das grosse Sortiment an Backöfen und Herden eröffnet Ihnen neue Perspektiven: Die vielseitigen Gerätefunktionen – zum Teil Innovationen von V-ZUG – unterstützen einen gesunden Lebensstil und ermöglichen kulinarische Vielfalt.

■

Lassen Sie sich von Rezepten im Kochbuch «Vielseitig Backen» inspirieren.

Wir bieten für jedes Bedürfnis die richtige Betriebsart, von Heissluft über Ober- und Unterhitze bis zu Grill mit Umluft. Wer die optimalen Garabläufe für einzelne Lebensmittel und Zutaten kennt und die Ausstattung gekonnt einsetzt, kocht und backt mit einem Backofen auf höchstem Niveau. Hierzu liefert Ihnen EasyCook zum Beispiel Voreinstellungen, sodass Sie mit nur einem Tastendruck zur optimalen Einstellung finden. Mit dem GourmetGuide können Sie komplexe Garabläufe auf Knopfdruck automatisch durchführen – einfach genial.

PizzaPlus

Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und eine intensive Unterhitze. Der Boden des Backguts wird knusprig und muss daher nicht mehr vorgebacken werden.
Geeignet für: Pizza, Früchtewähe, Käsewähe, Gemüsewähe

GarAutomatik

Durch die Verbindung von Heissluft mit Dampf wird das Gargut gleichmässig und schneller gegart, trocknet dabei nicht aus und bleibt saftig. Der Wassertank muss für diesen Vorgang nicht nachgefüllt werden, und es muss keine Einstellung für die Dampfzufuhr vorgenommen werden – die Sensorik erledigt das vollautomatisch.
Geeignet für: Apérogebäck, Gratin, Wähe, Kuchen

Heissluft feucht

Durch das Verschliessen der aktiven Lüftungsklappe wird nur minimal Dampf aus dem Garraum abgeführt. So bleibt die Feuchtigkeit des Garguts optimal erhalten und eignet sich besonders für Schmorgerichte.
Geeignet für: Ragout, Eintopf, Curry, Ratatouille

Zartgaren

Mit Zartgaren werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet – für ein perfektes Ergebnis. Die Einstellungen werden automatisch vorgenommen, sodass man sich um nichts kümmern muss.
Zartgaren ist erhältlich mit folgenden Kombinationen:

- Mit Grill
- Mit Drehspiess
- Mit Gargutsensor

Geeignet für: Rind, Kalb, Lamm, Schwein

KOMFORTABEL KOCHEN UND BACKEN, EINFACH SAUBER MACHEN

Unsere Backöfen sind so konzipiert, dass Ihnen jeder Handgriff leichtfällt. Dank der Ausstattung und dem erlesenen Material macht nicht nur das Kochen und Backen Spass, sondern sogar die Reinigung.

Mühelose Reinigung mit Pyrolyse

Mit Pyrolyse reinigt sich Ihr Backofen fast von selbst: Bei dieser Reinigungsart werden Verschmutzungen durch das Aufheizen des Garraumes in Asche verwandelt. Es genügt ein feuchtes Tuch, um die Asche ohne grossen Aufwand wegzuwischen. Doch auch Backöfen ohne Pyrolyse lassen sich dank speziellen Materialien, wie zum Beispiel dem widerstandsfähigen Brillant-Email von V-ZUG, ganz einfach reinigen. Bei einigen Geräten sorgt die Hightech-Beschichtung TopClean zusätzlich dafür, dass Rückstände im Garraum oder auf dem Kuchenblech weniger haften bleiben.

Ausgestattet für eine leichte Bedienung

Mit den praktischen Auflagegittern können Sie sich beim Einschieben und Herausnehmen der Kuchenbleche und Gitterroste jetzt noch viel sicherer fühlen. Dank der speziellen Form kann Ihr Gargut nicht mehr kippen oder verrutschen. Für ein noch bequemeres Handling können Sie Ihren Backofen zusätzlich mit robusten Vollauszügen ausstatten: Damit kann das Gar- und Backgut sicher und bequem komplett auf dem Gitter aus dem Garraum gezogen werden. Diese komfortable Option ist für Backöfen ab der Komfortstufe SE bestellbar. Für alle weiteren Backöfen und Herde sind die bewährten Rollauszüge erhältlich.

UNSERE EMPFEHLUNG

Brauche ich noch einen Backofen?

Auf jeden Fall! Wenn Sie verschiedenen Ansprüchen gerecht werden müssen, Wert auf gesundes Essen legen und eine schnelle Zubereitung schätzen, profitieren Sie von einer Turm-Kombination. So können Sie beispielsweise im Combi-Steam HSL das Fleisch zartgaren und im Combair HSE den Gratin zubereiten. Wussten Sie, dass Sie aber auch im Combair das Fleisch zartgaren können? Und mit der Betriebsart Heissluft feucht zaubern Sie zum Beispiel genussvolle Schmorgerichte wie mit keinem anderen Gerät.

PRODUKTVERGLEICH BACKÖFEN

	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE
Prospektseite	48	48	49	49	50	50	51	51	52
AUSFÜHRUNGEN									
Spiegelglas	▪	▪	▪	▪	▪				▪
Spiegelglas mit versenkbarem Griff		▪*							
ChromeClass	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		▪
Design-Linie Pureness		▪							
Nero/Weiss						▪	▪	▪	
Beleuchtung Halogen/automatisch mit Tür	▪/▪	▪/▪	▪/▪	▪/-	▪/-	▪/-	▪/-	▪/-	▪/-
Garraumvolumen (l)	68	68	68	68	55	52	52	56	39
Kompaktbackofen									
Kleinbackofen									▪
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A	A	A	A	A
EXKLUSIVITÄTEN VON V-ZUG									
GarAutomatik mit CCS	▪	▪							
Klimasensor	▪	▪							
Zartgaren	▪	▪	▪	▪					▪
Gargutsensor	▪	▪	▪	▪					▪
Integrierte Rezepte	▪	▪	▪**	▪**					▪**
V-ZUG-Home	▪*	▪*							
ANWENDUNGEN									
Ober-/Unterhitze	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Heissluft	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		▪
PizzaPlus	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		▪
Grill	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Warmhalten	▪	▪	▪	▪					▪
Für Drehspiess vorbereitet	▪***	▪***							
BEDIENUNG UND ANZEIGE									
Vollelektronische Bedienung	▪	▪	▪	▪	▪				▪
Sensortasten	▪	▪	▪	▪					▪
Elektronische Zeitschaltuhr	▪	▪	▪	▪	▪	▪			▪
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	▪	▪							
Vollfarbiges Grafikdisplay (6 Sprachen)	▪	▪							
Grafikdisplay (6 Sprachen)			▪	▪					▪
Digitalanzeige					▪	▪			
Pyrolytische Selbstreinigung	▪		▪						
TopClean		▪		▪	▪*				▪
Katalytische Selbstreinigung						▪*	▪*	▪*	

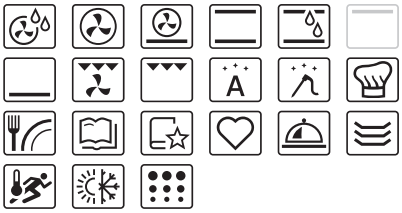
* Optional ** Rezepte können nach dem Kauf des Rezeptbuchs «Vielseitig Backen» freigeschaltet werden.

*** Drehspiess nicht im Lieferumfang enthalten, kann aber kostenlos bestellt werden.

Combair SLP

Der perfekte Backofen für Fleischliebhaber, praktisch selbstreinigend und mit einem farbigen Grafikdisplay.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Beratung nach dem Kauf
- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC SLP		
Spiegelglas	**4830.–**/	4484.68
ChromeClass	**5070.–**/	4707.52
vRG	**11.97**/	11.11

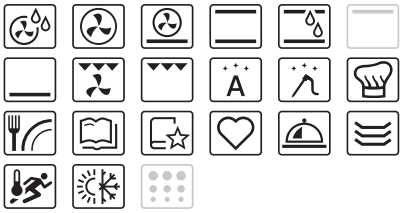
Option

- Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas	**220.–**/	204.27
- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/	204.27
- Sensorbratenkorb	**235.–**/	218.20
- V-ZUG-Home	**180.–**/	167.13
- Vollauszug	**374.–**/	347.26

Combair SL

Ein hochwertiges Gerät mit farbigem Grafikdisplay – für tägliche Inspiration.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Beratung nach dem Kauf
- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC SL		
Spiegelglas	**4230.–**/	3927.58
ChromeClass	**4470.–**/	4150.42
vRG	**11.97**/	11.11

Option

- Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas	**220.–**/	204.27
- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/	204.27
- Sensorbratenkorb	**235.–**/	218.20
- V-ZUG-Home	**180.–**/	167.13
- Vollauszug	**374.–**/	347.26

Ausführungen

Combair SLP
Mit Geräteschublade beheizbar (W)
mit SoftClose BC SLP W

- Spiegelglas	**5010.–**/	4651.81
- ChromeClass	**5250.–**/	4874.65

Combair SL
Mit Geräteschublade beheizbar (W)
mit SoftClose BC SL W

- Spiegelglas	**4410.–**/	4094.71
- ChromeClass	**4650.–**/	4317.55

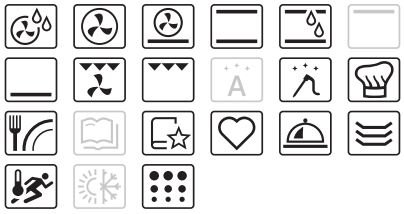
Combair SLP und Combair SL
Drehspiess ist im Lieferungumfang nicht enthalten, kann aber kostenlos bestellt werden.

Kurzmodelle
Mit einer Höhe von 60 cm bietet das Kurzmodell ohne Schublade, bei gleichem Preis, eine Alternative zu der Standardgrösse.

Combair SEP

Ein gefragtes Modell, das sich fast von selbst reinigt – ideal in Kombination mit einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie

A Energie-effizienz ECO Standby

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC SEP

Spiegelglas	**3910.–**/	3630.45
ChromeClass	**4150.–**/	3853.30
vRG	**11.97**/	11.11

Option

– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/	204.27
– Vollauszug	**374.–**/	347.26

Combair SE

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

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie

A Energie-effizienz ECO Standby

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC SE

Spiegelglas	**3310.–**/	3073.35
ChromeClass	**3550.–**/	3296.19
vRG	**11.97**/	11.11

Option

– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/	204.27
– Vollauszug	**374.–**/	347.26

Ausführungen

Modell Combair SEP
Mit Geräteschublade beheizbar (W)

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

Mit integriertem Dunstabzug (DV)

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

Mit integriertem Dunstabzug (DV) und (W)

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

Modell Combair SE
Mit Geräteschublade beheizbar (W)

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

Mit integriertem Dunstabzug (DV)

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

Mit integriertem Dunstabzug (DV) und (W)

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

Combair SEP und Combair SE
Kurzmodelle

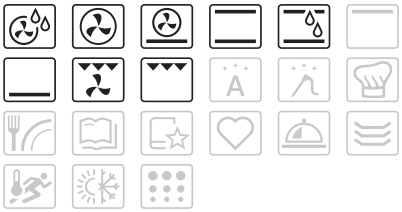
Mit einer Höhe von 60 cm bietet das Kurzmodell ohne Schublade, bei gleichem Preis, eine Alternative zu der Standardgrösse.

Ausstattung und Zubehör ab Seite 182

Combair SG

Ein zuverlässiger Begleiter durch den Tag – ausgestattet mit vollelektronischer Bedienung.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Signalton

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC SG

Spiegelglas	**2910.–**/	2701.95
ChromeClass	**3060.–**/	2841.23
vRG	**11.97**/	11.11

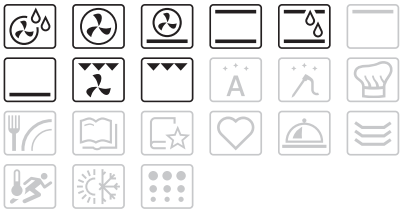
Optionen

– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass	**220.–**/	204.27
– Rollauszug	**299.–**/	277.62

Combair S

Ein zuverlässiges Gerät – sehr beliebt für den Einsatz in Mietwohnungen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Digitalanzeige
- Signalton

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC S

Nero/Weiss	**2410.–**/	2237.70
ChromeClass	**2560.–**/	2376.97
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass	**220.–**/	204.27
– Rollauszug	**299.–**/	277.62
– Blindentauglichkeitsfolie (BC S)	**0.–**/	0.–

Ausführungen

Modell Combair SG
Mit TopClean (TC) BC SG TC

– Spiegelglas	**3090.–**/	2869.08
– ChromeClass	**3240.–**/	3008.36

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und TC BC SG W TC

– Spiegelglas	**3240.–**/	3008.36
– ChromeClass	**3390.–**/	3147.63

Wenn ein Combair SG optional mit TopClean ausgerüstet ist, sind der Garraum und die beiden Kuchenbleche mit dieser Reinigungshilfe versehen.

Modell Combair S
Mit Selbstreiniger (SR) BC S SR

– Nero/Weiss	**2590.–**/	2404.83
– ChromeClass	**2740.–**/	2544.10

Mit integriertem Dunstabzug (DV) BC S DV

– Nero/Weiss	**2910.–**/	2701.95
– ChromeClass	**3060.–**/	2841.23

Mit integriertem DV und SR BC S DV SR

– Nero/Weiss	**3090.–**/	2869.08
– ChromeClass	**3240.–**/	3008.36

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und SR BC S W SR

– Nero/Weiss	**2740.–**/	2544.10
– ChromeClass	**2890.–**/	2683.38

Mit DV, Geräteschublade beheizbar und SR BC S DV W SR

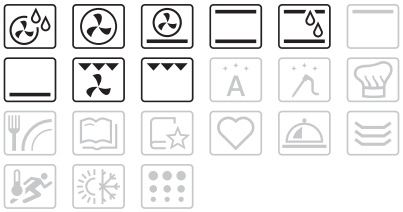
– Nero/Weiss	**3240.–**/	3008.36
– ChromeClass	**3390.–**/	3147.63

Combair SG und Combair S Kurzmodelle
Mit einer Höhe von 60 cm bietet das Kurzmodell ohne Schublade, bei gleichem Preis, eine Alternative zu der Standardgrösse.

Combair

Das Basisgerät für Mietwohnungen: ein solider Backofen in bewährter V-ZUG Qualität.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Betriebsleuchten

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BC

Nero/Weiss	**2270.–**/	2107.71
ChromeClass	**2420.–**/	2246.98
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass (BC)	**220.–**/	204.27
- Rollauszug	**299.–**/	277.62
- Blindentauglichkeitsfolie (BC)	**0.–**/	0.–

De Luxe S

Das Einstiegsmodell mit grossem Garraumvolumen in bewährter V-ZUG Qualität.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Betriebsleuchten

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

BL S

Nero/Weiss	**1910.–**/	1773.44
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass (BC)	**220.–**/	204.27
- Rollauszug	**299.–**/	277.62

Ausführungen

Modell Combair
Mit Selbstreiniger (SR) BC SR

- Nero/Weiss	**2450.–**/	2274.84
- ChromeClass	**2600.–**/	2414.11

Mehrpreis für Combair in Ausführung Seniorbackofen

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

Modell De Luxe S
Mit Selbstreiniger (SR) BL S SR

- Nero/Weiss	**2090.–**/	1940.58

Ausstattung und Zubehör ab Seite 182

Combair HSE

Grosse Leistung auf kleinem Raum:
der Bestseller bei den Kleinbacköfen.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 379 × 548 × 568 mm

Preis

BC HSE

Spiegelglas	**3160.–**/	2934.08
ChromeClass	**3280.–**/	3045.50
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

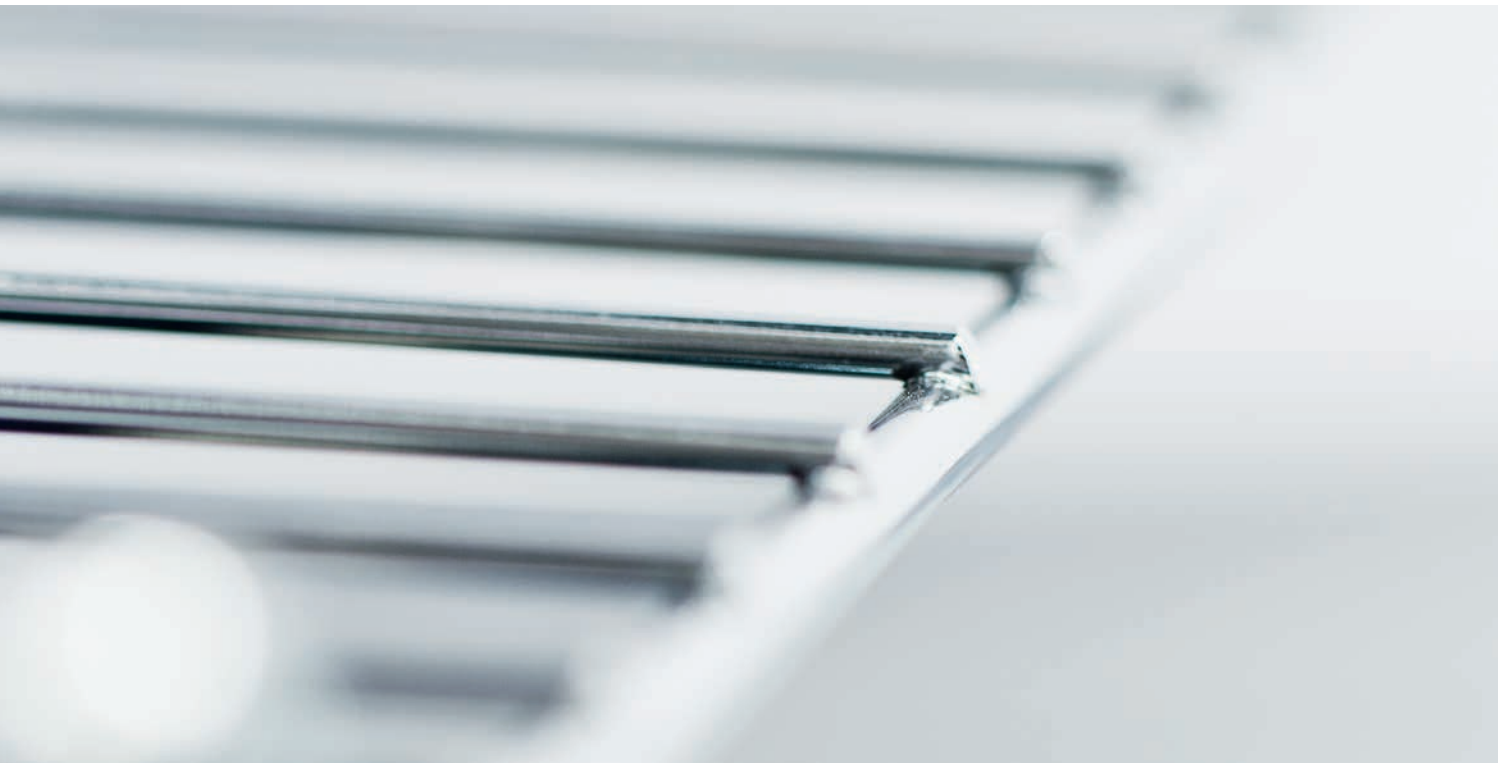
– Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas	**220.–**/	204.27
– Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas	**220.–**/	204.27
– Vollauszug	**266.–**/	246.98

Ausstattung und Zubehör ab Seite 182

PRODUKTVERGLEICH HERDE

	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
Prospektseite	54	54	55	56	56
AUSFÜHRUNGEN					
ChromeClass	▪	▪	▪		
Spiegelglas	▪				
Nero/Weiss		▪/▪	▪/▪	▪/▪	▪/▪
Beleuchtung Halogen	▪	▪	▪	▪	▪
Garraumvolumen (l)	55	52	52	56	56
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A
ANWENDUNGEN					
Ober-/Unterhitze	▪	▪	▪	▪	▪
Heissluft	▪	▪	▪		
PizzaPlus	▪	▪	▪		
Grill	▪	▪	▪	▪	
BEDIENUNG UND ANZEIGE					
Vollelektronische Bedienung	▪				
Elektronische Zeitschaltuhr	▪	▪			
TopClean	▪*				
Katalytische Selbstreinigung		▪*	▪*	▪*	

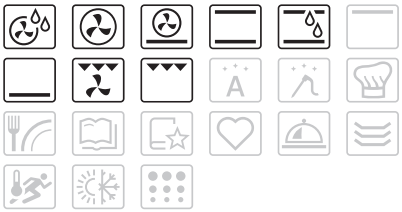
*Optional



Combair SG

Ein zuverlässiger Begleiter durch den Tag – ausgestattet mit vollelektronischer Bedienung.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung für Backofen
- Versenkbare Drehschalter für 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Digitalanzeige
- Signalton

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

EC SG4		
Spiegelglas	**2870.–**/	2664.81
ChromeClass	**3020.–**/	2804.09
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

– Rollauszug	**299.–**/	277.62

Combair S

Ein zuverlässiger Begleiter durch den Tag – sehr beliebt für den Einsatz in Mietwohnungen.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Digitalanzeige
- Signalton

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

EC S4		
Nero/Weiss	**2410.–**/	2237.70
ChromeClass	**2560.–**/	2376.97
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

– Rollauszug	**299.–**/	277.62
– Blindentauglichkeitsfolie (EC S)	**0.–**/	0.–

Ausführungen

Modell Combair SG

Mit TopClean (TC)		EC SG4 TC
– Spiegelglas	**3050.–**/	2831.94
– ChromeClass	**3200.–**/	2971.22

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und TC

		EC SG4 W TC
– Spiegelglas	**3200.–**/	2971.22
– ChromeClass	**3350.–**/	3110.49

Modell Combair S

Mit Selbstreiniger (SR)		EC S4 SR
– Nero/Weiss	**2590.–**/	2404.83
– ChromeClass	**2740.–**/	2544.10

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und SR

		EC S4 W SR
– Nero/Weiss	**2740.–**/	2544.10
– ChromeClass	**2890.–**/	2383.38

Combair SG und Combair S Kurzmodelle

Mit einer Höhe von 60 cm bietet das Kurzmodell ohne Schublade, bei gleichem Preis, eine Alternative zu der Standardgrösse.

Combair

Das Basisgerät für Mietwohnungen:
ein solides Gerät in bewährter
V-ZUG Qualität.

Ausstattung

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Betriebsleuchten

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

EC2/3/4

2 Platten Nero/Weiss	**2250.–**/	2089.14
3 Platten Nero/Weiss	**2300.–**/	2135.56
4 Platten Nero/Weiss	**2350.–**/	2181.99
4 Platten ChromeClass	**2500.–**/	2321.26
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

- Rollauszug	**299.–**/	277.62
- Blindentauglichkeitsfolie (EC)	**0.–**/	0.-

Optionen

Modell Combair
2 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC2 SR

- Nero/Weiss	**2430.–**/	2256.27

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC3 SR

- Nero/Weiss	**2480.–**/	2302.69

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)
EC4 SR

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

Spezialausführungen
Mehrpreis für Combair in Ausführung Seniorenherde

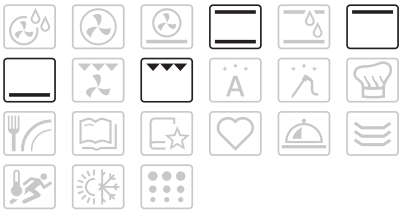
- 2 Platten Nero/Weiss	**150.–**/	139.28
- 3 Platten Nero/Weiss	**150.–**/	139.28
- 4 Platten Nero/Weiss ChromeClass	**150.–**/	139.28

Ausstattung und Zubehör ab Seite 184

De Luxe S

Das Einstiegsmodell mit grossem Garraumvolumen in bewährter V-ZUG Qualität.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Betriebsleuchten

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

EL S4

2 Platten Nero/Weiss	**1870.–**/	1736.30
3 Platten Nero/Weiss	**1920.–**/	1782.73
4 Platten Nero/Weiss	**1970.–**/	1829.16
vRG	**11.97**/	11.11

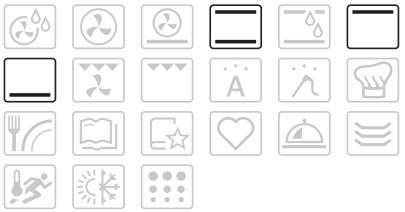
Ausführungen / Optionen
Mit Selbstreiniger (SR) EL S4 SR

- Nero/Weiss	**2080.–**/	1931.29
- Rollauszug	**299.–**/	277.62

De Luxe

Das Einstiegsmodell zum attraktiven Preis in bewährter V-ZUG Qualität.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur, Betriebsart und 4 Kochzonen
- Betriebsleuchten

Dazu passen nur Kochplattensätze sowie die Kochfelder:
- GK42H1
- GK43.1
- GK43.2

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 569 mm

Preis

EL4

2 Platten Nero/Weiss	**1700.–**/	1578.46
3 Platten Nero/Weiss	**1750.–**/	1624.88
4 Platten Nero/Weiss	**1800.–**/	1671.31
vRG	**11.97**/	11.11

Optionen

- Rollauszug	**299.–**/	277.62

Ausführungen

Modell De Luxe S

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)		EL S2 SR
- Nero/Weiss	**2050.–**/	1903.44
3 Platten mit Selbstreiniger (SR)		EL S3 SR
- Nero/Weiss	**2100.–**/	1949.86
4 Platten mit Selbstreiniger (SR)		EL S4 SR
- Nero/Weiss	**2150.–**/	1996.29

De Luxe S in Ausführung 230 V
ohne Mehrpreis
- 4 Platten Nero/Weiss

Ausstattung und Zubehör ab Seite 184

PERFEKT INTEGRIERTE SCHUBLADEN

Die Wärmeschublade ist die ideale Ergänzung zu den Backöfen und Steamern und verspricht ein einzigartiges Kocherlebnis.

■

Wärmeschubladen – Luxus in der Alltagsküche
Unsere Wärmeschubladen lassen sich perfekt mit den Backöfen, Steamern und dem Coffee-Center kombinieren. Für noch mehr Komfort und den gewissen Luxus zuhause haben wir die Wärmeschubladen komplett überarbeitet und aufgerüstet.

Neue Funktionen für noch mehr Komfort
Nicht nur das optimierte Heizkonzept überzeugt, mit der praktischen Touch-Bedienung lässt sich Ihre Wärmeschublade jetzt noch einfacher bedienen. Neu finden Sie auf der Bedienblende Ausstattung wie Tassen wärmen, Teller wärmen, Warmhalten, Joghurt zubereiten und eine Favoritentaste.

Lieblingsanwendungen auf Knopfdruck
Neu können Sie auch Zeit und Wärme individuell einstellen und für Ihre Lieblingsanwendung speichern. Vielleicht wärmen Sie besonders oft Tortillas oder tauen gefrorene Lebensmittel für die Weiterverarbeitung auf – speichern Sie Ihre meistgenutzten Anwendungen einfach und unkompliziert unter Favoriten.

Perfekter Kaffeegenuss
Für manche ist es das Höchste der Gefühle: der perfekte Cappuccino für den gelungenen Start in den Tag. Mit der Funktion Tassen wärmen können Kaffeeliebhaber ihr Heissgetränk nun in absoluter Vollkommenheit geniessen.

Der perfekte Gastgeber
Die Wärmeschublade hilft Ihnen nicht nur mit vorgewärmten Tellern als perfekter Gastgeber zu brillieren. Sie haben auch die Möglichkeit, hochwertige Fleischstücke in der Schublade niederzugaren. Wichtig dabei ist, dass Sie das Fleisch vorher scharf anbraten, dann in eine Form geben, diese mit einem Deckel verschliessen und schliesslich in der Schublade niedergaren – als Alternative zum traditionellen Steamer.

UNSERE EMPFEHLUNG

Nice to have oder perfekte Ergänzung?
Die neue Wärmeschublade ist wahrer Luxus im Alltag: Brillieren Sie als Gastgeber mit vorgewärmten Tellern oder nutzen Sie die vielfältigen Funktionen bequem in Ihrem Kochalltag. Mit einer Wärmeschubalde holen Sie sich eine geniale Ergänzung in Ihre Küche.

Wärmeschublade 55 220

Ausstattung

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 15 Personen oder 30 Teller (Ø 27cm)
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Wärmeplatte
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 6 Stufen
- Einstellbare Betriebsdauer bis zu 6 Stunden
- Temperaturbereich: ca. 30–80 °C Glasoberflächentemperatur
- Push/Pull-System

Gerätemasse

H × B × T: 218 × 548 × 547 mm

Preis

WS 55 220

Spiegelglas	**1630.–**/	1513.46
ChromeClass	**1730.–**/	1606.31
vRG	**5.99**/	5.56

Nischenhöhe: 600 mm
Combi-Steam HSL
mit Wärmeschublade 55 220

Wärmeschublade 55 162

Ausstattung

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 10 Personen oder 20 Teller (Ø 27cm)
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Wärmeplatte
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 6 Stufen
- Einstellbare Betriebsdauer bis zu 6 Stunden
- Temperaturbereich: ca. 30–80 °C Glasoberflächentemperatur
- Push/Pull-System

Gerätemasse

H × B × T: 160 × 548 × 547 mm

Preis

WS 55 162

Spiegelglas	**1530.–**/	1420.61
ChromeClass	**1630.–**/	1513.46
vRG	**5.99**/	5.56

Nischenhöhe: 762 mm
Combair SL (Kurzmodell)
mit Wärmeschublade 55 162

Ausstattung und Zubehör ab Seite 185

VERLÄSSLICHE UND VIELSEITIGE BEGLEITER FÜR JEDEN TAG

Brot backen, Käseküchlein zubereiten, auftauen: In unseren Mikrowellen lassen sich Gerichte aller Art vitaminschonend, fett- oder salzfrei zubereiten. Entdecken Sie die vielseitigen und praktischen Funktionen.

■

Favoriten-Taste – Lieblingsprogramm auf Knopfdruck
Mit dieser Funktion können Sie Ihr Lieblingsprogramm speichern. Es lässt sich dann ganz bequem und schnell aufrufen.

Heissluft – der Gratin gelingt in der halben Zeit
Mit der Betriebsart Heissluft bietet die Mikrowelle eine einfache und bequeme Art, Brot und Blätterteig zu backen. Ausserdem lassen sich Gerichte im Kombibetrieb mit Mikrowelle im Vergleich zum Backofen in der Hälfte der Zeit zubereiten.

CombiCrunch – für goldbraune Knuspermahlzeiten
Diese Betriebsart kombiniert Mikrowelle und Grill. Dank der CombiCrunch Platte werden Pizzen oder Kaseküchlein oben schön goldbraun und unten am Boden perfekt knusprig.

AutomaticPlus – die Programmautomatik
Beste Resultate gelingen auf Anhieb. Dafür sorgen bis zu 31 Automatikprogramme. Sei es beim lebensmittelgerechten Auftauen mit PerfectDefrost, beim Aufwärmen, Knusprigbacken, Backen, Garen, Schmelzen oder Antauen.

PRODUKTVERGLEICH MIKROWELLEN

	Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell S	Miwell L
Prospektseite	62	62	63	63
AUSFÜHRUNGEN				
Einbau im Hochschrank	▪	▪	▪	▪
Einbau im Oberschrank			▪	▪
ChromeClass	▪	▪	▪	▪
ChromeClass mit Stangengriff	▪*	▪*		
Spiegelglas	▪	▪		
Nero/Weiss			▪	▪
Beleuchtung	▪	▪	▪	▪
Garraumvolumen (l)	31	31	22	22
Mikrowellenleistung max. (W)	1000	1000	750	750
Grill (W)	800	800	700	
Glasdrehteller (cm)	32,5	32,5	25	25
EXKLUSIVITÄTEN VON V-ZUG				
Mikrowellenstufen	20	20	4	4
3-D-Einspeisung	▪	▪	▪	▪
Einschaltdauer	▪	▪	▪	▪
Ausschaltzeit	▪	▪		
ANWENDUNGEN				
Mikrowelle	▪	▪	▪	▪
Grill	▪	▪	▪	
CombiCrunch	▪	▪	▪	
Heissluft	▪			
Grill und Umluft				
Schnellaufheizen	▪			
Favoriten	▪	▪		
PerfectDefrost	▪	▪	▪	▪
AutomaticPlus	▪	▪		
AutomaticPlus mit Sensorik				
AufwärmAutomatik				
Bedienung und Anzeige				
Vollelektronische Bedienung	▪	▪	▪	▪
Sensortasten	▪	▪		
Elektronische Zeitschaltuhr	▪	▪	▪	▪
Grafikdisplay (11 Sprachen)	▪	▪		
Digitalanzeige			▪	▪
Hindernisfreier und pflegeleichter Garraum	▪	▪	▪	▪

* Optional

Miwell-Combi HSL

Mit der zusätzlichen Funktion Heissluft eröffnet dieses Gerät ganz neue Möglichkeiten.

Betriebsarten

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay

Gerätemasse

H × B × T: 378 × 548 × 516 mm

Preis

MWC HSL

Spiegelglas	**2850.–**/	2646.24
ChromeClass	**2970.–**/	2757.66
vRG	**5.99**/	5.56

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass **220.–**/ 204.27

Miwell HSL

Ein leistungsstarkes Komfortmodell mit zahlreichen bekannten Anwendungen.

Betriebsarten

Bedienung und Anzeige

- Sprachen
- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay

Gerätemasse

H × B × T: 378 × 548 × 470 mm

Preis

MW HSL

Spiegelglas	**2060.–**/	1912.72
ChromeClass	**2180.–**/	2024.14
vRG	**5.99**/	5.56

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass **220.–**/ 204.27

Miwell S

Das Einstiegsmodell mit 4 Mikrowellenstufen und der Zusatzfunktion Grill.

Betriebsarten

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Türanschlag links

Gerätemasse

H × B × T: 378 × 548 × 320 mm

Preis

MW S

Nero/Weiss	**1760.–**/	1634.17
ChromeClass	**1910.–**/	1773.44
vRG	**5.99**/	5.56

Miwell L

Das Einstiegsmodell mit 4 Mikrowellenstufen in bewährter V-ZUG Qualität.

Betriebsarten

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Türanschlag links

Gerätemasse

H × B × T: 378 × 548 × 320 mm

Preis

MW L

Nero/Weiss	**1270.–**/	1179.20
ChromeClass	**1420.–**/	1318.48
vRG	**5.99**/	5.56

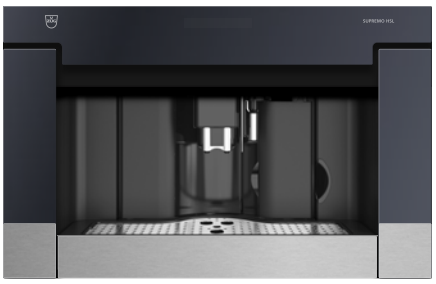
DER VOLLKOMMENE KAFFEEGENUSS

Das Coffee-Center von V-ZUG ist das perfekte Gerät für Kaffeeliebhaber und leidenschaftliche Baristas. Damit gelingt Ihnen jede Kaffeespezialität meisterhaft und ganz nach Ihrem Geschmack.

■

Inspirierende Funktionen, stilvoll in die Küche integriert
Die Kunst des Kaffeekochens beginnt mit der richtigen Sorte, der perfekten Röstung und einem Blend ganz nach Ihrem Geschmack. Als Kaffeeliebhaber oder Hobby-Barista sind Sie mit dem Vollautomaten von V-ZUG bestens bedient: Ein cleveres System lässt Ihnen jederzeit die Wahl zwischen gemahlenen Bohnen und Bohnenkaffee. Zudem können Sie den gewünschten Mahlgrad individuell einstellen und die Brühtemperatur programmieren. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken, von extramild bis sehr kräftig, ermöglichen eine individuelle Zubereitung. Auf Knopfdruck gelingt Ihnen so jede Kaffeespezialität. Mit dem integrierten automatischen Milchaufschäumer zaubern Sie den perfekten Schaum für Cappuccino und Latte macchiato. Das Coffee-Center bereitet nicht nur erstklassigen Kaffee zu, es überzeugt auch durch sein stilvolles Design, das optimal auf Steamer, Backöfen oder Mikrowellen von V-ZUG abgestimmt ist.

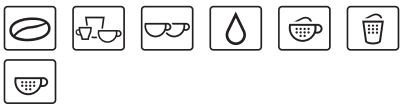
Komfortable Bedienung und Pflege
Die übersichtlichen Sensortasten sorgen für eine intuitive Bedienung aller Betriebsarten. Die Zubereitung geht ganz von allein. Die Textanzeige informiert Sie über den aktuellen Vorgang und gibt wertvolle Hinweise, zum Beispiel «Wasser auffüllen» oder «Entkalken». Der integrierte Milchaufschäumer wird bequem auf Knopfdruck gespült, der Milchbehälter lässt sich entnehmen und eignet sich gut für die Aufbewahrung im Kühlschrank. Ausserdem kann er problemlos im Geschirrspüler gereinigt werden. Das integrierte Flüster-Kegelmahlwerk sorgt zudem kaum hörbar für stets frisch gemahlenen Kaffee.



Supremo HSL

Mit seinem Design und der geringen Höhe passt dieses Coffee-Center perfekt zu den V-ZUG Geräten.

Betriebsarten



Ausstattung

- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf, 80–110 mm
- Individuell einstellbarer Mahlgrad (13-stufig)
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm

Fassungsvermögen

Wasserbehälter: 1,8 Liter
Bohnenbehälter: 200 g
Tresterbehälter: 14 Stück

Zubehör

- Milchbehälter, 7,5 dl
- Entkalker

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 378 × 548 × 412 mm

Preis

CCS HSL		
Spiegelglas	**3570.–**/	3314.76
ChromeClass	**3670.–**/	3407.61
vRG	**5.99**/	5.56

Ausstattung und Zubehör ab Seite 186

Maximale Flexibilität

▪

Kochen mit bis zu 6 Pfannen

▪

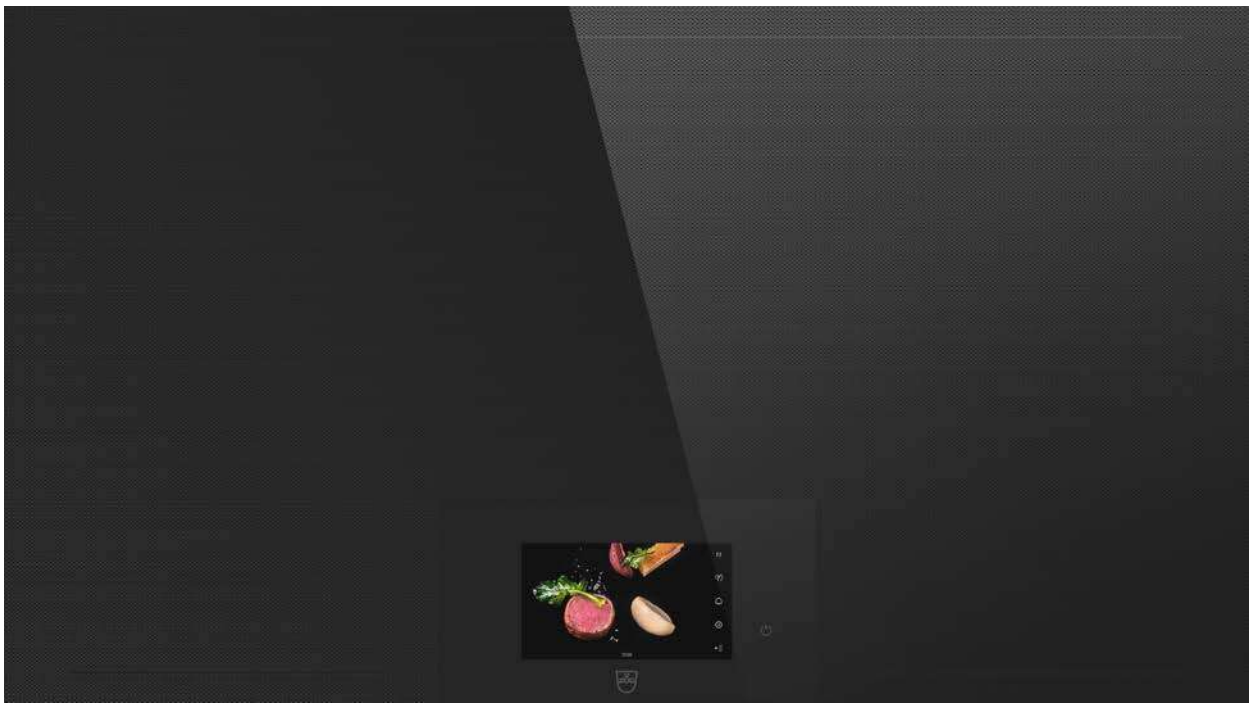
Hochwertige TFT-Bedienung

▪

Praktische Koch-Automatiken

KOCHFELDER

Modernste Technologie für höchsten Genuss – bereits beim Kochen



ANDREA ZURBUCHEN, FAMILIENFRAU

Zuhause ist … bei der ganzen Familie.

■

Wenn man mit Andrea Zurbuchen spricht, kann man nicht anders, als das Leben als grossartige schöne Reise durch die eigene Zeit zu sehen. Die 38-Jährige erzählt mit unwiderstehlichem Enthusiasmus von Familie, Bauernbetrieb und Beruf, was sie alles mit für Aussenstehende beeindruckender Lockerheit vereint. Andrea Zurbuchen lebt in Scheunen im Berner Mittelland, 85 Einwohner, keine Einkaufsmöglichkeit, auf einem landwirtschaftlichen Betrieb. Sie arbeitet als Kundenberaterin, ihr Mann Christian führt den Betrieb, bildet einen Lehrling aus, die Schwiegereltern wohnen im Obergeschoss des Bauernhauses, und da sind auch noch drei Kinder, 11, 15 und 16 Jahre alt.

Es läuft ziemlich viel im Leben der Zurbuchens, die Älteste ist gerade für ein Jahr in Texas als Austauschschülerin, die Jüngeren fahren täglich mit dem Velo bei Wind und Wetter in die Schule und Bauern sind Frühaufsteher, der Tag beginnt morgens um 5.30 Uhr im Stall. Aber wie Schiffe, die immer wieder zurück in den Hafen kommen, versammeln sich Eltern, Kinder, Lehrling jeden Tag morgens, mittags und abends am grossen Familientisch zum Essen und zum Reden.

«Ich möchte, dass die Kinder ihre Sorgen, Nöte, aber auch Freuden schon beim Mittagessen loswerden können und nicht bis zum Abend warten müssen», sagt Andrea Zurbuchen. Das sei zwar manchmal ein straffes Programm, aber die Grundlage für das Familienleben, wie sie es sich vorstellt. Morgens bereitet sie deshalb schon das Mittagessen vor, programmiert die Timer ihrer Combi-Steamer, kommt dann von der Arbeit nach Hause, um das Essen fertigzustellen, das kurz nach 12 Uhr bereit sein muss. Es gibt zum Beispiel Salat, Polenta, Rindsgulasch und Wurzelgemüse, das meiste von den eigenen Tieren, den Feldern und dem Garten. «Dass die Kinder nicht nach Hause zum Mittagessen kommen, kann ich mir nicht vorstellen», sagt Andrea Zurbuchen. Wenn sie erzählt, wirkt sie so fröhlich, dass man sofort überzeugt ist, dass es kein besseres Leben geben kann, als dieses mit viel Arbeit, der Familie und der Natur.

«Zuhause zu sein bedeutet für mich, mit allen am Tisch zu sitzen», sagt Andrea Zurbuchen, und wenn sie an schönen Sommerabenden mit ihrem Mann bei einem Glas Wein auf der grossen Terrasse sitzen könne, sei das einer der schönsten Momente am Tag. Sie schauen dann den Simmentaler Kühen beim Grasen zu und sprechen über das Leben, die Kinder und ihre Zukunftsprojekte. Ein grösserer Stall für die Schweinemast ist schon lange ein Thema. Falls der heute elfjährige Remo einmal den Betrieb übernehmen sollte, möchten sie ihm eine gute Grundlage schaffen, sagen die Zurbuchens.

Sie geben zwar durchaus zu, dass dieses Leben nicht immer einfach ist, aber Andrea Zurbuchen sagt: «Ich wollte immer bauern, das ist einfach etwas Schönes», und sie klingt dabei so ehrlich und fröhlich, dass man unweigerlich anfängt, vom Landleben zu träumen.

KOCHFELDER FÜR JEDEN GESCHMACK

Abhängig von Ihren Ansprüchen haben Sie die Wahl zwischen drei Typen von Kochfeldern: Induktion für einen topmodernen Lifestyle, Toptronic mit komfortabler Bedienung auf dem Glas oder Quicklight in Kombination mit einem Einbauherd.

■

Induktion: modern, sicher und energiesparend
Wenn Sie mit Induktion kochen, nutzen Sie modernste Technologie mit all ihren Annehmlichkeiten. In Sachen Geschwindigkeit, Energieeffizienz und Sicherheit ist Induktion herkömmlichen Kochfeldern weit voraus: Durch die direkte Energieübertragung auf den Pfannenboden können Speisen nicht nur in Rekordzeit, sondern auch mit minimalem Energieaufwand erhitzt werden. Ein Liter Wasser wird in etwa zwei Minuten zum Sieden gebracht – so sparen Sie im Vergleich zu anderen Kochfeldern bis zu 30 % Energie. Die Technologie hat zudem den Vorteil, dass die Wärme nur dort erzeugt wird, wo sie auch gebraucht wird: im Pfannenboden. Das Glas rund um die Kochzone bleibt weitgehend kalt. So kann kaum etwas anbrennen und das Kochfeld ist mit einem feuchten Tuch im Handumdrehen gereinigt.

Flexibel mit MaxiFlex
MaxiFlex Kochfelder brillieren mit ausgefeilter Technik. Dank neuster Induktoren können auf jeder Kochzone Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Grösse platziert werden. Das System erkennt die Grösse und passt die Kochzone automatisch an.

Einzigartiges Kochgefühl mit FullFlex
Sie mögen volle Flexibilität? Das FullFlex Induktionskochfeld hat sie, denn es verzichtet ganz auf vorgegebene Kochzonen. Es erkennt dank 48 modernster Induktoren automatisch die Position und Grösse des Kochgeschirrs. So können Sie bis zu sechs Pfannen beliebig auf der Glaskeramikplatte platzieren. Das Kochfeld verfügt zudem über ein vollfarbiges Grafikdisplay, das Sie optimal unterstützt, zum Beispiel mit inspirierenden Hintergrundbildern – Kreationen des Spitzenkochs Andreas Caminada – oder einem einfachen und intuitiven Bedienkonzept. Mit genialen Funktionen wie AutoPowerPlus erleichtert es das Kochen und macht dieses zum Erlebnis. Zudem ist es das erste Kochfeld im Sortiment, das mit V-ZUG-Home ausgestattet ist.

Lassen Sie sich im Kurzfilm von diesem einzigartigen Kochfeld inspirieren.

NEUHEIT

Eine raffinierte Kombination

In unserem neuen MaxiFlex Kochfeld ist bereits ein Dunstabzug integriert, welcher den Dunst direkt neben Pfannen und Töpfen nach unten abzieht. Dieses Gerät überzeugt mit einem eleganten und schlichten Design und punktet auch mit seiner Konstruktion. Der Unterbau des Fusion Kochfeldes ist sehr kompakt, sodass genug Platz für Ihre Töpfe bleibt. Die Auffangwanne kann herausgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden. Ein weiteres Highlight bietet Ihnen die Funktion OptiLink: Neu können Sie sich ganz aufs Kochen konzentrieren und müssen sich nicht mehr um Ihren Dunstabzug kümmern. Kochfeld und Dunstabzug kommunizieren miteinander, sodass die Stärke des Abzugs automatisch reguliert wird. Genial, oder? Dieses Kochfeld wird Sie überzeugen, wenn Sie Kopffreiheit für mehr Lifestyle beim Kochen geniessen möchten und eine intuitive Touch-Bedienung auf dem Grafikdisplay schätzen.

Induktionskochfelder für verschiedene Ansprüche

Mit dem Induktionswok von V-ZUG kochen Sie schnell und schonend. Der Teppan Yaki funktioniert ebenfalls mit Induktion – er ist perfekt geeignet zum fettarmen Braten von Fleisch und Fisch oder zum Garen von Gemüse. Wenn Sie so vielfältig und abwechslungsreich wie ein Küchenchef kochen wollen, dann haben wir die ideale Gerätekombination für Sie. Der Wok, der Teppan Yaki und ein Induktionskochfeld mit zwei Kochzonen lassen sich perfekt kombiniert einbauen.

Toptronic und Quicklight – bewährte Kochfelder

Unter dem Namen Toptronic finden Sie autarke Kochfelder, welche komfortabel über die Glaskeramikplatte bedient werden können. Die Kochfelder Quicklight in Kombination mit einem Einbauherd bieten viel Platz zum Kochen und verfügen über einen Bräter, eine Warmhaltezone sowie eine Anzeige für Restwärme. Toptronic und Quicklight Kochfelder sind in verschiedenen Designs erhältlich und fügen sich optimal in jede Küche ein.

EINE EINLEUCHTENDE BEDIENUNG

Für unsere Induktionskochfelder und die Toptronic Linie haben wir einfache und komfortable Bedienkonzepte entwickelt. Damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Kochkünste konzentrieren können.

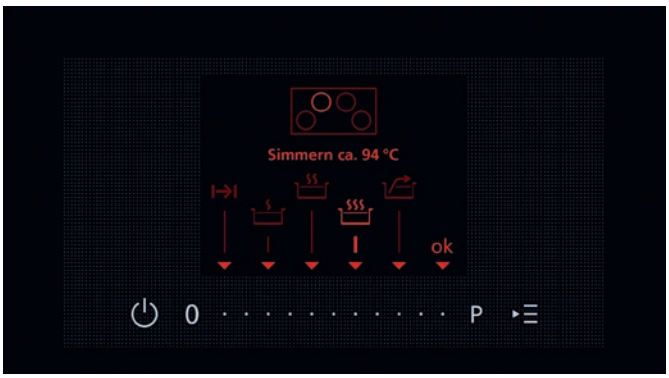
■

Die Premium-Variante: mehrsprachiges Grafikdisplay
Dank dem Bedienkonzept mit Slider-Bedienung und Grafikdisplay gelangen Sie schnell und einfach zur gewünschten Funktion. Das aufgeräumte, übersichtliche und attraktive Display gibt Ihnen jederzeit Auskunft darüber, was beim Kochen gerade geschieht. Nebst Deutsch sind auch die Sprachen Englisch, Französisch und Italienisch verfügbar. Ausgewählte Induktionskochfelder sind mit diesem modernen Grafikdisplay ausgestattet.

Komfortabel: Multi- und Einfach-Slider-Bedienung
Das Bedienkonzept der autarken Kochfelder (Induktion und Toptronic) wurde den Bedürfnissen der modernen Zeit angepasst. Sie können die Leistungsstufen ähnlich wie auf einem Smartphone-Display bequem verstellen. Wählen Sie zwischen attraktiven Kochfeldern, welche mit einem Einfach- oder einem Multi-Slider ausgerüstet sind. Eines bleibt immer gleich: Die Bedienung ist einfach und selbsterklärend. Beim Konzept Multi-Slider mit Direktwahl steht Ihnen für jede Kochzone ein eigener Bedienbereich zur Verfügung. Das Konzept Einfach-Slider besteht aus einer indirekten Bedienung, bei der Sie zuerst die Kochzone auswählen und anschliessend über den Slider die Stufe einstellen können. Das Bedienfeld kann während des Kochvorgangs gereinigt werden, ohne dass dabei die Kochstufen verstellt werden – dies dank der Wischschutztaste.

Hochwertige Schaltkästen und Bedienknebel
Wenn Sie Ihr Induktionskochfeld lieber über einen externen Schaltkasten anstatt über die Glaskeramikplatte bedienen, haben wir ebenfalls das Richtige für Sie: Bei dieser Lösung haben wir auf ein komplexes Bedienkonzept verzichtet und dafür die optische Erscheinung noch klarer gestaltet. So überzeugen die Kochfelder mit einem schnörkellosen, aufgeräumten Design. Und die hochwertigen Bedienknebel sowie Einbauschaltkästen in Spiegelglas sorgen für ein hochwertiges Erscheinungsbild in jeder Küche.

Multi-Slider-Bedienung



Einfach-Slider-Bedienung

DualDesign (Ausführung aufgesetzt)

DualDesign (Ausführung flächenbündig)

Chromstahl-Rahmen

Übermassrahmen

DUALDESIGN UND OPTIGLASS

Bei den Kochfeldern haben Sie nebst den unterschiedlichen Typen auch die Wahl zwischen verschiedenen Designs und Einbauvarianten. Das DualDesign stellt sicher, dass sich unsere Kochfelder überall perfekt einfügen.

■

DualDesign: filigrane oder praktische Integration
Einige Induktionskochfelder verfügen über ein innovatives Gerätekonzept. Die früheren Ausführungen «Facettenschliff» und «flächenbündig» wurden durch das DualDesign abgelöst. Dank dieser Designvariante kann dasselbe Kochfeld «flächenbündig» wie auch «aufgesetzt» eingebaut werden. Die aufgesetzte Version verfügt über eine Glaskante, welche für ein filigranes Erscheinungsbild sorgt und sehr robust ist. Die flächenbündige Version hingegen zeichnet sich dadurch aus, dass sie sich in jede Arbeitsplatte integrieren lässt und diese nicht unterbricht. Die Ausschnittmasse bleiben dabei unverändert.

OptiGlass: Besonders widerstandsfähig
Schön im Design und besonders robust – das zeichnet die Kochfelder mit OptiGlass aus. Eine sehr harte Beschichtung sorgt dafür, dass Ihr Kochfeld praktisch wie neu aussieht. Dank dem Spiegelglas-Design passen die Geräte dieser Linie perfekt zu den anderen V-ZUG Geräten in der Küche. OptiGlass ist bei ausgewählten Kochfeldern aus dem Standard-Sortiment erhältlich.

Überzeugen Sie sich von OptiGlass und bestaunen Sie das Kochfeld aus einer ganz neuen Perspektive.

Unsere Empfehlung

Induktion oder konventionelle Glaskeramik?
Welches Kochfeld für Sie das richtige ist, hängt ganz von Ihren Ansprüchen ab. Wenn Sie einen modernen Lifestyle pflegen, Sicherheit, Schnelligkeit und flexibles Kochen schätzen, ist Induktion Ihre Wahl. Die Geschwindigkeit ist bei Induktion unschlagbar und da das Kochfeld kalt bleibt, ist auch die Reinigung sehr einfach. Sie möchten an bewährter Technologie festhalten und haben ein kleineres Budget? Dann präferieren Sie vielleicht eher ein Toptronic Kochfeld oder ein Quicklight Kochfeld in Kombination mit einem Einbauherd.

	GK11TIFKZ	GKD46TIMAS	GK16TIWS	GK17TIYS	GK27TIYS	GK27TIMS	GK26TIMS	GK57TIMS	GK46TIMPS
Prospektseite	78	78	79	79	79	80	80	81	81
AUSFÜHRUNGEN									
Chromstahl-Rahmen									
Flächenbündig									
Übermassrahmen									
DualDesign (aufgesetzt oder flächenbündig)	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
OptiGlass		▪						▪	
ANWENDUNGEN									
Anzahl Kochzonen	1	4	1	2	2	2	2	5	4
Anzahl PowerPlus		4	1			2	2	5	4
Zonenverbindung				▪	▪	▪	▪	▪	▪
Bräterzone									
BEDIENUNG/PFLEGE									
Touch									
Multi-Slider/Direktwahl			▪	▪	▪	▪	▪		
Einfach-Slider									
Externe									
TFT-Farbdisplay	▪								
Touch-Grafikdisplay		▪							
Grafikdisplay								▪	▪
OptiLink		▪							
Timer	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Abschaltautomatik	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Pausentaste	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Ankochautomatik		▪				▪	▪	▪	▪
Funktion Simmern	▪	▪	▪			▪	▪	▪	▪
Wischschutztaste	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Wiederherstellfunktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Grosse Kochzonenabstände		▪				▪		▪	▪
Warmhaltestufe	▪	▪	▪			▪	▪	▪	▪
Schnelle Reaktionszeit	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Kindersicherung	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪

PRODUKTVERGLEICH INDUKTION

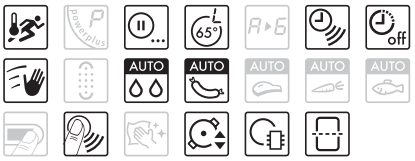
	GK46TIMAS	GK56TIMS	GK46TIMXS	GK46TIMS	GK47TIMPS	GK46TIABS	GK47TIMAS	GK47TIMXS	GK47TIMS	GK46TIMG	GK46TIG	GK47IMADF	GK46IMXD	GK47IMDF
	81	82	82	82	83	83	84	84	84	85	85	86	86	86
	▪	▪	▪	▪			▪	▪	▪	▪	▪			
				▪		▪						▪	▪	▪
				▪										
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪					▪					
	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4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

Lieferbar ab Sommer 2018

FULLFLEX

Auf diesem hochflexiblen Kochfeld kann mit 6 Kochgeschirren gleichzeitig gekocht werden.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung: 11 100 Watt
Eine einzige Kochfläche von 3185 cm²
Glas: Farbe Anthrazit mit Schutzbedruckung
- 17 Leistungsstufen
- Integrierte Uhr (Sommerzeitumstellung)
- Funktion Aufwärmen
- Sicherheitspaket
- Sprachen
- Topfbodenerkennung (10–24 cm)
- TFT-Farbdisplay
- V-ZUG-Home integriert

Gerätemasse

B×T: 897×501 mm/R1,5

Preis

GK11TIFKZ

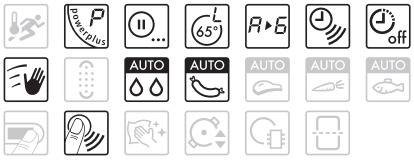
DualDesign	**7900.–**/	7335.19
vRG	**2.49**/	2.31

Kostenlos
Premium Teppan-Yaki-Platte
(Bestellkarte liegt dem Kochfeld bei)

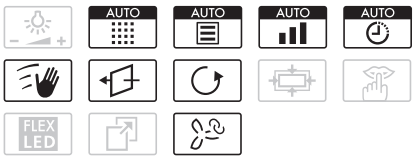
FUSION

Dieser geniale Lüfter ist im Kochfeld integriert und zieht den Dunst direkt nach unten ab.

Ausstattung Kochfeld



Ausstattung Lüfter



Merkmale

Kochfeld
Max. Kochfeld Leistung mit PowerPlus
4×3700 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Touch-Grafikdisplay in 9 Sprachen
- Sicherheitspaket
- OptiGlass
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Lüfter
- 9 Leistungsstufen und 1Intensiv
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Herausnehmbare Auffangwanne mit integriertem Fettfilter mit ca. 500 ml Aufnahmekapazitat, spulmaschinenfest

Gerätemasse

B×T: 761×501 mm/R1,5

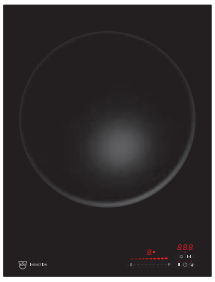
Preis

GKD46TIMASZO

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

Extras für Umluftbetrieb
Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket **296.–**/ 274.84
ca. 3,5 Jahre wartungsfrei

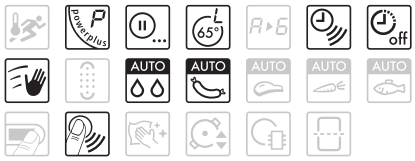
Weitere Informationen unter vzug.com



GK16TIWSZ

Ein Induktions-Wok für schnelles und schonendes Kochen.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus 3000 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

B×T: 384×501 mm/R1,5

Preis	Wok
DualDesign	**4330.–**/ 4020.43
vRG	**2.49**/ 2.31

Kostenlos: das Profi-Wokset

Damit Sie nach dem Kauf eines Induktions-Woks professionell arbeiten können, gibt es noch das richtige Zubehör.

- Die Wokpfanne für Ihre Sicherheit
- Den Pfannendeckel zum Dünsten
- Das Abtropfgitter zum Frittieren
- Die Stehhilfe für die ergonomische Platzierung der Wokpfanne nach dem Kochen

GK17TIYSZ

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

Ausstattung

Merkmale

Max. Leistung: 2×1400 Watt
- 7 Temperaturstufen (70–240 °C)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

B×T: 384×501 mm/R1,5

Preis	Teppan Yaki
DualDesign	**5240.–**/ 4865.37
vRG	**2.49**/ 2.31

Kostenlos
2 Wendeschaufeln, 1 Garglocke

GK27TIYSZ

Ausstattung

Merkmale

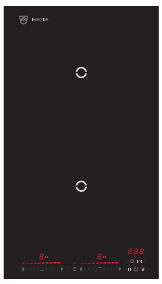
Max. Leistung: 2×2800 Watt
- 7 Temperaturstufen (70–240 °C)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

B×T: 571×501 mm/R1,5

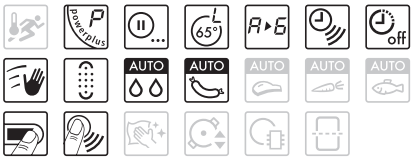
Preis	Teppan Yaki
DualDesign	**6200.–**/ 5756.73
vRG	**2.49**/ 2.31

Kostenlos
2 Wendeschaufeln, 1 Garglocke



GK26TIMSZ (Ersatz für GK26TIMS.1F)

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 2×3700 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

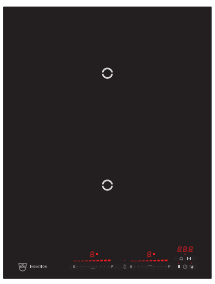
Gerätemasse

B×T: 281×501 mm/R1,5

Preis

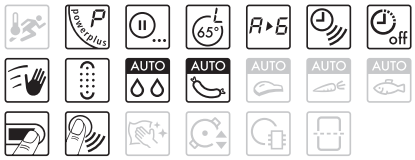
GK26TIMSZ

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



GK27TIMSZ (Ersatz für GK26TIMS.2F)

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 2×3700 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

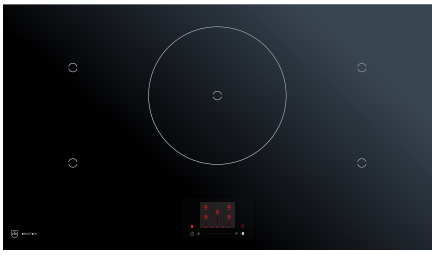
Gerätemasse

B×T: 384×501 mm/R1,5

Preis

GK27TIMSZ

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

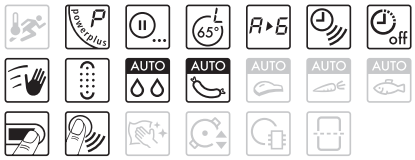


GK57TIMSZ

Ein sehr leistungsstarkes Kochfeld mit hochkomfortabler Bedienung dank Klartextanzeige.

GK57TIMSZO
Dieses Kochfeld ist mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

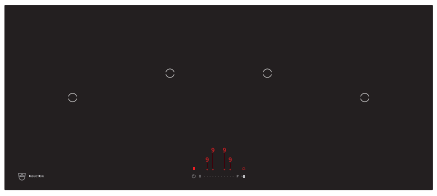
Max. Leistung mit PowerPlus: 5 × 3700 Watt
- 1 Kochzone (28 cm)
- Grafikdisplay in 4 Sprachen
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK57TIMSZ / GK57TIMSZO
B × T: 897 × 501 mm/R1,5

Preis

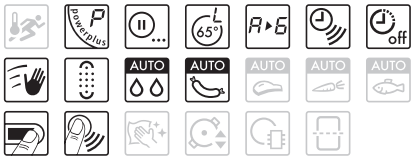
GK57TIMSZ		
DualDesign	**4970.–**/	4614.67
GK57TIMSZO		
DualDesign	**5320.–**/	4939.65
vRG	**2.49**/	2.31



GK46TIMPSZ (Ersatz für GK46TIMPSF)

Topfbodenerkennung für flexibles Kochen: Das Kochfeld erkennt die Grösse des Topfbodens und passt die Kochzone automatisch an.

Ausstattung



Merkmale

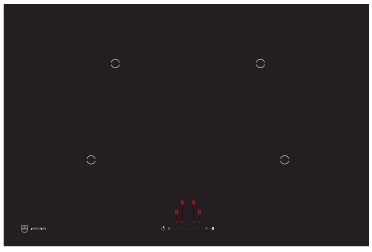
Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt
- Grafikdisplay in 4 Sprachen
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK46TIMPSZ
B × T: 880 × 380 mm/R1,5

Preis

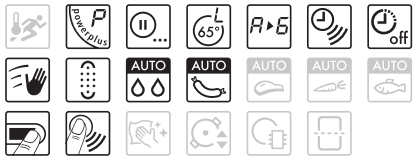
GK46TIMPSZ		
DualDesign	**4610.–**/	4280.41
vRG	**2.49**/	2.31



GK46TIMASC

GK46TIMASC/ZO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt
- Grafikdisplay in 4 Sprachen
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

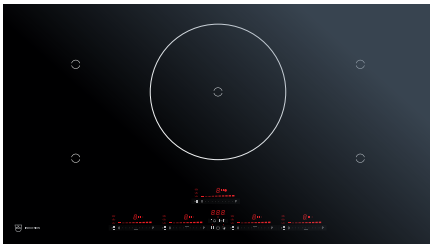
Gerätemasse

GK46TIMASC / GK46TIMASCO
B × T: 774 × 514 mm

GK46TIMASZ / GK46TIMASZO
B × T: 761 × 501 mm/R1,5

Preis

GK46TIMASC		
Chromstahl-Rahmen	**4370.–**/	4057.57
GK46TIMASCO		
Chromstahl-Rahmen	**4670.–**/	4336.12
GK46TIMASZ (Ersatz für GK46TIMASF)		
DualDesign	**4370.–**/	4057.57
GK46TIMASZO		
DualDesign	**4670.–**/	4336.12
vRG	**2.49**/	2.31

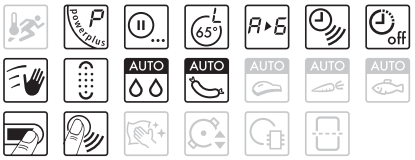


GK56TIMSC

Ein absolutes Power-Kochfeld mit einfacher Direktwahl-Bedienung.

GK56TIMSC/ZO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 5 × 3700 Watt
- 1 Kochzone (28 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK56TIMSC / GK56TIMSCO
B × T: 910 × 514 mm

GK56TIMSZ / GK56TIMSZO
B × T: 897 × 501 mm/R1,5

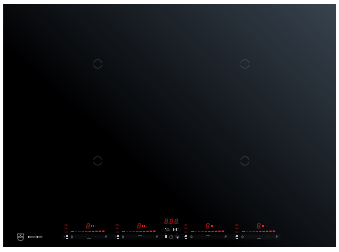
Preis

GK56TIMSC
Chromstahl-Rahmen **4470.–**/ 4150.42

GK56TIMSCO
Chromstahl-Rahmen **4820.–**/ 4475.39

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

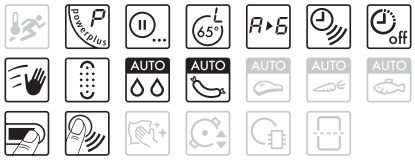
GK56TIMSZO
DualDesign **4820.–**/ 4475.39
vRG **2.49**/ 2.31



GK46TIMXSC

GK46TIMXSC/ZO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK46TIMXSC / GK46TIMXSCO
B × T: 704 × 514 mm

GK46TIMXSZ / GK46TIMXSZO
B × T: 691 × 501 mm/R1,5

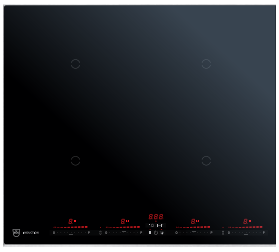
Preis

GK46TIMXSC
Chromstahl-Rahmen **3770.–**/ 3500.46

GK46TIMXSCO
Chromstahl-Rahmen **4020.–**/ 3732.59

GK46TIMXSZ (Ersatz für GK46TIMXSF)
DualDesign **3770.–**/ 3500.46

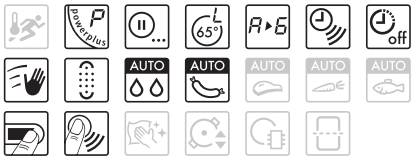
GK46TIMXSZO
DualDesign **4020.–**/ 3732.59
vRG **2.49**/ 2.31



GK46TIMSC

GK46TIMSC/Z/UO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK46TIMSC / GK46TIMSCO
B × T: 584 × 514 mm

GK46TIMSZ / GK46TIMSZO
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

GK46TIMSU / GK46TIMSUO
B × T: 600 × 545 mm

Preis

GK46TIMSC
Chromstahl-Rahmen **3550.–**/ 3296.19

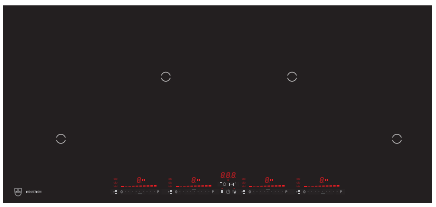
GK46TIMSCO
Chromstahl-Rahmen **3750.–**/ 3481.89

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

GK46TIMSZO
DualDesign **3750.–**/ 3481.89

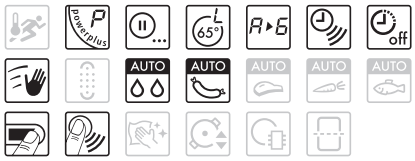
GK46TIMSU
Übermassrahmen **3730.–**/ 3463.32

GK46TIMSUO
Übermassrahmen **3930.–**/ 3649.03
vRG **2.49**/ 2.31



GK47TIMPSZ (Ersatz für GK47TIMPSF)

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: von links nach rechts 3000/3700/3700/3000 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10-22cm)

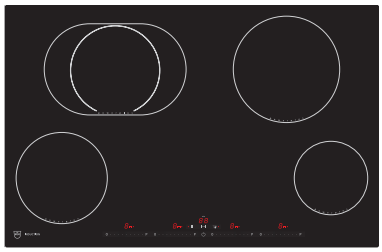
Gerätemasse

GK47TIMPSZ
B×T: 880×380 mm/R1,5

Preis

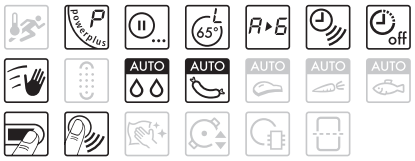
GK47TIMPSZ

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



GK46TIABSZ (Ersatz für GK46TIABS.1F)

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2200/3000 Watt vo./2×3700 Watt hi.
- 4 Kochzonen (14,5/18/21/18-28 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10-22cm)

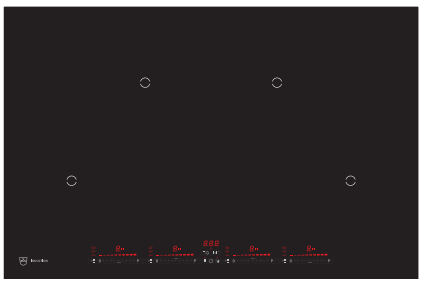
Gerätemasse

GK46TIABSZ
B×T: 761×501 mm/R1,5

Preis

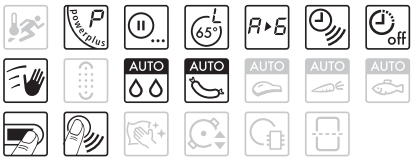
GK46TIABSZ

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



GK47TIMASC

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK47TIMASC
B × T: 774 × 514 mm

GK47TIMASZ
B × T: 761 × 501 mm/R1,5

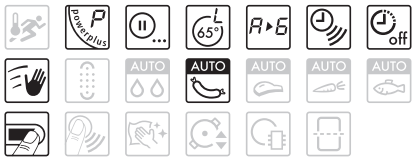
Preis

GK47TIMASC
Chromstahl-Rahmen **3960.–**/ 3676.88

GK47TIMASZ (Ersatz für GK47TIMASF)
DualDesign **3960.–**/ 3676.88
vRG **2.49**/ 2.31

GK47TIMXSC

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK47TIMXSC
B × T: 704 × 514 mm

GK47TIMXSZ
B × T: 691 × 501 mm/R1,5

Preis

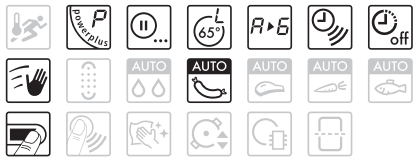
GK47TIMXSC
Chromstahl-Rahmen **3560.–**/ 3305.48

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

GK47TIMSC

GK47TIMSC/ZO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK47TIMSC / GK47TIMSCO
B × T: 584 × 514 mm

GK47TIMSZ / GK47TIMSZO
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

Preis

GK47TIMSC
Chromstahl-Rahmen **3290.–**/ 3054.78

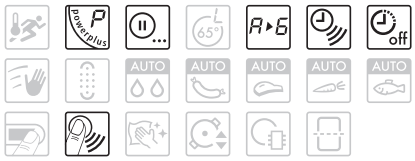
GK47TIMSCO
Chromstahl-Rahmen **3490.–**/ 3240.48

GK47TIMSZ
DualDesign **3290.–**/ 3054.78

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

GK46TIMGC

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten
- Sanfte Direktwahltasten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

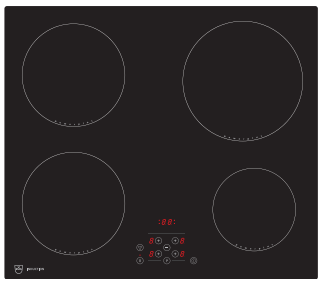
GK46TIMGC
B × T: 584 × 514 mm

GK46TIMGZ
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

Preis

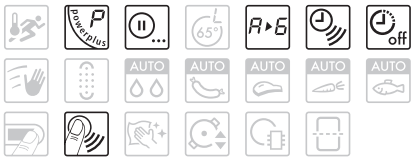
GK46TIMGC
Chromstahl-Rahmen **2720.–**/ 2525.53

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



GK46TIGC

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2200/3000 Watt vo./3000/3700 Watt hi.
- 4 Kochzonen (14,5/2 × 18/21 cm)
- Sanfte Direktwahltasten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

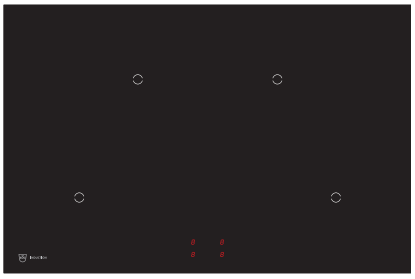
GK46TIGC
B × T: 584 × 514 mm

GK46TIGZ
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

Preis

GK46TIGC
Chromstahl-Rahmen **2410.–**/ 2237.70

GK46TIGZ (Ersatz für GK46TIG.1F)
DualDesign **2410.–**/ 2237.70
vRG **2.49**/ 2.31



GK47IMADF

Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/ Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4

Ausstattung

Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten
- Externe Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK47IMADF
B × T: 761 × 501 mm/R1,5

Preis

GK47IMADF

Flächenbündig	**3680.–**/	3416.90
vRG	**2.49**/	2.31

GK46IMXDF

Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/ Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4

Ausstattung

Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt
- Externe Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK46IMXDF
B × T: 691 × 501 mm/R1,5

Preis

GK46IMXDF

Flächenbündig	**3210.–**/	2980.50
vRG	**2.49**/	2.31

GK47IMDF

Nur in Kombination mit Einbauschaltkasten/ Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4

Ausstattung

Merkmale

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten
- Externe Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10–22 cm)

Gerätemasse

GK47IMDF
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

Preis

GK47IMDF

Flächenbündig	**2980.–**/	2766.95
vRG	**2.49**/	2.31

4 Bedienknebel ESIE4

ChromeClass	**710.–**/	659.24

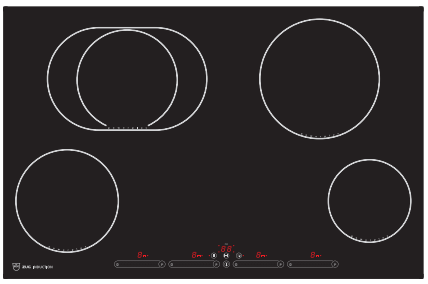
Einbauschaltkasten ESIS4

Spiegelglas	**910.–**/	844.94

FLÄCHENBÜNDIGE KOCHFELDER FÜR DEN ERSATZMARKT

Dank grosser Eckradien können diese Kochfelder in jede Arbeitsplatte eingebaut werden. Die auf der Glasfläche der Kochfelder aufgedruckten Zentrierhilfen unterstützen den Benutzer bei der Platzierung der Pfannen.

■



GK46TIABSF

Ausstattung wie GK46TIABSZ (S. 83)

Gerätemasse

GK46TIABSF
B × T: 737 × 477 mm/R11

Preis

GK46TIABSF		
Flächenbündig	**4050.–**/	3760.45
vRG	**2.49**/	2.31

GK46TIMSF

Ausstattung wie GK46TIMSZ (S. 82)

Gerätemasse

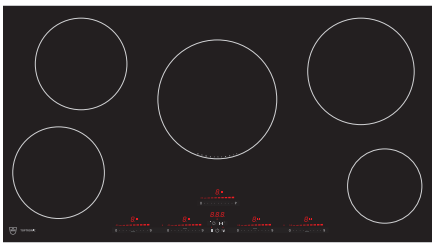
GK46TIMSF
B × T: 547 × 477 mm/R11

Preis

GK46TIMSF		
Flächenbündig	**3550.–**/	3296.19
vRG	**2.49**/	2.31

PRODUKTVERGLEICH TOPTRONIC

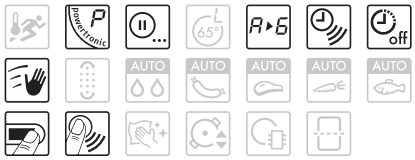
	GK55TES	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TEXS	GK45TEBS	GK45TES	GK45TEG	GK25TE
Prospektseite	89	89	90	90	90	91	91	91
AUSFÜHRUNGEN								
Chromstahl-Rahmen	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Flächenbündig					▪			
Übermassrahmen			▪			▪		
DualDesign (aufgesetzt oder flächenbündig)	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
OptiGlass			▪	▪		▪		
ANWENDUNGEN								
Anzahl Kochzonen	5	4	4	4	4	4	4	2
Anzahl Zonen mit PowerTronic	1							
Anzahl Zweikreis-Kochzonen		1	1	1	1	1		1
Anzahl Bräterzonen		1	1		1			
BEDIENUNG/PFLEGE								
Slider-Bedienung	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
Timer	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Abschaltautomatik	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Pausentaste	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Ankochautomatik	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Wischschutztaste	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
Wiederherstellfunktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Grosse Kochzonenabstände	▪	▪	▪	▪	▪			
Kindersicherung	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪



GK55TESC

Ein bewährtes Kochfeld mit komfortabler Bedienung auf dem Glas.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1800/1200, Mitte: 3200, Hinten: 1800/2300
- 5 Kochzonen (2×18/23/21/14 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

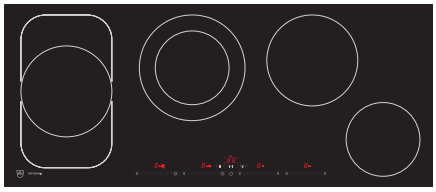
GK55TESC
B×T: 910×514 mm

GK55TESZ
B×T: 897×501 mm/R1,5

Preis

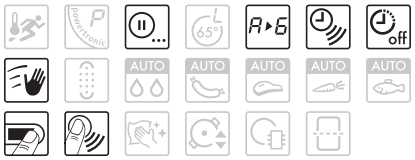
GK55TESC
Chromstahl-Rahmen **3500.–**/ 3249.77

GK55TESZ (Ersatz für GK55TES/TESF)
DualDesign **3500.–**/ 3249.77
vRG **2.49**/ 2.31



GK45TEPSZ (Ersatz für GK45TEPSF)

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung in Watt (von links nach rechts): 2600/2000/1800/1200
- 4 Kochzonen (17-29/14-21/18/14 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

GK45TEPSZ
B×T: 880×380 mm/R1,5

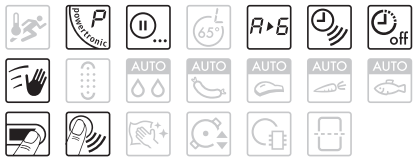
Preis

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

GK45TEASC

GK45TEASC/ZO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1800/1200, Hinten: 2600/2000
- 4 Kochzonen (17-29/14-21/18/14 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

GK45TEASC / GK45TEASCO
B×T: 774×514 mm

GK45TEASZ / GK45TEASZO
B×T: 761×501 mm/R1,5

GK45TEASU
B×T: 790×545 mm

Preis

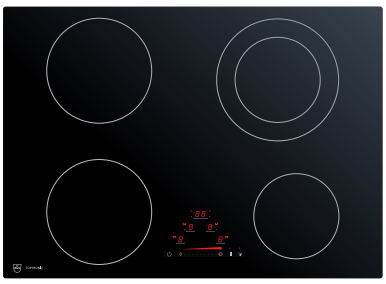
GK45TEASC
Chromstahl-Rahmen **2940.–**/ 2729.81

GK45TEASCO
Chromstahl-Rahmen **3240.–**/ 3008.36

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

GK45TEASZO
DualDesign **3240.–**/ 3008.36

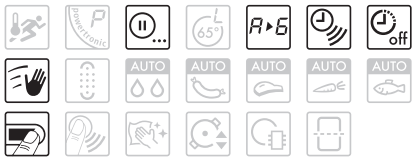
GK45TEASU
Übermassrahmen **3170.–**/ 2943.36
vRG **2.49**/ 2.31



GK45TEXSC

GK45TEXSC/ZO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2×18/14/21 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

GK45TEXSC / GK45TEXSCO
B×T: 704×514 mm

GK45TEXSZ / GK45TEXSZO
B×T: 691×501 mm/R1,5

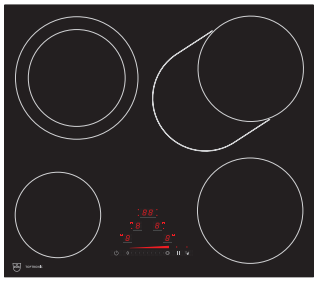
Preis

GK45TEXSC
Chromstahl-Rahmen **2510.–**/ 2330.55

GK45TEXSCO
Chromstahl-Rahmen **2760.–**/ 2562.67

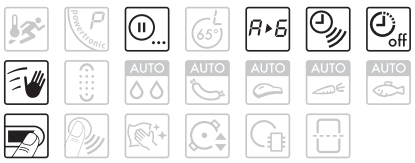
GK45TEXSZ (Ersatz für GK45TEXS.1F)
DualDesign **2510.–**/ 2330.55

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



GK45TEBSC

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1200/1800, Hinten: 2300/2400
- 4 Kochzonen (14/18/17.5-21/17-26.5 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

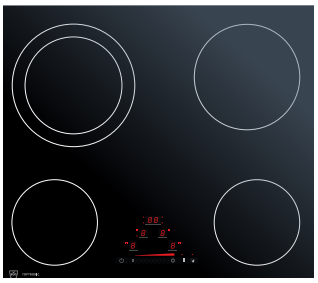
GK45TEBSC
B×T: 584×514 mm

GK45TEBSZ
B×T: 571×501 mm/R1,5

Preis

GK45TEBSC
Chromstahl-Rahmen **2430.–**/ 2256.27

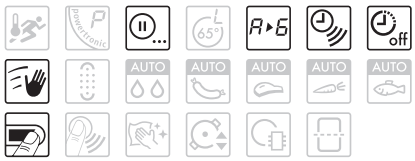
GK45TEBSZ (Ersatz für GK45TEBS.3F)
DualDesign **2430.–**/ 2256.27
vRG **2.49**/ 2.31



GK45TESC

GK45TESC/Z/UO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung



Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 2 × 1200, Hinten: 2300/1800
- 4 Kochzonen (2 × 14/18/17/21 cm)
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

GK45TESC / GK45TESCO
B × T: 584 × 514 mm

GK45TESZ / GK45TESZO
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

GK45TESU / GK45TESUO
B × T: 600 × 545 mm

Preis

GK45TESC
Chromstahl-Rahmen **2340.–**/ 2172.70

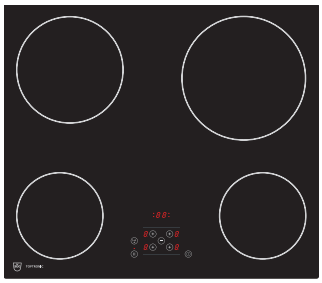
GK45TESCO
Chromstahl-Rahmen **2540.–**/ 2358.40

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

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

GK45TESU
Übermassrahmen **2550.–**/ 2367.69

GK45TESUO
Übermassrahmen **2750.–**/ 2553.39
vRG **2.49**/ 2.31



GK45TEGC

Ausstattung

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 2 × 1200, Hinten: 2300/1800
- 4 Kochzonen (2 × 14/18/21 cm)
- Sanfte Direktwahltasten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

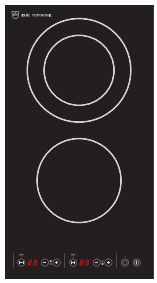
GK45TEGC
B × T: 584 × 514 mm

GK45TEGZ
B × T: 571 × 501 mm/R1,5

Preis

GK45TEGC
Chromstahl-Rahmen **1910.–**/ 1773.44

GK45TEGZ (Ersatz für GK45TEGF)
DualDesign **1910.–**/ 1773.44
vRG **2.49**/ 2.31



GK25TEZ (Ersatz für GK25TE/TE.1F)

Ausstattung

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1200, Hinten: 1800
- 2 Kochzonen (14/12/18 cm)
- Sanfte Direktwahltasten
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket

Gerätemasse

GK25TEZ
B × T: 281 × 501 mm/R1,5

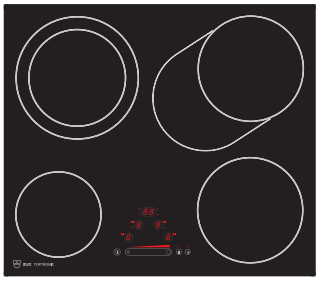
Preis

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

FLÄCHENBÜNDIGE KOCHFELDER FÜR DEN ERSATZMARKT

Dank grosser Eckradien können diese Kochfelder in jede Arbeitsplatte eingebaut werden. Die auf der Glasfläche der Kochfelder aufgedruckten Zentrierhilfen helfen dem Benutzer bei der Platzierung der Pfannen.

■



GK45TEBSF

Ausstattung wie GK45TEBS.3F (S. 90)

Gerätemasse

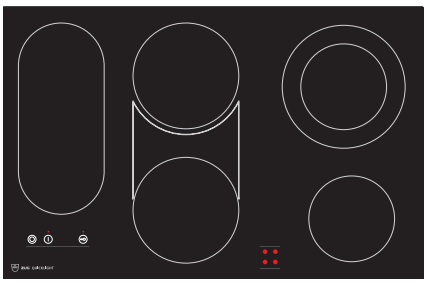
GK45TEBSF
B × T: 547 × 477 mm/R11

Preis

GK45TEBSF		
Flächenbündig	**2430.–**/	2256.27
vRG	**2.49**/	2.31

PRODUKTVERGLEICH QUICKLIGHT

	GK43 BL/BR	GK43.1B	GK43	GK43.3	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1
Prospektseite	94	95	95	95	96	96	96	97	97	97	97
AUSFÜHRUNGEN											
Chromstahl-Rahmen	▪	▪	▪	▪	▪	▪		▪	▪	▪	▪
Flächenbündig		▪	▪	▪	▪	▪		▪			
Übermassrahmen	▪		▪		▪		▪	▪			
OptiGlass			▪								
ANWENDUNGEN											
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2
Grosse Kochzonenabstände											
Anzahl Zweikreis-Kochzonen	1	1	1	1			1	1			
Bräterzone	▪	▪									
Warmhaltefläche	▪										
SICHERHEIT											
Restwärmeanzeige	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪



GK43BL

Dieses Kochfeld bietet in Kombination mit einem Einbauherd viel Platz zum Kochen.

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche links
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Links: 0.1
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/14/21 cm)

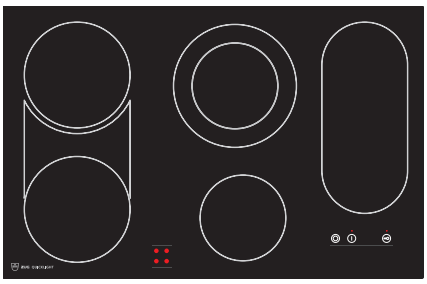
Gerätemasse

GK43BL
B × T: 774 × 514 mm

GK43BLU
B × T: 790 × 545 mm

Preis

GK43BL		
Chromstahl-Rahmen	**2540.–**/	2358.40
GK43BLU		
Übermassrahmen	**2820.–**/	2618.38
vRG	**2.49**/	2.31



GK43BR

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche rechts
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Rechts: 0.1
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/14/21 cm)

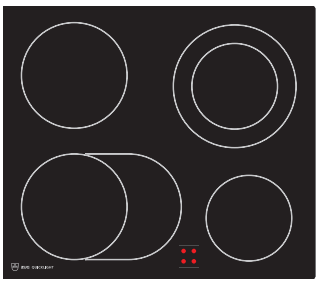
Gerätemasse

GK43BR
B × T: 774 × 514 mm

GK43BRU
B × T: 790 × 545 mm

Preis

GK43BR		
Chromstahl-Rahmen	**2540.–**/	2358.40
GK43BRU		
Übermassrahmen	**2820.–**/	2618.38
vRG	**2.49**/	2.31



GK43.1B

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- 1 Koch-/Bräterzone vorne links
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1200/2400, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/14/21 cm)

Gerätemasse

GK43.1B
B × T: 584 × 514 mm

GK43.1BF
B × T: 547 × 477 mm

Preis

GK43.1B		
Chromstahl-Rahmen	**1840.–**/	1708.45
GK43.1BF		
Flächenbündig	**1840.–**/	1708.45
vRG	**2.49**/	2.31

GK43

GK43/F/UO
Diese Kochfelder sind mit OptiGlass ausgestattet.

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/14/21 cm)

Gerätemasse

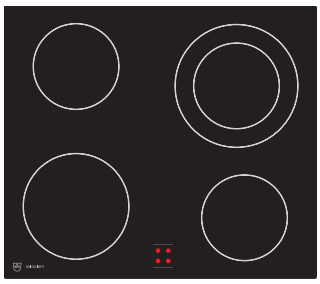
GK43 / GK43O
B × T: 584 × 514 mm

GK43F / GK43FO
B × T: 547 × 477 mm

GK43U / GK43UO
B × T: 600 × 545 mm

Preis

GK43		
Chromstahl-Rahmen	**1590.–**/	1476.32
GK43O		
Chromstahl-Rahmen	**1790.–**/	1662.02
GK43F		
Flächenbündig	**1590.–**/	1476.32
GK43FO		
Flächenbündig	**1790.–**/	1662.02
GK43U		
Übermassrahmen	**1860.–**/	1727.02
GK43UO		
Übermassrahmen	**2060.–**/	1912.72
vRG	**2.49**/	2.31



GK43.3

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt: Vorne: 1800/1200, Hinten: 1400/2200
- 4 Kochzonen (2 × 14/18/14/21 cm)

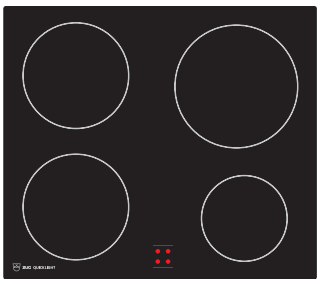
Gerätemasse

GK43.3
B × T: 584 × 514 mm

GK43.3F
B × T: 547 × 477 mm

Preis

GK43.3		
Chromstahl-Rahmen	**1440.–**/	1337.05
GK43.3F		
Flächenbündig	**1440.–**/	1337.05
vRG	**2.49**/	2.31



GK43.2

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2300
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/21 cm)

Gerätemasse

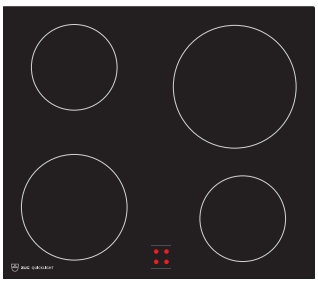
GK43.2
B × T: 584 × 514 mm

GK43.2F
B × T: 547 × 477 mm

GK43.2U
B × T: 600 × 545 mm

Preis

GK43.2		
Chromstahl-Rahmen	**1430.–**/	1327.76
GK43.2F		
Flächenbündig	**1430.–**/	1327.76
GK43.2U		
Übermassrahmen	**1700.–**/	1578.46
vRG	**2.49**/	2.31



GK43.1

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1200/2300
- 4 Kochzonen (2 × 14/18/21 cm)

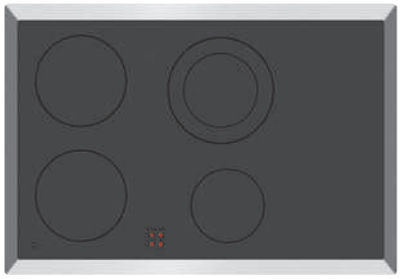
Gerätemasse

GK43.1
B × T: 584 × 514 mm

GK43.1F
B × T: 547 × 477 mm

Preis

GK43.1		
Chromstahl-Rahmen	**1400.–**/	1299.91
GK43.1F		
Flächenbündig	**1400.–**/	1299.91
vRG	**2.49**/	2.31



GK43AU

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- ClassicDesign
- Abstellfläche rechts
- Anzeige für Restwärme
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

Merkmale

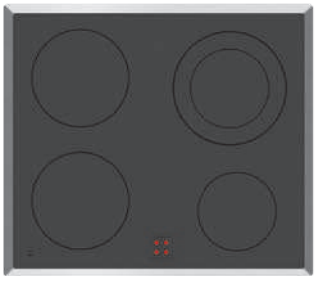
Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/14/21 cm)

Gerätemasse

GK43AU
B × T: 790 × 545 mm

Preis

GK43AU		
Übermassrahmen	**2140.–**/	1987.-
vRG	**2.49**/	2.31



GK42H

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- ClassicDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2200
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/14/21 cm)

Gerätemasse

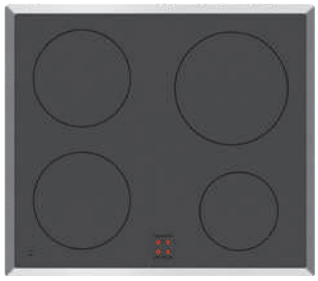
GK42H
B × T: 584 × 514 mm

GK42HF
B × T: 547 × 477 mm

GK42HU
B × T: 600 × 545 mm

Preis

GK42H		
Chromstahl-Rahmen	**1470.–**/	1364.90
GK42HF		
Flächenbündig	**1470.–**/	1364.90
GK42HU		
Übermassrahmen	**1740.–**/	1615.60
vRG	**2.49**/	2.31



GK42H1

Ausstattung

- 4 × Quicklight
- ClassicDesign
- Auch als Version 230 V
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

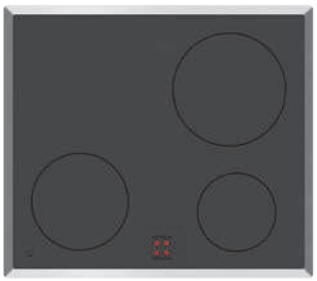
Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1800/1200, Hinten: 1800/2300
- 4 Kochzonen (14/2 × 18/21 cm)

Gerätemasse

GK42H1
B × T: 584 × 514 mm

Preis

GK42H1		
Chromstahl-Rahmen	**1280.–**/	1188.49
vRG	**2.49**/	2.31



GK32H1

Ausstattung

- 3 × Quicklight
- ClassicDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

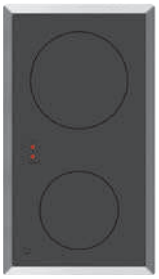
Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1800/1200, Hinten: 2300
- 3 Kochzonen (14/18/21 cm)

Gerätemasse

GK32H1
B × T: 584 × 514 mm

Preis

GK32H1		
Chromstahl-Rahmen	**1250.–**/	1160.63
vRG	**2.49**/	2.31



GK22H1

Ausstattung

- 2 × Quicklight
- ClassicDesign
- Anzeige für Restwärme

Merkmale

2 Kochzonen (14/18 cm)
Max. Leistung in Watt:
Vorne: 1200
Hinten: 1800

Gerätemasse

GK22H1
B × T: 286 × 511 mm

Preis

GK22H1		
Chromstahl-Rahmen	**1220.–**/	1132.78
vRG	**2.49**/	2.31

FÜR DIE GERÄTEPLATZIERUNG NACH IHREN WÜNSCHEN

Die Einbauschaltkästen sind mit allen Quicklight Kochfeldern kompatibel und ermöglichen Ihnen eine hohe Flexibilität bei der Platzierung der Geräte in der Küche. Die Einbauschaltkästen sind in den Farben Nero, Weiss, ChromeClass und Spiegelglas erhältlich.

■

Einbauschaltkasten ES4

- Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Preis

ES4

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

ES4/ES4U/EN2

- Für Steuerung von Zweikreis-Kochzonen geeignet

Kochplattensätze

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

Befestigungsset

4/3 Platten	**66.–**/	61.28

Einbauschaltkasten ES4U

- Modelle für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen mit breiterem Rahmen

Preis

ES4U

Nero/Weiss	**920.–**/	854.22

Einzelschalter EN1/EN2

- Modelle für Einkreis-Kochzonen (Kochplatte und Glaskeramik-Kochfeld) und Zweikreis-Kochzonen (EN2)
- Versenkbare Drehschalter

Preis

EN1/EN2

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

Einbaurechaud ER4

- 1/1-Element für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER3

- 1/1-Element für 3 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER2

- 1/1-Element für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Einbaurechaud ER202

- ½-Element (27,5 cm) für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Preis

ER4

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

ER3

Nero / Weiss	**570.–**/	529.25

ER2

Nero / Weiss	**420.–**/	389.97

ER202

Nero / Weiss	**400.–**/	371.40

Elegant und hochwertig verarbeitet

▪

Variable Farbtemperatur mit FlexLED

▪

Sehr leise dank SilentPlus

▪

Premira in neuem Glanz

DUNSTABZUGSHAUBEN

Die hohe Qualität können Sie riechen, fühlen und sehen

NICO SCHAERER, FOTOGRAF

Zuhause ist … überall.

■

«Zuhause fühle ich mich dort, wo die Leute sind, die ich gerne habe», sagt der Fotograf Nico Schaerer. Der Vater einer kleiner Tochter ist noch gar nicht so lange sesshaft. Heute wohnt er zwar mit seiner Partnerin in Zürich-Wollishofen, aber davor war Schaerer auf der ganzen Welt zuhause. «Ich war zwölf Jahre lang unterwegs: vom Campingplatz am Zürichsee nach Skandinavien, Afrika, in die Türkei, den Iran …»

Mit seinem kugelsicheren Panzerbus hat der junge Schweizer, der im niederländischen Breda Art und Design studiert hat, ziemlich viel gesehen. Er erzählt von Fahrten durch Pakistan, Indien, Tibet, Nepal, die Mongolei, Kirgistan oder durch die Sahara, und nennt das Unterwegssein eine «Lebensschule»: «Ich habe viel gelernt, was mir heute bei meiner Arbeit als Fotograf nützt: angefangen beim Umgang mit Menschen über die Bewältigung von Stresssituationen bis zur Fähigkeit zur Improvisation.»

Einer der Fixpunkte auf seiner Weltreise sei das Kochen gewesen, erzählt Schaerer. Oft seien Leute zu ihnen in den Bus gekommen und hätten das gekocht, was es in der jeweiligen Gegend halt gerade gab. Diese Begegnungen mit Menschen, Gewürzen und Gerüchen sei inspirierend, aber auch lebensnotwendig gewesen: «Wenn man so unterwegs ist, sind Gesundheit – und damit verknüpft – die Nahrung zentral.»

Um sich zuhause zu fühlen, braucht der talentierte Fotograf bis heute nicht viel. «Mehr ist weniger», sei sein Motto; das ideale Schlafzimmer besteht für den Bewegungsmenschen Schaerer aus Bett, Buch und einer Lampe. Sein Beruf sei von unzähligen visuellen Eindrücken geprägt, deshalb wolle er weder zuhause noch im Atelier abgelenkt werden, erklärt er. Manchmal birgt diese asketische Haltung Konfliktpotenzial. Seine Partnerin würde manchmal eher noch ein Möbelstück mehr in den Raum stellen, «aber wir finden uns beim Anspruch an die Dinge: Sie müssen schön sein, aber auch einen Zweck erfüllen», sagt Nico Schaerer schmunzelnd.

Er ist immer noch gerne draussen und unterwegs, aber die Reisen sind kürzer und konzentrierter geworden. Nico Schaerer schwärmt zum Schluss von seinem letzten Trip, von dem er hochästhetische bis spektakuläre Bilder mitgebracht hat: «Mit meinem Geschäftspartner war ich eine Woche in Laos mit Motorrad, Luftballon oder Kleinflugzeugen unterwegs. Die Menschen dort haben oft nicht einmal Besteck, sie essen mit den Händen. Trotzdem haben sie auf mich einen glücklichen Eindruck gemacht.»

DUNSTABZÜGE FÜR ÄSTHETISCHE UND FUNKTIONALE LÖSUNGEN

Ob Designhauben für den guten Geschmack oder Einbaugeräte für den praktischen Einsatz: Bei uns finden Sie das Produkt, das genau zu Ihrer Küche passt.

■

Insel- und Deckenhauben
Insel- und Deckenhauben eignen sich für Küchen mit einer Inselkochstelle. Für noch mehr dezente Eleganz haben wir auch eine Seilhaube im Sortiment.

Huttenlüfter
Huttenlüfter sind für den Einbau im Oberschrank oder einem anderen Küchenelement konzipiert. Diese Lösung bietet praktisch unbegrenzte Planungs- und Gestaltungsfreiheit in Ihrer Küche.

Muldenlüfter
Für viel Kopffreiheit und ein puristisches Küchendesign: Der Muldenlüfter wird in die Küchenabdeckung eingebaut und saugt den Dunst direkt nach unten ab. Dank der eingelassenen Auffangwanne geht nichts daneben und für die praktische Reinigung ist gesorgt. Die Wanne hat eine Aufnahmekapazität von 0,5 Liter und kann einfach aus der Mulde herausgenommen und im Geschirrspüler mit dem Fettfilter gereinigt werden.

Fusion
Perfekte Kombination: In unserem Fusion Kochfeld ist bereits ein Dunstabzug integriert, welcher den Dunst direkt neben Pfannen und Töpfen nach unten absaugt. Die Auffwangwanne kann wie beim Muldenlüfter herausgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden.

Tischlüfter
Der geniale Tischlüfter verfügt über einen ausfahrbaren Haubenkörper und kann so nach Gebrauch einfach wieder in der Abdeckung versenkt werden. Wir empfehlen, Tischlüfter mit einem Panorama-Kochfeld zu kombinieren – so können die Dunstwrasen am besten angesaugt werden.

Wandhauben
Diesen Haubentyp verwenden Sie, wenn Ihr Kochfeld an der Wand platziert ist. Schräghauben bieten im Gegensatz zu horizontalen Wandhauben mehr Kopffreiheit und uneingeschränkten Blick auf das Kochfeld.

Einbau-Dunstabzüge
Mit einem Einbau-Dunstabzug nutzen Sie die Platzverhältnisse in einer Küche optimal aus. Je nach Ausführung integriert er sich fast vollständig im Oberschrank und lässt Platz für Gewürze, Kochbücher und andere Kochutensilien. Er ist praktisch unsichtbar verstaut und muss zum Kochen nur herausgezogen werden.

Deckenhauben

Tischlüfter

Inselhauben

Wandhauben

Huttenlüfter

Einbau-Dunstabzüge

Muldenlüfter

Fusion

NEUHEIT

EINE RAFFINIERTE KOMBINATION

In unserem neuen Kochfeld Fusion ist bereits ein Dunstabzug integriert, welcher für angenehme Kopffreiheit sorgt. Mit der Funktion OptiLink ausgestattet, müssen Sie sich nicht einmal um den Dunstabzug kümmern – er reguliert sich in Abstimmung mit dem Kochfeld selber.

■

Ein Gerät – zwei Funktionen

Dieses Kochfeld vereint zwei Funktionen in einem Gerät und erleichtert Ihnen das Kochen – Sie können sich ganz auf die Zubereitung Ihrer Speisen konzentrieren. In diesem neuen MaxiFlex Kochfeld ist bereits ein Dunstabzug integriert, welcher den Dunst direkt neben Pfannen und Töpfen nach unten absaugt. Die Auffangwanne kann wie beim Muldenlüfter herausgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden. Auch die intuitive Touch-Bedienung auf dem Grafik-Display macht das Kochen zum Erlebnis.

Intelligente Kommunikation

Ein weiteres Highlight bietet die Funktion OptiLink: Kochfeld und Dunstabzug kommunizieren miteinander, sodass die Stärke des Abzugs je nach Dunstmenge automatisch reguliert wird. Sie können den Abzug selbstverständlich auch manuell einstellen – wenn Sie möchten, übernimmt er jedoch diese Aufgabe für Sie, sodass Sie sich aufs Kochen konzentrieren können.

Überzeugen Sie sich selber von dieser genialen Fusion.

NEUHEIT

FRISCHER WIND IN DER PREMIRA LINIE

Die Premira Hauben sind mit modernster Technologie ausgestattet, höchst leistungsfähig, sparsam im Betrieb und überzeugen mit ansprechendem Design. Unser Highlight-Produkt haben wir für Sie jetzt noch besser gemacht.

■

Ein schönes Update

Wenn Sie eine Dunstabzugshaube auf höchstem Niveau wünschen, haben wir genau das Richtige für Sie: Die Premira Linie umfasst Einbau-, Insel- und Wandhauben und besitzt eine Reihe herausragender Eigenschaften. Neu erstrahlt die Inselhaube rundherum in unserem Spiegelglas-Design. Die Wandhaube ist an der Front und an den Seiten mit dem Spiegelglas ausgestattet. Auch bei den Einbauhauben haben wir eine Designerweiterung vorgenommen: Diese sind nun in allen Grössen in Chrome- und Spiegelglas erhältlich. Das neue und hochwertige FlexLED bietet Ihnen zudem eine breite Ausleuchtung. Die Lichtwärme kann sogar individuell eingestellt werden – für ein harmonisches Lichtkonzept in der Küche.

Innen technisch hervorragend

Alle Premira Dunstabzüge bieten wir Ihnen sowohl als Abluft- wie auch als Umluftlösung an. Im Gegensatz zur Ablufthaube, welche den Dunst nach aussen führt, wird bei einer Umlufthaube die Luft gereinigt wieder an die Umgebung abgegeben. Hochwertige Aktivkohlefilter gewährleisten eine sehr gute Geruchsabscheidung. Auch für eine einfache Reinigung der Fettfilter ist gesorgt: Mittels der Magnetbefestigung lassen sich die Fettfilter ganz einfach einsetzen und dank ComfortFix sicher entfernen. Der leistungsfähige Motor verbraucht zudem – genau wie die integrierte LED-Beleuchtung – sehr wenig Strom und ist mit SilentPlus jetzt noch leiser im Betrieb.

UNSERE EMPFEHLUNG

Nach oben oder unten?

Der Trend von offenen Küchen hat auch im Bereich der Dunstabzüge einen Wandel mit sich gezogen. Neue Dunstabzüge wie Tisch- und Muldenlüfter saugen den Dunst direkt neben den Pfannen nach unten ab und bieten Kopffreiheit. Ebenfalls lässt sich ein Trend in Richtung integrierte Geräte feststellen: Mit dem Kochfeld Fusion mit eingebautem Dunstabzug haben Sie zwei Geräte in einem. Vielleicht möchten Sie aber den Dunst doch nach oben steigen lassen und finden Gefallen an einer stylischen Inselhaube oder einem praktischen Einbau-Dunstabzug. Die Auswahl ist gross und es bietet sich für jedes Bedürfnis die richtige Lösung.

	DSDSR12	DSTS9	DSMS	FUSION	DIAS	DI Premira (PQ)	
Prospektseite	112	113	113	113	112	114	
AUSFÜHRUNGEN							
ChromeClass	▪						
ChromeClass/Glas	▪	▪					
Spiegelglas					▪	▪	
Front aus Glas			▪				
OptiGlass				▪			
120 cm Breite	▪					▪	
100 cm Breite					▪	▪	
90 cm Breite		▪					
80 cm Breite				▪			
70 cm Breite							
60 cm Breite							
Abluft	▪	▪	▪	▪		▪	
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter	▪	▪	▪	▪	▪		
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter		▪					
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter						▪	
ANWENDUNGEN							
FlexLED verstellbar 2700–4000 Kelvin						▪	
LED-Beleuchtung	▪	▪			▪	▪	
Halogen-Beleuchtung							
Lichtfarbe (Kelvin)	3000	4000			3000	2700–4000	
Dimmbares Licht	▪	▪			▪		
SilentPlus						▪	
Anzahl Fettfilter	4	2	1	2	3	3/4	
ComfortFix						▪	
Nachlaufautomatik	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Intensivstufe	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Clean-Air-Funktion	▪	▪		▪	▪		
Fettfilterreinigungsanzeige	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Anschluss für Zu-/Abluftklappe						▪	
Effizienter BLDC-Motor			▪	▪		▪	
BEDIENUNG UND ANZEIGE							
Touch-Grafikdisplay				▪			
Sensortasten		▪	▪		▪	▪	
Drucktasten	▪						
Schiebeschalter							
Fernbedienung*	inkl.				▪	▪	
OptiLink				▪			
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4	10	4	4	
Gebläsestufenanzeige	▪	▪	▪	▪	▪	▪	

*gegen Aufpreis

Zubehör siehe ab Seite 187

PRODUKTVERGLEICH DECKENHAUBEN, INSELHAUBEN, WANDHAUBEN UND TISCHLÜFTER

	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

Starke Leistung und ästhetische Diskretion – diese Haube wird direkt in der Decke verbaut.

Betriebsarten

Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 630 m³/h
  Intensivstufe 830 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 68 dB(A)
  Intensivstufe 74 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Fernbedienung inklusive
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 133 × 1200 × 700 mm
Gerätehöhe: 318 mm (Abluft)

Preis

DSDSR12 (120 cm)

Glas (weiss)	**4320.–**/	4011.14
ChromeClass	**4140.–**/	3844.01
vRG	**11.97**/	11.11

Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox mit 5 kg Aktivkohle
ca. 5 Jahre wartungsfrei **653.–**/ 606.31

Extras für Variante mit externem Motor
Bausatz **306.–**/ 284.12

DIAS

An Seilen festgemacht kommt diese Inselhaube dank ihrer flexiblen Höhe in Loft- und Dachwohnungen besonders gut zur Geltung.

Betriebsarten

Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 491 m³/h
  Intensivstufe 532 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 69 dB(A)
  Intensivstufe 70 dB(A)
- Sensortasten
- 4 LED-Leuchten
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T: 132 × 1000 × 700 mm
Gerätehöhe: 500–2000 mm (Umluft)

Preis

DIAS10 (100 cm)

Spiegelglas	**5620.–**/	5218.20
vRG	**11.97**/	11.11

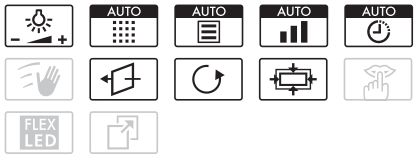
Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 4kg Aktivkohle
ca. 3,5 Jahre wartungsfrei **inkl.**

DSTS9

Ein Dunstabzug der Extraklasse:
Der versenkbare Tischlüfter verleiht der Küche eine Prise Exklusivität.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 420 m³/h
  Intensivstufe 670 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 57 dB(A)
  Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- Sensortasten
- LED-Leuchten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

Gerätemasse

H × B × T: 646 × 880 × 352 mm
Ausfahrhöhe 400 mm

Preis

DSTS9 (90 cm)

Glas	**4150.–**/	3853.30
vRG	**11.97**/	11.11

Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket	**296.–**/	274.84
ca 3,5 Jahre wartungsfrei Longlife-Aktivkohlefilter	**211.–**/	195.91

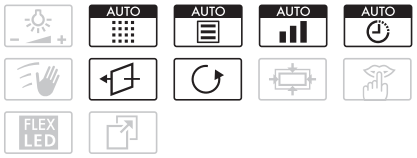
Extras für Variante mit externem Motor

Bausatz	**306.–**/	284.12

DSMS

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

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 500 m³/h
  Intensivstufe 590 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 67 dB(A)
  Intensivstufe 70 dB(A)
- Sensortasten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Herausnehmbare Auffangwanne
  mit integrierten Fettfilter mit ca. 500 ml
  Aufnahmekapazität, spülmaschinenfest

Abbildung enthält Kochstellen. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Energie

Gerätemasse

B × T: 110 × 501 mm/R1,5

Preis

DSMS

Glas	**3820.–**/	3546.89
vRG	**2.49**/	2.31

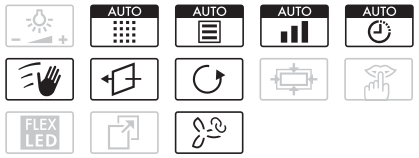
Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket	**296.–**/	274.84
ca. 3,5 Jahre wartungsfrei		

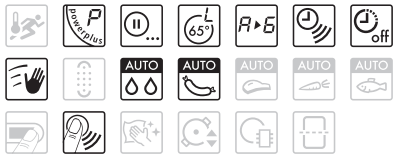
FUSION

Dieser geniale Lüfter ist im Kochfeld integriert und zieht den Dunst direkt nach unten ab.

Betriebsarten Lüfter



Betriebsarten Kochfeld



Ausstattung

Kochfeld
Max. Kochfeld Leistung mit PowerPlus
4 x 3700 Watt
- 9 Leistungsstufen
- Touch-Grafikdisplay in 9 Sprachen
- OptiGlass
- Sicherheitspaket
- Topfbodenerkennung (10 - 22 cm)

Lüfter
- 9 Leistungsstufen und 1Intensiv
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Herausnehmbare Auffangwanne mit integriertem Fettfilter mit ca. 500 ml Aufnahmekapazitat, spulmaschinenfest

Gerätemasse

B × T: 761 × 501 mm/R1,5

Preis

GKD46TIMASZO

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

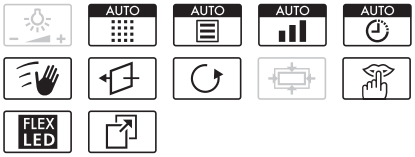
Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket	**296.–**/	274.84
ca. 3,5 Jahre wartungsfrei		

DI Premira

Dieses Premium-Gerät erleichtert das Leben.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 452 m³/h
  Intensivstufe 675 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 52 dB(A)
  Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 4 LED-leuchten verstellbar
  2700–4000 Kelvin
- Bequemes Handling und Fixierung der Fettfilter
- Optionenkontakt
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 55 × 1000/1200 × 700 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
510–845 mm (Abluft)
610–1000 mm (Umluft)

Preis

DI PQ 10 (100 cm)

Spiegelglas	**4350.–**/	4039.-

DI PQ 12 (120 cm)

Spiegelglas	**4980.–**/	4623.96
vRG	**11.97**/	11.11

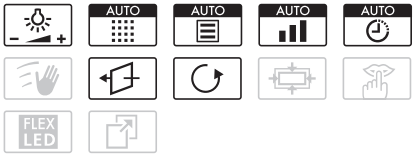
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter		
Starter-Kit	**390.–**/	362.12

DI QS

Mit ihrem geradlinigen und zeitlosen Design überzeugt diese Inselhaube mit Ästhetik.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 580 m³/h
  Intensivstufe 700 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 66 dB(A)
  Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 4 LED-Leuchten
- Optionenkontakt
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 60 × 1000 × 600 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
640–1090 mm (Abluft)
690–1090 mm (Umluft)

Preis

DI QS 10 (100 cm)

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

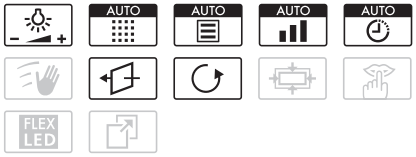
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**129.–**/	119.78

DI E

Diese Inselhaube ist dank ihrer geringen Fronthöhe auch visuell sehr ansprechend.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 580 m³/h
  Intensivstufe 700 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 66 dB(A)
  Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 4 LED-leuchten
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 60 × 900 × 600 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
640–880 mm (Abluft)
690–880 mm (Umluft)

Preis

DI E9 (90 cm)

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

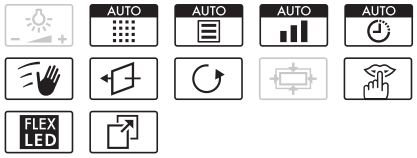
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**129.–**/	119.78

DW Premira

Dieses Premium-Gerät erleichtert das Leben.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 452 m³/h
  Intensivstufe 675 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 52 dB(A)
  Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten verstellbar
  2700–4000 Kelvin
- Bequemes Handling und Fixierung der Fettfilter
- Optionenkontakt
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 55 × 900/1200 × 550 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
460–875 mm (Abluft)
570–995 mm (Umluft)

Preis

DW PQ 9 (90 cm)

Spiegelglas	**3200.–**/	2971.22

DW PQ 12 (120 cm)

Spiegelglas	**3540.–**/	3286.91
vRG	**11.97**/	11.11

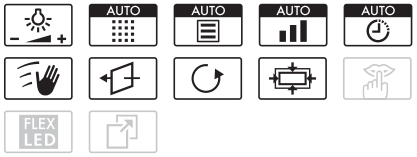
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter		
Starter-Kit	**390.–**/	362.12

DW VHR

Als energieeffiziente Schräghaube bietet diese Wandlösung grosse Kopffreiheit – und damit viel Komfort beim Kochen.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 650 m³/h
  Intensivstufe 870 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 67 dB(A)
  Intensivstufe 73 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Fernbedienung als Zubehör
- Sensortasten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 380 × 898 × 339 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
805–1435 mm (Abluft)
463 mm (Umluft, ohne Kamin)

Preis

DW VHR9 (90 cm)

Glas	**3450.–**/	3203.34
vRG	**5.99**/	5.56

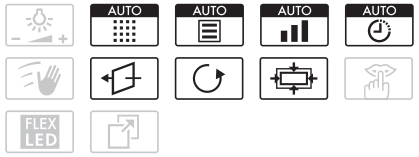
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**211.–**/	195.91

DW VMR

Als Schräghaube bietet diese Wandlösung grosse Kopffreiheit – und damit viel Komfort beim Kochen.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 647 m³/h
  Intensivstufe 823 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 66 dB(A)
  Intensivstufe 72 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Sensortasten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T: 512 × 898 × 324 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
1045–1465 mm (Abluft)
515 mm (Umluft, ohne Kamin)

Preis

DW VMR9 (90 cm)

Glas	**2730.–**/	2534.82
vRG	**5.99**/	5.56

Extras für Umluftbetrieb

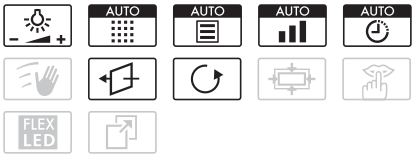
Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**211.–**/	195.91

*Bitte konsultieren Sie die Planungshilfe auf www.vzug.com/planungshilfe

DW QS

Mit ihrem geradlinigen und zeitlosen Design überzeugt diese Inselhaube mit Ästhetik.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 580 m³/h
  Intensivstufe 700 m³/h
- Geräuschwerte
  Max. Stufe 66 dB(A)
  Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Optionenkontakt
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T:
60 × 598/698/898 × 530 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
650–1160 mm (Abluft)
710–1260 mm (Umluft)

Preis

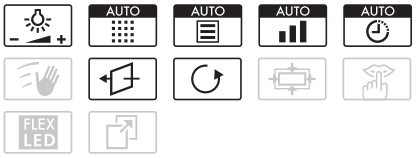
DW QS6 (60 cm)		
ChromeClass	**1900.–**/	1764.16
DW QS7 (70 cm)		
ChromeClass	**2000.–**/	1857.01
DW QS9 (90 cm)		
ChromeClass	**2200.–**/	2042.71
vRG	**5.99**/	5.56

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**129.–**/	119.78

DW E

Diese Wandhaube ist dank ihrer geringen Fronthöhe auch visuell sehr ansprechend.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 580 m³/h
  Intensivstufe 700 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 66 dB(A)
  Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T:
60 × 898 × 485 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
650–810 mm (Abluft)
710–920 mm (Umluft)

Preis

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

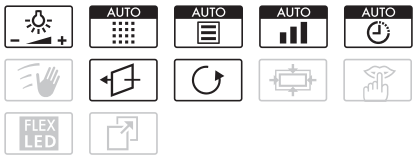
Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**129.–**/	119.78

*Bitte konsultieren Sie die Planungshilfe auf www.vzug.com/planungshilfe

DW N

Das Einstiegsmodell bei den Wandhauben – mit klassischem Design.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 622 m³/h
  Intensivstufe 750 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 64 dB(A)
  Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Fernbedienung als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T:
100 × 598/898 × 500 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
600–920 mm (Abluft)
600–1000 mm (Umluft)

Preis

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

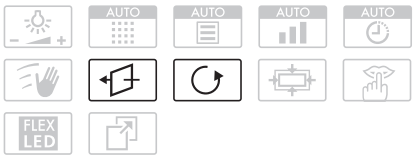
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter		
Starter-Kit	**154.–**/	142.99

DW K

Ein Einstiegsmodell bei den Wandhauben – mit 3 Leistungsstufen.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 336 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 120 mm
- 2 Halogenspotlampen

Energie

E Energie-effizienz

Gerätemasse ohne Kamin

Fronthöhe × B × T:
132 × 599/899 × 510 mm
*Gerätehöhe inkl. Kamin:
545–1140 mm (Abluft)
545–1140 mm (Umluft)

Preis

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

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28

*Bitte konsultieren Sie die Planungshilfe auf www.vzug.com/planungshilfe

	DH L	DEHMR	DEHE	DF PQ	DF PQSL	DF SG	
Prospektseite	120	120	120	121	121	122	
AUSFÜHRUNGEN							
ChromeClass	■	■	■	■	■	■	
Spiegelglas					■		
Nero/Weiss							
Mit Glasauszug				■		■	
Einbau sichtbar/teilsichtbar				–/■	■/–	■/■	
Einbau integriert	■	■	■				
120 cm Breite				■			
110 cm Breite	■						
90 cm Breite				■	■	■	
86 cm Breite		■					
82,5 cm Breite						■	
80 cm Breite	■						
70 cm Breite		■	■				
60 cm Breite				■	■	■	
55 cm Breite				■	■	■	
52 cm Breite		■	■				
Abluft	■	■	■	■	■	■	
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter			■				
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter	■	■				■	
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter				■	■	■	
ANWENDUNGEN							
Randabsaugung	■	■					
FlexLED verstellbar 2700–4000 Kelvin				■	■		
LED-Beleuchtung	■	■		■	■	■	
Halogenlampen			■				
Lichtfarbe (Kelvin)	4200	3000	2800	2700–4000	2700–4000	3000	
SilentPlus				■	■		
Anzahl Fettfilter	1	1/2	2	2/3/4	2/4	1	
ComfortFix				■	■		
Nachlaufautomatik		■		■	■	■	
Fettfilterreinigungsanzeige	■	■		■	■	■	
Anschluss für Zu-/Abluftklappe				■	■		
Effizienter BLDC-Motor				■	■		
BEDIENUNG UND ANZEIGE							
Schiebeschalter			■				
Drucktasten		■					
Sensortasten				■	■	■	
Lüfterstufenwahl über Glas-/Schwadenschirm				■	■		
Fernbedienung*		■		■	■		
Anzahl Leistungsstufen	4	4	3	4	4	4	
Gebläsestufenanzeige	■	■	■	■	■	■	
Quickstart				■	■	■	

*gegen Aufpreis Zubehör siehe ab Seite 187

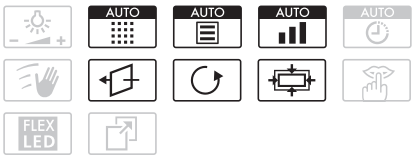
PRODUKTVERGLEICH EINBAU-DUNSTABZÜGE UND HUTTENLÜFTER

	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

Eine besonders raffinierte Lösung: Dieser Huttenlüfter wird unsichtbar im Oberschrank eingebaut.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 469 m³/h
  Intensivstufe 563 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 57 dB(A)
  Intensivstufe 61 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 4 LED-Leuchten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

C Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
300 × 800/1100 × 300 mm

Preis

DH L8 (80 cm)

ChromeClass	**3010.–**/	2794.80

DH L11 (110 cm)

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

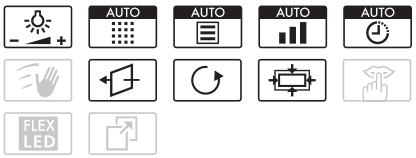
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**192.–**/	178.27

DEHMR

Eine Einbaulösung mit einer hohen Luftfördermenge für beste Erfassungseffizienz und dimmbarer LED-Beleuchtung.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 560 m³/h
  Intensivstufe 690 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 64 dB(A)
  Intensivstufe 68 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
330 × 520/700/860 × 300 mm

Preis

DEHMR5* (52 cm)

ChromeClass	**1360.–**/	1262.77

*Leistung: 640 m³/h, Energieeffizienz B

DEHMR7* (70 cm)

ChromeClass	**1560.–**/	1448.47

* Leistung: 640 m³/h, Energieeffizienz B

DEHMR8 (86 cm)

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

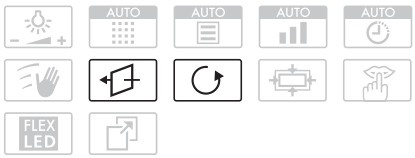
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**211.–**/	195.91

DEHE

Das Einstiegsmodell der Huttenlüfter.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 600 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 72 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 Halogenspotlampen

Energie

D Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
310 × 522/702 × 284 mm

Preis

DEHE5 (52 cm)

ChromeClass	**790.–**/	733.52

DEHE7 (70 cm)

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

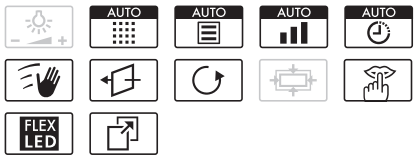
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28

DF Premira

Die Premira Einbaulösung überzeugt unter anderem durch ihren eleganten Glasschirm.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 455 m³/h
  Intensivstufe 657 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 53 dB(A)
  Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten verstellbar
  2700–4000 Kelvin
- Bequemes Handling und Fixierung der Fettfilter
- Optionenkontakt
- Fernbedienung als Zubehör
- Sensortasten
- Lüfterauswahl über Glasschirm
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
55 × 548/898/1198 × 495 mm

Preis

DF PQ 5 (55 cm)		
ChromeClass	**2490.–**/	2311.98
vRG	**5.99**/	5.56
DF PQ 9 (90 cm)		
ChromeClass	**2740.–**/	2544.10
DF PQ 12 (120 cm)		
ChromeClass	**3150.–**/	2924.79
vRG	**11.97**/	11.11

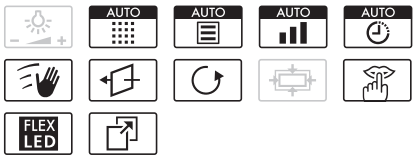
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivekohlefilter **340.–**/ 315.69

DF Premira SL

Dieses energieeffiziente Premium-Gerät erleichtert das Leben.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 452 m³/h
  Intensivstufe 653 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 53 dB(A)
  Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten verstellbar
  2700–4000 Kelvin
- Bequemes Handling und Fixierung der Fettfilter
- Optionenkontakt
- Fernbedienung als Zubehör
- Sensortasten
- Lüfterauswahl über Schwadenschirm
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A+ Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
25 × 548/898 × 495 mm

Preis

DF PQSL 5 (55 cm)		
Spiegelglas	**2540.–**/	2358.40
ChromeClass	**2350.–**/	2181.99
vRG	**2.49**/	2.31
DF PQSL 9 (90 cm)		
Spiegelglas	**2790.–**/	2590.53
ChromeClass	**2600.–**/	2414.11
vRG	**5.99**/	5.56

Extras für Umluftbetrieb

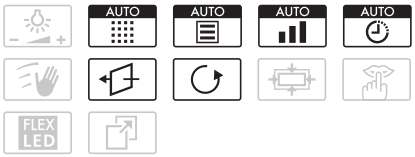
Longlife-Plus-Aktivekohlefilter **340.–**/ 315.69

Bitte konsultieren Sie die Planungshilfe auf www.vzug.com/planungshilfe

DF SG

Die elegante Einbaulösung mit grosszügiger LED-Beleuchtung und dezenter Bedienung auf dem Glas.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 537 m³/h
  Intensivstufe 625 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 63 dB(A)
  Intensivstufe 66 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 1 LED-Leuchte
- Sensortasten
- Einbau in Oberschrank sichtbar oder teilsichtbar
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
30 × 546/825/895 × 525 mm

Preis

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

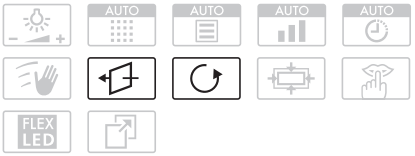
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	**177.–**/	164.35
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	**240.–**/	222.84

DK S6i

Dank der ausklappbaren Frontblende ist dieser Einbaudunstabzug bei Nichtgebrauch komplett unsichtbar.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 394 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 65 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten

Energie

D Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
240 × 546 × 302 mm

Preis

DK S5i (55 cm)		
Nero/Weiss	**1070.–**/	993.50
Blende Nero/Weiss	**102.–**/	94.71
vRG	**2.49**/	2.31

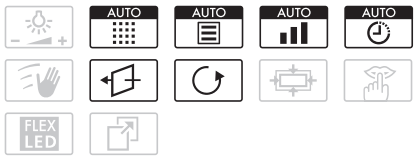
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**104.–**/	96.56

DF SE

Eines der gefragtesten Einbaumodelle im Sortiment: Spot-LED-Lampen sorgen für eine grosszügige Ausleuchtung.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 537 m³/h
  Intensivstufe 647 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 63 dB(A)
  Intensivstufe 67 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 LED-Leuchten
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
40 × 546 × 450 mm

Preis

DF SE5 (55 cm)

Nero/Weiss	**990.–**/	919.22
ChromeClass	**1110.–**/	1030.64
vRG	**2.49**/	2.31

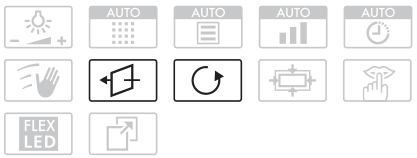
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**177.–**/	164.35

DF E

Diese Einbaulösung lässt sich mit ihren Drucktasten an der Front äusserst bequem bedienen.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591:
  Max. Stufe 581 m³/h
- Geräuschwerte:
  Max. Stufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
  ø 150 mm
- 2 Halogenlampen

Energie

E Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T:
40 × 546 × 450 mm

Preis

DF E5 (55 cm)

Nero/Weiss	**970.–**/	900.65
ChromeClass	**1090.–**/	1012.07
vRG	**2.49**/	2.31

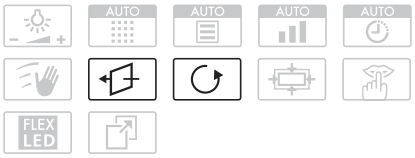
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**177.–**/	164.35

DF N

Ein energiesparendes Einstiegsmodell mit 3 Leistungsstufen.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591: Max. Stufe 647 m³/h
- Geräuschwerte: Max. Stufe 67 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe ⌀ 150 mm
- 2 LED-Leuchten

Energie

A Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T: 40 × 546 × 450 mm

Preis

DF N5 (55 cm)

Nero/Weiss	**760.–**/	705.66
ChromeClass	**810.–**/	752.09
vRG	**2.49**/	2.31

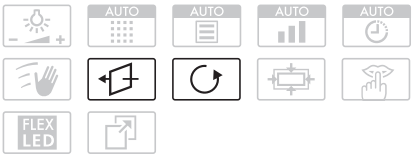
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28
Longlife-Aktivkohlefilter	**177.–**/	164.35

DF L

Das Einstiegsmodell bei den Einbauhauben – mit 3 Leistungsstufen.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591: Max. Stufe 400 m³/h
- Geräuschwerte: Max. Stufe 70 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe ⌀ 120 mm
- 2 LED-Leuchten

Energie

C Energie-effizienz

Gerätemasse

NEU: Fronthöhe × B × T: 40 × 546 × 455 mm

Preis

DF L5 (55 cm)

Nero/Weiss	**660.–**/	612.81
ChromeClass	**710.–**/	659.24
vRG	**2.49**/	2.31

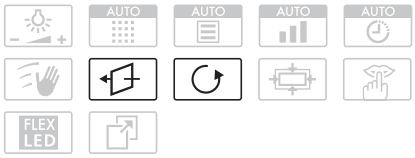
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28

DV S

Mit modernem Design als Einstiegsmodell geeignet.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftfördermenge nach EN 61591: Max. Stufe 336 m³/h
- Geräuschwerte: Max. Stufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe ⌀ 125 mm
- 2 Halogenlampen

Energie

D Energie-effizienz

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T: 132 × 549/899 × 510 mm

Preis

DV S5 (55 cm)

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

DV S9 (90 cm)

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

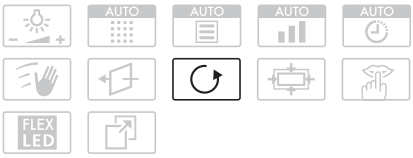
Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	**52.–**/	48.28

DF U

Die reine Umluftlösung – mit optimaler Geruchsabscheidung und Ausblasung vorne.

Betriebsarten



Ausstattung

- Umluft*
- Luftfördermenge nach EN 61591: Max. Stufe 383 m³/h
- Geräuschwerte: Max. Stufe 71 dB(A)
- 2 Halogenlampen

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T: 124 × 546 × 488 mm

Preis

DF U5 (55 cm)

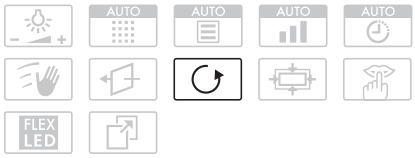
Integrierbar	**1420.–**/	1318.48
Nero/Weiss	**1492.–**/	1385.33
ChromeClass	**1544.–**/	1433.61
vRG	**2.49**/	2.31

*inkl. Longlife-Aktivkohlefilter

Luftreinigungs-Cassette

Für extra saubere Luft – in Kombination mit einem Gerät Ihrer Wahl eine hervorragende Umluftlösung.

Betriebsarten



Ausstattung

- Umluft*

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T: 112 × 530 × 283 mm

Preis

LRC (53 cm)

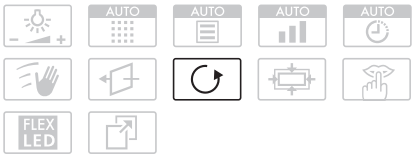
Nero/Weiss	**490.–**/	454.97
ChromeClass	**510.–**/	473.54

*inkl. 900 gr. Standard-Aktivkohlefilter

Luftausblas-Cassette

Diese Cassette bläst die Luft da aus, wo es nicht stört. Kombinierbar mit einem Umluftgerät Ihrer Wahl.

Betriebsarten



Ausstattung

Gerätemasse

Fronthöhe × B × T: 112 × 530 × 283 mm

Preis

LAC (53 cm)

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

Das schnelle Programm Party

▪

Funkelnder Glanz mit SteamFinish

▪

Startaufschubfunktion OptiStart

▪

Unerhört leise dank SilentPlus

GESCHIRRSPÜLER

Leistungsstarke Küchenhelfer, die Sie und Ihr Geschirr zum Strahlen bringen

CLAUDIO DEL PRINCIPE, KOCHBUCHAUTOR UND TEXTER

Zuhause ist... die Langsamkeit.

■

Wenn er das Bild eines Brotes, das er gerade gebacken hat, auf Instagram veröffentlicht, ist Claudio Del Principe der Applaus seiner grossen Fangemeinde gewiss. Der 50-Jährige gilt als einer der besten Foodblogger im deutschsprachigen Raum, eben ist sein neues Buch erschienen: «A Casa», ein italienisch inspiriertes Kochtagebuch oder «eine Liebeserklärung an die Langsamkeit», wie der AT Verlag schreibt. Die Langsamkeit beginnt beim «Lievito madre», der Mutterhefe, mit welcher der Autor seine Brote backt. Die Mutterhefe braucht zu Beginn rund zwei Wochen, bis sie gebrauchsbereit ist, danach muss sie regelmässig «gefüttert» werden, damit das natürliche Backtreibmittel seine Kraft nicht verliert.

«Ich denke Italienisch beim Kochen. Aber nicht nur bei italienischen Gerichten. Selbst wenn ich Rösti mache, ist sorgfältige Vorbereitung angesagt. Die Kartoffeln koche ich zwei Tage im Voraus, damit sie wirklich trocken sind und die Rösti extrem knusprig gelingt», erklärt der Sohn italienischer Einwanderer einen seiner Grundsätze. Del Principe ist ein Ästhet – das zeigt sich nicht nur an seinen Food-Bildern, sondern auch an seiner kulinarischen Geisteshaltung. «Ich habe einmal wegen der Einnahme eines Antibitotikas für ein Jahr meinen Geschmackssinn verloren. Und seit ich ihn wiedergewonnen habe, ist das ein Geschenk, zu dem ich äusserste Sorge trage», erzählt er. Keine Zwiebel kommt zufällig in ein Gericht, sondern wird bewusst ausgewählt. Das japanische Messer, mit der das Gemüse geschnitten wird, ist scharf, «und ich geniesse jeden Handgriff».

So gesehen ist die Langsamkeit vielmehr eine Form der besonderen Sorgfalt, die Claudio Del Principe pflegt. Selbst wenn er spricht, formuliert er fast andächtig, wählt seine Worte mit Bedacht und setzt sie sorgfältig eines hinter das andere. 2007 hat er dafür seinen Blog «Anonyme Köche» aufgesetzt, den er als «Ventil» bezeichnet, um über das Essen reden zu können.

Gemeinsame Mahlzeiten sind das verbindende Element der Familie Del Principe. Claudio und Miriam sind seit 34 Jahren ein Paar; die Söhne, 14 und 18 Jahre alt, werden von den Eltern mit zwei warmen Mahlzeiten am Tag verwöhnt. Als vor kurzem die Abwaschmaschine ausfiel, musste das Geschirr von den Buben für einige Zeit von Hand gespült werden, was zu Protesten führte, danach aber zu einem sozialen Ereignis wurde. «Es ging uns auch darum, ihnen gemeinschaftliche Werte aufzuzeigen», sagt Del Principe. Trotzdem waren alle froh, als die Arbeit dann eine neue Adora von V-ZUG übernommen hat.

«Mein Arbeitszimmer ist die Küche», sagt Claudio Del Principe und überlegt kurz bei der Frage, wieviel Zeit er darin verbringe. Vier, fünf Stunden am Tag seien es sicher: «Ich bin fasziniert vom Handwerk des Kochens». Je mehr Erfahrung er sammle, desto stärker packe ihn diese Magie, die nicht in Rezepten zu finden sei, sondern im Gefühl: Sei es die Beschaffenheit eines Pastateigs oder der Moment, indem eine Sauce den perfekten Grad der Reduktion erreicht hat. «So etwas lässt sich nicht in Gramm oder Minuten angeben», sagt Del Principe. Bei ihm ist Kochen kein Trendphänomen, es ist die Möglichkeit, sich und anderen etwas Gutes zu tun.

GRÖSSE UND DESIGN ZUR AUSWAHL

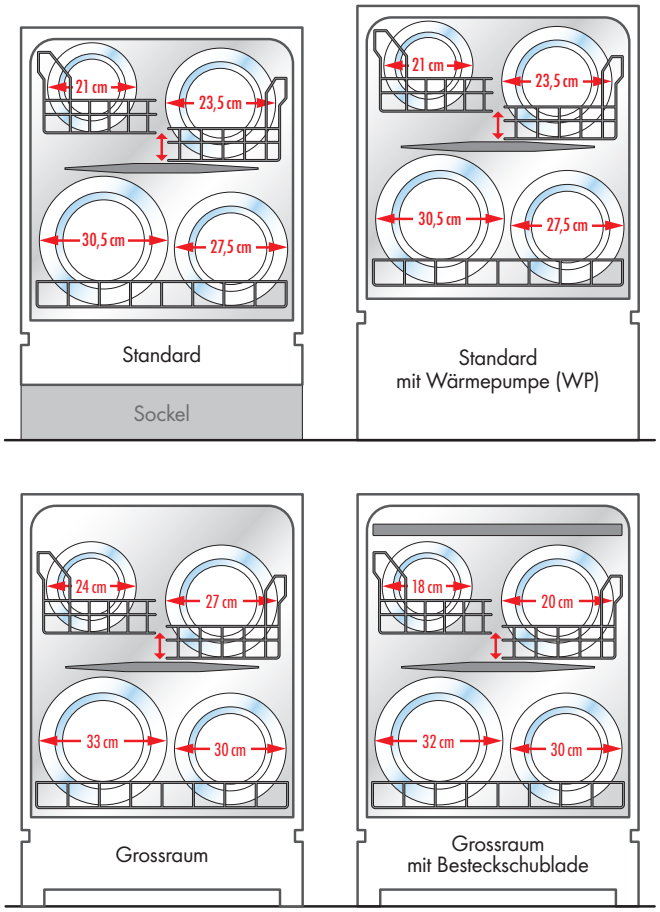
Suchen Sie sich jenen Geschirrspüler aus, der genau zu Ihrem Haushalt passt – oder lassen Sie das Gerät einfach elegant hinter der Möbelfront Ihrer Küche verschwinden.

■

Design, das in jede Küche passt

Die Adora verbindet Funktionalität mit hochwertiger Ästhetik. Unsere Geschirrspüler sind – passend zu Ihrer Küche – in den Designs Nero, Weiss, ChromeClass oder mit einer Spiegelglas-Blende erhältlich. Selbstverständlich kann Ihr Geschirrspüler auch unsichtbar und grifflos hinter Ihrer individuellen Küchenfront eingebaut werden: Da heute oft Möbelfronten aus hochwertigen, schwereren Materialien gewählt werden, können wir Ihren Adora Geschirrspüler auf Wunsch mit verstärkten Türfedern ausrüsten.

Perfekt geeignet für den Hocheinbau



Schnell und unkompliziert eingebaut

Unsere Geschirrspüler sind als Standard- oder Grossraum-Variante erhältlich – letztere sind wahre Platzwunder. Nebst dem normalen Einbau eignen sich unsere Geschirrspüler auch perfekt für den Hocheinbau: Ein spezielles Türscharnier bewirkt, dass die Tür des Geschirrspülers beim Öffnen leicht angehoben wird. So bleibt Platz zum Einschwenken und die Adora kann mit minimalen Spaltmassen eingebaut werden. Bitte beachten Sie, dass die Adora SL WP der 60er-Linie mit Wärmepumpe nur in der Standard-Grösse erhältlich ist.

Praktische Beleuchtung für ein angenehmes Handling

Warum abends extra das Küchenlicht einschalten, nur um ein Glas in den Geschirrspüler zu räumen? Mit der neuen, angenehmen LED-Innenraumbeleuchtung der Komfortstufe SL ist das nicht mehr nötig. Vier LED-Leuchten im Innenraum erleichtern das Füllen und Entladen des Geschirrspülers. Vollintegrierte Modelle verfügen zudem über das praktische FunctionLight: Eine seitlich an der Tür angebrachte LED-Anzeige informiert Sie, wenn das Programm abgeschlossen ist.

SPÜLEN SIE IHRE BEDENKEN WEG

Eines steht fest: Ein Geschirrspüler verbraucht weit weniger Energie und Wasser, als wenn Sie das Geschirr von Hand abwaschen. Das gilt für Geschirrspüler von V-ZUG umso mehr – in Sachen Ökologie gehören sie nämlich zu den Besten.

■

Qualität bedeutet auch Energie sparen
Abwaschen mit dem Geschirrspüler spart Zeit und ist weit wirtschaftlicher und umweltschonender als das Spülen von Hand. Während der Handabwasch etwa 40 Liter Wasser verbraucht, benötigt eine Adora SL im Automatikprogramm gerade mal 5 Liter. Wird der Geschirrspüler an Warmwasser angeschlossen, reduziert sich bei der Adora SL der Energieverbrauch um bis zu 90 %.

Geschirrspüler mit Wärmepumpentechnologie
Der Geschirrspüler Adora SL WP (nur in der 60er-Linie erhältlich) verfügt zusätzlich über eine Wärmepumpe. Als erster Hersteller bauen wir eine hocheffiziente Wärmepumpe in den Geschirrspüler ein und reduzieren damit den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Geschirrspülern um fast die Hälfte. Im Ecoprogramm wird das Spülwasser ausschliesslich von der Wärmepumpe erwärmt, somit wird am wenigsten Energie benötigt. Je nach Programmwahl schaltet sich eine zweite Wärmequelle ein, um eine konstante Temperatur zu erreichen. Die vom Geschirrspüler abgegebene Wärme nimmt der Speicher wieder auf – für eine ausgeglichene Wärmebilanz in der Küche.

So funktioniert die Wärmepumpe.

Geprüft und bestätigt durch

ökozentrum
forschen | entwickeln | bilden

Sparsame Funktionen für Ihr Budget und ein gutes Gefühl

In unseren Geschirrspülern stecken ausgefeilte Sensoren und Funktionen, die Ihnen dabei helfen, noch mehr zu sparen – und zwar Strom, Wasser, Salz, Glanzmittel und damit Geld.

- **Trübungssensor:** Dieser Sensor misst den Verschmutzungsgrad des Wassers und sorgt dafür, dass nicht unnötig Frischwasser verbraucht wird.
- **Wasserhärtesteuerung:** Die Wasserhärtesteuerung gewährleistet laufend die ideale Härte des Wassers. Das Spülmittel wirkt besser, Geschirr und Gläser werden geschont.
- **Glanzmitteldosierung:** Die Dosis an Glanzmittel wird automatisch der Wasserhärte und der Beladung angepasst – Sie sparen Glanzmittel.
- **Energiespartaste:** Senkt die Temperatur um 5 °C und spart damit 10 % Energie.
- Programm Teilbeladung: Passt das Programm automatisch einer geringeren Beladung an und spart damit bis zu 6 Liter Wasser und 30 Minuten Spülzeit.
- **Automatischer Türaufstosser:** Mit dem Türaufstosser wird nach dem Spülprogramm die Tür automatisch aufgestossen. Dies verkürzt die Trocknungsphase und spart wertvolle Energie.
- **OptiStart:** Die intelligente Startaufschubfunktion nutzt die Wartezeit bis zum Programmstart zum Benetzen des Geschirrs. Wenn der Spülprozess beginnt, ist der Schmutz bereits aufgeweicht und das Gerät kann mit tieferer Temperatur spülen. Der Energieverbrauch reduziert sich dadurch um rund 10 %.
- **EcoManagement:** Mit dem EcoManagement unterstützen wir Sie dabei, den Verbrauch Ihres Geräts zu überprüfen und mit ressourcenschonenden Programmen zu spülen.

SteamFinish
0h15

EINSCHALTEN UND STAUNEN

Die ausgeklügelten Programme unserer Geschirrspüler sind ein guter Grund,
sich für eine höhere Komfortstufe zu entscheiden.
Alle Geräte verfügen selbstverständlich über die Programme,
die man von einem guten Geschirrspüler gewohnt ist.

■

Alltag Kurz
Als erster Geschirrspüler reinigt die Adora normal verschmutztes Geschirr in nur 47 Minuten.

Automatik
Das Programm Automatik weiss, was das Geschirr braucht: Dieses Programm spült Ihr Geschirr optimal und spart dabei auch noch bis zu 30 % Wasser, Strom und Regeneriersalz. Die Programmdauer beträgt zwischen 65 und 115 Minuten. (Die tatsächliche Dauer kann gegenüber den obigen Angaben abweichen – je nach Verschmutzungsgrad.)

Fondue/Raclette
Die Exklusivität Fondue/Raclette ist das Programm für typische Schweizer Spezialitäten. Caquelons und Raclettepfännchen sowie Auflauf- und Gratinformen werden ohne Einweichen dank einer aktiven Aufweichphase perfekt sauber.

Silent
Dieses Programm ist mit 37 dB(A) so leise, dass man es kaum hört. Sie können Ihr Geschirr ungestört während der Nacht spülen lassen – am nächsten Morgen steht alles sauber bereit.

Hygiene
Dieses Programm eignet sich für die hygienisch saubere Reinigung von Gegenständen wie Schneidbrettern oder Babyfläschchen.

Maschinenpflege
Das Spezialprogramm entfettet und pflegt den Innenraum sowie die Komponenten. Mit einer regelmässigen Maschinenpflege sorgen Sie für einen hygienischen Geschirrspüler und tragen zu einer langen Lebensdauer des Geräts bei.

Innovation SteamFinish
Mit dem Programm SteamFinish pflegt die Adora als erster Geschirrspüler Gläser, Besteck und Geschirr mit reinem Dampf und sorgt für Sauberkeit und funkelnden Glanz. Bei der patentierten SteamFinish Technologie wird am Schluss des Trocknungsprozesses Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut in Form von reinstem (destilliertem) Wasser und entfernt Rückstände von Restsalzen sowie Spuren von Spül- und Glanzmittel.

So funktioniert das Programm SteamFinish.

DAS PROGRAMM PARTY – SO SCHNELL WIE KEINES ZUVOR

Mit dem Programm Party bringen wir einen Küchenhelfer in die Haushalte, der sogar das bisher schnellste Programm Sprint überholt. Die Adora SL spült leicht verschmutztes Geschirr in nur 11 Minuten – das ist Weltrekord.

■

Wie sogar beim Abwasch Partylaune aufkommt.

Damit auch der Gastgeber die Party geniessen kann

Musik, Gespräche, Gelächter – das Fest ist in vollem Gang. Die Häppchen gehen herum und weg wie warme Weggli. Und auch das Geschirr wird langsam knapp. Kein Problem mit dem genialen Programm Party der Adora SL: Es spült so schnell wie keines zuvor. Nach nur 11 Minuten steht Ihnen und Ihren Gästen das gereinigte Geschirr wieder zur Verfügung. So kann auch der Gastgeber die Party stressfrei und in vollen Zügen geniessen.

Schnell gespült ist schon fast aufgeräumt

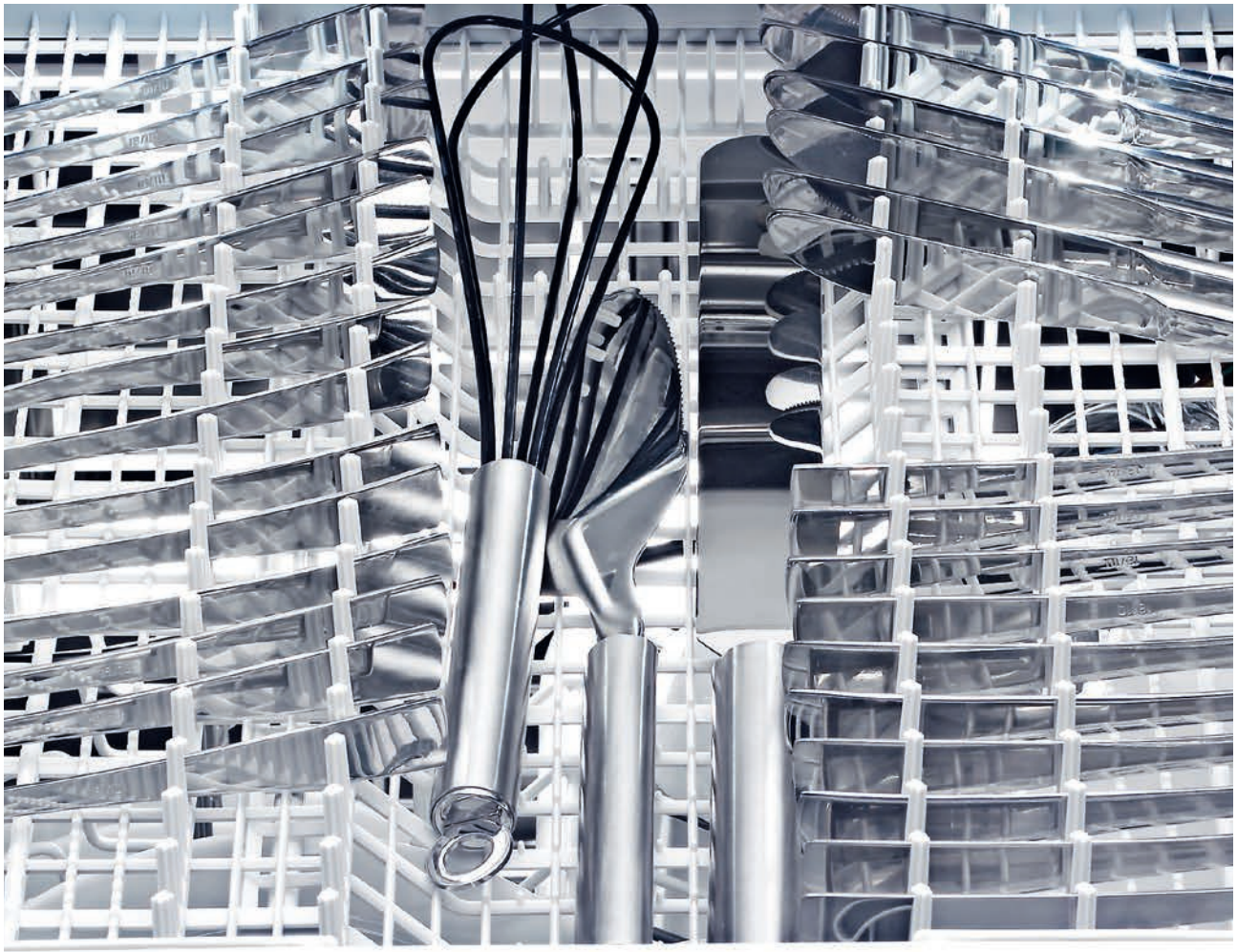
Das Programm Party erlaubt maximal fünf Spülgänge hintereinander und eignet sich ideal, um in kurzer Zeit grosse Mengen von leicht verschmutztem Geschirr zu reinigen. Das ist nicht nur bei einer Party äusserst praktisch, sondern kommt Ihnen auch in vielen anderen Situationen zugute. Zum Beispiel dann, wenn Sie bei einer Einladung zahlreiche Gäste am Tisch und mehrere Gänge auf dem Menüplan haben. Zwischen den Gängen können Sie gebrauchtes Geschirr einfach kurz spülen und gleich wiederverwenden oder wegräumen. So haben Sie Ordnung in der Küche und sparen wertvolle Zeit, die Sie mit Ihren Gästen verbringen können.

Die Innovation hält Weltrekord

Während das Programm Automatik eines V-ZUG Geschirrspülers je nach Modell, Beladung, Wasserhärte etc. normalerweise zwischen 65 und 115 Minuten benötigt, dauert das Programm Sprint 20 Minuten (bei der Adora SL WP 18 Minuten). Mit einem Spülgang von nur 11 Minuten übernimmt das Programm Party in Sachen Geschwindigkeit die Spitzenposition und hält damit gleich den Weltrekord: Das Programm ist eine unserer Innovationen und ein guter Grund, sich für eine Adora SL oder Adora SL WP zu entscheiden.

V-ZUG-Home – Ihr Anschluss an die Zukunft

Mit V-ZUG-Home wird Ihr Geschirrspüler über eine App kommunikationsfähig und lässt sich auf einfache Art vernetzen. So werden Sie beispielsweise über die App informiert, wenn das Programm Party nach der Aufwärmphase bereit zum Start ist. Und damit Sie das Programmende, nach nur schnellen 11 Minuten, nicht verpassen, erhalten Sie ebenfalls eine Push-Nachricht auf Ihr mobiles Endgerät. Das Geschirr ist im Handumdrehen wieder sauber und Sie sind ganz entspannt.



FLEXIBILITÄT UND ERGONOMIE

Mit der anpassungsfähigen Ausstattung können Sie Ihren Geschirrspüler einräumen, wie Sie wollen – es passt praktisch immer. Für noch mehr Flexibilität lässt sich Ihr Gerät individuell mit weiterem Zubehör ausstatten.

Unterkorb mit MultiFlex Zone
Eine Klappautomatik sorgt dafür, dass die vier Nadelreihen mit einem einfachen Handgriff heruntergeklappt werden können. Sie bilden eine grosse Auflagefläche, die sich besonders gut für grosse Platten, Pfannen, Schüsseln, Steamer-Zubehör oder auch Tassen und Gläser eignet.

Als Zubehör erhältlich: Spezieller Gläser-Unterkorb
Dieser Unterkorb wurde speziell für Gläser und Tassen entwickelt. Bis zu 26 Trinkgläser und 10 Tassen finden darin Platz. Der Korb eignet sich ideal für den Alltag im Büro oder wenn Sie oft viele Gäste empfangen. Er passt zu allen Komfortstufen der Adora Linie und kann als Zubehör bestellt werden. Speziell für Weingläser ist zudem ein Gläsereinsatz passend zum Unterkorb erhältlich.

Höhenverstellbarer Oberkorb mit viel Platz
Die Multifunktionstablare und eine spezielle Gläserreihe eignen sich hervorragend für Kaffeetassen und dienen als Auflage für Trink- oder Weingläser. Untertassen oder kleine Schalen finden ebenfalls problemlos Platz. Der Oberkorb ist zudem mehrfach höhenverstellbar: Auch beladen lässt er sich mit nur einem Handgriff in sieben verschiedene Positionen bringen.

Komfortable ergoPlus Besteckschublade
Die von uns entwickelte Schublade ermöglicht ein ergonomisches Einfüllen des Bestecks. Zudem lassen sich die Besteckteile strukturiert und berührungsfrei platzieren. So wird das Besteck rundum sauber und Kratzspuren sind ausgeschlossen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Wie spüle ich am besten?
Ein Geschirrspüler hilft nicht nur im Alltag, er verbraucht auch deutlich weniger Wasser als der Handabwasch – kein Wunder findet er in fast allen Haushalten einen Platz. Je nach Bedürfnis stehen Ihnen verschiedene Komfortstufen zur Verfügung. Welches Gerät das richtige für Sie ist, hängt von Ihrer Wohn- und Lebenssituation ab. In einer offenen Küche empfiehlt es sich, zum Beispiel auf ein besonders leises Gerät zu achten (Angaben der Lautstärke auf dem Energie-Label). Und für effizientes Abwaschen bei grosser Geschirrmenge empfehlen wir ein Gerät mit 400-Volt-Anschluss, um von schnelleren Programmen zu profitieren.

	Adora 55 SL	Adora 55 S	Adora 55 N	
Prospektseite	142/144	143/145	143/145	
AUSFÜHRUNGEN				
Version Grossraum	■	■	■	
Vollintegrierbar	■	■	■	
Spiegelglas	■	■	■	
ChromeClass		■	■	
Nero/Weiss		■	■	
AUSSTATTUNG				
Energieeffizienz	A+++/-10%	A+++/-10%	A++	
Wärmepumpe				
ergoPlus Besteckschublade	■			
LED-Innenraumbeleuchtung	■			
Automatischer Türaufstosser	■	■		
EXKLUSIVITÄTEN VON V-ZUG				
Sprint-/Party-Programm (Min.)	20/11			
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss	■	■	■	
SteamFinish	■			
Alltag-Kurzprogramm	■			
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung	■	■	■	
V-ZUG-Home	■*			
ANWENDUNGEN				
Anzahl Massgedecke	12/13	12	12	
Einfacher Hocheinbau	■	■	■	
Anzahl Programme	12	8	5	
All-in-1-Option	■	■	■	
Hygiene-Programm	■	■		
Kindersicherung	■	■		
EcoManagement	■			
BEDIENUNG UND ANZEIGE				
Startaufschub	■	■	■	
Klartextanzeige	■			
7-Segment-Anzeige		■		
GERÄTEHÖHE				
Standard (mm)	756	756	756	
Grossraum (mm)	845-961	845-961	845-961	

* Optional

Ausstattung und Zubehör ab Seite 188

PRODUKTVERGLEICH GESCHIRRSPÜLER

	Adorina 45 S	Adorina 45	Adorina 60
	147	147	147
	▪	▪	▪
	A++	A+	A+ (ab April A++)
	▪		
	▪		
	10	9	12
	6	6	4 (ab April 6)
	▪	▪	▪
	815-875	815-875	815-875

Adora 55 SL di Besteckschublade

Das Premium-Gerät mit der Weltneuheit SteamFinish und der ergoPlus Besteckschublade.

Programme

Ausstattung

- ergoPlus Besteckschublade
- Automatischer Türaufstosser
- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 13 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Wasserhärtesteuerung

Energie

Ab 5 Liter/0,75 kWh/42 dB(A)

Preis

GS 55 SL Gdi B

Grossraum	**4720.–**/	4382.54
vRG	**11.97**/	11.11

Adora 55 SL di

Ein erstklassiger Geschirrspüler mit der Weltneuheit SteamFinish.

Programme

Ausstattung

- Automatischer Türaufstosser
- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Wasserhärtesteuerung

Energie

Ab 5 Liter/0,74 kWh/42 dB(A)

Preis

GS 55 SL di

Standard	**4340.–**/	4029.71

GS 55 SL Gdi

Grossraum	**4540.–**/	4215.41
vRG	**11.97**/	11.11

Adora 55 S di

Der automatische Türaufstosser dieses Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Programme

Ausstattung

- Automatischer Türaufstosser
- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung

Energie

Ab 8 Liter/0,74 kWh/44 dB(A)

Preis

GS 55 S di		
Standard	**3340.–**/	3101.21
GS 55 S Gdi		
Grossraum	**3540.–**/	3286.91
vRG	**11.97**/	11.11

Adora 55 N di

Dieses Gerät bietet Platz für 12 Gedecke. Hergestellt in der Schweiz – wie alle Adora Geschirrspüler.

Programme

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor

Energie

Ab 8 Liter/0,92 kWh/44 dB(A)

Preis

GS 55 N di		
Standard	**2970.–**/	2757.66
GS 55 N Gdi		
Grossraum	**3170.–**/	2943.36
vRG	**11.97**/	11.11

Ausstattung und Zubehör ab Seite 188

Adora 55 SL Vi Besteckschublade

Das Premium-Gerät mit der Weltneuheit SteamFinish und der ergoPlus Besteckschublade.

Programme

Ausstattung

- ergoPlus Besteckschublade
- Automatischer Türaufstosser
- FunctionLight
- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 13 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Wasserhärtesteuerung

Energie

A+-10% A Trocknungswirkung ECO Standby

Ab 5 Liter/0,75 kWh/40 dB(A)

Preis

GS 55 SL GVi B

Grossraum	**4470.–**/	4150.42
vRG	**11.97**/	11.11

Option

V-ZUG-Home*	**180.–**/	167.13

Adora 55 SL Vi

Ein erstklassiger Geschirrspüler mit der Weltneuheit SteamFinish.

Programme

Ausstattung

- Automatischer Türaufstosser
- FunctionLight
- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Wasserhärtesteuerung

Energie

A+-10% A Trocknungswirkung ECO Standby

Ab 5 Liter/0,74 kWh/40 dB(A)

Preis

GS 55 SL Vi

Standard	**4090.–**/	3797.59

GS 55 SL GVi

Grossraum	**4290.–**/	3983.29
vRG	**11.97**/	11.11

Option

V-ZUG-Home*	**180.–**/	167.13

Adora 55 S Vi

Der automatische Türaufstosser dieses Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Programme

Ausstattung

- Automatischer Türaufstosser
- FunctionLight
- Kindersicherung
- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung

Energie

Ab 8 Liter/0,74 kWh/43 dB(A)

Preis

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

GS 55 S GVi
Grossraum **3290.–**/ 3054.78
vRG **11.97**/ 11.11

Adora 55 N Vi

Dieses Gerät bietet Platz für 12 Gedecke. Hergestellt in der Schweiz – wie alle Adora Geschirrspüler.

Programme

Ausstattung

- FunctionLight
- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor

Energie

Ab 8 Liter/0,92 kWh/44 dB(A)

Preis

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

GS 55 N GVi
Grossraum **2920.–**/ 2711.23
vRG **11.97**/ 11.11

Ausstattung und Zubehör ab Seite 188

Adora 55 Si

Der automatische Türaufstosser dieses Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Programme

Ausstattung

- Automatischer Türaufstosser
- Kindersicherung
- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung

Energie

Ab 8 Liter/0,74 kWh/44 dB(A)

Preis

GS 55 Si

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

GS 55 S Gi

Grossraum Nero/Weiss	**3290.–**/	3054.78
Grossraum ChromeClass	**3550.–**/	3296.19
vRG	**11.97**/	11.11

Adora 55 Ni

Dieses Gerät bietet Platz für 12 Gedecke. Hergestellt in der Schweiz – wie alle Adora Geschirrspüler.

Programme

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke
- Trübungssensor

Energie

Ab 8 Liter/0,92 kWh/44 dB(A)

Preis

GS 55 Ni

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

GS 55 N Gi

Grossraum Nero/Weiss	**2920.–**/	2711.23
Grossraum ChromeClass	**3180.–**/	2952.65
vRG	**11.97**/	11.11

Zubehör Adora Geschirrspüler

Adora 55 SL di/Sdi/Ndi

– Stangengriff Chrom	**220.–**/	204.27
– Designgriff Chrom	**150.–**/	139.28
– Dekorfront ChromeClass Höhe: 632 mm	**281.–**/	260.91
– Dekorfront Spiegelglas Höhe: 632 mm	**259.–**/	240.48
– Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen)	**84.–**/	77.99
– Vario-Besteckauflage	**62.–**/	57.57

Adora 55 SL Vi/S Vi/N Vi

– Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen)	**84.–**/	77.99
– Vario-Besteckauflage	**62.–**/	57.57

Adora 55 Si/Ni

– Dekorfront Nero/Weiss Höhe: 632 mm	**179.–**/	166.20
– Dekorfront ChromeClass Höhe: 632 mm	**281.–**/	260.91
– Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen)	**84.–**/	77.99
– Vario-Besteckauflage	**62.–**/	57.57

Alle Adora Modelle

– Gläser-Unterkorb	**204.–**/	189.42
– Gläsereinsatz für Unterkorb	**204.–**/	189.42

Optionen für diverse Adora Modelle (siehe Preisliste)

– Alle Anschlüsse 3 Meter	**350.–**/	324.98
– Verstärkte Federn für schwere Dekorfronten	**200.–**/	185.70

Ausstattung und Zubehör ab Seite 188

Adorina 45 SVi

Ein besonders schmales Gerät, das den Alltag mit zahlreichen Automatikprogrammen erleichtert.

Programme

Ausstattung

- Automatischer Türaufstosser*
- ergoPlus Besteckschublade
- Platz für 10 Massgedecke
- Programm Schnell

Zubehör ohne Aufpreis
- SMS-Bausatz

*nur bei Eco-Programm

Energie

Ab 9,5 Liter/0,75 kWh/44 dB(A)

Preis

GS 45 SVi

Vollintegriert	**2690.–**/	2497.68
vRG	**11.97**/	11.11

Adorina 45 Vi

Speziell für Kleinwohnungen: Ein extra-schmaler Geschirrspüler.

Programme

Ausstattung

- Platz für 9 Massgedecke
- Programm Sanft
- Programm Schnell

Zubehör ohne Aufpreis
- SMS-Bausatz

Energie

Ab 9,5 Liter/0,78 kWh/46 dB(A)

Preis

GS 45 Vi

Vollintegriert	**2410.–**/	2237.70
vRG	**11.97**/	11.11

Adorina 60 Vi

Das attraktive Einstiegsmodell mit Platz für 12 Gedecke.

Programme

ab April

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke
- Programm Normal (bis April)
- Programm Schnell (bis April)

Zubehör ohne Aufpreis
- SMS-Bausatz

Energie

bis April

Ab 9,5 Liter/1,02 kWh/46 dB(A)

ab April

Ab 9,5 Liter/0,92 kWh/44 dB(A)

Preis

GS 60 Vi

Vollintegriert	**2200.–**/	2042.71
vRG	**11.97**/	11.11

Beste Energieeffizienz

▪

Vielfältige Temperaturzonen

▪

Hochwertiges Design

▪

Schweizer Spitzenqualität

KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE

Frisch aus Schweizer Produktion,
sparsam im Verbrauch, grossartig in der Leistung

BRUNO MUFF, OBSTBAUER UND SCHNAPSBRENNER

Zuhause ist … der Boden.

■

Bruno Muff ist ein Aus- oder Umsteiger. Zwanzig Jahre lang wohnte der Landschaftsökologe in der Stadt Luzern, bis seine Frau Rebecca und er vor zehn Jahren beschlossen haben, ein neues Leben anzufangen. Muff entwickelte zuvor Basiskarten für geografische Systeme, was dann für eine Google-Firma interessant wurde. Nach dem Verkauf seiner Firma ergab sich die Möglichkeit, den Haldihof in Weggis LU zu übernehmen: ein kleines Gut am Hang mit spektakulärem Blick auf den Vierwaldstättersee.

Aber die Muffs suchten nicht nur ein neues Zuhause und frische Luft, es ging ihnen auch darum, etwas Sinnvolles zu tun. «Wir wollten unsere Visionen umsetzen», sagt Muff in prägnantem Luzerner Dialekt. Seine Mission: Produktion nachhaltiger Lebensmittel in Bio-Knospen-Qualität. Keine Pestizide, Fungizide oder Kunstdünger und «20 Prozent unserer Fläche überlassen wir der Natur», erklärt Muff. So entsteht Lebensraum etwa für Insekten, die wiederum eine Aufgabe in der Schädlingsbekämpfung übernehmen. Der Nachteil dieser Art von Landwirtschaft sei «weniger Ertrag und mehr Arbeit», sagt Muff.

Der Haldihof ist auf Obst von Hochstammbäumen spezialisiert: Produziert werden Essige, Brände, Trockenfrüchte, Senf oder Brotaufstriche. Es ist die Kunst der Haltbarmachung nach traditionellen Methoden, die Muff beherrscht und pflegt. Auch wenn heute natürlich moderne Kühlschränke Obst oder Gemüse frisch halten, haben das Brennen oder Trocknen von Früchten ihren besonderen Reiz.

Der passionierte Schnapsbrenner tüftelt manchmal jahrelang an Rezepturen herum, bis zum Beispiel ein neuer Gin seinen hohen Qualitätsanforderungen entspricht. «Tells Gin» heisst die neueste Kreation, die auf einem Apfel- statt einem Getreidebrand basiert. Dazu kommen Schalen, Stücke und Blüten vom Apfel sowie natürlich Wacholder, und weil laut der Legende der Weg des Schweizer Wilhelm Tell über den Haldihof zur Hohlen Gasse geführt hat, ist der Edelbrand dem Schweizer Nationalhelden gewidmet.

Er habe sich damals in der Stadt wohlgefühlt, und er fühle sich heute hier wohl, sagt Muff. Das Schönste an seiner neuen Heimat sei die Verbundenheit mit der Umgebung, die Verwurzelung mit dem Boden, auf dem er lebe und arbeite. «Wir sind geerdet, wir leben mit der Natur, mit dem Wetter und mit unseren Tieren.» Zur Haldihof-Bevölkerung gehören nämlich auch Alpacas, um die sich die 14- und 17-jährigen Töchter kümmern, während der 20-jährige Sohn neben seinem Medizinstudium die Website der Familienfirma pflegt. Die Alpacas übrigens sind eine Art natürliche Rasenmäher, welche die steilen Hänge des Haldihofs zuverlässig abfressen und dabei keine Trittschäden im Boden hinterlassen. Die Natur ist das Zuhause der Muffs, und sie hat buchstäblich viele Gesichter.

MODERNSTE TECHNIK UND QUALITATIVES DESIGN AUS DER SCHWEIZ

Design bedeutet bei V-ZUG nicht nur hochwertige Ästhetik, sondern schliesst auch eine komfortable Bedienung, praktische Funktionen und eine flexible Ausstattung mit ein.

■

Hochwertiges Design und Schweizer Qualität
Die Mehrheit unserer Kühlschränke sind vollintegrierbare Geräte: Die Front wird mit dem Dekor Ihrer Kücheneinrichtung versehen und das Gerät bleibt damit elegant im Hintergrund. Auch im Innern achten wir auf hochwertige Materialien und geschmackvolles Design. Einhängeschalen aus gebürstetem Edelstahl beim Prestige P eco und verchromte Tablarfronten bei fast allen A+++ Geräten werten die Kühlschränke auch inwendig ästhetisch auf.

Einfach komfortabel – LED-Beleuchtung
Das moderne Ausleuchtungskonzept mit hochwertigen LED-Leuchten verteilt das Licht im Kühlschrank auch bei voller Beladung optimal – und zwar in allen Temperaturzonen bis zum Kellerfach.

Eine höchst praktische und flexible Ausstattung
Ein V-ZUG Kühlschrank bietet Ihnen viel Flexibilität für die individuelle Einrichtung: Mit dem Smart-Tablar-System sind die Höhenverstellung der Tablare sowie das Herausnehmen und Einsetzen zur Reinigung bequem möglich. Die Tablare werden einfach mittels Riegeln in die Seitenwände eingeklickt. Dank den Kurztablaren oder teilbaren Tablaren findet auch Grosses spielend Platz.

MEHRERE KÜHLZONEN UND NEUARTIGE MATERIALIEN

Aus unserer grossen Auswahl an Kühl- und Gefriergeräten möchten wir Ihnen die Mehrzonengeräte besonders ans Herz legen: Dank unterschiedlichen Temperaturzonen können Sie Ihre Lebensmittel perfekt lagern – für mehr Frische und Qualität.

■

So räumen Sie den Kühlschrank optimal ein.

Längere Haltbarkeit dank idealen Bedingungen
Bei Temperaturen um 0 °C und der idealen Luftfeuchtigkeit behält das Kühlgut seine gesunden Nährstoffe und Vitamine, das delikate Aroma und das appetitliche Aussehen bis zu dreimal so lange wie in der klassischen Kühlzone. Neben der längeren Haltbarkeit bedeutet das für Sie mehr Genuss und mehr Qualität.

FreshControl Zone
Die FreshControl Zone basiert auf professioneller Kühltechnik mit genauer Temperaturkontrolle leicht über 0 °C und erfüllt höchste Ansprüche. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich in den Schubladen nach Bedarf regulieren. So bleiben Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren bei geringer sowie Gemüse, Salat, Kräuter und Obst bei hoher Luftfeuchtigkeit bedeutend länger frisch.

Für frische im Kühlschrank
Das Kellerfach eignet sich besonders für frische Lebensmittel. Und damit diese auch frisch bleiben, ist die Hygiene im Kühlschrank von grosser Bedeutung.

Kellerfach
Das Kellerfach eignet sich mit der milden Temperatur von 8 bis 12 °C bestens für die Lagerung von kälteempfindlichen Lebensmitteln wie Kartoffeln oder exotischen Früchten. Getränke werden auf angenehme Trinktemperatur gekühlt. Besonders praktisch ist der auf Schienen geführte Flaschenauszug. Er enthält einen herausnehmbaren Getränkekorb, der Platz für 6 Flaschen bietet.

HygienePlus
In Kooperation mit der führenden Schweizer Firma SANITIZED setzt V-ZUG in den Kühlschränken einen neuartigen Kunststoff ein, der das Wachstum und die Verbreitung von schädlichen Mikroorganismen auf den Oberflächen bis zu 99,9 % vermindert*. Das moderne Material beugt zudem unangenehmen Gerüchen vor.

* Testmethode: JIS Z 2801: JIS Z 2801
Testorganismus: Staphylococcus aureus ATCC 6538
Getestetes Additiv: Sanitized® BC A 21–41; 0,4 % in Polystyrol
Biozider Wirkstoff: Silberphosphatglas

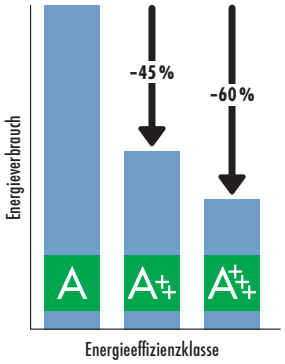
IN ENERGIEEFFIZIENZ INVESTIEREN UND GELD SPAREN

Für eine einwandfreie Ökobilanz und geringere Energiekosten im Haushalt: In unseren Kühlschränken steckt Schweizer Spitzentechnologie. Dabei liegt uns die Energieeffizienz besonders am Herzen.

■

Einsparpotenzial durch geringe Betriebskosten

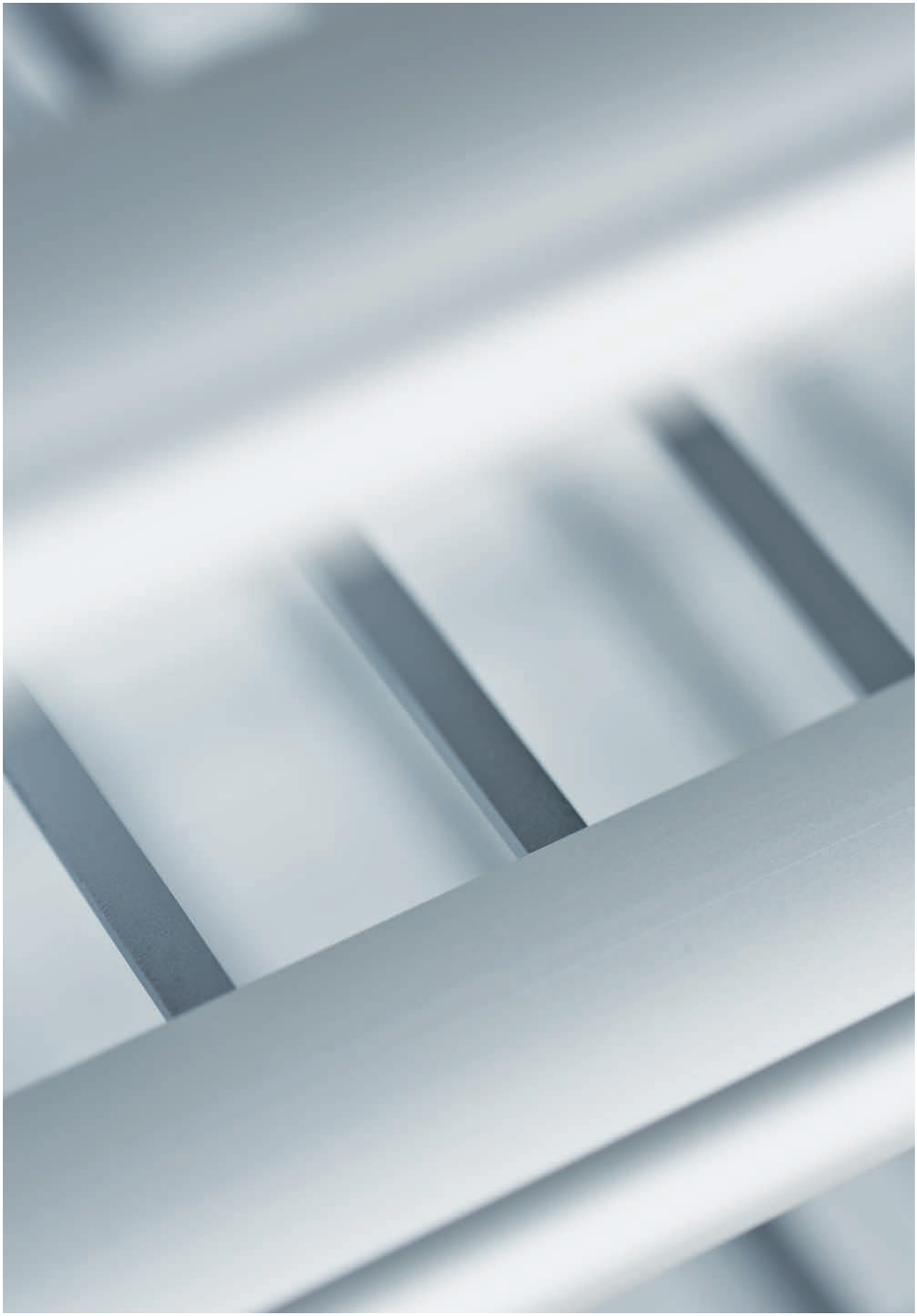
Die Ökobilanz nach Umweltbelastungspunkten zeigt, dass der Betrieb eines Kühl- oder Gefriergeräts einen grossen Teil der Umweltbelastung ausmacht. Deshalb ist es uns ein Anliegen, stromsparende Modelle herzustellen und damit zur Entlastung der Umwelt beizutragen. Die neusten Kühlschränke der Energieeffizienzklasse A+++ brauchen gegenüber solchen mit dem Label A bis zu 60 % weniger Energie. Ausserdem kann bei einer Nutzungsdauer von 15 Jahren durch die geringen Betriebskosten deutlich gespart werden. Förderbeiträge von lokalen Energieversorgern für besonders sparsame Kühl- und Gefriergeräte schaffen einen weiteren Anreiz.



Unsere Empfehlung

Schweizer Coolness?

Wenn Ihnen Schweizer Spitzenqualität am Herzen liegt, entscheiden Sie sich mit einem Kühlschrank von V-ZUG genau richtig. Wir entwickeln und produzieren unsere Kühlschränke als einziger Hersteller in unserem eigenen Werk in der Schweiz. So können wir den Entstehungsprozess eng begleiten und Ihnen ein langlebiges Qualitätsprodukt bieten, welches Ihren Ansprüchen gerecht wird. Die Flexibilität der Innenraumgestaltung wie auch die Energieeffizienz der Geräte stehen dabei für uns im Zentrum.



	Cooltronic eco	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Classic eco	Classic	
Prospektseite	160	160	161	161	162	162	162	163	163	
AUSFÜHRUNGEN										
Einbauhöhe (cm)	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	165,1	
1-türig										
2-türig	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Vollintegrierbar	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Spiegelglas										
Nutzinhalt, total (l)	251	251	296	296	266	266	287	260	278	
Gefrierteil (l)	46	46	63	63	67	67	66	73	73	
Energieeffizienzklasse	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A+++	A++	A+++	A++	
EXKLUSIVITÄTEN VON V-ZUG										
FreshControl-Zone	▪	▪								
Kellerfach			▪	▪						
Weinklimazone										
ANWENDUNGEN										
LED-Leuchten	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Teilbare Tablare oder Kurztablare	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Flaschenauszug			▪	▪						
BEDIENUNG UND ANZEIGE										
Getrennte Temperaturregelung	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
Digitalanzeige	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
TouchControl	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Ferienfunktion	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
Sabbat-Modus	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
SoftClose	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
HygienePlus	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	

Zubehör siehe ab Seite 190

PRODUKTVERGLEICH
KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE

	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

Ein besonders energiesparendes Premium-Gerät mit FreshControl-Zone.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 251 Liter
- Kühlteil: 205 Liter, davon FreshControl-Zone: 37 Liter
- Gefrierteil: 46 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar, 1 Kurztablar
- 3 grosse Obst- und Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 2 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 154 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KC i eco
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**4260.–**/	3955.43
vRG	**29.92**/	27.78

Cooltronic

Im Premium-Kühlschrank mit FreshControl-Zone bleiben Lebensmittel bis zu 3-mal länger frisch.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 251 Liter
- Kühlteil: 205 Liter, davon FreshControl-Zone: 37 Liter
- Gefrierteil: 46 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar, 1 Kurztablar
- 3 grosse Obst- und Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 2 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 222 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KC
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3960.–**/	3676.88
vRG	**29.92**/	27.78

Noblesse eco

Ganz gross im Platzangebot und dafür umso sparsamer beim Energieverbrauch.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 296 Liter
- Kühlteil: 233 Liter
- Gefrierteil: 63 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar, 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 2 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale
- 2 Tür-Innenfächer

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 157 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KN eco
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **4250.–**/ 3946.15
vRG **29.92**/ 27.78

Noblesse

Mit 296 Litern Nutzinhalt eine grosse Kühl-Gefrierkombination im Sortiment – inklusive separatem Flaschenauszug.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 296 Liter
- Kühlteil: 233 Liter
- Gefrierteil: 63 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar, 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 2 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale
- 2 Tür-Innenfächer

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 224 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KN
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **3950.–**/ 3667.60
vRG **29.92**/ 27.78

Ausstattung und Zubehör ab Seite 190

Prestige P eco

Inwendige Elemente in gebürstetem Edelstahl verleihen diesem Kühlschrank sein hochwertiges Aussehen.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 266 Liter
- Kühlteil: 199 Liter
- Gefrierteil: 67 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 151 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KPRP eco
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3770.–**/	3500.46
vRG	**29.92**/	27.78

Prestige eco

Dieses 2-türige Gerät bietet viel Platz für Lebensmittel und verbraucht dabei sehr wenig Energie.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 266 Liter
- Kühlteil: 199 Liter
- Gefrierteil: 67 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 151 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KPR eco
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3580.–**/	3324.05
vRG	**29.92**/	27.78

Prestige

Ein absolutes Platzwunder – die 2 Türen ermöglichen eine ergonomische und angenehme Benutzung.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 287 Liter
- Kühlteil: 221 Liter
- Gefrierteil: 66 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 222 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KPR
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3350.–**/	3110.49
Nero/Weiss	**3390.–**/	3147.63
vRG	**29.92**/	27.78

Classic eco

Der Kühlschrank der Sonderhöhe 165 cm zeichnet sich durch beste Energiewerte aus.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 260 Liter
- Kühlteil: 187 Liter
- Gefrierteil: 73 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 151 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1649 × 548 × 570 mm
*Wichtig zu beachten:
Nischentiefe mindestens 605 mm

Preis

KCL eco
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **3610.–**/ 3351.90
vRG **29.92**/ 27.78

Classic

Dieser Kühlschrank ist grosszügig dimensioniert und sparsam im Stromverbrauch.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 278 Liter
- Kühlteil: 205 Liter
- Gefrierteil: 73 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 222 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1649 × 548 × 570 mm

Preis

KCL
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **3310.–**/ 3073.35
Weiss **3350.–**/ 3110.49
vRG **29.92**/ 27.78

Ausstattung und Zubehör ab Seite 190

Futura eco

Dieses 2-türige Gerät passt dank dem geringen Stromverbrauch ideal zu einem verantwortungsvollen Lebensstil.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 218 Liter
- Kühlteil: 150 Liter
- Gefrierteil: 68 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 139 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1522 × 548 × 545 mm

Preis

KF eco

Vollintegrierbar,		
inkl. Bausatz	**3550.–**/	3296.19
vRG	**29.92**/	27.78

Futura

Dank den 2 Türen und der flexiblen Ausstattung: bequeme Nutzung und beste Organisation.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 234 Liter
- Kühlteil: 167 Liter
- Gefrierteil: 67 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 205 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1522 × 548 × 545 mm

Preis

KF

Vollintegrierbar,		
inkl. Bausatz	**3240.–**/	3008.36
Nero/Weiss	**3280.–**/	3045.50
vRG	**29.92**/	27.78

Magnum eco

Sehr grosszügig konzipiert und mit der Energieeffizienzklasse A+++ einer der sparsamsten Kühlschränke.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 292 Liter
- Kühlteil: 262 Liter
- Gefrierteil: 30 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar und 1 teilbar
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier
- 1 verschiebbarer Trenner

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 146 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1776 × 548 × 545 mm

Preis

KM eco
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **3750.–**/ 3481.89
vRG **29.92**/ 27.78

Royal

Ein hochwertiger Kühlschrank mit separatem Getränkeauszug und moderner FreshControl-Zone.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 240 Liter
- Kühlteil: 216 Liter, davon FreshControl-Zone: 17 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 2 Smart-Glastablare, höhenverstellbar
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 208 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1522 × 548 × 545 mm

Preis

KR
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **3430.–**/ 3184.77
vRG **29.92**/ 27.78

De Luxe eco

Der kleine Luxus im Haushalt – zum Beispiel dank einem Getränkeauszug und bester Energieeffizienzklasse.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 268 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 139 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1522 × 548 × 545 mm

Preis

KL eco
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3480.–**/	3231.20
vRG	**29.92**/	27.78

De Luxe

Viel Nutzinhalt und ein separater Getränkeauszug machen den Komfort dieses Geräts aus.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 268 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 5 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 1 grosse Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 199 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1522 × 548 × 545 mm

Preis

KL
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3160.–**/	2934.08
Nero/Weiss	**3200.–**/	2971.22
vRG	**29.92**/	27.78

Optima 2

Dank 6 zum Teil höhenverstellbaren Tablaren ist man beim Einräumen dieses Geräts sehr flexibel.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 268 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 6 Glastablare, davon 2 höhenverstellbar und 1 Kurztablar
- 3 Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 199 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1522 × 548 × 545 mm

Preis

KO2
Vollintegrierbar,

inkl. Bausatz	**3140.–**/	2915.51
vRG	**29.92**/	27.78

Perfect eco

Dieser höchst sparsame Kühlschrank passt mit seinen Gerätemassen perfekt in Kleinwohnungen.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 227 Liter
- Kühlteil: 202 Liter
- Gefrierteil: 25 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale
- 1 Auflagegitter

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 129 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1268 × 547 × 575 mm

Preis

KP eco
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **2660.–**/ 2469.82
Nero/Weiss **2700.–**/ 2506.96
vRG **29.92**/ 27.78

Perfect

Ein beliebtes Gerät für den Kleinhaushalt.

Geräteinformationen

- Nutzinhalt, total: 227 Liter
- Kühlteil: 202 Liter
- Gefrierteil: 25 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 4 Smart-Glastablare, davon 3 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale
- 1 Auflagegitter

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 186 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 1268 × 547 × 575 mm

Preis

KP
Vollintegrierbar,
inkl. Bausatz **2430.–**/ 2256.27
Nero/Weiss **2470.–**/ 2293.41
vRG **29.92**/ 27.78

Ideal

Klein, aber fein: Dieser Kühlschrank bietet bewährte V-ZUG Qualität bei beschränkten Platzverhältnissen.

Geräteinformation

- Nutzinhalt, total: 147 Liter
- Kühlteil: 131 Liter
- Gefrierteil: 16 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 3 Smart-Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 4 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 155 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 887 × 548 × 575 mm

Preis

KI

Vollintegrierbar, inkl. Bausatz	**2020.–**/	1875.58
Nero/Weiss	**2060.–**/	1912.72
vRG	**29.92**/	27.78

Komfort

Der ideale Kühlschrank für Kleinwohnungen und die Montage im Unterbau.

Geräteinformation

- Nutzinhalt, total: 119 Liter
- Kühlteil: 103 Liter
- Gefrierteil: 16 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 2 Smart-Glastablare, davon 1 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschalen
- 3 Einhängeschalen
- 1 Eierablage für 6 Eier

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Eiswürfelschale

Beilage

- Montagekit für Installation unter Steinabdeckung

Energie

Energieeffizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 146 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 760 × 548 × 575 mm

Preis

KK

Nero/Weiss	**1820.–**/	1689.88
vRG	**29.92**/	27.78

SIBIR Oldtimer **OT 274**

Freistehend

In 10 trendigen Farben, zum Beispiel:

Lifestyle-Kühlschränke mit Retrocharme
Die neue Oldtimer-Kollektion ist da! Die Hightech-Klassiker mit Retrocharme sind jetzt in noch mehr Farben erhältlich und entsprechen alle der Energieeffizienzklasse A+++.

Die Türgriffe und die bombierten Gerätefronten im einzigartigen Retrodesign lassen den Stil der 50er-Jahre in Verbindung mit modernster Technologie wieder neu aufleben. Perfekt für Individualisten, perfekt für das Besondere, perfekt für jeden Lebensstil.

Exklusivbezug über die SIBIRGroup AG, eine Tochtergesellschaft der V-ZUG AG:

Tel. 044 755 73 00
Fax 044 755 73 01
info@sibirgroup.ch
sibirgroup.ch

IHRE EDELSTEN WEINE PERFEKT TEMPERIERT

Die Winecooler von V-ZUG sind bis ins kleinste Detail auf die perfekte Aufbewahrung edler Tropfen abgestimmt – der einzig richtige Begleiter für ganz besondere Genussmomente.

■

Das ideale Klima für Ihre besten Jahrgänge

Das Geschmackserlebnis eines guten Weins hängt nicht nur von seiner Qualität ab, sondern ist auch eine Frage der Ausschanktemperatur oder der Wahl des Glases. Wir sind überzeugt, dass Ihnen diese Faktoren als Gastgeber am Herzen liegen und Sie auch zuhause den Wein perfekt temperiert geniessen möchten. Unsere Einbauweinkühler sorgen daher für die ideale Temperatur Ihrer Weine. Die beiden Klimazonen für Weiss- und Rotwein lassen sich unabhängig voneinander aufs Grad genau einstellen. Das Spektrum umfasst Temperaturen von 5 bis 18 °C. Speziell entwickelte Kompressoren, welche schwimmend verbaut sind, stellen eine erschütterungsfreie und ruhige Lagerung des Weins sicher.

Edler Wein in edler Umgebung

Der Winecooler SL erstrahlt in der harmonischen, exklusiven Designstruktur von V-ZUG. Dank der Spiegelglasfront lässt er sich perfekt und dezent in die Küche integrieren. Die hochwertige Glastür schützt den Wein vor qualitätsmindernden UV-Strahlen aus dem Sonnenlicht. Der Innenraum wird mit vier modernen und seitlich vollintegrierten LED-Lichtquellen gleichmässig hell ausgeleuchtet. Die Beleuchtung lässt das Kühlklima unverändert und kann bei Bedarf auch bei geschlossener Tür permanent eingeschaltet werden – so haben Sie und Ihre Gäste die edlen Weine stets im Blickfeld. Die neue Türschliessdämpfung SoftClose sorgt für noch mehr Komfort. Denn egal wie schwungvoll Sie die Tür schliessen, die Bewegung wird abgebremst und die Tür sanft und leise zugezogen.

Winecooler SL

Dieses hochwertige, ästhetische Gerät sorgt für die perfekte Ausschanktemperatur edelster Weine.

Geräteinformation

- Nutzinhalt: 144 Liter

Ausstattung

- Einstellbereich pro Zone: 5 bis 18 °C
- 2 Digitalanzeigen für die voneinander unabhängigen Zonen
- Trenntablar für Weiss-/Rotwein, höhenverstellbar
- Supercool-Funktion für die schnelle Kühlung in der Weissweinzone
- 6 Tablare aus edlem Buchenholz
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Fassungsvermögen: 36 Flaschen à 0,75 Liter

Optionen

- Designgriff Chrom	**121.–**/	112.35
- Stangengriff Chrom	**121.–**/	112.35

Energie

A Energie-effizienz

Energieverbrauch in 365 Tagen: 159 kWh

Gerätemasse

H × B × T: 886 × 547 × 566 mm

Preis	KW SL 60	
KW SL		
Spiegelglas	**4320.–**/	4011.14
vRG	**29.92**/	27.78

Die richtige Temperatur macht den Unterschied

▪ Champagner, Sekt und Schaumweine	5–7 °C
▪ Trockene Weissweine	8–10 °C
▪ Liebliche Rosé- und Weissweine	10–13 °C
▪ Leichte Rotweine	14–16 °C
▪ Kräftige Rotweine	17–18 °C

GROSSER KOMFORT BEI DER LAGERUNG IHRER LEBENSMITTEL

Das FoodCenter Polaris S bietet Ihnen alle Annehmlichkeiten und Vorteile eines Kühlschranks von V-ZUG, sehr viel Platz und einige praktische Zusatzfunktionen. Ein luxuriöses Highlight für Ihre Küche.

■

FoodCenter sind im Trend
Ein Grosseinkauf auf dem Wochenmarkt, gemeinsam mit den Kindern kochen und das Selbstgemachte einlagern oder die Party mit zahlreichen Gästen: In so vielen Situationen leistet Ihnen unser FoodCenter grossartige Dienste. Ein FoodCenter – auch Side-by-Side-Lösung genannt – ist ein grosszügig dimensionierter Kühlschrank im amerikanischen Stil mit Zusatzfunktionen. Die Geräte sind im Trend und sehr gefragt. Sei es, weil man täglich mehrere hungrige Mäuler am Tisch hat, oder weil man es einfach schätzt, viel Platz und alles an einem Ort zu haben.

Gute Aussichten in Ihrer Küche
Verchromt und freistehend wird das FoodCenter in jeder Küche zum Blickfang. Die Türen des Polaris S sind mit massivem Edelstahl verkleidet, der für eine edel glänzende Oberfläche sorgt. Praktische Teleskopauszüge für alle Schubladen im Kühl- und Gefrierteil gewährleisten Ihnen direkten Zugang bis in die letzte Ecke. Zum Lieferumfang gehört zudem ein platzsparendes Flaschenrack für vier Flaschen, um Wein- oder Getränkeflaschen horizontal zu lagern.

Erfrischend anders – der Eiswürfel- und Wasserspender
Im FoodCenter ist ein komfortabler Eiswürfel- und Wasserspender integriert. Alles, was für den Betrieb des Wasserspenders benötigt wird, ist ein direkter Anschluss an die Trinkwasserleitung. Das mühsame Wasserschleppen entfällt. Ob frisch gekühltes Trinkwasser oder ein Fruchtsaft mit Eiswürfeln oder Crushed Ice – mit dem Spender haben Sie Ihre Erfrischung stets auf Knopfdruck parat.

Komfortabel von A bis Z
Mit der TouchControl Bedienung und dem LCD-Display regeln Sie die Temperatur des Kühlteils und des Gefrierfachs unabhängig voneinander. Bei der besonders stromsparenden LED-Innenbeleuchtung bleibt im Gerät trotz immenser Platzverhältnisse nichts verborgen. Und auch unangenehme Gerüche bleiben aus. Die Kaltluft wird durch

einen wabenförmigen Aktivkohlefilter geleitet, der Gerüche, zum Beispiel von Käse oder Fisch, absorbiert und neutralisiert. Das alles ermöglichen wir Ihnen bei geringen Energiewerten: Das FoodCenter brilliert mit Energieeffizienzklasse A++.

Modernste Kühltechnologie von V-ZUG

Im Gemüsefach lässt sich die Luftfeuchtigkeit selbst regulieren. So schaffen Sie ideale Bedingungen für Gemüse und Obst: Die Qualität und Haltbarkeit der Lebensmittel bleibt länger gewährleistet. In der obersten Schublade herrschen kühlere Temperaturen, die sich optimal für die Aufbewahrung von Fleisch, Wurst und Fisch eignen. Die dynamische Umluftkühlung DynamicAirflow sorgt für eine gleichmässige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft sowie stabile Temperaturen auf den einzelnen Ebenen. So bleiben Sie jederzeit flexibel bei der Entscheidung, wo Sie Ihre Speisen im Kühlschrank platzieren. Und zu guter Letzt verhindert das Umluftkältesystem NoFrost die Vereisung des Gefrierraums – Sie müssen nie wieder abtauen.

Polaris S

Enorm komfortabel: Das FoodCenter von V-ZUG lässt ästhetisch und funktional keine Wünsche offen.

Geräteinformation

- TouchClean
- Nutzinhalt, total: 541 Liter
- Kühlteil: 368 Liter
- Gefrierteil: 173 Liter

Bauform

- Freistehend oder Einbau
- Flache Edelstahl-Tür
- Eiswürfel- und Wasserdispenser

Energie

Energieverbrauch in 365 Tagen: 348 kWh

Gerätemasse

H×B×T: 1756×910×783 mm

Preis

FCP S		
Volledelstahl	**6090.–**/	5654.60
vRG	**49.87**/	46.30

Option		
– Aqua-Stop	**126.–**/	116.99

Ausstattung Kühlteil

- LED-Innenraumbeleuchtung
- DynamicAirflow-System
- Aktivkohlefilter
- 4 Glastablare, davon 3 höhenverstellbar
- 1 Flaschenrack
- 1 Gemüseschublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 grossräumige Gemüseschublade
- 1 Fach mit optimaler Temperatur für Fleisch/Fisch
- 6 Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 20 Eier
- 1 EasyLift Tablar

IM TREND

Ausstattung Gefrierteil

- LED-Innenraumbeleuchtung
- 3 Glastablare, davon 2 höhenverstellbar
- 2 Gefriergutschubladen
- 4 Einhängeschalen
- 2 Kälteakkus

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

1

2

3

4

5

6

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Rezeptbuch «Schnell Steamen»	J23014.014	**39.–**/ 38.05	▲ (1)				
2	Rezeptbuch «Zauberhaft Steamen»	J23003.014	**39.–**/ 38.05		▲ (1)		▲ (1)	■
3	Rezeptbuch «GourmetDämpfen»	J23005.014	**39.–**/ 38.05	■	■		■	
4	Rezeptbuch «Vielseitig Backen»	J21021.014	**39.–**/ 38.05	■			■	■
5	Broschüre Vacuisine – Inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	**37.–**/ 36.10	■	■		■	
6	«Natürlich steamen!» von Stefan Meier	J677018	**61.–**/ 59.51	■	■		■	■

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

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Garbehälter ungelocht, ⅔ GN, Höhe 40 mm	K42365	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)
2	Garbehälter ungelocht, ⅔ GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	K42366	**74.–**/ 68.71	(■)	■	■	(■)	(■)
3	Garbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 40 mm	K50319	**55.–**/ 51.07	(■)	■	■	(■)	(■)
4	Garbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 65 mm	K50320	**66.–**/ 61.28	(■)	■	■	(■)	(■)
5	Garbehälter ungelocht, ⅓ GN, Höhe 40 mm	K23223	**53.–**/ 49.21	(■)	■	■	(■)	(■)
6	Garbehälter ungelocht, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27358	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)
7	Garbehälter ungelocht, ⅓ GN, Höhe 100 mm	K27359	**75.–**/ 69.64	(■)	■	■	(■)	(■)
8	Garbehälter gelocht, ⅔ GN, Höhe 40 mm	K42363	**74.–**/ 68.71	(■)	▲ (1)	▲ (1)	(■)	(■)
9	Garbehälter gelocht, ⅔ GN, Höhe 65 mm	K42367	**86.–**/ 79.85	(■)	■	■	(■)	(■)
10	Garbehälter gelocht, ½ GN, Höhe 40 mm	K50327	**66.–**/ 61.28	(■)	■	■	(■)	(■)
11	Garbehälter gelocht, ⅓ GN, Höhe 40 mm	K23208	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)

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

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

1

2/3

4

5

6

7/8

9

10/11

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Garbehälter gelocht, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27357	**74.–**/ 68.71	(■)	■	■	(■)	(■)
2	Garbehälter gelocht, B × T × H: 452 × 380 × 28 mm	K40008	**85.–**/ 78.92					
3	Garbehälter gelocht, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K40011	**85.–**/ 78.92	■			▲ (1)	▲ (1)
4	Garbehälter Kunststoff gelocht, ⅓ GN, Höhe 52 mm	K40199	**45.–**/ 41.78	▲ (1)	■	■	(■)	(■)
5	Edelstahlblech ungelocht, ⅔ GN, Höhe 20 mm	K42362	**53.–**/ 49.21	(■)	▲ (1)	▲ (1)	■	■
6	Edelstahlblech ungelocht, ⅓ GN, Höhe 20 mm	K23224	**43.–**/ 39.93	(■)	■	■	(■)	(■)
7	Edelstahlblech ungelocht, B × T × H: 452 × 380 × 28 mm	K40007	**64.–**/ 59.42					
8	Edelstahlblech ungelocht, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K40010	**64.–**/ 59.42	▲ (1)			▲ (1)	■
9	Kuchenblech emailliert ⅔ GN, Höhe 20 mm	K43211	**74.–**/ 68.71		■			
10	Kuchenblech TopClean, B × T × H: 452 × 380 × 28 mm	K44005	**48.–**/ 44.57					
11	Kuchenblech DualEmail, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K44077	**85.–**/ 78.92	▲ (1)			▲ (1)	▲ (1)

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

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

1

2

3/4

5

6

7

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Glasschale gehärtet, B × T × H: 430 × 345 × 25 mm	K22503	**46.–**/ 42.71	▲ (1)			■	■
2	Gitterrost Chromnickel-Stahl, ⅔ GN	K43206	**53.–**/ 49.21		▲ (2)	▲ (1)		
3	Gitterrost Chromnickel-Stahl, B × T: 453 × 380 mm	K44122	**64.–**/ 59.42					
4	Gitterrost Chromnickel-Stahl, B × T: 430 × 370 mm	K44120	**64.–**/ 59.42	▲ (1)			▲ (1)	▲ (1)
5	Porzellanform weiss, ⅔ GN, Höhe 65 mm	K27621	**106.–**/ 98.42	(■)	■	■	(■)	(■)
6	Porzellanform weiss, ½ GN, Höhe 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85	(■)	■	■	(■)	(■)
7	Porzellanform weiss, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27626	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)

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

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

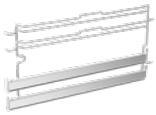
AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

1/2/3

4/5/6

7

8



9/10

11

12

13

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform ⅔ GN	K21254	**41.–**/ 38.07					
2	Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform ½ GN	K21243	**37.–**/ 34.35					
3	Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform ⅓ GN	K21252	**31.–**/ 28.78					
4	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 24 cm	K34527	**44.–**/ 40.85	(■)	(■)		(■)	(■)
5	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 29 cm	K34528	**55.–**/ 51.07	(■)	(■)		(■)	(■)
6	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 31 cm	K34529	**60.–**/ 55.71	(■)	(■)		(■)	(■)
7	Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	K27623	**74.–**/ 68.71	■	■	■	■	■
8	Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	K27624	**74.–**/ 68.71	■	■	■	■	■
9	Vollauszug, 2 Ebenen	K40210	**266.–**/ 246.98		■	■		
10	Vollauszug, 2 Ebenen	K40211	**266.–**/ 246.98					
11	Vollauszug, 3 Ebenen	1045108	**374.–**/ 347.26				■	■
12	ThermoBox zu ⅓ GN bis max. Höhe 65 mm	K37234	**80.–**/ 74.28	■	■	■	■	■
13	Sushi-Schaufel inkl. Herstellanleitung	K50895	**49.–**/ 45.50	■	■	■	■	■

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

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

1

2

3

4

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	**18.–**/16.71	■	■	■	■	■
2	Deckel zu Wasserbehälter	1008625	**7.–**/6.50		■	■		
3	Dichtungspads zu Vacuisine mit Gargutsensor, eine Rolle à 100 cm	1029496	**24.–**/22.28	■	■		■	
4	Entkalkungsmittel Durgol	B28005	**17.–**/15.78	▲	▲	▲	▲	▲

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

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

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

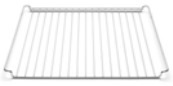
AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR BACKÖFEN

1

2/3/4

5/6/7

8



9

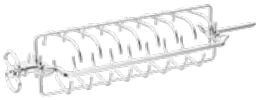
10/11

12

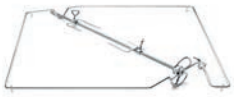
	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE
1	Rezeptbuch «Vielseitig Backen»	J21021.014	**39.–**/ 38.05	▲ (1)	▲ (1)	■	■					■
2	Kuchenblech Brillant-Email	K44006	**38.–**/ 35.28						▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)	
3	Kuchenblech mit TopClean	K54000	**48.–**/ 44.57					▲ (2)				
4	Kuchenblech mit TopClean	K44005	**48.–**/ 44.57	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)					▲ (2)
5	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 24 cm	K34527	**44.–**/ 40.85	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 29 cm	K34528	**55.–**/ 51.07	■	■	■	■	■	■	■	■	■
7	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 31 cm	K34529	**60.–**/ 55.71	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8	Gitterrost	K44119	**22.–**/ 20.43					▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	
9	Gitterrost	K44102	**22.–**/ 20.43	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)					▲ (1)
10	Vollauszug, 3 Ebenen	K40207	**374.–**/ 347.26	■	■	■	■					
11	Rollauszug, 3 Ebenen	K44374	**299.–**/ 277.62					■	■	■	■	
12	Vollauszug, 2 Ebenen	K40209	**266.–**/ 246.98									■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel ♦ kostenlos erhältlich (mit im Gerät beiliegender Bestellkarte)

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR BACKÖFEN



1



2

3

4

5

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE
1	Sensor-Bratenkorb	K34563	**235.–**/ 218.20	■	■							
2	Drehspiess mit Auflagerahmen	K54009	**0.–**/ 0.-	♦	♦							
3	Porzellanform weiss, ⅔ GN, Höhe 65 mm	K27621	**106.–**/ 98.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4	Porzellanform weiss, ½ GN, Höhe 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	Porzellanform weiss, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27626	**64.–**/ 59.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel ♦ kostenlos erhältlich (mit im Gerät beiliegender Bestellkarte)

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR HERDE

1/2

3/4/5

6

7

8

9

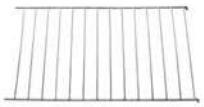
10

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
1	Original-Kuchenblech Brillant-Email	K44006	**38.–**/ 35.28		▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)	▲ (1)
2	Original-Kuchenblech mit TopClean	K54000	**48.–**/ 44.57	▲ (2)				
3	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 24 cm	K34527	**44.–**/ 40.85	■	■	■	■	■
4	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 29 cm	K34528	**55.–**/ 51.07	■	■	■	■	■
5	Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 31 cm	K34529	**60.–**/ 55.71	■	■	■	■	■
6	Gitterrost	K44119	**22.–**/ 20.43	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
7	Rollauszug, 3 Ebenen	K44374	**299.–**/ 277.63	■	■	■	■	■
8	Porzellanform weiss, ⅔ GN, Höhe 65 mm	K27621	**106.–**/ 98.42	■	■	■	■	■
9	Porzellanform weiss, ½ GN, Höhe 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85	■	■	■	■	■
10	Porzellanform weiss, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27626	**64.–**/ 59.42	■	■	■	■	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR WÄRMESCHUBLADEN

1



2

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Wärmeschublade 220	Wärmeschublade 162
1	Dichtungspads zu Vacuisine mit Gargutsensor, eine Rolle à 100 cm	1029496	**24.–**/ 22.28		
2	Gitterrost für Wärmeschublade 283 und 312	1045990	**42.–**/ 39.–	■	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR COFFEE-CENTER

1

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Supremo HSL 60
1	DLS Entkalker 100 ml	B28020	**17.–**/ 15.78	■

■ mit Gerät kompatibel

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR KOCHFELDER

1

2

3

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.
1	Bausatz-Zwischensteg für Kochfeld-Kombinationen flächenbündig	H63789	**104.–**/ 96.56
2	Abdeck-/Schneidebrett zu Teppan Yaki schmal	1021462	**357.–**/ 331.48
3	Premium-Teppan-Yaki-Platte für FullFlex-Induktion	1037885	**750.–**/ 696.38

■ mit Gerät kompatibel

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR DUNSTABZÜGE

1

2

3

4

5

6

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.
1	Fernbedienung Premira Modelle DIPQ/DWPQ/DFPQ/DFPQSL	1046973	**163.–**/ 151.35
2	Fernbedienung DIAS/DIQS/DWQS/DIE/DWE/DWN/DWVHR/DEHMR Fernbedienung DSDSR im Lieferumfang enthalten	H43404	**163.–**/ 151.35
3	Umluftbox für Sockel mit Standard-Aktivekohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei Zur Umrüstung des Tisch- und Muldenlüfters auf Umluftbetrieb	1012161	**296.–**/ 274.84
4	Umluftbox mit Standard-Aktivekohlefilter-Paket 5 kg, ca. 5 Jahre wartungsfrei Zur Umrüstung des Deckenlüfters auf Umluftbetrieb	1012160	**653.–**/ 606.31
5	Bausatz-Zwischensteg fur Muldenlüfter DSMS mit Kochfeld-Kombinationen flachenbündig	H63789	**104.–**/ 96.56
6	Das passende Installationszubehör ist in der Planungshilfe für Küchengeräte oder auf vzug.com abgebildet.		

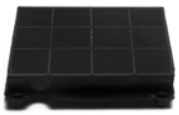
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter

Der innovative Kohlefilter weist eine hohe Effizienz bei der Geruchsabsorption und eine hohe mechanische Widerstandsfähigkeit auf. Dieser kann mittels Wärmeregeneration alle 3 bis 6 Monate während 60 Minuten bei 200 °C im Backofen gereinigt werden. Der Geruchsfilter muss nach 3 Jahren ersetzt werden. Die Effizienz dieses Filters ist höher als beim Longlife-Aktivkohlefilter.

Longlife-Aktivkohlefilter

Der Filter ist regenerationsfähig und hat eine Lebensdauer von bis zu 3 Jahren. Dieser muss alle 2 bis 3 Monate im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt und im Backofen bei 100 °C getrocknet werden.

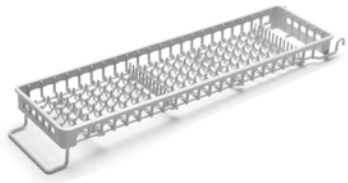
Standard-Aktivkohlefilter



Der Geruchsfilter, der aus einer individuellen Mischung aktiver Kohle besteht, hat je nach Grösse, Gewicht und Menge eine Lebensdauer von 6 Monaten bis 5 Jahren. Der Filter ist nicht regenerationsfähig und muss nach gegebener Zeit ausgewechselt werden.

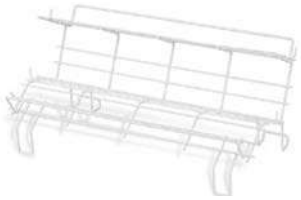
Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR GESCHIRRSPÜLER



1

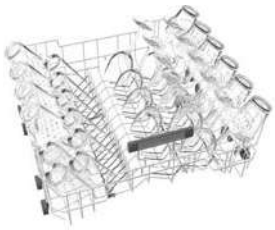
2



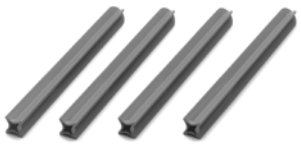
3

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	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	Vario-Besteckauflage	W83586	**62.–**/ 57.57	▲	▲	▲	▲			■	■	■	■
2	Gläser-Einsatz für Unterkorb	1015132	**204.–**/ 189.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3	Zusätzliche Tassenauflage für den Unterkorb	W83934	**84.–**/ 77.99	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4	Gläser-Unterkorb	1013007	**204.–**/ 189.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	Set Easy-Nadeln (4 Stück)	W83899	**6.–**/ 5.57	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6	Dekorfront Nero	W81459	**179.–**/ 166.20										■
7	Dekorfront Weiss	W81458	**179.–**/ 166.20										■
8	Dekorfront Chrom	W83523	**281.–**/ 260.91										■
9	Dekorfront Spiegelglas	W83526	**259.–**/ 240.48	■						■			
10	Dekorfront Nero für Grossraum	W83567	**208.–**/ 193.13								■	■	
11	Dekorfront Weiss für Grossraum	W83572	**208.–**/ 193.13								■	■	
12	Dekorfront Chrom für Grossraum	W83524	**363.–**/ 337.05								■	■	
13	Dekorfront Spiegelglas für Grossraum	W83527	**311.–**/ 288.77			■		■				■	

▲ im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel



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
	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■
	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
				■				
				■				
				■				
			■					
						■		
						■		
						■		
								■

Farben Dekorfronten

6/10 – Nero

7/11 – Weiss

8/12 – Chrom

9/13 – Spiegelglas

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR KÜHLSCHRÄNKE

2

3

4

5

6

7

8

	BESCHREIBUNG	ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Cooltronic eco	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Classic eco	Classic	Futura eco	Futura	Magnum eco	Royal
1	Glastablar mit Auflage, Kantenschutz weiss für Gastronorm-Behälter	H74307	**80.–**/ 74.28					■	■				■			
2	Glastablar mit Auflage, Kantenschutz Edelstahl für Gastronorm-Behälter	H74308	**86.–**/ 79.85					■	■				■			
3	Garbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 40 mm	K50319	**55.–**/ 51.07					■	■				■			
4	Garbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 65 mm	K50320	**66.–**/ 61.28					■	■				■			
5	Kunststoffbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 65 mm	K50321	**34.–**/ 31.57					■	■				■			
6	Porzellanform weiss, ½ GN, Höhe 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85					■	■				■			
7	Flaschenrack	H72731	**89.–**/ 82.64												■	
8	Organizer Set	1038479	**29.–**/ 26.93	■	■	■	■			■	■	■		■		■

■ mit Gerät kompatibel

Rüsten – Kühlen – Zubereiten

Wie wichtig eine gute Organisation beim Kochen ist, stellt man insbesondere bei aufwendigeren Rezepten mit langer Vorbereitungszeit fest. Mit der neuen, exklusiven Auflage und dem Steamer-Zubehör kann der Kühlschrank zum Kühlstellen von bereits gerüsteten Lebensmitteln genutzt werden, bis der nächste Schritt der Zubereitung (zum Beispiel Backen, Steamen) folgt. Die Vorteile des Kühlschranks werden genutzt, unnötige Hektik bleibt aus.

Die neue Auflage und das Steamer-Zubehör passen zu folgenden Kühlschränken:

- Prestige P eco (Modell 51052)
- Prestige eco (Modell 51045)
- Futura eco (Modell 51061)

BESCHREIBUNG		ART.-NR.	PREIS INKL. / EXKL. MWST.	Prestige (nur dekorierbar)	Classic (nur dekorierbar)	Futura (nur dekorierbar)	De Luxe (nur dekorierbar)	Perfect (nur dekorierbar)	Ideal (nur dekorierbar)	Komfort (nur dekorierbar)	De Luxe eco	De Luxe	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Ideal	Komfort
1	Lüftungsgitter Nero	H71840	**116.–**/ 107.71	■	■	■	■	■	■								
2	Lüftungsgitter Weiss	H71841	**116.–**/ 107.71	■	■	■	■	■	■								
3	Dekorrahmen-Set Nero	H74440	**116.–**/ 107.71	■													
4	Dekorrahmen-Set Weiss	H74441	**116.–**/ 107.71	■													
5	Dekorrahmen-Set Weiss	H74439	**116.–**/ 107.71		■												
6	Dekorrahmen-Set Nero	H74436	**116.–**/ 107.71			■											
7	Dekorrahmen-Set Weiss	H74437	**116.–**/ 107.71			■											
8	Dekorrahmen-Set Nero	H74434	**91.–**/ 84.49				■										
9	Dekorrahmen-Set Weiss	H74435	**91.–**/ 84.49				■										
10	Dekorrahmen-Set Nero	1011216	**91.–**/ 84.49					■									
11	Dekorrahmen-Set Weiss	1011214	**91.–**/ 84.49					■									
12	Dekorrahmen-Set Nero	H74432	**91.–**/ 84.49						■								
13	Dekorrahmen-Set Weiss	H74433	**91.–**/ 84.49						■								
14	Dekorrahmen-Set Nero	H74430	**91.–**/ 84.49							■	■	■	■	■	■	■	■
15	Dekorrahmen-Set Weiss	H74431	**91.–**/ 84.49							■							

Weiteres Zubehör auf **vzug.com/zubehoer**

STEAMER/ELEKTROBACKÖFEN UND ELEKTROHERDE

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Markenname		**V-ZUG AG**								
Modellbezeichnung		**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**
Kategorie/Geräteart		**Steamer**					**Backöfen**			
Abbildung Seite		36	37	37	38	38	48	48	49	49
Effizienz und Verbrauch [1]										
Energieeffizienzklasse	von A+++ (besser) bis D (schlechter)	A	A+	–	A+	A+	A	A	A	A
Energieverbrauch, konventionell [5]	kWh/Zyklus	0,79	–	–	0,7	0,7	0,85	0,86	0,94	0,94
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft [4]	kWh/Zyklus	0,67	0,47	–	0,63	0,63	0,7	0,7	0,78	0,78
Standby-Verbrauch ein-/ausgeschalteter Zustand	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
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung	kWh/Zyklus	–	–	–	–	–	3,1	–	3,1	3,1
Anzahl Garräume		1	1	1	1	1	1	1	1	1
Volumen pro Garraum	L	55	34	36	55	55	68	68	68	68
Gebrauchseigenschaften [1]										
Max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze, Umluft	°C	230/230	–/230	–/–	230/230	230/230	300/280	280/250	300/280	300/280
Temperatur bei Dampfbetrieb	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	–	–	–	–
Mikrowellen-Ausgangsleistung	W	700	–	–	–	–	–	–	–	–
Nutzbare Grillfläche	cm^2	1100	–	–	1100	1100	1300	1300	1300	1300
Nutzbares Garraumvolumen	L	55	34	36	55	55	68	68	68	68
Abmessungen Gerät [2]										
Höhe	cm	75,9	37,8	37,8	75,9*	75,9*	75,9*	75,9*	75,9*	75,9*
Breite	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe (ab Möbelfront)	cm	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Tiefe bei offener Tür (vor Möbelfront)	cm	44,0	29,5	29,5	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0
Leergewicht [3]										
Gewicht des Gerätes SMS 55/ EURO 60	kg	52	28	24	44	44	54	49	54	52
Ausstattung										
Garantie		2 Jahre								
Backofen	klein/mittel/gross	mittel	klein	mittel	mittel	mittel	gross	gross	gross	gross
Innenabmessungen Höhe/Breite/Tiefe	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
Beleuchtung/Sichtfenster		●/●	●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Beheizungsart Ober- und Unterhitze		●	–	–	●	●	●	●	●	●
Umluft		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Heissluft		●	●	–	●	●	●	●	●	●
Dampf		●	●	●	●	●	–	–	–	–
Mikrowelle		●	–	–	–	–	–	–	–	–
Katalytische Reinigungshilfe		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Pyrolytische Reinigungshilfe		–	–	–	–	–	●	–	●	●
Grillheizkörper vorhanden/nachrüstbar		●/–	–/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Grillmotor/Umluftgrillieren		–/●	–/–	–/–	–/●	–/●	●/●	●/●	–/●	–/●
Zeitschaltuhr/Schaltuhr		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Geräteschublade/Geräteschublade beheizbar		–/–	–/–	–/–	–/○	–/○	–/○	–/○	–/–	–/○
Elektrischer Anschluss										
Max. Nennleistung	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
Max. Gesamtanschlusswert	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
Spannung	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~
Absicherung	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
Sicherheit und Service										
Herkunftsland		CH								
Service durch		V-ZUG AG								
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug								

Erläuterungen

–/○/● nicht vorhanden/optional/vorhanden

[1] Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50304/60350

[2] Bei Einbaugeräten siehe Massangaben auf den Instruktionsblättern und im Prospekt.

[3] Beachten Sie bei Geräten für Schrankeinbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig ist.

[4] Bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum.

[5] Bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum.

[6] Messmethoden siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2018. Weiterentwicklungen vorbehalten.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 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
							Kleinbacköfen			Einbauherde		
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	56,9	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

gross	gross	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel
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

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTRO-APPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		**V-ZUG AG**
Geräteart		**Vollautomat**
Modellname		**Supremo HSL**
Modellkennzeichen		**CCS HSL**
Abbildung	**Seite**	65
Verbrauchsdaten		
Energieeffizienzklasse [1]	A (besser) bis D (schlechter)	A
Jahresenergieverbrauch [1]	kWh	45
Energiesparfunktion		●
Automatische Abschaltung programmierbar	min	15-180
Gebrauchseigenschaften für		
Vollautomaten		●
Kapselmaschinen/Einzelportionenmaschinen		–
Siebträgermaschinen		–
Heisswasserdüse		●
Dampfdüse		–
Cappuccino-Aufschäumdüse		–
Milchschokoladefunktion		–
Bauform		
Standgerät		–
Einbaugerät		●
Abmessungen [2]		
Höhe	cm	378
Breite	cm	596
Tiefe	cm	412
Leergewicht	**kg**	20,5
Technische Daten		
Stromversorgung (Elektrischer Anschluss gemäss Typenschild)		
Spannung	V	230 V~ 50 Hz
Leistung	W	1350
Fassungsvermögen		
Wassertank	l	1,8
Bohnenbehälter	g	200
Milchbehälter	l	0,75
Kaffee-/Milchauslauf		
Höhenverstellbar von/bis	cm	8-11
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft
Herkunftsland		I
Garantie		2 Jahre
Service durch		V-ZUG AG
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Erläuterungen
- ● Vorhanden bzw. ja
- – Nicht vorhanden bzw. nein

[1] Werte ermittelt nach den gültigen FEA-Messverfahren.
[2] Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Messangaben sind dem Prospekt zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2018. Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

DUNSTABZUGSHAUBEN

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Markenname		**V-ZUG AG**								
Modellbezeichnung		**DSDSR12**	**DSTS9**	**DSMS**	**GKD46TIMASZ***	**DIAS10**	**DI PQ 12**	**DI PQ 10**	**DI QS 10**	**DI E 9**
Kategorie/Geräteart		**Deckenhaube**	**Tischlüfter**	**Muldenlüfter**	**Fusion**	**Inselhauben**				
Abbildung Seite		112	113	113	113	112	114	114	114	114
Effizienz und Verbrauch [1]					Daten unter vzug.com					
Jahres-Energieverbauch (AEC hood)	kWh/annum	56,4	62,1	40,4		67,2	38,9	38,9	43,3	43,3
Energieeffizienzklasse	von A++ bis E	A	B	A		D	A+	A+	A+	A+
Fluiddynamische Effizienz (FDE hood)		32	27,1	31,6		13,1	36,3	36,3	35	35
Fluiddynamische Effizienzklasse	A bis G	A	B	A		D	A	A	A	A
Leistung [2]										
Beleuchtungseffizienz (LE hood)	A (besser) bis G (schlechter)	13	29,9	–		22	28	28	68	68
Beleuchtungseffizienzklasse	von A bis G	D	B	–		B	A	A	A	A
Fettabscheidegrad	%	60	70	75,1		85,1	89,5	89,5	85,1	75,1
Fettabscheidegradklasse	von A bis G	E	D	C		B	B	B	B	C
Leistungsdaten Abluft [2] [3]										
Luftvolumenstrom min. Abluft	m^3/h	230	280	370		–	247	247	300	300
Luftvolumenstrom max. Abluft	m^3/h	630	420	500		–	452	452	580	580
Luftvolumenstrom intensiv Abluft	m^3/h	830	670	590		–	675	675	700	700
Luftschallemission Stufe min. Abluft	dB(A)	43	49	62		–	38	39	52	52
Luftschallemission Stufe max. Abluft	dB(A)	68	57	67		–	52	52	66	66
Luftschallemission Stufe intensiv Abluft	dB(A)	74	69	70		–	63	63	69	69
Stand-Off-Verbrauch (Aus-Zustand) [5]	W	0,49	0,49	0,49		0,49	0,49	0,49	0,49	0,49
Standby-Verbrauch (ohne Informationsanzeige) [5]										
Druckvermögen Stufe min. Abluft	Pa	420	450	320		–	146	146	410	410
Druckvermögen Stufe max. Abluft	Pa	530	530	520		–	346	346	500	500
Druckvermögen Stufe intensiv Abluft	Pa	630	540	700		–	355	355	520	520
Leistungsdaten Umluft										
Luftvolumenstrom min. Umluft	m^3/h	200	155	265		270	210	210	280	280
Luftvolumenstrom max. Umluft	m^3/h	260	330	355		491	389	389	420	420
Luftvolumenstrom intensiv Umluft	m^3/h	295	670	420		532	570	570	440	440
Luftschallemission Stufe min. Umluft	dB(A)	50	43			54	41	41	69	69
Luftschallemission Stufe max. Umluft	dB(A)	72	60			69	56	56	75	75
Luftschallemission Stufe intensiv Umluft	dB(A)	78	76			70	68	68	76	76
Beleuchtungsangaben										
Leistung total (Kochfeldbeleuchtung)	W	2 × 7	1 × 6	–		4 × 5	4 × 2	4 × 2	4 × 1	4 × 1
Lichtstärke [2]	lux	175	171	–		430	225	225	300	300
Art		LED	LED	–		LED	LED	LED	LED	LED
Abmessungen Gerät [4]										
Breite	cm	120	88	11		100	120	100	100	90
Höhe	cm	31	105,1	90		13,2	5,5	5,5	6	6
Tiefe	cm	70	12	50,1		70	70	70	60	60
Min. Abstand über Kochfläche Elektro/Gas	cm	65/65	–	–		65/65	65/50	65/50	65/65	65/65
Leergewicht (Inkl. allen Filtern)	kg	33	35	14		30	35	31,5	32,7	36,5
Elektrischer Anschluss										
Gesamtanschlusswert (bei 230 V/50 Hz)	W	284	270	140		120	138	138	274	274
Betrieb Abluft/Umluft		●/–	●/●	●/●		–/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Bedienung	Intern/extern	●/●	●/–	●/–		●/○	●/○	●/○	●/○	●/○
Regulierung		Tasten	Touch	Touch		Touch	Touch	Touch	Tasten	Tasten
Leistungsstufen	Anzahl/stufenlos	3 + i/–	3 + i/–	3 + i/–		3 + i/–	3 + i/–	3 + i/–	3 + i/–	3 + i/–
Sicherheit und Service										
Herkunftsland		I	I	I		I	I	I	I	I
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug								
Service durch		V-ZUG AG								
Ausstattung										
Garantie		2 Jahre								
Abluftstutzen, Durchmesser	mm	150	150	150		–	150	150	150	150
Abluftstutzen, Position		seitlich	seitlich	seitlich		–	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt		–/●	–/●	–/●		–/–	–/●	–/●	–/●	–/●
Anzahl Filter	Metall/Kombi	4/–	2/–	1/–		3/–	3/–	3/–	3/–	3/–
Leistungsregulierung	elektromechanisch/elektronisch	–/●	–/●	–/●		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Motorenleistung	W	1 × 270	1 × 270	1 × 145		1 × 100	1 × 130	1 × 130	1 × 270	1 × 270

* Weitere Informationen unter vzug.com

Erläuterungen
-/○/● nicht vorhanden / optional / vorhanden

[1] Werte ermittelt nach der gültigen Kennzeichnungsvorschrift EU 65/2014
[2] Werte ermittelt nach EN 61591
[3] Schallleistungspegel in dB(A) re 1 pW nach EN 60704-3
[4] Detaillierte Masszeichnungen des Herstellers beachten
[5] Gemäss gültiger Vorschrift zur Gestaltung umweltgerechter Produkte EU 66/2014
Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01 / 2018. Weiterentwicklungen vorbehalten.

DUNSTABZUGSHAUBEN

FEA

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Markenname		V-ZUG AG																	
Modellbezeichnung		DW PQ 12	DW PQ 9	DW VHR 9	DW VMR 9	DW QS 9	DW QS 7	DW QS 6	DW E 9	DW N9	DW N6	DW K9	DW K6	DHL 11	DHL 8	DEHE 7	DEHE 5	DEHM R8	DEHM R7
Kategorie/Geräteart		Wandhauben																	
Abbildung Seite		115	115	115	115	116	116	116	116	117	117	117	117	120	120	120	120	120	120
Effizienz und Verbrauch [1]																			
Jahres-Energieverbauch (AEC hood)	kWh/annum	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
Energieeffizienzklasse	von A++ bis E	A+	A+	A+	A	A+	A+	A+	A+	A	A	D	D	C	C	D	D	A	B
Fluiddynamische Effizienz (FDE hood)		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
Fluiddynamische Effizienzklasse	von A bis G	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	E	E	C	C	D	D	A	B
Leistung [2]																			
Beleuchtungseffizienz (LE hood)		28	33	91	29	109	109	109	109	58	58	3	3	32	32	13	13	91	91
Beleuchtungseffizienzklasse	von A bis G	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	G	G	A	A	D	D	A	A
Fettabscheidegrad	%	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
Fettabscheidegradklasse	von A bis G	B	B	D	C	B	B	B	C	D	D	C	C	E	E	B	B	C	C
Leistungsdaten Abluft [2] [3]																			
Luftvolumenstrom min. Abluft	m^3/h	247	247	280	368	300	300	300	300	331	331	125	125	228	228	300	300	290	270
Luftvolumenstrom max. Abluft	m^3/h	452	452	650	647	580	580	580	580	622	622	336	336	469	469	600	600	560	540
Luftvolumenstrom intensiv Abluft	m^3/h	675	675	870	823	700	700	700	700	750	750	–	–	563	563	–	–	690	640
Luftschallemission Stufe min. Abluft	dB(A)	38	38	49	53	52	52	52	52	50	50	45	45	40	40	56	56	51	55
Luftschallemission Stufe max. Abluft	dB(A)	52	52	67	66	66	66	66	66	64	64	69	69	57	57	72	72	64	69
Luftschallemission Stufe intensiv Abluft	dB(A)	63	63	73	72	69	69	69	69	69	69	–	–	61	61	–	–	68	71
Stand-Off-Verbrauch (Aus-Zustand) [5]	Watt	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
Standby-Verbrauch (ohne Informationsanzeige) [5]												0	0			0	0		
Druckvermögen Stufe min. Abluft	Pa	146	146	440	474	410	410	410	410	410	410	296	296	201	201	240	240	460	450
Druckvermögen Stufe max. Abluft	Pa	346	346	540	517	500	500	500	500	497	497	451	451	436	436	340	340	540	540
Druckvermögen Stufe intensiv Abluft	Pa	355	355	640	543	520	520	520	520	524	524	–	–	463	463	–	–	550	550
Leistungsdaten Umluft																			
Luftvolumenstrom min. Umluft	m^3/h	210	210	240	394	280	280	280	280	250	250	71	71	146	146	210	210	250	230
Luftvolumenstrom max. Umluft	m^3/h	389	389	250	447	420	420	420	420	450	450	110	110	232	233	360	360	300	270
Luftvolumenstrom intensiv Umluft	m^3/h	570	570	410	464	440	440	440	440	480	480	–	–	322	322	–	–	310	280
Luftschallemission Stufe min. Umluft	dB(A)	41	41	53	70	69	69	69	69	64	64	60	60	64	64	60	60	66	66
Luftschallemission Stufe max. Umluft	dB(A)	56	56	70	74	75	75	75	75	76	76	65	65	61	61	70	70	68	68
Luftschallemission Stufe intensiv Umluft	dB(A)	68	68	76	75	76	76	76	76	77	77	–	–	44	44	–	–	69	69
Beleuchtungsangaben																			
Leistung total (Kochfeldbeleuchtung)	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
Lichtstärke [2]	lux	196	124	200	145	240	240	240	300	128	128	168	168	300	300	520	520	200	200
Art	mögliche Werte sind (LED, Halogen, FL)	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	Halogen	Halogen	LED	LED	Halogen	Halogen	LED	LED
Abmessungen Gerät [4]																			
Breite	cm	120	90	90	90	90	70	60	90	90	60	90	60	110	80	70	52	86	70
Höhe	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
Tiefe	cm	55	55	33,8	32,5	47	47	47	47	50	50	51	51	30	30	28,4	28,4	30	30
Min. Abstand über Kochfläche Gas/Elektro	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
Leergewicht (Inkl. allen Filtern)	kg	29	25,5	16	19	22	17,7	15,6	22	9	7	6	5	29	25,5	6	5	9	8
Elektrischer Anschluss																			
Gesamtanschlusswert (bei 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
Betrieb Abluft/Umluft [7]		●/● [7]	●/● [7]	●/● [7]	●/● [7]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Bedienung	Intern/extern	●/○	●/○	●/○	●/–	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/○	●/○
Regulierung		Touch	Touch	Touch	Touch	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Schieberegler	Schieberegler	Drehregler	Drehregler	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten
Leistungsstufen	Anzahl/stufenlos	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/–
Sicherheit und Service																			
Herkunftsland		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug																	
Service durch		V-ZUG AG																	
Ausstattung																			
Garantie		2 Jahre																	
Abluftstutzen, Durchmesser	mm	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	125	125	150	150	150	150	150	150
Abluftstutzen, Position		oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Anzahl Filter	Metall/Kombi	4/–	3/–	1/–	2/–	3/–	2/–	2/–	3/–	3/–	2/–	3/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	2/–	2/–
Leistungsregulierung elektromechanisch/elektronisch		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●
Motorenleistung	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

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

	DEHM RS	DF PQ 12	DF PQ 9	DF PQ 5	DF PQSL 9	DF PQSL 5	DF SG8	DF SG5	DF ES	DF SE 5	DF NS	DF LS	DF US	DK SSi	DV S9	DV SS
	Flachauszug/Huttenlüfter													Klappe	vorstehend	
	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	Halogen	LED	LED	LED	Halogen	LED	Halogen	Halogen
	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]
	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
	Tasten	Touch/ Auszug	Touch/ Auszug	Touch/ Auszug	Touch/ Auszug	Touch/ Auszug	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Tasten	Schieberegler	Schieberegler	Schieberegler
	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
	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	–	oben	oben	oben
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/–	●/–	●/–	●/–
	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

-/○/● nicht vorhanden / optional / vorhanden

1) Werte ermittelt nach der gültigen Kennzeichnungsvorschrift EU 65/2014

2) Werte ermittelt nach EN 61591

3) Schallleistungspegel in dB(A) re 1 pW nach EN 60704-3

4) Detaillierte Masszeichnungen des Herstellers beachten

5) Gemäss gültiger Vorschrift zur Gestaltung umweltgerechter Produkte EU 66/2014
Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01 / 2018. Weiterentwicklungen vorbehalten.

GLASKERAMIK-, INDUKTIONS-, TOPTRONIC- UND QUICKLIGHT-KOCHFELDER

	Modell	Normal-rahmen	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	DualDesign	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Erklärung zu Anschluss
Induktion/Seite 78–86	GK27TIMSZ				●	6,5	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass: 373 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK47IMDF			●		10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK47IMADF			●		12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 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/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK56TIMSC	●				18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 3 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK56/57TIMSZ/O				●	18,5	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass: 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK11TIFKZ				●	26	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass: 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK17TIYSZ Teppan Yaki				●	8	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass: 373 × 490	230 V~ 2800 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK27TIYSZ Teppan Yaki				●	12,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N~ 5600 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	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/Auflagenmass: 869 × 369	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK47TIMASZ/O				●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GKD46TIMASZ Fusion				●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIABSZ				●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMSZ/O				●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46/47TIMXSZ/O/IMXDF			●	●	11,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass: 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/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK26TIMSZ				●	5,5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass: 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK16TIWSZ Wok				●	9	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass: 373 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	
Toptronic/Seite 89–92	GK55TESC	●				18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 10 300 W16A[3]	Betriebsspannung: 230 V~[1], 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter Betriebsspannung: 400 V~[2], 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter Betriebsspannung: 230 V~[3], 3 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK55TESZ				●	18,5	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass: 886 × 490	400 V3N~ 10 300 W16A[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]	
	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]	
	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/Auflagenmass: 869 × 369	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEBSZ/TEBS.3F			●	●	11	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	
	GK45TEASZ/O				●	11	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEXSZ/O				●	10,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass: 680 × 490	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A[2]	
	GK45TESZ/O/GK45TEGZ				●	9,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK25TEZ				●	5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass: 270 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter

Erläuterungen zur Spalte Modell

C Normalrahmen CrNi.
E Elektronische Sensorbedienung.
F Flächenbündig.
G Günstigversion (Basic).
I Induktion.
M MaxiFlex.
O OptiGlass.
P Panoramaversion.
R Warmhaltezone/ Abstellfläche rechts.
S Slider-Bedienung.
T Topbedienung.
U Übermassrahmen.
W Wok (Induktion).

Herkunftsland: A.

	Modell	Normal-rahmen	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Classic-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
Quicklight/Seite 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/Auflagenmass: 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	Herd mit 4 Drehschaltern
	GK43F/O			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1F			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 6500 W	
	GK43.2F			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 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/Auflagenmass: 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/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK42H1	●				●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK42H1 230V	●				●	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W	Herd mit 4 Drehschaltern
	GK32H1	●				●	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W	Herd, 3 Platten; Einbaurechaud ER3, 3 Einzelschalter EN1
	GK22H1	●				●	5	286 × 511	270 × 490	400 V~ 3000 W	Herd, 2 Platten; Einbaurechaud ER2, 2 Einzelschalter EN1

Erläuterungen zur Spalte Modell

B Bräterzone.
C Normalrahmen CrNi.
F Flächenbündig.
H Hellstrahler/Quicklight.
I Induktion.
L Warmhaltezone links.
O OptiGlass.
R Warmhaltezone rechts.
U Übermassrahmen.
[1)] Nur Einkreis-Kochzonen.

Herkunftsland: A

GLASKERAMIK-, INDUKTIONS-, TOPTRONIC- UND QUICKLIGHT KOCHFELDER FÜR DEN ERSATZMARKT

	Modell	Normal-rahmen	Übermass-rahmen	Flächen-bündig	Black-Design	Gewicht in kg	Geräte Aussenmasse B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Erklärung zu Anschluss
Induktion/Seite 87	GK46TIABSF			●	●	12	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass: 726 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46TIMSF			●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
Toptronic/Seite 92	GK45TEBSF			●	●	11	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	[1] Betriebsspannung: 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter [2] Betriebsspannung: 400 V~, 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter

Erläuterungen zur Spalte Modell

B Bräterzone.
C Normalrahmen CrNi.
E Elektronische Sensorbedienung.
F Flächenbündig.
G Günstigversion (Basic).
H Hellstrahler/Quicklight.
I Induktion.
L Warmhaltezone links.
M MaxiFlex.
P Panoramaversion.
R Warmhaltezone/ Abstellfläche rechts.
S Slider-Bedienung.
T Topbedienung.
U Übermassrahmen.
W Wok (Induktion).

Herkunftsland: A.

EINBAUSCHALTKÄSTEN, EINZELSCHALTER SOWIE EXTERNE STEUERUNGEN FÜR INDUKTION

Firmen- oder Markenname			V-ZUG AG									
Bauform			Einbauschaltkästen		Einzelschalter		Einbaurechauds				Schaltkasten mit Bedienknebel	Bedienknebel
Verkaufsbezeichnung			ES4	ES4U	EN1	EN2	ER202	ER2	ER3	ER4	ESIS4	ESIE4
Abbildung		Seite	98	98	98	98	98	98	98	98	86	86
Gerätemasse	Blende: Höhe[1]	cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4	9	
	Breite[2]	cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7	36,7	
	Tiefe[3]	cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0	0,4	
	Gehäuse: Höhe	cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0	8,0	8,0
	Breite	cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0	34,7	34,7
	Tiefe	cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5	10,5	10,5
Induktion/Glaskeramik kombinierbar			–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–
Schalterbestückung:												
Anzahl Bedienknelbel			–	–	–	–	–	–	–	–	4	4
Kochzonen		Anzahl	2	2	1	–	2	2	3	2	–	–
Zweikreis-Kochzonen		Anzahl	2	2	–	1	–	–	–	2	–	–
Elektrischer Anschluss		V	400	400	400	400	400	400	400	400		
			3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	1 × Erde 1 × Signalleitung	
Gesamtanschlusswert max.		kW	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95		
Herkunftsland			CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja
– Nicht vorhanden bzw. nein
[1] ChromeClass ES4: 9,2 cm; EN1/2: 9,2 cm.
[2] ChromeClass ES4: 37,0 cm; EN1/2: 8,0 cm.
[3] Über Möbelfront vorstehend.

GESCHIRRSPÜLER

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Markenname								
Modellbezeichnung		**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**
Fassungsvermögen (Massgedecke) [1]	Anzahl	13	12	12	12	9	10	12
Abbildung Seite		142/144	142/144	143/145/146	143/145/146	147	147	147
Effizienz und Verbrauch		Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	50 ° Eco	50 ° Eco	50 ° Eco
Energieeffizienzklasse [1]	von A+++ bis D	A+++	A+++	A+++	A++	A+	A++	A+ (*A++)
Energieverbauch pro Jahr [1]	kWh	211	208	208	258	220	211	290 (*258)
Energieverbrauch pro Zyklus [1]	kWh	0,72	0,69	0,72	0,91	0,78	0,75	1,02 (*0,92)
Energieverbauch Standby (eingeschaltet/ausgeschaltet)	W	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Wasserverbrauch pro Jahr [1]	L	1932	1876	2744	2744	2660	2660	2660
Trocknungswirkungsklasse [1]	von A bis G	A	A	A	A	A	A	A
Gebrauchseigenschaften								
Dauer (Programm ECO) [1]	min	280	270	275	300	195	195	210
Automatische Ausschaltzeit	min	0	0	0	0	–	–	–
Geräuschemission (Gerät eingebaut) [2]	dB (A) re 1pw	42/40	42/40	44/44/43	44	46	44	46 (44*)
Bauform								
Einbaugerät		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Standgerät mit Arbeitsplatte		–	–	–	–	–	–	–
Standgerät unterbaufähig		–	–	–	–	–	–	–
Hocheinbau		Ja	Ja	Ja	Ja	–	–	–
Dekorierbar		Ja	Ja	Ja	Ja			
Integrierbar		Ja	Ja	Ja	Ja	–	–	–
Vollintegrierbar		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Abmessungen Gerät [3]								
Höhe	cm	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	81-87	81-87	81-87
Breite	cm	55	55	55	55	45	45	60
Tiefe (einschliesslich Wandabstand)	cm	58	58	58	58	55	58	55
Höhe für Unterbau	cm	76,2	76,2	76,2	76,2	81,5	81,5	81,5
Tiefe bei geöffneter Tür	cm	116,5-123	116,5-123	116,5-123	116,5-123	115	115	115,5
Höhe verstellbar	mm	116	116	116	116	60	60	60
Leergewicht	**kg**	46-55	46-55	46-55	46-55	30	35	30
Elektrischer Anschluss								
Spannung (50 Hz, V)	V	400 2N/230	400 2N/230	230	230	230	230	230
Anschlusswerte [4]	kW	3,2/2,2	3,2/2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,3
Absicherung [4]	A	10/10	10/10	10	10	10	10	10
Wasseranschluss								
Druckschlauch G¾"	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,4
anschliessbar an Kalt-/Warmwasser	C°	60	60	60	60	60	60	60
Wasserdruck	bar	1-10	1-10	1-10	1-10	0,5-10	1-10	0,5-10
Wasserablauf	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,9
Sicherheit und Service								
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	D	D	PL
Name und Adresse des Anbieters								
Service durch								
Ausstattung								
Anzahl Spülprogramme		12	12	8	5	6	6	4 (*6)
Wärmepumpe		–	–	–	–	–	–	–
ergoPlus-Besteckschublade		●	–	–	–	–	–	–
LED-Innenraumbeleuchtung		●	●	–	–	–	–	–
Automatischer Türaufstosser		●	●	●	–	–	●	–
Vario-Körbe/Mehrfachhöhenverstellung		●/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–
Klartextanzeige		●	●	–	–	–	–	–
Wasserhärtesteuerung		●	●	–	–	–	–	–
Trübungssensor		●	●	●	●	●	●	–
SteamFinish		●	●	–	–	–	–	–
Automatikprogramm		●	●	●	●	●	●	– (*●)
Fondue-/Raclette-Programm		●	●	●	–	–	–	–
Sprint-/Party-Programm		●/●	●/●	–	–	–	–	–
Alltag-Kurzprogramm		●	●	–	–	–	–	–
Hygieneprogramm		●	●	●	–	–	–	–
Gläserprogramm		●	●	●	●	–	–	–
All-in-1-Einstellung		●	●	●	●	–	–	–
Aktiver Wasserstop		●	●	●	●	●	●	●
Salzverbrauch pro Spülgang/pro Massgedeck	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	Jahre	2	2	2	2	2	2	2

* ab April

Erläuterungen

- ● Vorhanden bzw. ja
- – Nicht vorhanden bzw. nein

[1] Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50242 im Standardprogramm «ECO»

[2] Gemessen nach der gültigen Norm IEC 60704-2-3 im Standardprogramm «ECO»

[3] Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Massangaben sind den Prospekten zu entnehmen.

[4] Angaben über Umschaltmöglichkeiten sind ggf. den Prospekten zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2018. Weiterentwicklungen vorbehalten.

KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE

FEA

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Markenname		**V-ZUG AG**										
Modellbezeichnung		**Cooltronic eco**	**Cooltronic**	**Noblesse eco**	**Noblesse**	**Prestige P eco**	**Prestige eco**	**Prestige**	**Classic eco**	**Classic**	**Futura eco**	**Futura**
Kategorie/Geräteart		**Kühl-/Gefriergeräte**										
Bauart		Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau
Abbildung Seite		160	160	161	161	162	162	162	163	163	164	164
Effizienz und Verbrauch												
Energieeffizienzklasse	**von A+++ bis D**	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A+++	A++	A+++	A+++	A+++	A++
Energieverbrauch pro Jahr[1]	kWh/annum	154	222	157	224	151	151	222	151	222	139	205
Nutzinhalt												
gesamt	L	251	251	296	296	266	266	287	260	278	218	234
Kühlteil	L	205	205	233	233	199	199	221	187	205	150	167
Kaltlagerfach	L	37	37	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Kellerfach	L	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Weinlagerfach	Anz. Flaschen	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Gefrierfach	L	46	46	63	63	67	67	66	73	73	68	67
Sternekennzeichen Gefrierteil[2]		****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Frostfrei Kühl/Gefrierteil (No Frost)		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Leistung												
Lagerzeit bei Störungen[3]	h	20	20	20	20	15	15	15	15	15	15	15
Gefriervermögen[4]	kg/24h	5	5	4	4	8	8	8	6	6	6	6
Klimaklasse		SN-T	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-ST
Umgebungstemperatur (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
Luftschallemission[5]	dB	38	38	38	38	38	35	36	37	37	37	37
Bauform												
Standgerät		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Einbaugerät (Breitennorm)		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Unterbaugerät		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Integrierbar[6]		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Anzahl der Aussentüren/Auszüge		2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–
Türanschlag (L links/R rechts/w wechselbar)		l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w
Dekorrahmen vorhanden/nachrüstbar		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●	–/–	–/–
Abmessungen Gerät												
Höhe	cm	177,6	177,6	177,6	177,6	177,6	177,6	177,6	164,9	164,9	152,2	152,2
Breite	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe	cm	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	57	57	54,5	54,5
Abmessungen Nische[7]												
Höhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	165,1	152,4	152,4
Breite	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Tiefe	cm	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5
Leergewicht[8]	**kg**	76	72	75	69	70	68	64	68	66	64	58
Elektrischer Anschluss												
Spannung/Frequenz	V/Hz	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Anschlusswert	W	140	140	140	140	115	115	115	115	115	100	100
Absicherung	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Sicherheit und Service												
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug										
Service durch		V-ZUG AG										
Ausstattung												
Bedienung Temperatureinstellung		Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch
Temperaturanzeige Kühlschrank		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Temperaturanzeige Gefrierteil		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Temperatur für Gefrierteil einstellbar												
unabhängig von der Kühltemperatur		●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–
zusammen mit Kühltemperatur		–	–	–	–	–	–	–	●	●	●	●
Schnellgefrierschalter mit automatischer Rückstellung		●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–
Warnsignal / Störung Gefrierteil		opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	–	–	–	–
Warnsignal: Tür offen		opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.
Ausstattung Kühlschrank												
Anzahl Glastablare		4	4	5	5	5	6	5	5	5	4	4
Anzahl Türfächer		4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4
Anzahl Gemüseschubalden		3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ausstattung Gefrierteil												
Anzahl Fächer		2	2	5	5	3	3	3	3	3	3	3
Anzahl Körbe; Behälter; Schubladen		2	2	1	1	3	3	3	3	3	3	3
Wasseranschluss		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
AquaStopp		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Garantie		2 Jahre										

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

	Magnum eco	Royal	De Luxe eco/ De Luxe	Optima 2	Perfect eco/ Perfect	Ideal	Komfort	Polaris S
					Kühl-/Gefriergeräte			
	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Einbau	Freistehend
	165	165	166	166	167	168	168	175
	A+++	A++	A+++/A++	A++	A+++/A++	A++	A++	A++
	146	208	139/199	199	129/186	155	146	348
	292	240	268	268	227	147	119	541
	262	216	244	244	202	131	103	368
	–	17	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	30	24	24	24	25	16	16	173
	****	–	****	****	****	****	****	****
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/●
	16	15	15	15	13	11	10	12
	3	2	2	2	2	2	2	12
	SN-T	SN-ST	SN-T/SN-ST	SN-T	SN-T/SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-T
	10>43	10>38	10>43/ 10>38	10>43	10>43	10>38	10>38	10>43
	33	36	33/36	36	33/34	35	39	42
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/–
	–/●	●/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●	–/–
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●	–/–
	●	●	●	●	●	●	●	–
	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	2/–
	l/t/w	l/t/w	l/t/w	l/t/w	l/t/w	l/t/w	l/t/w	–
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●	–/●	–/●	–/–
	177,6	152,2	152,2	152,2	126,8	88,7	76	175,6
	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	91,0
	54,5	54,5	54,5	54,5	57,5	57,5	57,5	78,3
	177,6	152,4	152,4	152,4	127	88,9	76,2	176
	55	55	55	55	55	55	55	92
	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	62
	52	58	63/61	50	42	35	32	162
	230	230	230	230	230	230	230	230
	130	100	100	80	80	75	100	300
	10	10	10	10	10	10	10	10
	I	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CN
	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
	–	–	–	–	–	–	–	●
	●	●	●	●	●	●	●	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	opt./aku.
	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.	opt./aku.
	5	1	5	6	4	3	2	4
	5	5	5	5	4	3	2	1
	2	1	1	3	1	1	1	1
	1	2	2	2	2	1	1	6
	1	2	2	2	2	1	1	2
	–	–	–	–	–	–	–	1
	–	–	–	–	–	–	–	○ (optional)

Erläuterungen

-/○/● nicht vorhanden/optional/ vorhanden

1) Jahres-Energieverbrauch ermittelt nach DIN EN 153, Ausgabe 1990. Im praktischen Betrieb können sich Abweichungen ergeben

2) * -6 °C oder kälter |
*** -18 °C oder kälter
** -12 °C oder kälter |
**** -18 °C oder kälter und Mindestgefriervermögen

3) Temperaturanstiegszeit auf -9 °C bei vollbeladenem Gefrierteil
Bei Teilbeladung ergeben sich kürzere Zeiten

4) Weitere Angaben zum Gefriervermögen in der Gebrauchsanweisung

5) Gemessen nach der gültigen Norm EN 60704-2-14 in dB(A) re 1pW

6) Integrierbar unter Verwendung einer Möbeltüre

7) Benötigte Nischengrösse in den Masszeichnungen ersichtlich

8) Beachten Sie die Tragfähigkeit der Wand oder des Schrankes für das Gerät UND dessen Inhalt.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2018.
Weiterentwicklungen vorbehalten.

WINECOOLER

Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Markenname

Modellbezeichnung		**Winecooler SL**
Kategorie/Geräteart		**Winecooler**
Bauart		Einbau
Abbildung Seite		171
Effizienz und Verbrauch		
Energieeffizienzklasse	**von A+++ bis D**	A
Energieverbrauch pro Jahr[1]	kWh/annum	159
Nutzinhalt		
Nutzinhalt, Kühlfach gesamt	L	144
Anzahl Flaschen gesamt	0,75	36
Anzahl Flaschen Rotweinzone	0,75	36
Anzahl Flaschen Wessweinzone	0,75	36
Anzahl Flaschen 3 Zone	0,75	–
Leistung		
Klimaklasse		SN-ST
Umgebungstemperatur (min > max.)	C°	10-38
Luftschallemission[5]	dB	39
Bauform		
Standgerät		–
Einbaugerät (Breitennorm)		–/●
Unterbaugerät		–/–
Integrierbar[6]		–
Anzahl der Aussentüren/Auszüge		1/–
Türanschlag (L links/R rechts/w wechselbar)		l/r
Dekorrahmen vorhanden/nachrüstbar		–/–
Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Lagerung von Wein bestimmt		–
Abmessungen Gerät		
Höhe	cm	88,3
Breite	cm	54,4
Tiefe	cm	56,6
Abmessungen Nische[7]		
Höhe	cm	88,9
Breite	cm	55
Tiefe	cm	60,5
Leergewicht[8]	**kg**	48
Elektrischer Anschluss		
Spannung/Frequenz	V/Hz	230
Anschlusswert	W	100
Absicherung	A	10
Sicherheit und Service		
Herkunftsland		CH
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug
Service durch		V-ZUG AG
Ausstattung		
Bedienung Temperatureinstellung		Tasten
Temperaturanzeige		Innen
Warnsignal: Tür offen		opt./aku.
Warnsignal Temperatur		opt./aku.
Garantie		2 Jahre

Erläuterungen

-/○/● nicht vorhanden/optional/ vorhanden

1) Jahres-Energieverbrauch ermittelt nach DIN EN 153, Ausgabe 1990. Im praktischen Betrieb können sich Abweichungen ergeben

2) * -6 °C oder kälter |
*** -18 °C oder kälter
** -12 °C oder kälter |
**** -18 °C oder kälter und Mindestgefriervermögen

3) Temperaturanstiegszeit auf -9 °C bei vollbeladenem Gefrierteil
Bei Teilbeladung ergeben sich kürzere Zeiten

4) Weitere Angaben zum Gefriervermögen in der Gebrauchsanweisung

5) Gemessen nach der gültigen Norm EN 60704-2-14 in dB(A) re 1pW

6) Integrierbar unter Verwendung einer Möbeltüre

7) Benötigte Nischengrösse in den Masszeichnungen ersichtlich

8) Beachten Sie die Tragfähigkeit der Wand oder des Schrankes für das Gerät UND dessen Inhalt.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2018.
Weiterentwicklungen vorbehalten.

MIKROWELLENGERÄTE

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Verkaufsbezeichnung		Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell S	Miwell L
Typenbezeichnung		**MWC HSL**	**MW HSL**	**MW S**	**MW L**
Abbildung	**Seite**	62	62	63	63
Gebrauchseigenschaften					
Mikrowellen-Ausgangsleistung	Watt	50–1000	50–1000	160–750	160–750
Grillleistung	Watt	800	800	700	–
Abmessungen					
Gerätemasse (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	378 × 596 × 516	378 × 596 × 470	378 × 596 × 320	378 × 596 × 320
Garraummasse (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volumen	l	31	31	22	22
Leergewicht	**kg**	29	28	21,5	21,5
Elektrischer Anschluss					
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		2300 Watt	2300 Watt	1900 Watt	1300 Watt
Absicherung		10 A	10 A	10 A	10 A
Netzkabel		1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker
Sicherheit und Service					
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft			
Herkunftsland		I			
Garantie		2 Jahre			
Service durch		V-ZUG AG			
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug			

WÄRMESCHUBLADEN

Verkaufsbezeichnung			
Typenbezeichnung		**WS 55 162**	**WS 55 220**
Abbildung	**Seite**	59	59
Gerätemasse			
Aussenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547
Innenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volumen	dm^3	22	34
Leergewicht	kg	21	22,5
Elektrischer Anschluss			
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		810 Watt	810 Watt
Absicherung		10 A	10 A
Netzkabel		1,7 m mit Stecker	1,7 m mit Stecker
Sicherheit und Service			
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft	
Herkunftsland		SK	
Garantie		2 Jahre	
Service durch		V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

Steamen/Backen/Mikrowelle/ Wärmeschublade/Coffee-Center

KombiBetrieb Dämpfen

PowerDämpfen

Mikrowelle

PowerRegenerieren

GourmetGuide

Vacuisine

Profi-Backen

GarAutomatik

Zartgaren

RegenerierAutomatik

Auftauen

Rezepte

Eigene Rezepte

EasyCook

Favoriten

Warmhalten

Hygiene

Wellness

Tellerwärmen

Sommerzeitumstellung

Schnellaufheizen

Mikrowelle/Invertertechnologie

Dämpfen

Heissluft feucht/Heissluft

Heissluft mit Beschwaden

PizzaPlus

Ober- und/oder Unterhitze

Ober-/Unterhitze feucht

Grill mit Umluft/Grill

Regenerieren/Aufwärmen

Dämpfen 80 °C

Dämpfen 90 °C

Dämpfen 100 °C

Pyrolyse

Tassenwärmen

Yoghurt

Mikrowelle

CombiCrunch

Automatic Plus

Kaffeestärke (5 Stufen)

Tassengrösse (3 Stufen)

2 Tassen

Heisswasser

Cappuccino

Latte macchiato

Café Latte

Kochfelder

AutoPowerPlus

PowerPlus für alle Kochzonen

PowerTronic

Pausentaste

Warmhaltefunktion

Ankochautomatik

Akustischer Timer

Einschaltdauer mit Abschaltfunktion

Zonenverbindung

Schmelzfunktion

Simmerfunktion

Optimal für Fleisch

Optimal für Gemüse

Optimal für Fisch

Slider-Bedienung

Einstellung Tastenton (ein/aus)

OptiClean

ProfiAutomatik

Memory Funktion

Teppan Yaki Funktion

OptiLink

Dunstabzüge

Licht mit Dimmfunktion

Anzeige Reinigung Fettfilter

Anzeige Sättigung Kohlefilter

Intensivstufe

Nachlaufautomatik

Wischschutz

Abluft

Umluft

Randabsaugung

FlexLED 2700–4000 Kelvin

ComfortFix

Geschirrspüler

Automatik

SteamFinish

Silent

Alltag Kurz

Kurz

Kurz/Glas

Party

Glas

Intensiv

Fondue/Raclette

Hygiene

Vorspülen

Maschinenpflege

Teilbeladung

Eco

Energiesparen

Startauschub 9h/24h

OptiStart

EcoManagement

Kühl- und Gefriergeräte

Kellerfach

Digitalanzeige

Sanfte Bedienung (TouchControl)

FreshControl

HygienePlus

SoftClose-Türschliessung

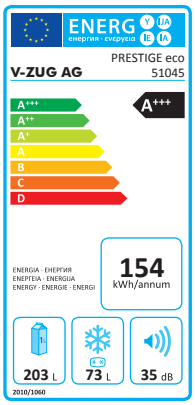
Wine

Getrennte Temperaturregelung

NoFrost

Grafikdisplay

* alle Piktogramme mit einem + bedeuten KombiBetrieb



Energieeffizienz auf einen Blick

Mit Hilfe der Etikette kann der Energieverbrauch direkt am Gerät abgelesen werden. Die Geräte von V-ZUG befinden sich in den besten Energieeffizienzklassen.

compareco.ch

V-ZUG setzt sich als aktives Mitglied im FEA Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz herstellerübergreifend für ökologische Geräte ein und unterstützt aktiv die Vergleichsplattform compareco.ch

Vergleichen Sie jetzt Haushaltgeräte auf **compareco.ch**

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF).
Fett gedruckt: inkl. Mehrwertsteuer (MWST).
Normal gedruckt: exkl. Mehrwertsteuer (MWST).

Alle Preise verstehen sich exkl. der obligatorischen vorgezogenen Recyclinggebühr (vRG). Modell- und Preisänderungen vorbehalten.

Offizielle vRG-Tarife 2018

Gewichtskategorie	Gerätebereich	vRG inkl./ exkl. MwSt.
Haushaltgrossgeräte (ohne Kühlen, Gefrieren und Geräte mit Wärmepumpe)		**CHF**
< 5 kg	Kassiersysteme	**0.60**/0.56
≥ 5–15 kg	Wok, Kochfelder, Dunstabzüge leicht, Teppan Yaki	**2.49**/2.31
> 15–25 kg	Steam HSE, Mikrowellengeräte, Wärmeschubladen, Dunstabzüge mittel, Coffee-Center	**5.99**/5.56
> 25–70 kg	WA Adora SL/S/L, Herde, Backöfen, Steamer, Geschirrspüler, Dunstabzüge schwer, Miwell-Combi XSL	**11.97**/11.11
> 70–250 kg	WA Adorina SL/S/L, WA Adora SLQ, WA Unimatic, Dunstabzüge sehr schwer	**19.95**/18.52
Kühl- und Gefriergeräte, Geräte mit Wärmepumpe, Textilpflegesystem		
> 25–100 kg	Kühlschränke, Winecooler, Waschmaschine/Wäschetrockner/ Geschirrspüler mit Wärmepumpe	**29.92**/27.78
> 100–250 kg	FoodCenter, REFRESH-BUTLER	**49.87**/46.30
Rechauds, Schaltkästen und Kochplattensätze sind nicht gebührenpflichtig.		

ZUGORAMA AUSSTELLUNGS- UND BERATUNGSCENTER

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

4052 Basel
Münchensteinerstrasse 43
Tel. 058 767 38 00, Fax 058 767 38 09
basel@vzug.com

6500 Bellinzona
Viale Portone 3
Tel. 058 767 38 20, Fax 058 767 38 29
bellinzona@vzug.com

2504 Biel
Grenchenstrasse 5
Tel. 058 767 38 30, Fax 058 767 38 39
biel@vzug.com

7000 Chur
Kasernenstrasse 90
Tel. 058 767 38 50, Fax 058 767 38 59
chur@vzug.com

1023 Crissier
Chemin des Lentillières 24
Tel. 058 767 38 60, Fax 058 767 38 69
crissier@vzug.com

1216 Genf Cointrin
Avenue Louis-Casaï 79
Tel. 058 767 38 80, Fax 058 767 38 89
genf@vzug.com

3075 Rüfenacht b. Bern
Worbstrasse 87
Tel. 058 767 38 90, Fax 058 767 38 99
bern@vzug.com

9015 St. Gallen-Winkeln
Breitfeldstrasse 8
Tel. 058 767 39 10, Fax 058 767 39 19
st.gallen@vzug.com

6301 Zug
Baarerstrasse 124
Tel. 058 767 67 65, Fax 058 767 61 65
zugorama@vzug.com

8005 Zürich
Hardturm Park, Pfingstweidstrasse 106
Tel. 058 767 39 20, Fax 058 767 39 29
zuerich@vzug.com

Öffnungszeiten finden Sie unter
vzug.com/zugorama

KONTAKTE IN ZUG

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 058 767 67 67, Fax 058 767 61 67
info@vzug.com

Verkauf
Tel. 058 767 80 01, Fax 058 767 61 61
kundenbestellung@vzug.com

Kundendienst
Tel. 0800 850 850 (kostenlos)
info@vzug.com

Ersatzteile
Tel. 058 767 67 84 (deutsch)
058 767 67 70 (französisch)
058 767 67 71 (italienisch)
Fax 058 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.com