Une journée avec V-ZUG

V-ZUG SA

La perfection suisse à la maison

Une journée avec V-ZUG

Imaginez
un partenaire
qui vous accompagne
toute la journée,
vous aide à accomplir les
tâches domestiques et
brille par son intelligence.

Toujours là pour vous.

Une journée avec V-ZUG

6 La philosophie de V-ZUG
8 Les têtes pensantes
10 Gros plan sur vos besoins
12 Conseil personnalisé
14 Le triangle magique

102 Parlez-vous notre langue?
104 ZUGORAMA

08 h 10

Préparer du müesli et savourer un bon café.

16 Prendre le temps
18 Pour une journée sans nuage
20 Fours à vapeur combinés
22 Comparatif de produits Fours à vapeur combinés
24 Coffee-Center
26 Combinaisons possibles entre appareils et tiroirs
28 Conseils d'experts

10 h 23

Flâner au marché. Que va-t-on manger aujourd'hui?

30 Flâner au marché
32 Pour des idées fraîches
34 Tiroirs
36 Réfrigérateurs et congélateurs
38 Comparatif de produits Réfrigérateurs et congélateurs
42 Conseils d'experts

11 h 30

Un peu d'appétit, une pincée de créativité.

44 Tout le monde à table!
46 Un déjeuner simple et savoureux
48 Hottes d'aspiration
50 Comparatif de produits Hottes de plafond et hottes de plan de travail
52 Induction
54 Comparatif de produits Induction
56 Comparatif de produits Toptronic

12 h 50

Bavarder, rire. Tout le monde a bien mangé?

58 Laver la vaisselle
60 Une petite pause de midi
62 Des programmes exclusifs
64 Un confort maximum, tout simplement
66 Comparatif de produits Lave-vaisselle
68 Conseils d'experts

15 h 08

Doser, mélanger, grignoter.

70 C'est l'heure de pâtisser
72 Après-midi dolce vita
74 Des compagnons à tout faire au quotidien
76 Comparatif de produits Fours

19 h 15

Bienvenue chez nous! On trinque?

78 Cuisiner pour ses invités
80 Des hôtes passionnés
82 Inspiré des grands chefs
83 Comme dans la cave à vins
84 Comparatif de produits WineCooler

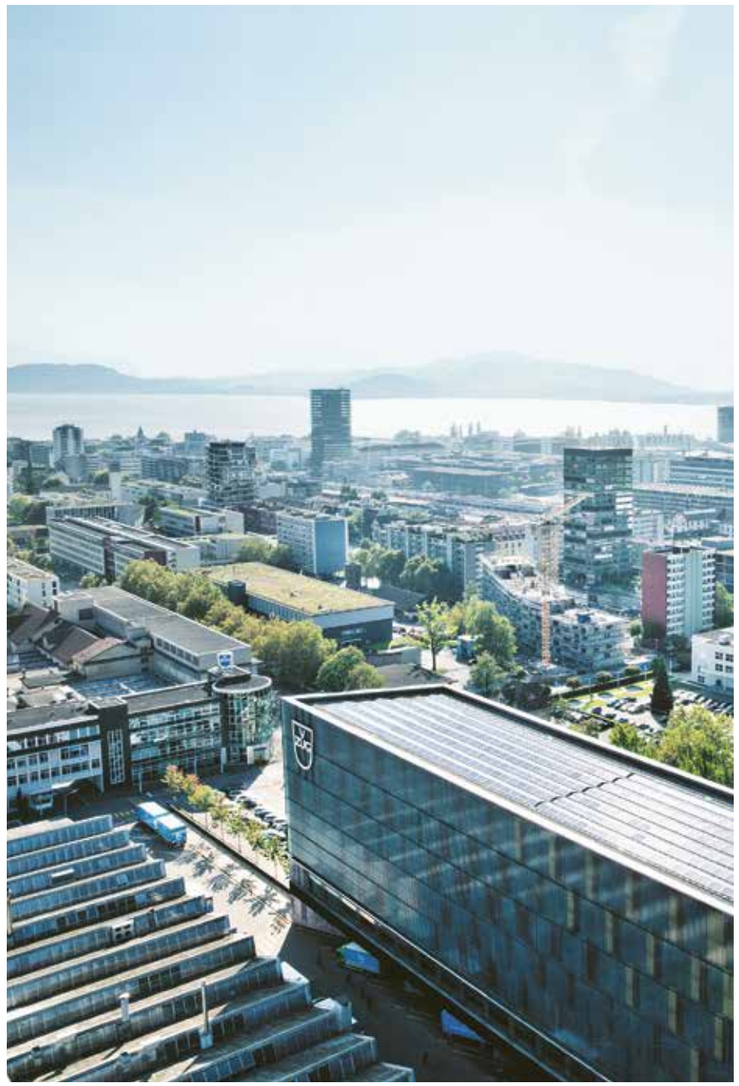
21 h 47

Place à la détente. Après le travail. Après l'entraînement.

86 Pour une propreté parfaite
88 L'équipe de nuit prend la relève
90 Intelligent et économique
92 Comparatif de produits Lave-linge
94 Efficacité énergétique Séchage
96 Comparatif de produits Sèche-linge
98 RefreshButler
100 Conseils d'experts

Nous avons à cœur de rendre votre quotidien aussi agréable que possible

En tant que fabricant suisse, nous sommes fermement ancrés à Zoug, mais sommes aussi résolument tournés vers l'avenir en ce qui concerne les innovations et le design.



Notre exigence est le fruit d'une tradition plus que centenaire: nous mettons un point d'honneur à fabriquer des appareils électroménagers qui vous facilitent la vie à la maison et favorisent la durabilité au quotidien. Leur mission: vous offrir une liberté totale, que ce soit pour mitonner le tout nouveau menu Vacuisine ou préparer un kouglof avec les enfants, par exemple. Nos appareils Adora sont aussi à vos côtés pour la vaisselle ou la lessive.

Certains de nos produits, comme les réfrigérateurs, sont de vraies bêtes de somme qui ne s'arrêtent jamais, même la nuit. Le tout en préservant les ressources autant que possible, évidemment. Chez V-ZUG, nous avons déjà lancé plusieurs exclusivités mondiales et prestations pionnières des points de vue technologique et écologique, comme les technologies de pompe à chaleur et PureCool, peu énergivores.

«Régler le four, même avec les doigts couverts de pâte»

Design

Si nos produits sont à la pointe en matière d'innovation et de développement durable, leur enveloppe extérieure affiche un design alliant esthétique, sobriété et caractère. Notre équipe de design se porte garante du style et de la fonctionnalité, de l'ergonomie et du confort d'utilisation. Pour que vous puissiez vous en donner à cœur joie en cuisine, de manière simple et intuitive. Ainsi, vous pouvez commander le four à vapeur d'une seule main quand l'autre est couverte de pâte ou encore placer une assiette dans le lave-vaisselle sans vous briser les reins.

«Notification du four à vapeur combiné sur votre smartphone: rôtissage doux terminé»

Connectivité

Nos designers s'inspirent notamment des tendances sociales, du comportement des utilisateurs et de la numérisation. Peut-être la cuisine est-elle votre passe-temps favori, qui vous permet de vous déconnecter du monde numérique. Ou peut-être appréciez-vous au contraire les appareils qui peuvent être connectés via le réseau Wi-Fi et une appli. Quand le four à vapeur combiné avertit votre smartphone dès que la viande est cuite. Quand le plan de cuisson régule automatiquement la hotte d'aspiration, afin que vous puissiez laisser libre cours à votre créativité et vous concentrer sur les arômes.

Dans tous les cas, les appareils V-ZUG constituent le bon choix.

«Des appareils et fonctions émotionnels offrant une vraie plus-value»

L'équipe de design de V-ZUG développe des produits fonctionnels et émotionnels, à l'image de nos fours et cuisinières.

L'équipe de design de V-ZUG en est convaincue: «Les appareils sont de plus en plus des vecteurs d'émotions et leurs fonctions offrent une vraie plus-value. Le style de vie est mis à l'honneur». La cuisine doit être une expérience à part entière, mais aussi et surtout une source de plaisir accessible à tous. Un design réussi implique aussi un appareil simple à utiliser, comme en témoigne le Combair SLP avec écran graphique en couleur. Et grâce à la pyrolyse, le four se nettoie pratiquement tout seul, pour encore plus de plaisir.

Simplexité – technologie complexe, commande intuitive
L'équipe de design suit le principe de la «simplexité»: une technologie complexe à l'intérieur, mais une interaction simple et intuitive avec l'appareil. «Dans l'idéal, il doit pouvoir se piloter par des gestes naturels et des actions intuitives», déclare Gloria Cutura, notre designer d'expérience utilisateur. Quelques clics suffisent pour accéder au réglage souhaité. D'autres détails favorisent le confort d'utilisation et le langage formel réduit, comme la forme du bouton rotatif, les éléments coulissants à sortie totale et les panneaux ultra-résistants.

Expérience et résultat
Disponibles dans plusieurs finitions, les fours et cuisinières s'intègrent harmonieusement dans toutes les cuisines. «Nous voulons que nos appareils forment une unité naturelle avec l'espace de vie des utilisateurs», explique Martin von Freeden. En fin de compte, les regards ne doivent pas se tourner vers le four, mais pétiller d'envie devant la pizza croustillante ou le rôti de viande hachée bien juteux.

L'équipe de design

Six designers tournés vers l'avenir. Julia Borger, Gunnar Donis, Kevin Perlinger, Gloria Cutura, Andreas Arabiano et Martin von Freeden conçoivent les produits d'aujourd'hui et de demain.

Gros plan sur vos besoins

Comment aménager une cuisine parfaitement adaptée à votre mode de vie? Quelques réflexions préliminaires …

Quelle doit être la taille de mon réfrigérateur?

De manière générale, on compte 60 à 70 litres par personne. Mais si, par exemple, vous ne faites les courses qu'une fois par semaine et privilégiez des aliments qui se conservent longtemps et se congèlent facilement, mieux vaut prévoir un réfrigérateur plus volumineux avec des bacs fraîcheur spéciaux et un compartiment de congélation spacieux.

Pour qui cuisinez-vous souvent?

- Pour moi
- Pour mon couple
- Pour ma famille
- J'aime recevoir du monde

A quoi prêtez-vous attention?

- Design
- Technique intelligente et précision
- Ergonomie/confort
- Développement durable
- Silence de fonctionnement
- Cuisine ouverte
- Santé
- Rapidité

Quel est votre profil?

- Gastronome/gourmet
- Maniaque de l'ordre
- Cuisinier passionné
- Amoureux de la technique
- Passionné de design

Quel niveau de confort souhaitez-vous?

- Recettes enregistrées
- Tiroir sous vide et/ou tiroir chauffant
- Grand réfrigérateur
- Cuisine connectée

Ai-je besoin d'un four à vapeur et d'un four ou seulement d'un appareil combiné?

Les deux options sont possibles. Si les fours à vapeur combinés modernes allient air chaud et cuisine conventionnelle, deux appareils vous offrent deux espaces de cuisson indépendants, donc davantage de place et de flexibilité.

Le bon produit

Le choix est grand, les besoins sont variés: en fonction des critères qui vous intéressent particulièrement, nous vous recommandons le produit adapté.

Peut-être votre cœur bat-il pour la technique, l'alimentation saine ou le design. Faites confiance aux conseils avisés d'un professionnel.

Pour les amateurs de design
Notre exigence en matière de design? L'élégance intemporelle. Et vous? Que vous recherchiez des appareils entièrement intégrés qui fusionnent complètement avec la façade de votre cuisine ou préfériez un contraste ostensible, nos finitions répondent à toutes les exigences en matière de design. Pour conjuguer originalité et élégance, rien de tel que la gamme design exclusive Pureness. De même, les finitions miroir ou les appareils sans poignée sont particulièrement appréciés. Ils donnent aux cuisines ouvertes une apparence élégante. Le plan de cuisson Fusion avec hotte d'aspiration intégrée, le plan de cuisson FullFlex dans la finition Pureness ou la hotte AiroClearEncastrable V4000, élégante et discrète, conviennent à merveille. Choisissez le design qui vous correspond.

Pour les férus de technique
Vous aimez les fonctionnalités ingénieuses et la technologie de pointe? Dans ce cas, je vous conseille d'opter pour les appareils du niveau de confort le plus élevé. Vous allez adorer les fonctions comme OptiLink, GuidedCooking ou MonoFridge. Connectez vos appareils et découvrez tous les avantages supplémentaires de l'appli. Prenons l'exemple du CombiCooler: l'appli vous prodigue des conseils et vous permet d'activer et de désactiver le SilentMode ou la fonction MonoFridge en toute simplicité. Grâce à GuidedCooking, vous pouvez même bénéficier d'un processus de cuisine guidé sur votre plan de cuisson. Tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un plan de cuisson équipé de la fonction GuidedCooking, d'ustensiles de cuisine Bluetooth de Kuhn Rikon et de l'appli GuidedCooking. Pour la buanderie, je vous recommande aussi les appareils du niveau de confort le plus élevé. Ils sont équipés de série d'un module Wi-Fi. Passez au numérique et découvrez les joies du lavage et de la cuisine connectés!

Pour les amateurs de confort
Si vous aimez l'ordre, l'organisation et l'ergonomie, vous devriez prêter attention aux atouts confort lors du choix de vos appareils de cuisine. Citons notamment les tiroirs à couverts, les accessoires de rangement pour réfrigérateur ou encore les tiroirs systèmes. S'agissant du lave-vaisselle, je conseille un nouvel appareil de la gamme OptiLift: le panier inférieur est amené à hauteur des hanches lorsqu'on le tire. Idéal pour placer et retirer les couverts en préservant son dos. Gages d'un confort élevé, les rails coulissants SoftSlide compacts avec amortisseurs SoftClose permettent aux paniers à vaisselle d'entrer et de sortir en douceur. Quant au lave-linge, je vous recommande un modèle avec OptiDos. Vous ne le regretterez pas.

Pour les gourmets attentifs à leur santé
Vous privilégiez une alimentation riche en vitamines et un mode de vie sain? Alors le four à vapeur combiné va jouer les premiers rôles dans votre cuisine. La vapeur à basse pression est le mode de cuisson le plus délicat et le plus respectueux des aliments. Les vitamines, les minéraux et les oligo-éléments sont préservés, ainsi que la couleur et la saveur des plats. Côté réfrigérateur, je vous recommande un modèle équipé d'une zone FreshControl. Il vous permettra en effet de stocker viandes, poissons, fruits et légumes de manière optimale. Le tiroir sous vide est le complément idéal pour tous les gourmets qui prennent soin d'eux. Vous pouvez par exemple blanchir les légumes de votre jardin, les mettre sous vide dans les portions voulues et les conserver ainsi plus longtemps sans aucune perte de qualité. Bon appétit … et bonne santé!

Conseil personnalisé

Le choix d'un appareil électroménager est une question de préférences. Seul un conseil personnalisé permet de trouver la solution en phase avec vos exigences. Martin Auf der Maur, responsable du ZUGORAMA de Zoug, et son équipe sont des experts en la matière.

ZUGORAMA
près de chez vous:

Pour les plus pressés
Travail, famille, loisirs, ménage: il n'est pas toujours facile de tout concilier. C'est pourquoi j'attache beaucoup d'importance aux appareils électroménagers qui facilitent le quotidien. Vous aussi? Alors privilégiez les programmes automatiques et Sprint. Le programme Fête des lave-vaisselle Adora nettoie la vaisselle en seulement 11 minutes. Avec le défroissage vapeur de nos lave-linge Adora, le repassage devient bien souvent superflu. Pour gagner du temps, optez pour un plan de cuisson à induction, le Combi-Steam MSLQ ou la fonction GuidedCooking. De plus, la hotte d'aspiration se régule automatiquement avec la fonction OptiLink. Vous avez dit détente?

Pour les gourmets
Vous adorez cuisiner pour les amis et la famille et testez volontiers des recettes un peu plus élaborées? Les appareils du niveau de confort le plus élevé sont faits pour vous. Les cuisiniers amateurs seront séduits par le plan de cuisson Fusion, le wok à induction, le Teppan Yaki, le Combi-Steam XSL, les tiroirs sous vide, les lave-vaisselle Adora avec OptiLift, les WineCooler, les CombiCooler ou encore la solution «side-by-side». L'appli regorge d'idées, tandis que V-ZUG-Home vous permet d'envoyer des recettes plus complexes directement sur votre appareil. Bon appétit!

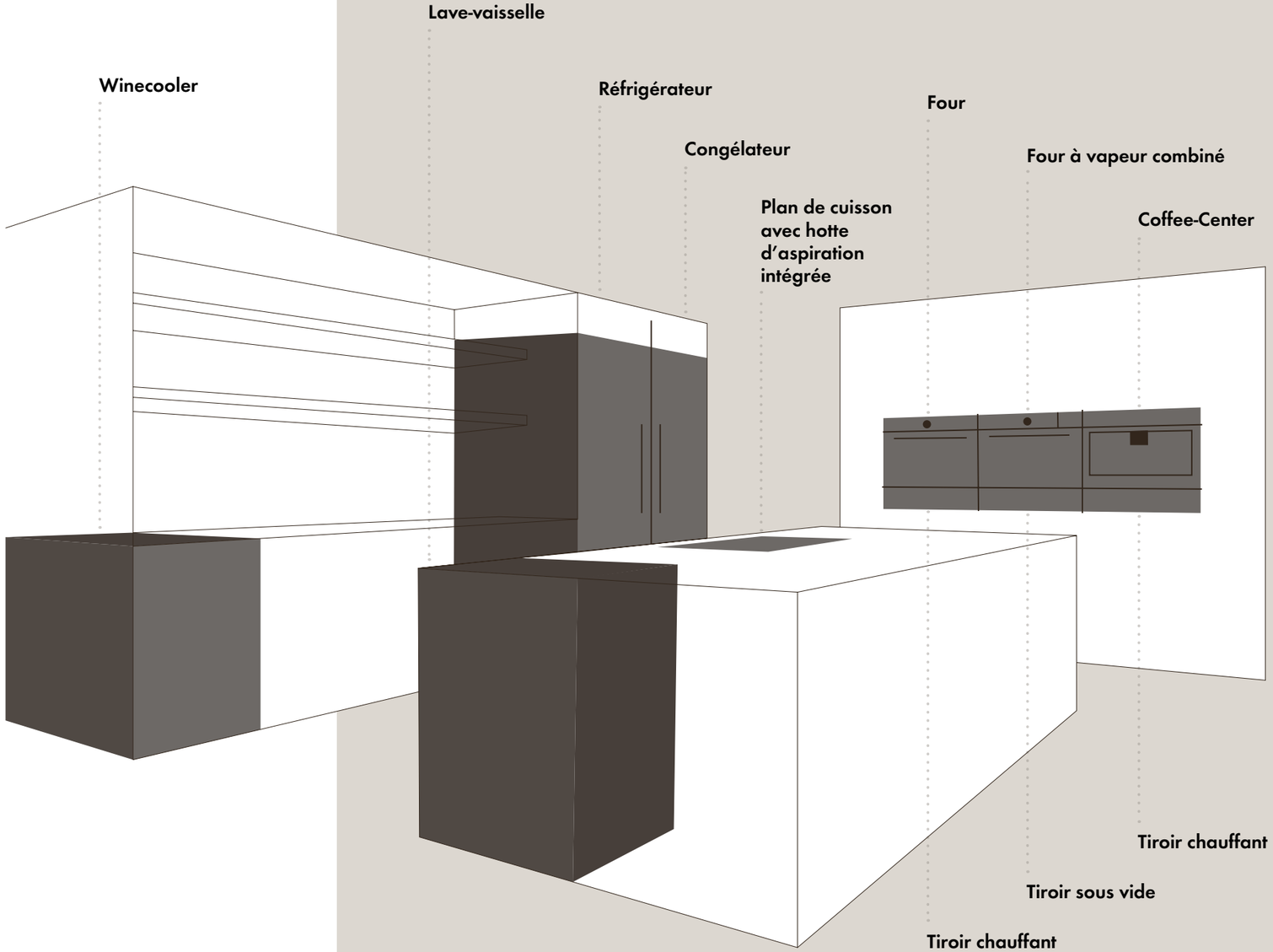
Pour tout le monde
Que vous penchiez plutôt pour un équipement fonctionnel, deux espaces de cuisson ou un four classique associé à un four à vapeur combiné, nous avons la solution qu'il vous faut. Prenez rendez-vous dans le ZUGORAMA le plus proche; nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Le triangle magique

Le plan de cuisson, l'évier et le réfrigérateur sont des zones d'activité essentielles dans une cuisine. Ils représentent les sommets d'un triangle et ne doivent pas être à plus de deux pas les uns des autres. Les déplacements courts favorisent la fluidité du travail et permettent de gagner du temps.

Confort et ergonomie. Facilité d'organisation.

- Les appareils importants comme le four et le four à vapeur se situent à hauteur des yeux. Inutile de s'agenouiller ou de se mettre sur la pointe des pieds pour voir si le gâteau a déjà levé.
- En général, on pare, on coupe, on cuit et on lave debout. Pour une hauteur de travail adaptée, l'espace entre le coude plié et le plan de cuisson/la zone de préparation doit être d'environ 10 à 15 centimètres.
- Un lave-vaisselle avec mécanisme de relèvement du panier inférieur OptiLift permet de placer et de retirer les couverts confortablement, sans se pencher. Naturellement, un encastrement en armoire haute est aussi possible, en fonction des exigences et de l'aménagement de la cuisine.
- Les hottes d'aspiration intégrées offrent une grande liberté de mouvement au niveau de la tête et une vue dégagée.
- Touche à pression, touche à effleurement, etc.: la commande confortable des appareils permet une cuisine intuitive et sûre.



Conseil: pour éviter les conflits de voisinage liés à la chaleur, mieux vaut ne pas juxtaposer directement la cuisinière et le réfrigérateur. En revanche, le plan de cuisson et l'évier font bon ménage. Cela évite les déplacements pénibles avec la casserole pour vider l'eau des pâtes, par exemple.

8 h 10

Prendre le temps.
Savourer un café.
Mordre à pleines dents une tresse toute fraîche.
Prévoir le programme de la journée.
Bref, le quotidien!

Coffee-Center
Une touche de bonheur: lungo ou ristretto, crème légère ou plus dense. A vous de choisir!

Four à vapeur combiné
Parce que le quotidien est rythmé par les exigences de rapidité, de confort… et de saveur: le programme Cuisiner pro permet de réussir des pains et des tresses dignes des meilleurs boulangers professionnels.

Pour une journée sans nuage
Four à vapeur combiné et Coffee-Center

1. Pour une préparation saine et détendue

Peu gourmands en temps et en énergie, les fours à vapeur combinés préservent les nutriments essentiels. Avec eux, réussir des plats savoureux est quasiment garanti.

2. Un délicieux café

Seul un vrai professionnel peut diffuser un délicieux parfum de café dans la cuisine, préparer une mousse de lait à la perfection et offrir un plaisir torréfié digne d'un barista italien: le Coffee-Center entièrement automatique, pour vous servir.

Fours à vapeur combinés modernes pour un plaisir sain

De l'air chaud au gril avec chaleur tournante en passant par la vapeur et le rôtissage doux, le four à vapeur combiné a tout pour plaire. Le matin, rien de tel qu'une tresse fraîchement préparée avec Cuisiner pro ou un yogourt maison grâce à la cuisson à la vapeur au degré près à 40 °C.

Des applications à foison au service de l'excellence
L'application Cuisiner pro combine l'air chaud et la vapeur. L'idéal pour faire son pain soi-même, avec une croûte bien croustillante et une mie tendre à souhait. L'application Régénération réchauffe les plats préparés en douceur, comme s'ils venaient d'être cuisinés.

Cuisson à la vapeur au degré près
Réglage de la température en continu. Aucun risque de surcuire ou de brûler des aliments. La vapeur d'eau ne mélange pas les arômes, d'où la possibilité de préparer différents plats simultanément. Parce que le plaisir est une question de texture, de couleur et de goût.

Programmes intelligents
La fonction EasyCook permet d'obtenir le réglage optimal sur simple pression d'une touche. Pour le reste, l'appareil s'occupe de tout. La fonction Cuisson-Matic mémorise jusqu'à 15 catégories d'aliments. De quoi réussir pains, gâteaux, viandes, légumes, poissons, etc. à tous les coups ou presque.

Comparatif de produits
Fours à vapeur combinés et fours à vapeur

	Combi-Steam MSLQ 1.	Combi-Steam XSL 2.	Combi-Steam HSL 3.	Steam HSE 4.	Combair-Steam SL 5.	Combair-Steam SE 6.
Finitions						
Miroir	●	●	●	●	●	●
Miroir avec poignée escamotable		● *			● *	
ChromeClass	●	●	●	●	●	●
Gamme design Pureness		● *				
Largeur de l'appareil (cm)	60/55	60	60/55	60/55	60/55	60/55
Hauteur de l'appareil (cm)	60/76	45	38	38	60	60
Exclusivités V-ZUG						
Vacuisine/réglage au degré près	● / ●	● / ●	● / ●	○ / ●	● / ●	○ / ●
GourmetVapeur	● **	● **	● **		● **	
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	●	●	●		●	
Rôtissage doux des viandes saisies/avec vapeur	● / ●	● / ●	● / ●		● / ●	
Régénération automatique	●	●	●		●	
Régénération/PowerRégénération	● / ●	● / ○	● / ○		● / ○	● / ○
Cuisiner pro	●	●	●		●	●
Sonde de température interne	●	●	●		●	
Recettes intégrées	●	●	●		●	● **
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi		Wi-Fi	
Applications						
Vapeur/PowerVapeur	● / ●	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○	● / ○
Chaleur voûte et sole	●				●	●
Air chaud/air chaud avec vapeur	● / ●	● / ●	● / ●		● / ●	● / ●
PizzaPlus	●				●	●
Air chaud humide	●	●	●		●	●
Gril/gril avec chaleur tournante	● / ●				● / ●	● / ●

● disponible ○ non disponible * en option ** Les recettes peuvent être activées après l'achat d'un livre de recettes

Nos fours à vapeur et fours à vapeur combinés répondent à tous les besoins

2.

Combi-Steam XSL
également disponible avec raccord d'eau fixe

1.

Combi-Steam MSLQ

4.

Steam HSE

5.

Combair-Steam SL

3.

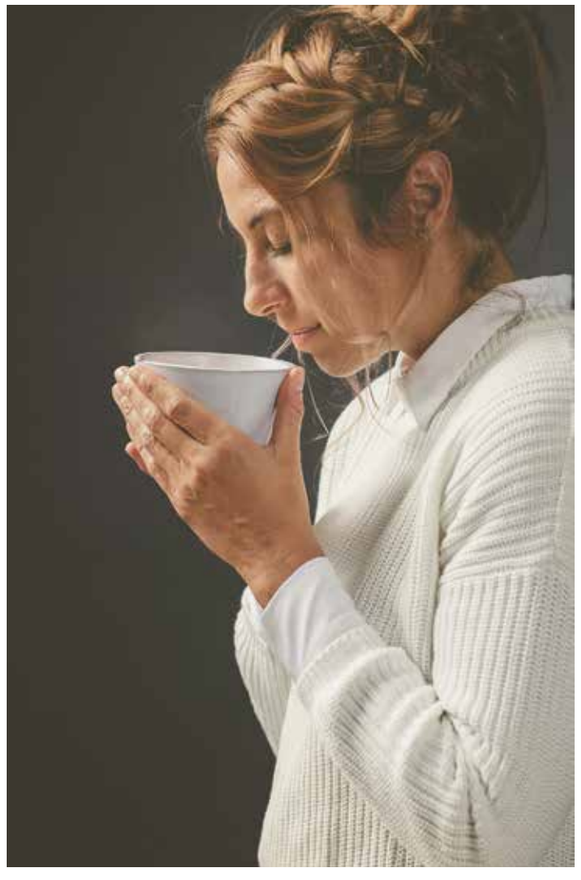
Combi-Steam HSL

6.

Combair-Steam SE

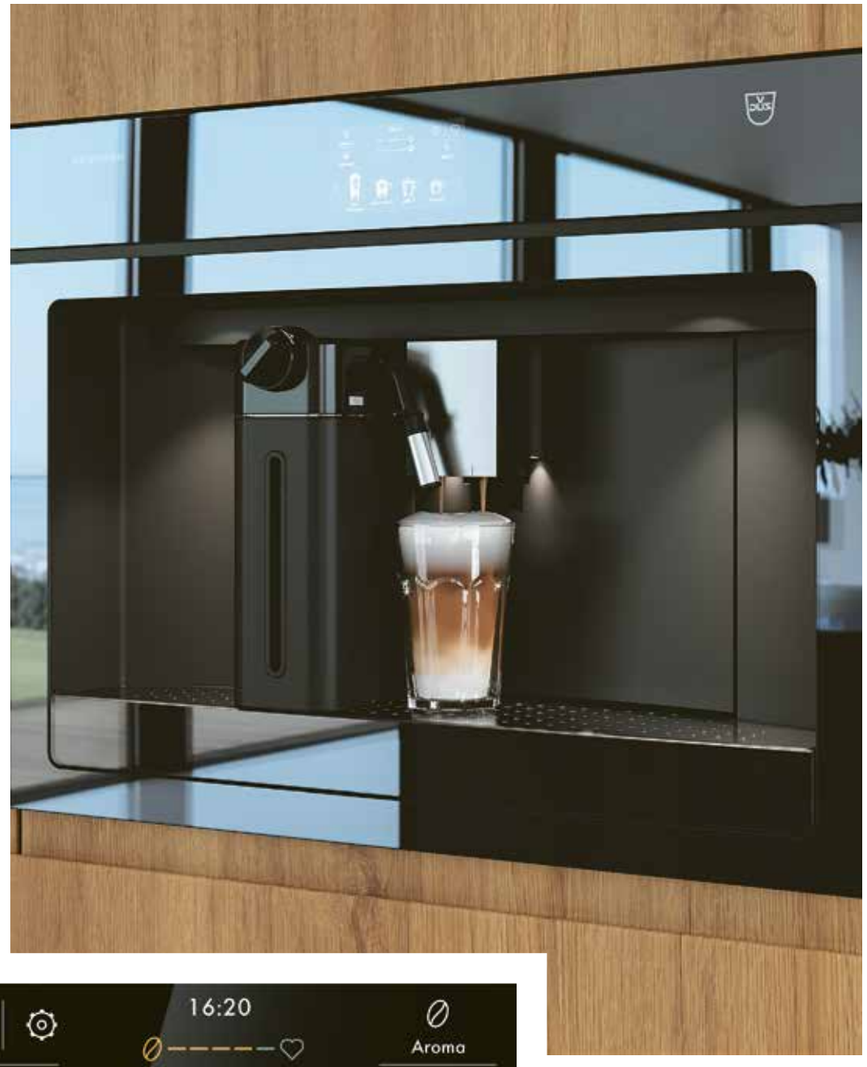
Le Coffee-Center met de bonne humeur

Il vous suffit de presser une touche, puis de saisir votre café préféré pour mettre vos sens en éveil et rêver à cette journée qui vous attend.



Du grain à la tasse
L'appareil entièrement automatique prépare des spécialités toutes fraîches: café, ristretto, espresso, espresso macchiato, doppio, cappuccino, flat white, caffè latte, latte macchiato et long coffee. Il se plie à toutes vos exigences: température de dégustation, intensité aromatique, consistance de la mousse de lait et quantité de remplissage. Et cerise sur le gâteau, le thermo-réservoir de lait à double paroi conserve le lait encore plus longtemps et peut être rangé au réfrigérateur.

Nettoyage automatique
Le programme de nettoyage et de détartrage permet d'entretenir le Coffee-Center et les tubes du mousseur à lait.



Favoris
Il est possible de mémoriser les réglages individuels. Une simple pression suffit pour obtenir son café préféré.

Combinaisons possibles
Fours à vapeur, Coffee-Center et tiroirs

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

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

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

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

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

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

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

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

«La cuisson à la vapeur, pour une cuisine plus saine et plus savoureuse»

Cuisson vapeur, conventionnelle et plus encore, dans un seul appareil. Comme nos cinq professionnels, faites confiance au champion de la polyvalence.

Les cuisiniers Raffaela Neussinger, Reto Stefania, Roman Wüthrich, Roberto Kopp et leur chef d'équipe Christopher Lacroix forment la Gourmet Academy en Suisse. Leur mission: mettre au point de nouvelles recettes, organiser des projets et événements spéciaux et diffuser l'expérience culinaire V-ZUG dans le monde entier.

Un pour tout, tous pour lui

Ont-ils un appareil préféré? Difficile de faire un choix. Cependant, la polyvalence du Combi-Steam XSL fait l'unanimité. «On ne peut qu'être séduit par la cuisson à la vapeur au degré près, ainsi que les programmes Cuisiner pro et Vacuisine», explique Raffaela Neussinger. Ses homologues masculins partagent cet avis. Le programme Cuisiner pro allie l'air chaud et la cuisson à la vapeur. Cette combinaison permet d'éviter tout dessèchement des pâtisseries, qui sont aussi savoureuses et croustillantes qu'en sortant de la boulangerie. Vacuisine est une méthode de cuisson lente, à basse température, d'aliments placés dans des sachets scellés sous vide. Le jus et les arômes ne peuvent ainsi pas s'échapper: l'aliment reste savoureux et tendre à souhait.

Pour une cuisine saine, aromatique et créative

«L'application Air chaud avec vapeur est tout simplement géniale», ajoute Reto Stefania. «La cuisson à la vapeur permet une cuisine plus rapide, plus saine mais aussi plus savoureuse.» Vu l'enthousiasme de nos cinq chefs, on comprend aisément le succès des appareils V-ZUG dans le monde entier. Mission accomplie.

La Gourmet Academy

Roman Wüthrich, Roberto Kopp, Raphaela Neussinger, Christopher Lacroix et Reto Stefania, les cinq cuisiniers de la V-ZUG Gourmet Academy, font confiance au Combi-Steam XSL pour réussir à coup sûr des petits pains croustillants, une viande tendre et juteuse et des légumes croquants aromatiques.

10 h 23

Flâner au marché.
Festival de couleurs, idées fraîches.
Contemplation et émerveillement.
Que va-t-on manger aujourd'hui?

Tiroir sous vide
Scellés hermétiquement, le chou-fleur croquant, le bouquet de basilic et les filets de perche du poissonnier conservent toute leur fraîcheur.

Réfrigérateurs
Dans la zone FreshControl avec une humidité de l'air idéale, les aliments réfrigérés conservent leurs vitamines, leurs arômes et leur aspect jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un compartiment réfrigérant classique.

Pour des idées fraîches
Tiroir sous vide et réfrigérateurs

1. Une conservation simple

Le tiroir sous vide permet de mettre des aliments sous vide dans des sachets et des bocaux. L'idéal pour conserver des aliments, les mariner ou les préparer avec Vacuisine (cuisson sous vide).

2. Une fraîcheur optimale

Grâce aux zones spéciales et à la régulation de l'humidité, nos réfrigérateurs et congélateurs gardent chaque feuille de salade croquante et conservent la glace à bonne température. Car les cuisiniers amateurs ont eux aussi besoin d'ingrédients frais et de qualité.

Les tiroirs: un confort supplémentaire

Qui dit saveur dit forcément fraîcheur. La mise sous vide est idéale pour la conservation prolongée et la préparation créative.

Tiroir sous vide: un arôme qui se sent
Que ce soit dans un sachet scellé hermétiquement, dans une bouteille ou dans un bocal, les vitamines, les arômes, les minéraux et les couleurs sont préservés. Vacuisine, la méthode de cuisson en sachet sous vide, en est la preuve: la viande est juteuse, les légumes croquants, le filet de poisson tendre. De même, le tiroir sous vide convient à merveille pour réussir une marinade en quelques minutes. Quant aux sachets contenant de la confiture, des aliments pour bébés, des potages ou des sauces, ils peuvent être ressoudés sans la moindre difficulté.

Le tiroir chauffant, pour maintenir au chaud, décongeler et faire fondre
Les tiroirs chauffants maintiennent les assiettes et les tasses chaudes. Mais ils peuvent aussi servir à préparer du yogourt, décongeler des aliments, terminer la cuisson d'une viande, faire fondre du chocolat ou laisser lever de la pâte.

Le tiroir système, pour encore plus d'espace
Dissimulés derrière la façade de la cuisine, les plaques et les accessoires du four peuvent être rangés de manière optimale dans le tiroir système.

Les réfrigérateurs et congélateurs, gages de moments gourmands

Fiables et économes en énergie, ils nous accompagnent jour après jour. Fruits du savoir-faire suisse en matière d'innovation, nos réfrigérateurs et congélateurs sont à la pointe de la technologie.

ClimateControl, l'atout fraîcheur
Fini la formation de cristaux de glace sur la paroi de fond du compartiment de réfrigération. Sur certains Combi-Cooler, la fonction ClimateControl avec circulation d'air active et recirculation de l'humidité veille à des températures aussi uniformes que possible. Résultat: les aliments sont encore plus frais.

Equipement tout confort
Un grand confort d'utilisation, même à pleine charge: l'éclairage LED de qualité offre une visibilité parfaite, tandis que SoftClose ferme la porte en douceur, même lorsqu'elle est chargée.

Efficacité énergétique
Grâce à leur technologie ultra-moderne, nos appareils font partie des meilleurs du marché en termes d'efficacité énergétique.

Compartiment cave et zone FreshControl
Grâce à sa température modérée, le compartiment cave est idéal pour stocker les aliments sensibles au froid comme les pommes de terre ou les fruits exotiques. Les tiroirs de la zone FreshControl (compartiment fraîcheur) possèdent une zone 0 degré. De plus, il est possible de réguler l'humidité: faible pour la viande et le poisson, élevée pour les fruits et légumes, pour qu'ils restent frais plus longtemps.

MonoFridge – réfrigération et congélation à la carte
Avec la fonction MonoFridge, le compartiment de congélation de certains CombiCooler se convertit, en quelques heures seulement, en un espace réfrigéré normal ou un compartiment fraîcheur.

Comparatif de produits Réfrigérateurs et congélateurs

	Cooltronic 60i eco 1.	CombiCooler V4000 2.	CombiCooler V2000 3.	Jumbo 60i 4.	Magnum 60i 5.	Magnum 2 eco 6.	CombiCooler V6000 Supreme 7.	Cooler V6000 Supreme 8.
Finitions								
Hauteur de niche (cm)	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177.8	206,4	206,4
1 porte				●	●	●		●
2 portes	●	●	●				●	
Entièrement intégré	●	●	●	●	●	●	●	●
Capacité utile totale (l)	251	278	289	301	314	284	561	626
Compartiment de congélation (l)	46	71	71		24	27	134	
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++
Exclusivités V-ZUG								
Zone FreshControl	●			●		●		
Compartiment cave avec porte-bouteilles					●			
MonoFridge		●					●	
ClimateControl		●					●	●
SilentPlus		●	●					
ClickShelf		●	●					
InfinityShelf							●	●
HygienePlus	●	●	●		●			
V-ZUG-Home		●	●					
Applications								
Lampes LED	●	●	●	●	●	●	●	●
Etagères divisibles ou courtes	●	●	●	●	●	●		
NoFrost		●	●				●	
Réfrigération et/ou congélation rapide	●	●	●	●	●	●	●	●
Fonction Vacances	●	●	●				●	
Mode Sabbat	●	●	●		●		●	●
IceMaker							●	
Commande et affichage								
Réglage individuel de la température	●	●	●				●	
Affichage numérique/graphique	●	●	●	●	●	●	●	●
TouchControl	●	●	●	●	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	●	●	●	●		

● disponible

Nos réfrigérateurs et congélateurs

1.

Cooltronic 60i eco

2.

CombiCooler V4000

3.

CombiCooler V2000

4.

Jumbo 60i

5.

Magnum 60i

6.

Magnum 2 eco

7.

CombiCooler V6000 Supreme

8.

Cooler V6000 Supreme

Comparatif de produits Réfrigérateurs et congélateurs

	CombiCooler V400 1.	De Luxe 60i eco 2.	Perfect eco 3.	Optima 2 4.
Finitions				
Hauteur de niche (cm)	152,4	152,4	122,1	152.4
1 porte		●	●	●
2 portes	●			
Entièrement intégré	●	●	●	●
Capacité utile totale (l)	226	268	199	268
Compartiment de congélation (l)	71	24	24	24
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A+++	A++
Exclusivités V-ZUG				
Zone FreshControl				
Compartiment cave avec porte-bouteilles		●		
MonoFridge	●			
ClimateControl	●			
SilentPlus	●			
ClickShelf	●			
InfinityShelf				
HygienePlus	●	●	●	●
V-ZUG-Home	●			
Applications				
Lampes LED	●	●	●	●
Etagères divisibles ou courtes	●	●		●
NoFrost	●			
Réfrigération et/ou congélation rapide	●	●	●	●
Fonction Vacances	●			
Mode Sabbat	●	●	●	●
IceMaker				
Commande et affichage				
Réglage individuel de la température	●			
Affichage numérique/graphique	●	●	●	●
TouchControl	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●		●

● disponible

Nos réfrigérateurs et congélateurs

1.

CombiCooler V400

2.

De Luxe 60i eco

3.

Perfect eco

4.

Optima 2

Réfrigérateur ou congélateur: à vous de choisir

Très économes en énergie, ils ne givrent jamais et brillent par leur flexibilité. Issus de notre propre usine, les CombiCooler présentent plus d'un avantage.

V-ZUG est le seul fabricant suisse qui produit des réfrigérateurs dans son propre pays. A l'usine d'Arbon, Andreas Albrecht, directeur, et Adrian Bachmann, responsable du développement, œuvrent avec passion au développement de réfrigérateurs durables.

Réfrigérer ou congeler en toute liberté
Par exemple avec le CombiCooler V4000. «Selon ses besoins, le client peut utiliser le CombiCooler soit comme combiné réfrigérateur-congélateur, soit comme réfrigérateur plus grand», explique Adrian Bachmann. Il est en effet possible de convertir, en quelques heures seulement, le compartiment de congélation en un espace réfrigéré normal, et inversement. Idéal pour mettre beaucoup de boissons au frais pour une fête. Tout aussi pratique, la fonction ClimateControl évite la formation de cristaux de glace sur la paroi de fond du compartiment de réfrigération. Et grâce à la fonction NoFrost, il n'est plus nécessaire de dégivrer le compartiment de congélation à la main.

Une efficacité énergétique hors pair
Parce qu'un réfrigérateur doit fonctionner jour et nuit, de manière fiable et efficace: grâce à la technologie PureCool unique, le CombiCooler V4000 bat même la meilleure classe d'efficacité énergétique A+++ de 10%.
Mais notre duo pense déjà à l'avenir, qui passe notamment par la numérisation: «Ne serait-ce pas fantastique si mon réfrigérateur me proposait une recette en fonction des aliments qu'il contient?», sourit Andreas Albrecht.

Andreas Albrecht et Adrian Bachmann

Tous deux sont du même avis: un réfrigérateur contribue à la qualité de vie. L'un a besoin de beaucoup de place pour sa famille de six personnes. L'autre souhaite avoir un grand compartiment de congélation pour sa glace maison.

A gauche: Adrian Bachmann, à droite: Andreas Albrecht

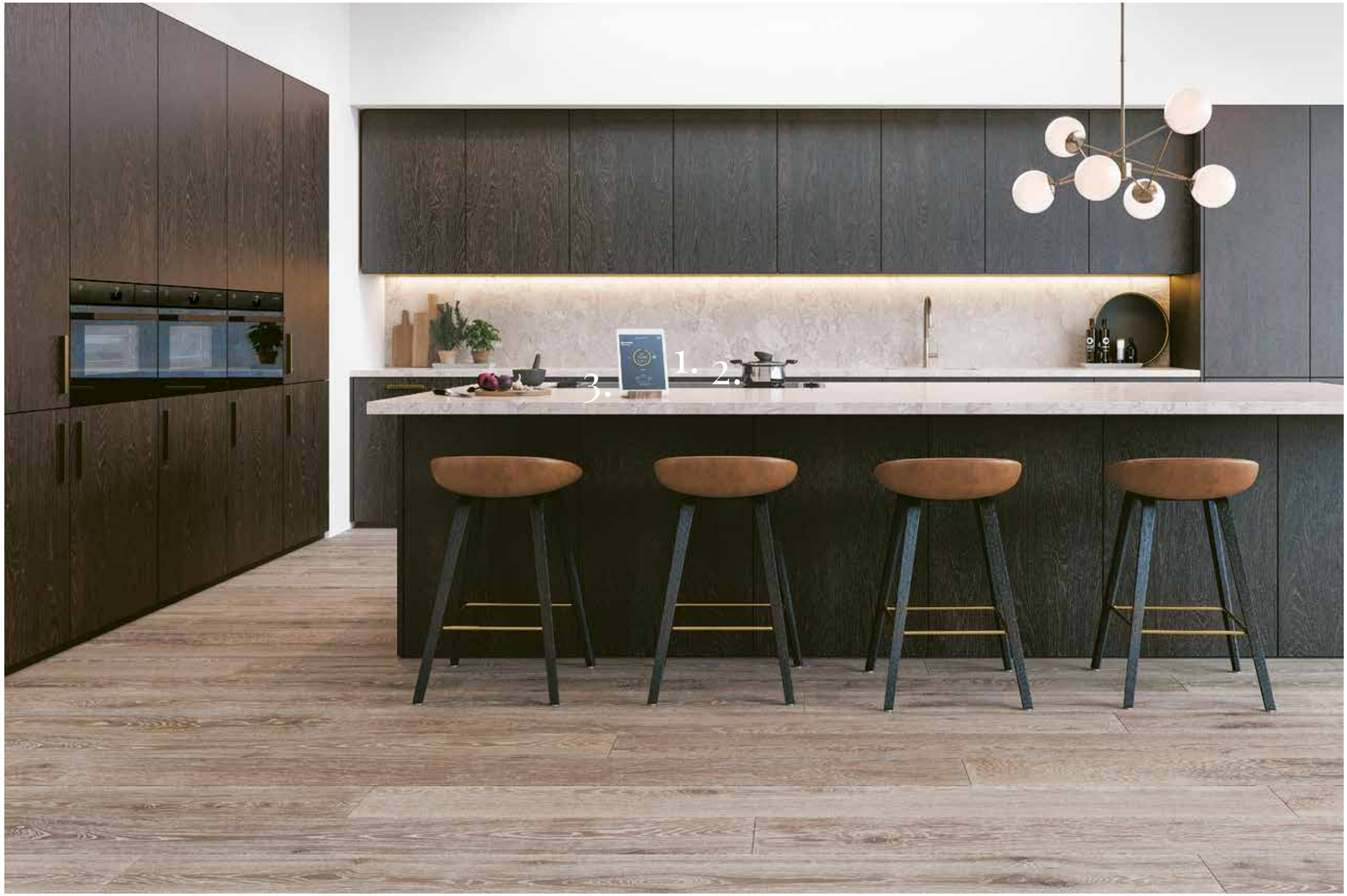
11 h 30

Un peu d’appétit, une pincée de créativité.
Couper, parer les légumes – Mmmh, quel délice!
Les enfants, mettez la table s’il vous plaît …

Hottes d’aspiration
Mmmh, ça sent drôlement bon! La hotte d’aspiration et le plan de cuisson communiquent entre eux, pour une régulation automatique de la hotte d’aspiration en fonction du niveau de cuisson.

Plan de cuisson à induction
Les plans de cuisson à induction garantissent une préparation rapide et sûre. L’idéal pour passer plus de temps avec ses invités.

Un déjeuner simple et savoureux
Hotte d’aspiration et plan de cuisson à induction



1. L’intégration parfaite

La hotte de plan de travail escamotable offre une plus grande liberté de mouvement et une vue dégagée, au même titre que les aérateurs de plan de cuisson et les hottes de plafond. Eléments de design à part entière, les hottes murales et îlots s’intègrent parfaitement dans la cuisine.

2. Le déjeuner est servi

Les plans de cuisson à induction allient rapidité, propreté et sécurité. De quoi rassurer les parents d’enfants en bas âge un peu trop curieux.

3. Pour une cuisine sans stress

Grâce à GuidedCooking, les cuisiniers débutants et les talents multitâches bénéficient d’un processus de cuisine guidé sur le plan de cuisson connecté. OptiLink régule automatiquement la hotte d’aspiration en fonction du niveau de cuisson.

Hottes d’aspiration
Que l’air est pur

Qu’elles jouent la carte de la discrétion ou fassent partie intégrante du design, les hottes veillent à ce que la vapeur ne vienne pas perturber le plaisir de cuisiner.

Nettoyage facile des filtres
Qu’ils soient à graisse ou à charbon actif, les filtres se nettoient aujourd’hui très facilement. Ils peuvent être retirés et replacés en un tournemain, et sont compatibles lave-vaisselle. De plus, la plupart des filtres à charbon actif peuvent être séchés avec la chaleur du four.

Nouvelle hotte d’aspiration AiroClearEncastrable V4000
Aussi discrète qu’une hotte de plafond, l’AiroClearEncastrable s’intègre dans une armoire suspendue ou un élément de mur et d’étagère. Et pourquoi ne pas utiliser l’étagère comme espace de rangement supplémentaire?

OptiLink: la hotte et le plan de cuisson communiquent entre eux
Parfois, on n’a pas assez de deux mains dans la cuisine. La fonction OptiLink arrive à point nommé: grâce à elle, les hottes d’aspiration et plans de cuisson communiquent automatiquement entre eux, et ce du début de la cuisson jusque peu après l’extinction du plan de cuisson.

Tellement silencieuses qu’elles ne perturbent aucune conversation
Grâce au système d’insonorisation SilentPlus, certaines hottes d’aspiration affichent un niveau sonore minimum, même à plein régime.

Esthétiques et fonctionnelles
Les hottes de plan de travail et les aérateurs de plan de cuisson offrent une grande liberté de mouvement au niveau de la tête et sont intégrés dans le plan de travail. Les hottes îlots attirent les regards, tandis que les hottes d’aspiration à encastrer exploitent l’espace de manière optimale. Quelle que soit la situation, nous avons la solution.

Comparatif de produits
Hottes de plafond, hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales

	Fusion 1.	DSMS 2.	DF SE 3.	DI QS 4.	DI E 5.	AiroClearIlot V6000 6.	AiroClearEncastrable V6000 7.	AiroClearEncastrable V4000 8.
Finitions								
Largeur en cm	80		55/60	100	90	100/120	90/120	60/86
Encastrable			●				●	●
ChromeClass			●	●	●		●	●
Miroir						●		
Nero/blanc			●					
Façade en verre		●						
OptiGlass	●							
Evacuation d'air	●	●	●	●	●	●	●	●
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard			●	●	●			
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife	●	●	●	●	●			
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus						●	●	●
Applications								
FlexLED réglable 2700-4000 kelvins						●	●	●
Eclairage LED			●	●	●	●	●	●
Couleur de la lumière (en kelvins)			2800	3000	3000	2700-4000	2700-4000	2700-4000
Eclairage avec variateur d'intensité				●	●			
SilentPlus						●	●	●
CleanAir	●			●	●			
Témoin de saturation du filtre à graisse	●	●	●	●	●	●	●	●
Moteur BLDC efficace	●	●	●			●	●	
Commande et affichage								
OptiLink	●					●	●	●
Ecran graphique tactile	●							
TouchControl		●				●	●	
Touches à effleurement			●	●	●			●
Affichage de la puissance de ventilation	●	●	●	●	●	●	●	●
Nombre de niveaux de puissance	10	4	4	4	4	4	4	4

● disponible

Nos
hottes de plafond, hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales

1.

Fusion

2.

DSMS

3.

DF SE

4.

DI QS

5.

DI E

6.

AiroClearIlot V6000

7.

AiroClearEncastrable V6000

8.

AiroClearEncastrable V4000

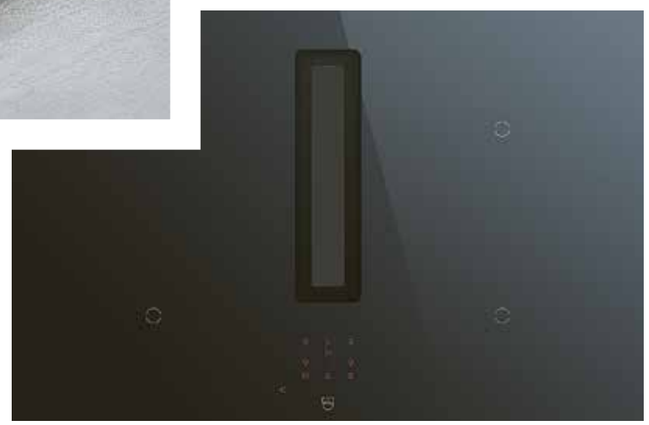
Vite chaud, vite froid.
Plans de cuisson à induction

Environ deux minutes suffisent pour porter à ébullition un litre d'eau. Les plans de cuisson à induction sont les plus rapides parmi les modèles en vitrocéramique; ils permettent donc d'économiser de l'énergie.

Longue vie avec OptiGlass
Grâce à leur revêtement extrêmement dur, les plans de cuisson avec OptiGlass sont très robustes et gardent leur aspect neuf longtemps.

DualDesign – encastrement à fleur ou en surface
Les plans de cuisson peuvent être encastrés à fleur, intégrés dans le plan de travail ou encastrés en surface avec un bord en verre robuste.

Cuisiner en toute simplicité avec GuidedCooking
Les casseroles et le plan de cuisson échangent des informations par Bluetooth et vous soutiennent dans la préparation de vos plats. Il suffit de sélectionner une recette dans l'appli et de suivre les instructions. Succès garanti!



Fusion – Plan de cuisson et hotte d'aspiration deux en un
Ce plan de cuisson possède une hotte d'aspiration intégrée qui aspire la vapeur vers le bas. De plus, le plan de cuisson et la hotte d'aspiration communiquent entre eux grâce à la fonction OptiLink.

Toptronic et CookTop – un confort inédit avec les plans de cuisson conventionnels
Les plans de cuisson Toptronic s'utilisent d'un simple effleurement du doigt sur la commande par slider tactile placée sur la plaque en vitrocéramique. Nous avons également relooké notre assortiment CookTop (anciennement Quicklight) en combinaison avec une cuisinière à encastrer.

FullFlex, pour une liberté maximale en cuisine
Tout le plan de cuisson s'adapte aux casseroles et non pas l'inverse. Des inducteurs détectent automatiquement la position et la taille de l'ustensile de cuisson. Jusqu'à six poêles et casseroles peuvent être placées et déplacées de manière intuitive.

Comparatif de produits Induction

	CookTopInduction V6000 FullFlex 1.	GKD46TIMAS Fusion 2.	CookTopInduction V6000 FullFlex 3.	CookTopInduction V4000 4.	GK46TIMG 5.	GK27TIMS 6.
Dimensions en cm						
Largeur	90	80	70	70	60	40
Applications						
Nombre de zones de cuisson	6	4	5	4	4	2
Nombre de zones avec PowerPlus	6	4	5	4	4	2
Association de zones				●		●
Zone de rôtissage						
Commande/entretien						
Slider multiple/sélection directe				●		●
Slider unique	●	●	●			
V-ZUG-Home	Wi-Fi		Wi-Fi			
OptiLink		●		●		
GuidedCooking				●		
Arrêt automatique	●	●	●	●	●	●
Touche Pause	●	●	●	●	●	●
Départ rapide automatique		●		●	●	●
Fonction Eau frémissante	●	●	●	●		●
Touche de protection pour le nettoyage	●	●	●	●		●

● disponible

Nos plans de cuisson à induction

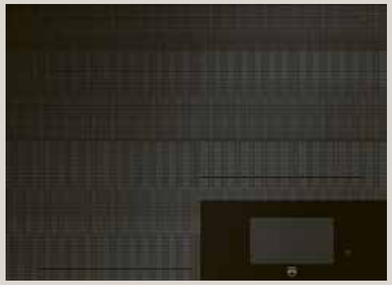
1.

CookTopInduction V6000 FullFlex

2.

GKD46TIMAS Fusion

3.



CookTopInduction V6000 FullFlex

4.

CookTopInduction V4000

5.

GK46TIMG

6.

GK27TIMS

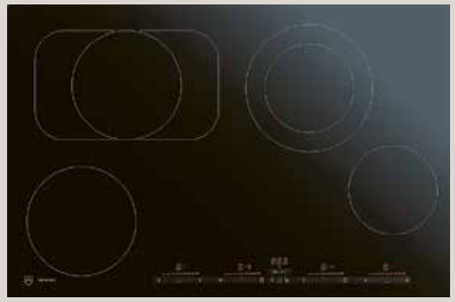
Comparatif de produits Toptronic

	GK45TEAS 1.	GK45TEXS 2.	GK45TEBS 3.	CookTop V400 4.
Dimensions en cm				
Largeur	80	70	60	
Applications				
Nombre de zones de cuisson	4	4	4	4
Nombre de zones avec PowerTronic				
Nombre de zones de cuisson à deux circuits	1	1	1	1
Zone de rôtissage	1		1	
Commande/entretien				
Commande par slider	●	●	●	
Minuterie	●	●	●	
Arrêt automatique	●	●	●	
Touche Pause	●	●	●	
Départ rapide automatique	●	●	●	
Touche de protection pour le nettoyage	●	●	●	
Fonction de restauration	●	●	●	
Large espacement des zones de cuisson	●	●	●	
Indication de chaleur résiduelle				●

● disponible

Nos plans de cuisson Toptronic

1.

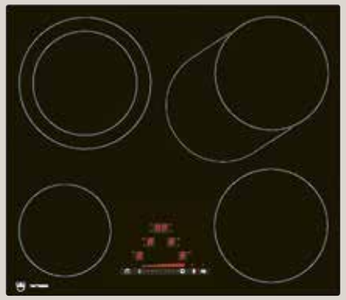


GK45TEAS

2.

GK45TEXS

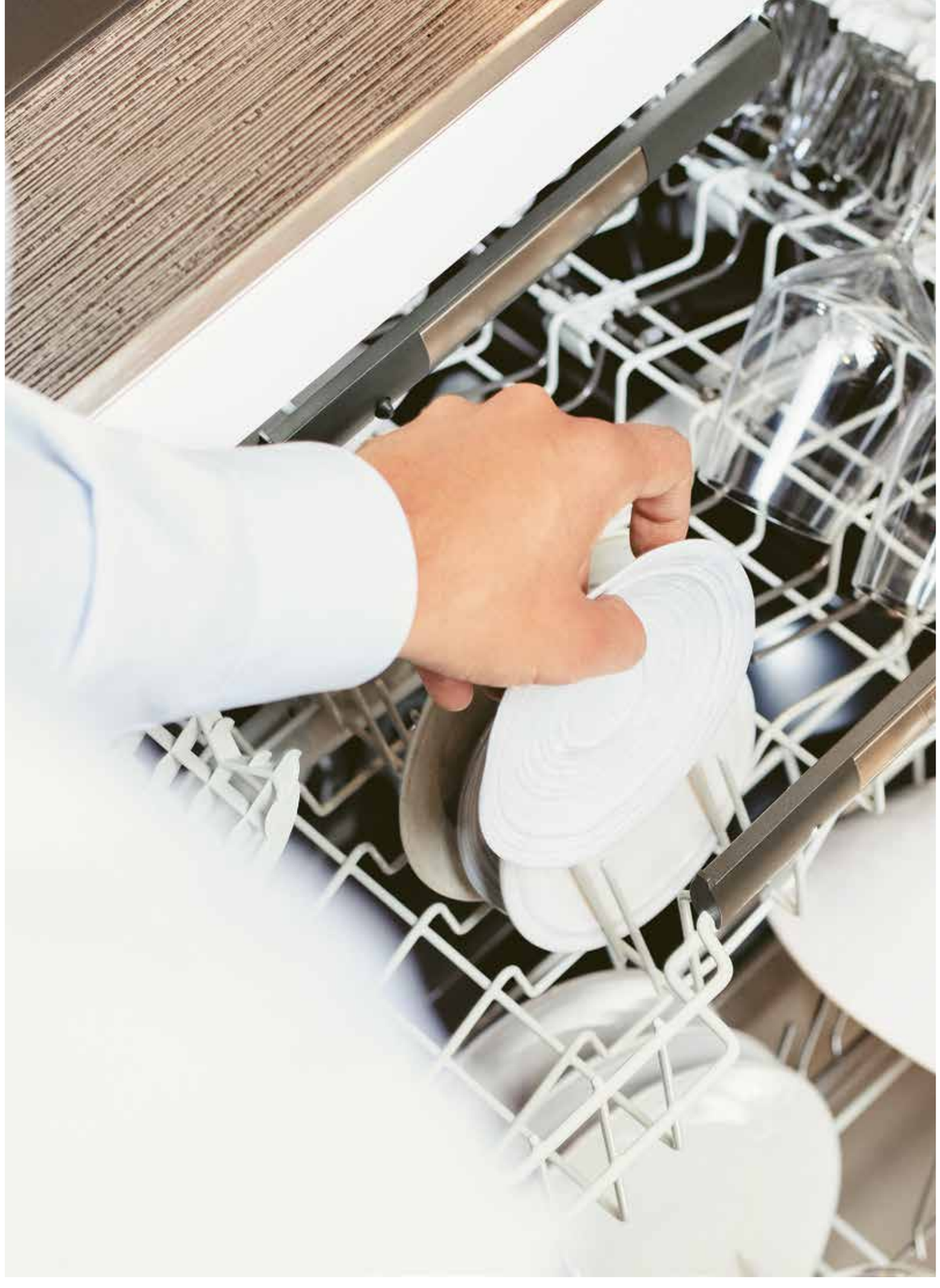
3.



GK45TEBS

4.

CookTop V400



12 h 50

Bavarder, rire. Tout le monde a bien mangé? Qu'il est plaisant de ne pas devoir faire la vaisselle soi-même. La cuisine quotidienne n'en est que plus agréable.

Lave-vaisselle Adora
Avec le programme Quotidien court, la vaisselle normalement sale est de nouveau étincelante en seulement 47 minutes. Voire en 11 minutes si le temps presse, grâce au programme Fête.

Une petite pause de midi au calme
Lave-vaisselle Adora

1. Le lavage atteint de nouveaux sommets

Un lave-vaisselle est plus écologique que le lavage à la main. Il est encore plus économique avec la technologie de pompe à chaleur, qui réduit la consommation d'électricité jusqu'à 50 % par rapport aux lave-vaisselle classiques.

Adora
Des programmes exclusifs

Un système adapté à chaque type de vaisselle, pour un confort accru au quotidien. Doté du programme court et standard le plus rapide, le lave-vaisselle Adora brille avec les fonctions OptiStart et SteamFinish.

Un temps record avec le programme Fête
La vaisselle légèrement sale est nettoyée en seulement 11 minutes. Il est possible d'effectuer jusqu'à cinq cycles d'affilée, pour faire le plein de vaisselle propre et continuer à faire la fête.

Programme Fondue/Raclette
Fini les traces de brûlé sur les caquelons à fondue, les poêlons à raclette ou les plats à gratin. Le programme avec phase de prélavage exclusive à basse température garantit une propreté irréprochable.

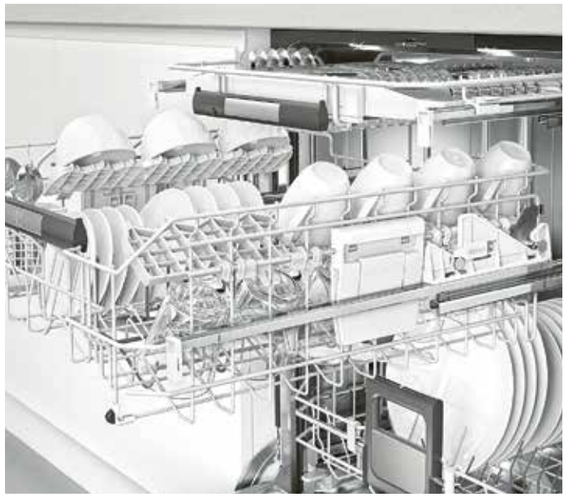
Communication via l'appli
Cycle de lavage terminé? Programme Fête prêt pour le prochain cycle? Les lave-vaisselle Adora peuvent communiquer avec le smartphone ou la tablette via l'appli V-ZUG.

D'OptiStart à SteamFinish, intelligent sur toute la ligne
La fonction OptiStart fait tremper la vaisselle avant le début du programme. Ensuite, la machine lave la vaisselle à des températures plus basses, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Quant à la fonction brevetée SteamFinish, elle garantit un éclat étincelant.

Adora
Un confort maximum, tout simplement

Avec OptiLift, nous avons fortement augmenté le confort pour le rangement des couverts.

Chargement intelligent
Les rangées de tiges dans la zone MultiFlex, dans le panier inférieur, peuvent être rabattues pour laisser plus de place à la vaisselle encombrante.



Tiroir à couverts ergoPlus
Les couverts sont posés sans se toucher dans le tiroir développé par V-ZUG, pour une propreté parfaite sans rayure.

Un regard, un toucher
Le nouveau design des panneaux avec écran tactile offre un confort d'utilisation accru. Les informations sur le programme sont visibles sur l'écran au premier coup d'œil.

OptiLift – Panier inférieur à hauteur des hanches
OptiLift offre une ergonomie maximale: le panier inférieur est amené à hauteur des hanches lorsqu'on le tire. Idéal pour placer et retirer les couverts en préservant son dos et accéder facilement au réservoir de sel et au filtre.

Grande flexibilité
Les paniers à vaisselle sont très flexibles à tous les niveaux de chargement. Le tiroir à couverts, le panier supérieur et le panier inférieur présentent des possibilités multiples pour accueillir beaucoup de vaisselle.

Comparatif de produits Lave-vaisselle

	Adora V6000 avec OptiLift 1.	Adora V4000 avec OptiLift 2.	Adora V6000 avec pompe à chaleur 3.	Adora V6000 4.	Adora V4000 5.	Adora V2000 6.
Finitions						
Version grand volume	●	●		●	●	●
Entièrement intégré	●	●	●	●	●	●
Miroir				●		
ChromeClass					●	●
Nero/blanc					●	●
Equipement						
Efficacité énergétique	A+++ (–10%)	A+++ (–10%)	A+++ (–40%)	A+++ (–10% à –20%)	A+++ (–10%)	A+++ (–10%)
Tiroir à couverts ergoPlus	●	●		●	●*	
Eclairage intérieur à LED	●	●	●	●	●	
Mécanisme d'ouverture de porte	●	●	●	●	●	●
Exclusivités V-ZUG						
Programme Sprint/Fête (min.)	20/11	20/–	18/11	20/11	30/–**	
Fonction spéciale raccord eau chaude	●	●	●	●	●	●
SteamFinish	●	●	●	●	●	
Quotidien court	●		●	●		
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Applications						
Nombre de couverts standard	12/13	12/13	13	13/14	13/14	13
Nombre de programmes	12	8–9	12	12	8–9	6
Option «tout-en-un»	●	●	●	●	●	●
Programme Hygiène	●	●	●	●	●	
EcoManagement	●	●	●	●	●	
Commande et affichage						
Démarrage différé	●	●	●	●	●	●
Ecran LCD avec affichage en texte clair, commande tactile	●	●	●	●	●	●
Appareils de hauteur 60						
Standard (mm)			867–907	780–896	780–896	780–896
Grand volume (mm)	845–961	845–961		845–961	845–961	845–961

● disponible * en option ** uniquement dans la version avec tiroir à couverts

Nos lave-vaisselle

1. 4.

Adora V6000 avec ou sans OptiLift

2. 5.

Adora V4000 avec ou sans OptiLift (également disponible avec tiroir à couverts)

3.

Adora V6000 avec pompe à chaleur

6.

Adora V2000

«Cela ne me dérange pas de passer pour une perfectionniste»

L'ergonomie et le confort d'utilisation font partie intégrante des lave-vaisselle Adora. Pour s'en assurer, la cheffe d'équipe n'hésite pas à mettre la main à la pâte.

Jusqu'à 350 lave-vaisselle Adora sont assemblés quotidiennement sur sa ligne, ce qui requiert l'engagement de chacun. C'est pourquoi Mara Koleva prête souvent main forte à la production, ce qui n'est pas courant pour une cheffe d'équipe. «Si je constate qu'une poignée n'est pas ergonomique sur la chaîne de production, je mets immédiatement tout en œuvre pour optimiser l'étape de travail correspondante», explique Mara Koleva, 45 ans.

Chargement flexible et intelligent, une aubaine pour le dos

La gamme Adora incarne le confort d'utilisation maximal: grâce à la fonction OptiLift, le panier inférieur est soulevé facilement, pour un rangement ergonomique. Les entrées amorties et le guidage en douceur par rails préservent la vaisselle. Le panier supérieur et le tiroir à couverts ergoPlus sont faciles à décrocher et à accrocher. Le choix du programme est intuitif grâce à l'écran LCD à commande tactile. A cela s'ajoutent des valeurs intrinsèques comme les capteurs sophistiqués, les technologies respectueuses des ressources et les programmes efficaces, qui font des appareils Adora des lave-vaisselle de classe mondiale.

La qualité sur toute la ligne

«Cela ne me dérange pas de passer pour une perfectionniste», sourit Mara Koleva. Elle est fière de son équipe qui, comme elle, a un sens aigu de la qualité: «Ils traitent les matériaux avec une approche et une précision dignes de nos exigences, en tant que fabricant d'appareils suisse.»

Mara Koleva

Mère de deux fils et très active sur le plan professionnel, la cheffe d'équipe a pleinement conscience de l'importance d'avoir un lave-vaisselle fiable chez soi.
Non seulement il me facilite la tâche, mais il me permet aussi d'avoir du temps libre, notamment pour m'adonner à la lecture.

15 h 08

Doser, mélanger, grignoter.
De la farine par terre,
du chocolat sur les lèvres,
et le doux parfum
du gâteau dans le four.

Four
La fonction CuissonMatic s'occupe de tout: elle cuit le gâteau, le surveille et bien plus encore, pour un résultat optimal. Equipé de la pyrolyse, le four se nettoie pratiquement tout seul.

Après-midi dolce vita
Fours

1. Combair SLP

Tous les programmes peuvent être commandés d'une seule main avec le bouton rotatif.

Consultation facile du menu grâce à l'écran graphique en couleur.

Fours
Des compagnons à tout faire au quotidien

Polyvalents à souhait, les fours se prêtent aux plats en tout genre, pour un plaisir sans cesse renouvelé.

Nettoyage facile
Qu'il s'agisse d'un modèle avec pyrolyse qui se nettoie pratiquement tout seul ou d'un modèle avec revêtement high-tech TopClean, les fours sont très faciles à nettoyer grâce au revêtement BrillantEmail hautement résistant.

Fonction EasyCook intelligente
Combien de temps faut-il pour cuire une tarte? Quelle est la température idéale pour un gratin? Plus besoin de chercher des recettes, une simple pression sur une touche suffit: la fonction EasyCook avec préréglages pour plus de 100 aliments lance le programme adapté.

Cuisson écologique
Peu gourmandes en énergie, les fonctions air chaud eco et chaleur voûte et sole eco du Combair V600 permettent de cuire les aliments à la perfection.

Programmes à la carte
L'application Air chaud humide permet de préserver l'humidité des ragoûts, ratatouilles et autres plats mijotés. PizzaPlus combine l'air chaud avec la chaleur sole, pour des fonds de pizzas ou des quiches dorés et croustillants. Avec le rôtissage doux, la viande conserve ses qualités et est prête à servir à l'heure souhaitée.

Comparatif de produits Fours

	Combair SLP 1.	Combair SEP 2.	Combair XSLP 60 3.	Combair XSEP 60 4.	Combair HSE 5.	Combair V600 6.	Combair V400 7.
Finitions							
Largeur standard en cm	55/60	55/60	60	60	55/60	55/60	55/60
Miroir	●	●	●	●	●		
Miroir avec poignée escamotable							
ChromeClass	●	●	●	●	●		
Gamme design Pureness							
Verre Nero/Nero/blanc/ChromeClass						●/●/●/●	○/●/●/●
Autonettoyage pyrolytique	●	●	●	●			
TopClean					●	●*	●*
Exclusivités V-ZUG							
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	●		●				
Sonde d'atmosphère	●		●				
Rôtissage doux	●	●	●	●	●		
Recettes intégrées	●	●**	●	●**	●**		
V-ZUG-Home	Wi-Fi		Wi-Fi			Wi-Fi	Wi-Fi
Applications							
Chaleur voûte et sole	●	●	●	●	●	●	●
Air chaud	●	●	●	●	●	●	●
PizzaPlus	●	●	●	●	●	●	●
Gril/gril avec chaleur tournante	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Commande et affichage							
Commande électronique intégrale	●	●	●	●	●		
Ecran graphique en couleur (6 langues)	●		●				
Panneau de commande avec affichage LED						●	
Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED							●

● disponible ○ non disponible * en option ** Les recettes peuvent être activées après l'achat du livre de recettes «Cuissons variées».
*** La broche tournante n'est pas comprise dans la livraison, mais peut être commandée gratuitement.
Les appareils 1-4 existent aussi sans autonettoyage pyrolytique Ils sont alors équipés de la fonction TopClean.

Nos fours

1.

Combair SLP

2.

Combair SEP

3.

Combair XSLP 60

4.

Combair XSEP 60

5.

Combair HSE

6.

Combair V600

7.

Combair V400

19 h 15

Bienvenue chez nous. On trinque?
Tintements de verres, anecdotes, rires…
Inutile de se préoccuper de la viande
jusqu'à sa sortie du four à vapeur combiné.

1. Four à vapeur combiné
Il suffit de placer l'aliment à cuire dans le four à vapeur combiné dès l'après-midi et de le faire cuire à point lentement avec Vacuisine (cuisson sous vide). Ainsi, vous pouvez vous consacrer pleinement à vos invités et vous détendre.

2. Winecooler
Qui veut du rouge, qui veut du blanc? Les zones thermiques distinctes pour les vins rouges et les vins blancs répondent aux besoins de chacun.

Un espace de liberté pour les hôtes passionnés Four à vapeur combiné, Winecooler et Teppan Yaki

1. Combi-Steam XSL

Il ne lui faut pas grand-chose, juste de l'eau: cet appareil de cuisine professionnel propose les fonctions Vacuisine, cuisson à la vapeur, rôtissage doux, et bien d'autres encore, le tout sans surveillance constante.

2. Winecooler

De bonnes bouteilles bien visibles. Grâce aux nombreuses finitions de la face miroir, le Winecooler s'intègre harmonieusement dans la cuisine: en encastrement supérieur ou inférieur, selon les préférences.

3. Teppan Yaki

Pour une cuisine saine et simple: les aliments sont saisis rapidement et sans apport de graisse sur la plaque en acier à induction.

Inspiré des grands chefs. Méthodes de cuisson variées

Prenez le temps pour vos invités, pendant que votre plat rôtit doucement au four à vapeur combiné ou que vos amis observent avec admiration le Teppan Yaki en pleine action.

Vacuisine. Une cuisson en douceur, au degré près.
Les plats sont cuits au degré près dans des sachets scellés sous vide, à une température basse et constante. Le jus et les arômes ne peuvent pas s'échapper du sachet. Les viandes et les poissons sont particulièrement tendres. De même, la couleur et les nutriments sont préservés.

Cuisiner via une appli
Pratique pour se consacrer pleinement aux invités, l'appli V-ZUG permet de consulter le statut du processus de cuisson via un smartphone.

Cuisiner au wok comme des pros
En Asie, on prépare le curry, les nouilles sautées et bien d'autres aliments à feu vif. Pour ce faire, rien de tel que le wok à induction. Le wok atteint très rapidement la température optimale. Remué dans le wok, l'aliment est grillé à l'extérieur et tendre et juteux à l'intérieur.

Le rôtissage revisité
Le Teppan Yaki, qui fonctionne à induction, est parfaitement adapté pour faire griller la viande, le poisson et les légumes en utilisant très peu de matières grasses.

Comme dans la cave à vins Winecooler

Différentes zones froides pour le vin rouge et le vin blanc. Des conditions idéales pour vos meilleures bouteilles.

Stockage parfait
La température, l'humidité de l'air et la lumière sont parfaitement adaptés. Les bouteilles sont stables, à l'abri des vibrations, sur des clayettes en bois entièrement extractibles. La façade en verre protège le vin des rayons UV susceptibles de l'altérer.

Plénitude gustative
Le filtre à charbon actif remplaçable purifie l'air du réfrigérateur. Le vin, qui absorbe de l'air à travers le bouchon, conserve lui aussi toutes ses qualités gustatives.

Comparatif de produits WineCooler

	1. WineCooler V6000	2. Winecooler SL60 / 90SL60	3. Winecooler UCSL 60	4. WineCooler V6000 Supreme
Finitions				
Hauteur de niche (cm)	177,8	87,4/90,6	82–87	206,4
1 porte	●	●	●	●
Entièrement intégré				●
Capacité utile totale (l)	271	144	94	350
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A
Exclusivités V-ZUG				
Filtre à charbon actif	●		●	
Eléments coulissants à sortie totale	●		●	
HygienePlus		●		
Applications				
Lampes LED	●	●	●	●
Réfrigération et/ou congélation rapide		●		
Mode Sabbat				●
Commande et affichage				
Réglage individuel de la température	●	●	●	●
Affichage numérique/graphique	●	●	●	●
TouchControl	●		●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	●	

● disponible

Nos WineCooler

1.

WineCooler V6000

2.

Winecooler SL60 / 90SL60

3.

Winecooler UCSL 60

4.

WineCooler V6000 Supreme

21 h 47

Place à la détente.
Après le travail. Après l'entraînement.
La tenue de football du fiston?
Les vêtements de yoga déjà portés?
Hop, directement dans le lave-linge.
Pour une fraîcheur et une propreté parfaites
dès le matin.

AdoraLavage
Le programme court Sprint lave les vêtements de sport en un temps record...

AdoraSéchage
... tandis que le sèche-linge Adora les fait sécher pendant la nuit. Le matin, ils sont tout propres pour le prochain entraînement.

L’équipe de nuit prend la relève AdoraLavage et AdoraSéchage

1. AdoraLavage

Les appareils Adora travaillent sans relâche, même la nuit. Le linge doit être prêt à 7 h du matin? Aucun problème, la fonction de démarrage différé intelligente OptiTime exploite le temps disponible pour un nettoyage particulièrement sobre en énergie, en évitant que les textiles restent trop longtemps dans le liquide de lavage.

2. DualDry

Certains vêtements doivent sécher sur un fil? Confiez les textiles délicats au DualDry. Il suffit de passer du mode séchage en tambour au mode séchage à air soufflé sur étendoir, et le linge étendu sur un fil sèche aussi en un tournemain.

Intelligent et économique AdoraLavage

La propreté avant tout. Les appareils Adora se distinguent par leur silence de fonctionnement, afin de ne pas troubler votre sommeil.

Aux petits soins pour tous les textiles
Les appareils Adora ne reculent devant rien. Leurs multiples fonctions comme défroissage vapeur, FirstWash, anti-acariens ou WetClean facilitent nettement le quotidien à la maison.

OptiDos. Dosage automatique.
Ni trop ni trop peu, juste ce qu'il faut afin d'avoir du linge propre, sans résidus de lessive.

Peu de bruit et de vibrations grâce au VAS
Le système d'absorption des vibrations (VAS) innovant stabilise le tambour. L'appareil génère peu de bruit et de vibrations lors du lavage et de l'essorage, et prend soin des vêtements. Une exclusivité gage de longévité accrue pour la gamme Adora.

Lavage écologique
Grâce à la technologie de pompe à chaleur, l'AdoraLavage V6000 surpasse même la meilleure classe d'efficacité énergétique A+++.

Comparatif de produits Lave-linge Adora

	AdoraLavage V6000 1.	AdoraLavage V4000 avec OptiDos 2.	AdoraLavage V4000 3.	AdoraLavage V2000 4.
Finitions				
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A+++	A+++
Economie supplémentaire par rapport à la classe A+++	–50 %	–30 %	–30 %	–10 %
Vitesse d'essorage (tr/min)	400–1600	400–1600	400–1600	400–1400
Capacité (kg)	1–8	1–8	1–8	1–8
Charnière	g/d	g/d	g/d	g/d
Technologie de pompe à chaleur	●			
Eclairage du tambour	●	●	●	●
Applications				
OptiDos		●		
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Sécurité enfants	●	●	●	●
Analyse de l'eau	●	●	●	
Circulation de bain	●	●	●	
Défroissage vapeur Plus / Défroissage vapeur	●/●	○/●	○/●	
FirstWash	●	●	●	
Favoris	●	●	●	●
Types de textiles	●	●	●	●
Programmes extra	●	●	●	
Conseil d'hygiène	●	●	●	●
Hygiène de l'appareil	●	●	●	
Anti-acariens	●	●	●	
Degré de salissure	●	●	●	●
Programme Eco	●	●	●	
EcoManagement	●	●	●	
OptiTime	●	●	●	
WetClean	●			
Commande				
Panneau de commande pivotant	●	●	●	●
Démarrage différé (jusqu'à 24 h)	●	●	●	●

● disponible ○ non disponible

Nos lave-linge Adora

1.

AdoraLavage V6000

3.

AdoraLavage V4000

2.

AdoraLavage V4000
avec OptiDos

4.

AdoraLavage V2000

AdoraSéchage
Une efficacité énergétique exemplaire

Le linge lui dit merci, l'environnement aussi: grâce à la technologie de pompe à chaleur, la chaleur provenant du processus est récupérée et réutilisée pour un séchage délicat.

Exclusivité mondiale DualDry – deux modes de fonctionnement
En fonction des besoins, le Combi-AdoraSéchage V4000 DualDry sèche le linge dans le tambour ou accélère le séchage du linge étendu dans la pièce. Pour le séchage à air soufflé sur étendoir, il faut d'abord ouvrir les deux clapets sur l'appareil, puis sélectionner le programme à l'écran: le sèche-linge extrait alors l'humidité de l'air ambiant avant de rejeter l'air asséché.

Régulation automatique de l'humidité
Le DualDry mesure l'humidité ambiante et la régule automatiquement, ce qui permet d'étendre régulièrement une nouvelle lessive humide. Autre avantage: si le sèche-linge est dans la salle de bains, les miroirs ne sont pas embués.

Le séchage oui, mais en douceur
Nos sèche-linge prennent soin des différents types de textiles comme la soie, la layette, les jeans, le linge de lit, le linge éponge, les duvets, la laine, etc. grâce aux fonctions comme Sprint, eco, Extra doux ou Défroissage. Basses températures pour la laine, temps de séchage court avec basse température pour la réduction des plis des chemises: les sèche-linge Adora ont toujours la solution.

Comparatif de produits Sèche-linge Adora

	AdoraSéchage V6000 1.	AdoraSéchage V4000 2.	CombiAdoraSéchage V4000 DualDry 3.	AdoraSéchage V2000 4.
Finitions				
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A++	A++
Economie supplémentaire par rapport à la classe A+++	-10 %	-10 %		
Capacité (kg)	1–7	1–7	1–7	1–7
Charnière	g/d	g/d	g/d	g/d
Ouverture automatique de la porte	●	●	●	
Applications				
Programme panier	●	●	●	●
Séchage à air soufflé sur étendoir			●	
Mode Régulation de l'humidité			●	
Sécurité enfants	●	●	●	●
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Sprint	●			
Programme Défroissage	●	●	●	
Délicat	●	●	●	●
Extra doux	●			
Laine	●	●	●	
InverserPlus	●	●	●	●
Favoris	●	●	●	●
Types de textiles	●	●	●	●
Eco	●			
EcoManagement	●	●	●	●
SilentPlus dB(A)	60			
Commande				
Panneau de commande pivotant	●	●	●	●
Ecran tactile couleur	●	●	●	●

● disponible

Nos sèche-linge Adora

1.

AdoraSéchage V6000

2.

AdoraSéchage V4000

3.

CombiAdoraSéchage V4000 DualDry

4.

AdoraSéchage V2000

RefreshButler
pour prendre soin de vos vêtements préférés

Rafraîchit aussi bien les chaussures de foot que la robe en soie imprégnée d'odeurs de cuisine.

Technologie innovante
Basé sur la vapeur et la chaleur, le système d'entretien des textiles n'utilise pas de produits chimiques.

Raviver – neutralise les odeurs
Au programme: rafraîchissement des vêtements de sport, de la robe imprégnée d'odeurs de cuisine et du costume qui sent la cigarette, mais aussi réduction des plis dus au port des vêtements et au froissement.

Hygiéniser – élimination des germes
Prend soin des vêtements, élimine efficacement les germes et bactéries, sans produits chimiques (99,9 %).

Sécher
Séchage délicat des chaussures trempées, du chemisier en soie et de bien d'autres textiles.

«L’innovation mérite une certaine prise de risque»

Séchage en tambour ou séchage à air soufflé sur étendoir? Le DualDry permet l’un ET l’autre.

Comme son nom l’indique, tout sèche-linge poursuit un but simple: sécher le linge. «Derrière cette simplicité apparente, le séchage implique toutefois des processus et mécanismes très complexes», explique Matthias Etterlin. L’ingénieur développeur est bien placé pour le savoir. Responsable des modules de socle pour sèche-linge depuis quatre ans, il s’intéresse notamment au développement de nouveautés, comme le CombiAdoraSéchage V4000 DualDry, une exclusivité mondiale.

Technologie de pompe à chaleur efficace, deux fonctions
Le DualDry offre deux modes de fonctionnement dans un seul appareil: le séchage en tambour classique ou le séchage à air soufflé sur étendoir. «Pour mettre une innovation sur le marché, il faut aussi savoir prendre des risques. C’est inévitable, et ça me plaît», explique l’ingénieur de 30 ans. Lorsqu’il développe de nouveaux appareils, Matthias Etterlin attache beaucoup d’importance à la rapidité, à la qualité et à l’efficacité énergétique. La technologie de pompe à chaleur permet de récupérer la chaleur provenant du processus et de la réutiliser.

Compact et régulateur d’humidité
C’est l’un des atouts du DualDry. Avec la fonction séchage à air soufflé sur étendoir, le sèche-linge aspire l’air ambiant humide par le clapet inférieur, en extrait l’eau dans l’appareil et libère à nouveau l’air sec par le clapet supérieur. Simple comme bonjour. «Le DualDry permet de gagner de la place, mais aussi d’offrir plusieurs options à l’utilisateur. Voilà un appareil que je serais certainement prêt à acheter moi-même», souligne Matthias Etterlin.

Matthias Etterlin

A vos marques! Prêts? Partez! L’ingénieur ambitieux n’a pas peur du risque: ni en tant que gymnaste enthousiaste, ni en tant que développeur de l’exclusivité mondiale DualDry.

Parlez-vous notre langue?

Quelques mots à connaître! Plongez dans notre univers et découvrez des fonctions intéressantes et des innovations exceptionnelles.

Aérateur de plan de cuisson
L'aérateur avec bac collecteur est intégré à côté du plan de cuisson ou entre deux zones de cuisson. Le bac et le filtre à graisse se nettoient au lave-vaisselle.

Air chaud Il ne faut pas confondre air chaud et chaleur tournante. Avec la chaleur tournante, la chaleur est répartie dans le four par un ventilateur. Le four doit être préchauffé. Quant à l'air chaud, il repose sur un corps chauffant placé sur le ventilateur, qui permet une cuisson plus uniforme et plus efficace.

Bien-être Une lingette rafraîchissante humide comme dans l'avion? Rien de plus facile avec le programme Bien-être du four à vapeur combiné.

Chauffe-plats Application pratique du four à vapeur, du four ou du tiroir chauffant pour chauffer les assiettes.

ClimateControl La réfrigération dynamique réduit à un minimum les écarts de température et évite la formation de cristaux de glace sur la paroi du fond.

Compartiment cave Les aliments sensibles au froid reposent à des températures plus modérées dans ce compartiment avec porte-bouteilles.

DualDry Le DualDry permet de faire sécher le linge aussi bien dans le tambour qu'étendu sur un fil dans la buanderie.

EasyCook Le mode de cuisson idéal est proposé grâce aux préréglages adaptés à différents aliments.

Extra Ou plutôt Extra doux. Le programme court à basse température lave les textiles les plus délicats.

Filtre à charbon actif Dans les hottes d'aspiration, il absorbe et filtre les odeurs de cuisine.

FirstWash Le programme court des lave-linge nettoie les textiles neufs et les débarrasse des produits chimiques superflus et des résidus.

GuidedCooking Ce processus de cuisson guidé sur le plan de cuisson connecté fonctionne avec une appli et un ustensile de cuisine Bluetooth.

Hotte îlot Cette hotte d'aspiration fixée au plafond pour les îlots de cuisine constitue généralement un élément de style.

LED Les lampes LED du réfrigérateur permettent d'avoir une bonne vue d'ensemble du contenu, même à pleine charge.

Millésime Le Winecooler offre des conditions idéales pour chaque millésime, rouge ou blanc.

NoFrost Cette technologie permet le dégivrage automatique du compartiment de congélation.

OptiDos Cette fonction des lave-linge Adora calcule et dose automatiquement la quantité optimale de lessive.

Pyrolyse Le nettoyage du four sans effort: la pyrolyse chauffe l'espace de cuisson jusqu'à réduire les résidus en cendres.

Quicklight Quicklight s'appelle désormais CookTop: plans de cuisson conventionnels en combinaison avec une cuisinière à encastrer.

Recyclage d'air La hotte à recyclage d'air purifie l'air avant de le rediriger dans la pièce.

Régénération Pour réchauffer en douceur des plats faits maison ou achetés sans perte de qualité et d'humidité.

Rôtissage doux De la viande tendre à souhait cuite à la perfection à l'heure souhaitée.

SoftClose Grâce à cet amortissement, la porte du réfrigérateur ou du lave-vaisselle, par exemple, se ferme en douceur et sans bruit.

Vacuisine C'est ainsi que nous appelons la cuisson lente à basse température d'aliments placés dans des sachets scellés sous vide (cuisson sous vide).

Vapeur L'air chaud avec vapeur accélère le processus de cuisson dans le four à vapeur combiné grâce à un apport de vapeur.

Yaki Yaki signifie «grillé» en japonais. Notre plaque de cuisson à induction Teppan Yaki permet de faire griller des aliments en utilisant très peu de matières grasses.

ZUGORAMA
Centres d’exposition et de conseil

Nos centres d’exposition présentent notre gamme actuelle. Des démonstrations et des cours réguliers vous aident à vous familiariser avec nos produits.

4052 Bâle
Münchensteinerstrasse 43
Tél. 058 767 38 00
basel@vzug.com

6500 Bellinzone
Viale Portone 3
Tél. 058 767 38 20
bellinzona@vzug.com

2504 Bienne
Rue de Granges 5
Tél. 058 767 38 30
biel@vzug.com

7000 Coire
Kasernenstrasse 90
Tél. 058 767 38 50
chur@vzug.com

1023 Crissier
Chemin des Lentillières 24
Tél. 058 767 38 60
crissier@vzug.com

1216 Genève Cointrin
Avenue Louis Casaï 79
Tél. 058 767 38 60
genf@vzug.com

3075 Rüfenacht (BE)
Worbstrasse 87
Tél. 058 767 38 90
bern@vzug.com

9015 Saint-Gall-Winkeln
Breitfeldstrasse 8
Tél. 058 767 39 10
st.gallen@vzug.com

6302 Zoug
Baarerstrasse 124
Tél. 058 767 67 65
zugorama@vzug.com

8005 Zurich
Pfingstweidstrasse 106
Tél. 058 767 39 20
zuerich@vzug.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux!
facebook.com/vzugfr
instagram.com/vzug
instagram.com/lifestylebyvzug

Contacts à Zoug

Nous nous réjouissons de votre prise de contact.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66
6302 Zoug
Tél. 058 767 67 67
info@vzug.com

Service
Tél. 0800 850 850 (gratuit)
info@vzug.com

Pièces de rechange
Tél. 058 767 67 84 (allemand)
058 767 67 70 (français)
058 767 67 71 (italien)
ersatzteile@vzug.com