

## V-ZUG Produkte sind erhältlich in

der Schweiz, in Australien, Belgien, China, Deutschland, Frankreich, Israel, Italien, im Libanon, in Luxemburg, den Niederlanden, Russland, Singapur, in der Türkei, der Ukraine, und im Vereinigten Königreich

Welche Produkte in Ihrem Land erhältlich sind, entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Landeskatalog.

## Für zusätzliche Informationen, kontaktieren Sie bitte

**V-ZUG Europe BV**  
Evolis 102  
8530 Harelbeke  
Belgien

Tel.: 0800 89 84 273  
Fax: 0800 89 84 329  
vzug.com  
info.de@vzug.com

**Gourmet-Hotline für  
Kochberatung**  
Tel.: 0800 89 84 273

**Service-Hotline für  
Werkskundendienst**  
Tel.: 00800 850 850 00

## ZUGORAMA Ausstellungs- und Beratungcenter

Um Sie optimal beraten zu können, bitten wir um eine Terminvereinbarung.  
Die Öffnungszeiten finden Sie unter [vzug.com/zugorama](http://vzug.com/zugorama)

**ZUGORAMA München**    [zugorama.muc@vzug.com](mailto:zugorama.muc@vzug.com)  
Promenadeplatz 11    Tel.: 0800 89 84 273  
80333 München    [vzug.com](http://vzug.com)

### Folgen Sie uns!

 [facebook.com/vzuggermany](https://facebook.com/vzuggermany)

 [linkedin.com/company/vzugde](https://linkedin.com/company/vzugde)

 [instagram.com/vzug\\_de](https://instagram.com/vzug_de)



V-ZUG Europe

Kollektion Deutschland 2020/2021



Schweizer Perfektion für zuhause



V-ZUG  
Kollektion Deutschland  
2020/2021





### Tauchen Sie in die digitale V-ZUG Welt ein

Hintergrundinformationen, Videos und Bilder: Hinter jedem QR-Code steckt etwas Interessantes. Erfahren Sie mehr über Ihr Lieblingsprodukt, studieren Sie die neuesten Funktionen und profitieren Sie von ergänzenden Beiträgen. Und so funktioniert's: QR-Code mit der Kamera Ihres Smartphones scannen und spannende Inhalte konsumieren.

#### **04 Über V-ZUG**

08 Zukunft ist jetzt

#### **10 Combi-Steamer**

24 Combi-Steamer

27 Maßskizzen

30 Ausstattung und Zubehör

#### **34 Backöfen**

42 Backöfen

46 Maßskizzen

47 Ausstattung und Zubehör

#### **48 Schubladen**

53 Vakuumierschublade und Systemschubladen

54 Wärmeschubladen

56 Maßskizzen

59 Ausstattung und Zubehör

#### **60 Mikrowellen**

61 Mikrowellen

63 Maßskizzen

#### **64 Coffee-Center**

66 Coffee-Center

67 Maßskizzen

67 Ausstattung und Zubehör

#### **68 Kochfelder**

80 Induktion

87 Maßskizzen Induktion

98 Gas-Kochfelder

101 Maßskizzen Gas-Kochfelder

105 Ausstattung und Zubehör

#### **106 Dunstabzüge**

117 Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben

120 Maßskizzen

125 Einbau-Dunstabzüge und Huttenlüfter

128 Maßskizzen

130 Zubehör

#### **134 Geschirrspüler**

145 Geschirrspüler

148 Maßskizzen

152 Zubehör

#### **154 Kühl- und Gefriergeräte**

159 Supreme Line

162 Maßskizzen Supreme Line

166 Kühlgeräte

173 Maßskizzen

174 Winecooler

180 Maßskizzen Winecooler

183 Ausstattung und Zubehör

#### **184 RefreshButler**

188 Textilpflegesystem

189 Maßskizzen



## Schweizer Perfektion für zuhause

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltsgeräte. Seit über 100 Jahren entwickeln und produzieren wir im Herzen der Schweiz Haushaltsgeräte, 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 Haushaltsgeräten zu erleichtern. Ob beim Kochen oder Spülen: Menschen, die von ihren Geräten mehr als Standard erwarten, sind bei uns genau richtig. Als Schweizer Marktführer 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 die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte. Vor über zehn Jahren haben wir uns entschieden, über die eigenen Landesgrenzen hinauszuwachsen und unsere Haushaltsgeräte höchster Güte auf der ganzen Welt zugänglich zu machen. Seither fassen wir in ausgesuchten Märkten Fuß und bedienen anspruchsvolle Kunden mit einem erlesenen Sortiment an Premiumgeräten und exzellentem Service.

### Wir bauen die Zukunft

Der Standort Schweiz bleibt dabei 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 Produktionshalle Mistral wurde 2016 ein wichtiger Meilenstein erreicht. Weitere Neubauten haben bereits begonnen, und das Areal befindet sich in einem stetigen Entwicklungsprozess. Mit dem Einzug der neuen Presserei im Juni 2019 setzen wir zudem neue Maßstäbe im Ausbau unserer vertikalen Fabrik.



## Unser Beitrag für die Zukunft

Als verantwortungsvoller Akteur setzen wir uns lokal wie international für Nachhaltigkeit in Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt ein.

Haushaltsgeräte haben einen bedeutenden Anteil am täglichen Energie- und Wasserverbrauch. Deshalb spielt die Energieeffizienz beim Kaufentscheid heute eine wichtige Rolle. Wer in ein top-modernes Gerät von uns investiert, spart im Alltag wertvolle Ressourcen und schont gleichzeitig das eigene Budget. Wir unterstützen Menschen, denen ein verantwortungsvoller Lebensstil wichtig ist: Wir sind beispielsweise das erste Unternehmen weltweit, das Geschirrspüler mit einer Wärmepumpe ausstattet – und damit neue Maßstäbe beim Energieverbrauch dieser Geräte setzt.

Wir engagieren uns zudem als aktives Mitglied im Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz (FEA) sowie als branchenexklusiver Leading Partner des Vereins Minergie für ressourcenschonendes Wohnen und Arbeiten.

### Verantwortung übernehmen

Wir möchten unsere Kunden motivieren, sich im Haushalt Tag für Tag ökologisch zu verhalten. Dabei schließen sich Energieeffizienz und Komfort keinesfalls aus. Im Gegenteil: Unsere Geschirrspüler erreichen zum Beispiel auch in den schnellsten Programmen Spitzenleistungen in Energie- und Wasserverbrauch. Übrigens: Unsere Wärmepumpen-Spüler sind einzigartig auf dem Markt. Wer sich für ein solches Gerät entscheidet, entscheidet sich für ein Spitzengerät. Denn Geschirrspüler mit Wärmepumpe verbrauchen bis zu 50% weniger Energie.

### Bewusst nachhaltig

Unser Engagement beginnt jedoch schon viel früher – bereits bei der Produktion. Auf unserem Werkplatz in Zug verfolgen wir das ehrgeizige Ziel, unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen kontinuierlich zu senken. 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. Neben dem Energiemanagement kümmern wir uns zudem auch um Themen wie Abfallwirtschaft, Material- und Ressourceneffizienz, nachhaltiger Einkauf, Mitarbeiterentwicklung, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz und Chancengleichheit – für ein Engagement, das Nachhaltigkeit ganzheitlich betrachtet.

# Zukunft ist jetzt – vernetzte Geräte für digitale Lösungen

Immer mehr unserer Geräte sind standardmäßig kommunikationsfähig und über V-ZUG-Home mit dem Smartphone oder Tablet vernetzbar. Vernetzte Geräte sind eine Investition in innovatives, aktuelles und inspirierendes Haushalten, denn sie bieten zahlreiche nützliche Assistenzfunktionen wie EasyCook oder die Rezeptdatenbank. Zudem lassen sich aus der V-ZUG App Einstellungen an das Gerät senden und Software-Updates am Gerät auf Knopfdruck durchführen.

In nur wenigen Schritten ist das Gerät bereit, die Funktionen von V-ZUG-Home zu nutzen. Mit V-ZUG-Home ist man stets über den Status der Küchengeräte informiert: über die aktuelle Temperatur des Garguts bzw. Garraums oder die Restdauer des laufenden Programms. Ist das Programm zu Ende, meldet sich das Gerät auf Wunsch via Push-Benachrichtigung auf dem Smartphone oder Tablet. In der App befindet sich eine große Auswahl an Kochrezepten, deren Zubereitungsarten sich einfach von der App auf den Backofen oder Steamer übertragen lassen. Der Kochassistent zeigt zudem die beste Zubereitungsart für Lebensmittel an: Den Brokkoli oder die Kartoffel mit EasyCook auswählen und das vorgeschlagene Programm inkl. Temperatur und Dauer per Klick auf das Gerät übertragen.

Mit OptiLink wird das Kochen noch einfacher: Der Dunstabzug kommuniziert mit dem Kochfeld und reguliert sich automatisch, abhängig vom Kochgeschehen.



Das Gerät ist vernetzungsfähig und Sie profitieren von den Vorteilen von V-ZUG-Home.

## Hohe Investitionssicherheit

Mit V-ZUG-Home können neue Funktionen und Software-Updates schnell auf bereits installierte Geräte übertragen werden – Service- und Funktionserweiterungen sowie eine hohe Investitionssicherheit sind damit sichergestellt.



Lesen Sie hier wie V-ZUG-Home den Alltag im Haushalt erleichtern kann.

## Ist Ihr V-ZUG Haushaltsgerät fit für die Zukunft?

Die Geräte der neuesten Generation sind standardmäßig vernetzbar. Ältere Geräte lassen sich kostenpflichtig nachträglich mit einem WLAN-Modul ausrüsten. Prüfen Sie jetzt, ob Ihr Gerät bereits WLAN-fähig ist oder nachgerüstet werden kann.



# Combi-Steamer

Für alle die das Leben genießen -  
mit einem gesunden Lifestyle,  
Zeit und Geschmack.



# Einfach, schnell und vielseitig steamen

Unsere Steamer und Combi-Steamer zeichnen sich durch drei wesentliche Vorteile aus. Mit der App gelangen auch komplexe Rezepte auf Knopfdruck.



## Einfach

Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Mit EasyCook erfordert die optimale Programmeinstellung nur einen Tastendruck. Die Programme im GourmetGuide führen komplexe Garabläufe selbständig durch. Die GarAutomatik beispielsweise bereitet die Lebensmittel vollautomatisch ohne Angabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht zu. Bis zu 15 Lebensmittelkategorien wie Gebäck, Brot und Kuchen sind hinterlegt und können auf Knopfdruck zubereitet werden.



## Schnell

Die Anwendung Heißluft mit Beschwadern beschleunigt den Garvorgang, bräunt gleichmäßig und trocknet das Gargut nicht aus. Wenn es noch schneller gehen muss, ist der Combi-Steam MSLQ mit seinen Power-Programmen die beste Wahl.



## Vielseitig

Die Combi-Steamer bieten für jedes Bedürfnis eine geeignete Anwendung. Weil nichts anbrennen oder verkochen kann, lassen sich unterschiedliche Speisen gleichzeitig im selben Garraum zubereiten. Dies verkürzt die Zubereitungszeit zusätzlich.



## Steamen mit der App

Alle Combi-Steamer der höchsten Komfortstufe (SL, XSL, HSL) sind standardmäßig vernetzt. Rezepte lassen sich von der V-ZUG App auf das Gerät übertragen. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Status über das Smartphone abgefragt werden. Bei einem eingestellten Startaufschub zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.

# Für jede Küche das ideale Gerät

Ob ein Gerät, das alles kann oder zwei Garräume für flexibles Kochen – mit unseren Geräten ist flexibles Kochen nach individuellen Wünschen möglich.

## Gerätegrößen

Unterschiedliche Höhen ermöglichen eine individuelle Küchengestaltung und die Kombination mehrerer Geräte neben- oder übereinander.

## Modellwahl

Wir bieten eine Reihe von Modellen an, die den Bedürfnissen nach flexiblem Kochen nachkommen. Zur Wahl stehen Combi-Steamer und Combair-Steamer, die das Backen und Steamen kombinieren, sowie Steamer als Ergänzung zu einem Backofen. Der Combi-Steam MSLQ vereint die drei Beheizungsarten konventionelle Hitze, Dampf und Mikrowelle.

Die Standardgröße	Die Kompaktklasse	Die Kleingeräte
		
In folgenden Kategorien erhältlich: <ul style="list-style-type: none"><li>- Combi-Steam MSLQ</li><li>- Combair-Steam</li><li>- Backöfen</li></ul>	In folgenden Kategorien erhältlich: <ul style="list-style-type: none"><li>- Combi-Steamer</li><li>- Backöfen</li><li>- Mikrowellen</li><li>- Coffee-Center</li></ul>	In folgenden Kategorien erhältlich: <ul style="list-style-type: none"><li>- Combi-Steamer und Steamer</li><li>- Mikrowellen</li></ul>

# Premium-Design und moderne Funktionen

Für diverse Geräte sind mehrere Griffvarianten erhältlich. Die Funktionen variieren je nach Komfortstufe. Alle Optionen zeichnen sich durch geradliniges Design und unsere einzigartige Qualität aus.

## Bewährt und modern: Displays und Anzeigen

Die Gestaltung des Gerätedisplays richtet sich nach der gewählten Komfortstufe. Unsere neuesten Modelle haben entweder ein vollfarbiges oder ein einfarbiges Grafikdisplay:

Vollfarbiges Grafikdisplay (mit oder ohne Touch-Funktion): In der höchsten Komfortstufe (SL) sind nahezu alle Geräte mit dem neuen Grafikdisplay mit mehrfarbigen Hintergrundbildern ausgestattet. Bedient werden die Geräte über einen zentralen Einstellknopf und Sensortasten. Der Combi-Steam MSLQ wird sogar direkt über ein Touchdisplay bedient.

Einfarbiges Grafikdisplay: Die Geräte der mittleren Komfortstufe (SE) zeigen die ausgewählten Funktionen mit Text und Symbolen an. Bedient werden sie über einen zentralen Einstellknopf und Sensortasten.



Vollfarbiges Grafikdisplay



Grafikdisplay (einfarbig)

## Griffvarianten

Unsere Backöfen und Combi-Steamer sind mit schwarzen Griffen erhältlich. Für alle, die ein raffiniertes, elegantes Design bevorzugen, bieten wir ausgewählte Modelle mit versenkbaren Griffen an.



Designgriff Nero



Versenkbarer Griff - nur erhältlich für die Komfortstufe SL, nicht kombinierbar mit Pyrolyse oder Mikrowelle



So funktioniert der versenkbare Griff

# Individuelle und komfortable Bedienung

## Zentraler Einstellknopf

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



## GourmetGuide

- Einfache Zubereitung dank Automatikprogrammen
- Fantastische Resultate ohne Stress und Hektik
- Passende Einstellungen zum Kochen mit Führung (Bsp.: Combi-Steam MSLQ)

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



## EasyCook

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

## Anzeige

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



## Betriebsarten

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

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Dämpfen                  | Ober-/Unterhitze feucht |
| PowerDämpfen             | Unterhitze              |
| Heißluft                 | Grill                   |
| Heißluft feucht          | Regenerieren            |
| Heißluft mit Beschwadern | PowerRegenerieren       |
| PizzaPlus                | Grill/Umluft            |
| Ober-/Unterhitze         | Mikrowelle              |



# Gesund mit Dampf zubereitet

Mit Dampf werden Speisen besonders schonend zubereitet. Diesem Trend kommen wir entgegen – mit hochwertigen Combi-Steamern.

## Dampf in seiner effektivsten Form

Steamen bedeutet, sich gesund und modern zu ernähren, ohne dabei auf Genuss zu verzichten. Das drucklose Garen mit Dampf ist die schonendste Art, Lebensmittel zuzubereiten. Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Farbe und Eigengeschmack der Speisen bleiben weitgehend erhalten. Combi-Steamer und Steamer bieten die besten Voraussetzungen, um ausgewogen und gesund zu kochen. Beim Steamen wird nur so viel Dampf zugegeben, wie das Gargut aufnehmen kann – ideal, um Gemüse frisch zuzubereiten. Die Anwendung Regenerieren wärmt das Gargut sorgfältig auf, ohne es auszutrocknen.

## Combi-Steam MSLQ mit Power-Funktionen

Noch schneller gesunde Mahlzeiten zubereiten geht mit dem Combi-Steam MSLQ. Dieses Premiumprodukt ist das weltweit einzige Gerät, das die drei Beheizungsarten konventionelle Hitze wie Ober-/Unterhitze und Heißluft sowie Dampf und Mikrowelle vereint. PowerRegenerieren verkürzt die Aufwärmzeit um ca. 25% bei gleichzeitiger Optimierung der Speisenqualität. Beim PowerDämpfen sind der Mineral- sowie der Vitamin-C-Erhalt bis zu 30% besser als beim Kochen. PowerPlus kombiniert jede Betriebsart mit der Mikrowelle.



# Von der Alltags- bis zur Spitzenküche

Die verschiedenen Anwendungen der Combi-Steamer erlauben kreative Zubereitungen für den Alltag – und der Gastgeber brilliert.



## Dämpfen – gradgenaue Zubereitung

Die Betriebsart Dämpfen unterstützt das schonende Zubereiten von Gemüse – beim Dämpfen in den Steamern bleiben die Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Die Zubereitung ist zudem einfach und erfordert keine ständige Überwachung. Nichts brennt an, nichts verkocht.



## Regenerieren – aufwärmen ohne Qualitätsverlust

Das Programm Regenerieren wärmt vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte auf. So kommt zu jeder Tageszeit schnell ein Gericht auf den Tisch – wie frisch zubereitet. Die Kombination aus Dampf und Heißluft verhindert einen Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust. Es ist möglich, mehrere Speisen gleichzeitig auf verschiedenen Auflagen und ohne abzudecken aufzuwärmen.

Einen Schritt weiter geht die RegenerierAutomatik. Sie frischt vollautomatisch auf und liefert knusprige Gerichte wie frisch zubereitet.



## Wellness – für kleine Aufmerksamkeit und Entspannung

Dank Wellness sorgen Gastgeber für Überraschungen wie im Gourmet-Restaurant: Mit dem Programm lassen sich feuchte, warme Erfrischungstücher – in Japan Oshibori genannt – vorbereiten. Auch lassen sich Wickel, Kirschstein-Kissen oder Steine für Hot-Stone-Massagen erwärmen. Die Anwendung erfordert wenige Handgriffe und ist auf Knopfdruck verfügbar.



## Profi-Backen – knusprig, ohne auszutrocknen

Brote, Brötchen und Zöpfe gelingen mit der Anwendung Profi-Backen auf Knopfdruck wie vom Bäcker zubereitet. Die Kombination aus Heißluft und Dampf sorgt dafür, dass das Gargut nicht austrocknet. Blätterteig-Gerichte lassen sich damit besonders luftig zubereiten. Hefegebäck geht garantiert auf, erhält eine glänzende Kruste und bleibt länger frisch.



## Vacuisine – die Methode der Profiköche

Vacuisine oder sous-vide, ist das langsame Garen bei tiefen Temperaturen (unter 100 °C) in vakuumversiegelten Beuteln. Mit unseren Combi-Steamern in Kombination mit der Vakuumschublade kochen Hobby- wie Profiköche unkompliziert und stressfrei. Um Zeit für die Gäste zu haben, schiebt man das Fleisch bereits Stunden zuvor in den Combi-Steamer und serviert es perfekt gegart zum gewünschten Zeitpunkt.



## Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

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



## GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig

Für weniger geübte Köche und solche, die sich nicht um Garmethoden und -zeiten kümmern möchten, ist die GarAutomatik ideal. In diesem Programm wählt das Gerät selbstständig die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Möglich machen dies Sensoren, die Menge und Größe des Menüs automatisch erfassen.



Entdecken Sie über den QR-Code verschiedene Funktions- und Anwendungsvideos unserer Combi-Steamer.

# Komfortabel und pflegeleicht

Ein externer Dampferzeuger macht die Bedienung und Reinigung der Combi-Steamer besonders leicht. Das Modell mit Festwasseranschluss sorgt für noch mehr Komfort.

## Schnell bereit für den nächsten Einsatz

Die Reinigung des Garraums nimmt nur wenig Zeit in Anspruch – einmal mit dem Lappen über die glatten Oberflächen wischen genügt. Das hat mehrere Gründe: Der Dampf wird in einem externen Dampferzeuger produziert. In den Garraum gelangt daher nur reiner Dampf – Kalkflecken können so gar nicht erst entstehen. Ein Klimasensor überwacht die Feuchtigkeit während des Dampfgarens – am Ende bleibt praktisch kein Restwasser zurück. Das Gerät meldet zudem den optimalen Zeitpunkt zum Entkalken des Dampferzeugers.



## Festwasseranschluss mit raschem Dampfabbau

Der festinstallierte Wasserein- und -ablauf des Combi-Steam XSL liefert jederzeit frisches Wasser für den Dampfbetrieb. Die Taste Dampfabbau aktiviert das manuelle, rasche Absaugen des Dampfes während des Betriebes. Dies erlaubt beispielsweise, zusätzliches Gargut in den Steamer zu geben. Bei Garende wird diese Funktion vollautomatisch durchgeführt, so dass das Gargut umgehend entnommen werden kann. Es ist kein Auffüllen des Wasserbehälters notwendig, dieser wird nur noch für die automatische Reinigung (Entkalkung) benötigt.

# Produktvergleich Combi-Steamer

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSLF	Combi-Steam HSL
Prospektseite	24	25	25	26	26	27
<b>Ausführungen</b>						
Spiegelglas	■	■	■	■	■	■
Spiegelglas mit versenkbarem Griff		■*		■*	■*	
Beleuchtung Halogen/automatisch mit Tür	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Garraumvolumen (l)	55	55	55	51	51	34
Garraum Edelstahl				■	■	■
Garraum DualEmail	■	■	■			
Gerätehöhe (cm)	60	60	60	45	45	38
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A+	A+	A+
Innenmaße (Höhe/Breite/Tiefe) in cm	31,9/43,75/39,2	35,1/46,4/41,6	31,9/43,75/39,2	27,2/46,6/40	27,2/46,6/40	25/35,1/38,5
<b>Exklusivitäten von V-ZUG</b>						
Vacuissime/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	WLAN	WLAN		WLAN	WLAN	WLAN
<b>Anwendungen</b>						
Dämpfen/PowerDämpfen	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Ober-/Unterhitze	■	■	■	■	■	■
Heißluft/Heißluft mit Beschwadern	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
PizzaPlus	■	■	■			
Heißluft feucht	■	■	■	■	■	■
Grill/Grill mit Umluft	■/■	■/■	■/■			
Mikrowelle	■					
Wellness	■	■	■	■	■	■
Hygiene	■	■	■	■	■	■
Warmhalten	■	■	■	■	■	■
Temperaturbereich bei Dampfbetrieb in °C	30-100	-	30-100	30-100	30-100	30-100
Max. einstellbare Temperatur (Ober-/Unterhitze, Umluft) in °C	230/230	-	230/230	-/230	-/230	-/230
<b>Bedienung und Anzeige</b>						
Vollelektronische Bedienung	■	■	■	■	■	■
Sensortasten	■	■	■	■	■	■
Vollfarbiges Grafikdisplay/Touch (10 Sprachen)	■/■	■/□		■/□	■/□	
Grafikdisplay (10 Sprachen)			■			■
Funktion Dampfabbau					■	
Entkalkungsprogramm	■	■	■	■	■	■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■		■	■	■

■ = vorhanden □ = nicht vorhanden \* optional



### Combi-Steam MSLQ

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Garraum DualEmail
- Rezeptbuch „Schnell Steamen“ inklusive

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	598 x 596 x 568 mm		
<b>Anschluss</b>	230 V~	3700 W	16 A
	230 V~	5700 W	25 A
	400 V 2N~	5700 W	2x16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2307360002	<b>5995,-</b>



### Combi-Steam SL

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Garraum DualEmaille
- Rezeptbuch „Zauberhaft Steamen“ inklusive

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	598 x 596 x 568 mm		
<b>Anschluss</b>	230 V~	3700 W	16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2307060002	<b>4590,-</b>
Versenkbarer Griff	2307160022	<b>5140,-</b>



### Combi-Steam SE

Dieses Kombigerät ist ideal zum Dampfgaren und eignet sich für den einfachen Austausch.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Textdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Garraum DualEmaille
- Rezeptbuch optional

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	598 x 596 x 568 mm		
<b>Anschluss</b>	230 V~	3700 W	16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2301060002	<b>3990,-</b>



### Combi-Steam XSL

Dämpfen und Backen in einem Gerät - der beliebteste Combi-Steamer im Sortiment.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Garraum Edelstahl
- Rezeptbuch „Zauberhaft Steamen“ inklusive

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 567 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3700 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b>		
Designgriff Nero	2306560002	<b>3795,-</b>
Versenkbarer Griff	2306660022	<b>4345,-</b>



### Combi-Steam XSLF

Dank dem Festwasseranschluss muss der Wasserbehälter nicht aufgefüllt werden.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Garraum Edelstahl
- Rezeptbuch „Zauberhaft Steamen“ inklusive
- Festwasseranschluss

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 567 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3700 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas, Festwasseranschluss</b>		
Designgriff Nero	2306760302	<b>4150,-</b>
Versenkbarer Griff	2306860322	<b>4700,-</b>



### Combi-Steam HSL

Große Leistung beim Dämpfen und Backen auf kleinem Raum.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Textdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Garraum Edelstahl
- Rezeptbuch „Zauberhaft Steamen“ inklusive

#### Geräteinformationen

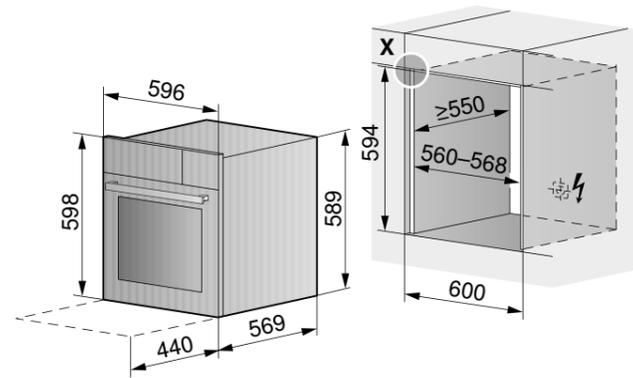
**Maße (H x B x T)** 378 x 596 x 567 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3500 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b>		
Designgriff Nero	2306960002	<b>3595,-</b>

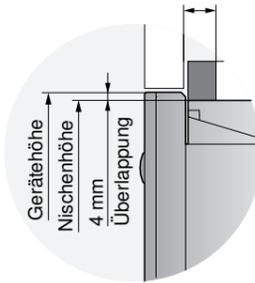
# Maßskizzen

## Combi-Steam MSLQ

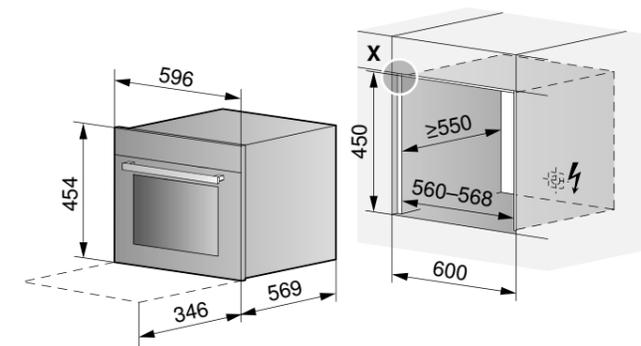


Gültig für Artikelnummer  
2307360002

### Detail X (EURO)

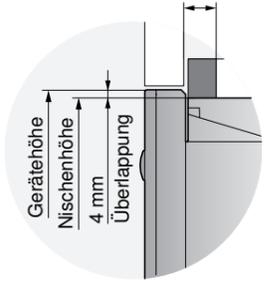


## Combi-Steam XSL

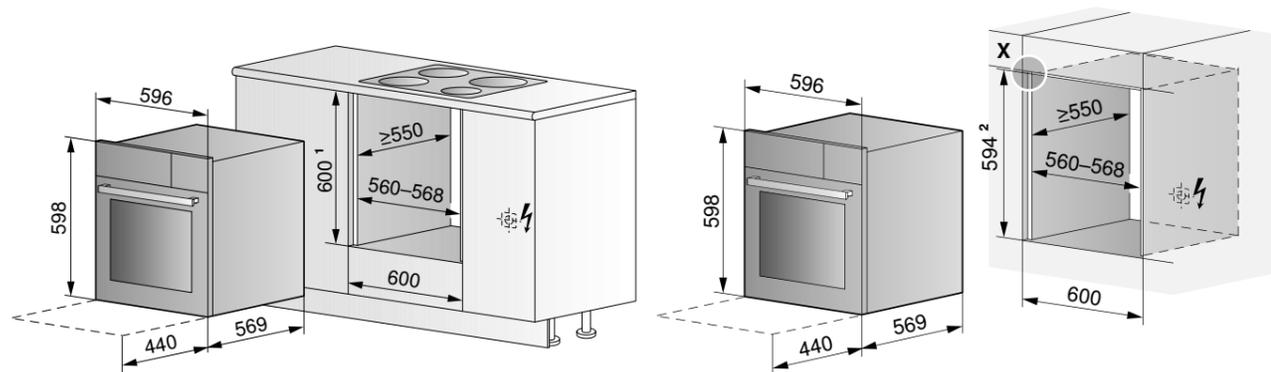


Gültig für Artikelnummer  
2306560002  
2306660022

### Detail X (EURO)



## Combi-Steam SL, SE



Gültig für Artikelnummer

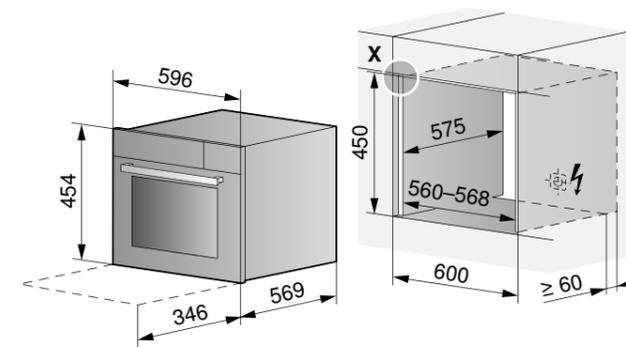
SL	SE
2307060002	2301060002
2307160022	



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

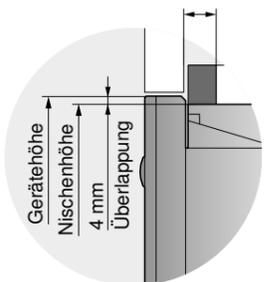
## Combi-Steam XSLF

Festwasseranschluss

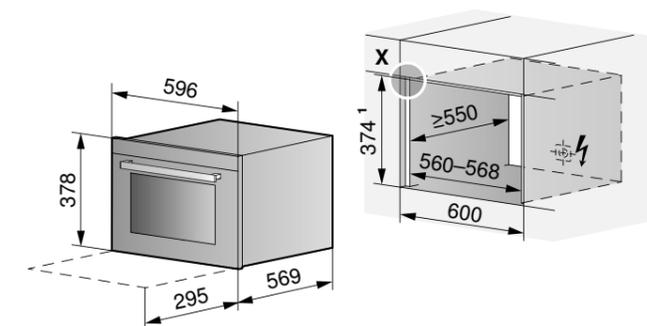


Gültig für Artikelnummer  
2306760302  
2306860322

### Detail X (EURO)

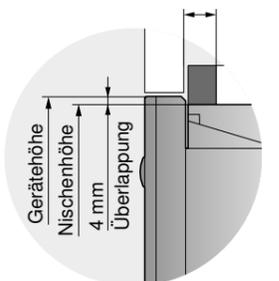


## Combi-Steam HSL



Gültig für Artikelnummer  
HSL  
2306960002

### Detail X (EURO)



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Ausstattung und Zubehör Combi-Steamer



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	Combi-Steam MSLQ*	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE	Combi-Steam XSLF	Combi-Steam HSL
1 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vidé-Garen)	1029752	35,-	■	■		■	■
2 „Natürlich steamen!“ von Stefan Meier	J677018	59,-	■	■	■	■	■
3 Rezeptbuch „Zauberhaft Steamen“	J23003920	35,-	■	▲ (1)	■	▲ (1)	▲ (1)
4 Rezeptbuch „Schnell Steamen“	J23014920	35,-	▲ (1)				
5 Rezeptbuch „Vielseitig Backen“	J21021920	35,-	■	■	■		
6 Glasschale gehärtet, B×T×H: 430×345×25 mm	K22503	45,-	▲ (1)	■	■		
7 Gitterrost Chromnickel-Stahl, ⅔ GN	K43206	49,-					▲ (2)
8 Gitterrost Chromnickel-Stahl, B×T: 453×380 mm	K44122	59,-				▲ (1)	
9 Gitterrost Chromnickel-Stahl, B×T: 430×370 mm	K44120	59,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)		
10 Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform ⅔ GN	K21254	39,-					
11 Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform ½ GN	K21243	35,-					
12 Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform ⅓ GN	K21252	29,-					
Winkelsatz zum Einbau von 2 Geräten übereinander	K5.0572	59,-					

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

\* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	Combi-Steam MSLQ*	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE	Combi-Steam XSL	Combi-Steam HSL
1 Garbehälter ungelocht, ⅔ GN, Höhe 40 mm	K42365	59,-	■	■	■	■	■
2 Garbehälter ungelocht, ⅔ GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	K42366	69,-	■	■	■	■	■
3 Garbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 40 mm	K50319	49,-	■	■	■	■	■
4 Garbehälter ungelocht, ½ GN, Höhe 65 mm	K50320	59,-	■	■	■	■	■
5 Garbehälter ungelocht, ⅓ GN, Höhe 40 mm	K23223	49,-	■	■	■	■	■
6 Garbehälter ungelocht, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27358	59,-	■	■	■	■	■
7 Garbehälter ungelocht, ⅓ GN, Höhe 100 mm	K27359	69,-	■	■	■	■	■
8 Garbehälter gelocht, ⅔ GN, Höhe 40 mm	K42363	69,-	■	■	■	■	▲ (1)
9 Garbehälter gelocht, ⅔ GN, Höhe 65 mm	K42367	79,-	■	■	■	■	■
10 Garbehälter gelocht, ½ GN, Höhe 40 mm	K50327	59,-	■	■	■	■	■
11 Garbehälter gelocht, ⅓ GN, Höhe 40 mm	K23208	59,-	■	■	■	■	■
12 Garbehälter gelocht, ⅓ GN, Höhe 65 mm	K27357	69,-	■	■	■	■	■
13 Garbehälter gelocht, B×T×H: 452×380×28 mm	K40008	79,-				▲ (1)	
14 Garbehälter gelocht, B×T×H: 430×370×25 mm	K40011	79,-	■	▲ (1)	▲ (1)		
15 Garbehälter Kunststoff gelocht, ⅓ GN, Höhe 52 mm	K40199	45,-	▲ (1)	■	■	■	■
16 Edelstahlblech ungelocht, ⅔ GN, Höhe 20 mm	K42362	49,-	■	■	■	■	▲ (1)
17 Edelstahlblech ungelocht, ⅓ GN, Höhe 20 mm	K23224	39,-	■	■	■	■	■
18 Edelstahlblech ungelocht, B×T×H: 452×380×28 mm	K40007	59,-				▲ (1)	
19 Edelstahlblech ungelocht, B×T×H: 430×370×25 mm	K40010	59,-	▲ (1)	▲ (1)	■		
20 Kuchenblech emailiert, ⅔ GN, Höhe 20 mm	K43211	69,-					■
21 Kuchenblech TopClean, B×T×H: 452×380×28 mm	K44005	45,-				▲ (1)	
22 Kuchenblech DualEmail, B×T×H: 430×370×25 mm	K44077	79,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)		

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

\* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

# Ausstattung und Zubehör Combi-Steamer



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	Combi-Steam MSLQ*	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE	Combi-Steam XSL	Combi-Steam HSL
1 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 24 cm	K34527	49,-	■	■	■	■	■
2 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 29 cm	K34528	59,-	■	■	■	■	■
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 31 cm	K34529	65,-	■	■	■	■	■
4 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60×60×300 mm	K27623	69,-	■	■	■	■	■
5 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55×55×300 mm	K27624	69,-	■	■	■	■	■
6 Vollauszug, 2 Ebenen	K40210	239,-					■
7 Vollauszug, 2 Ebenen	K40211	239,-				■	
8 Vollauszug, 3 Ebenen	1045108	299,-		■	■		
9 ThermoBox zu 1/3 GN bis max. Höhe 65 mm	K37234	75,-	■	■	■	■	■
10 Sushi-Schaukel inkl. Herstelleranleitung	K50895	45,-	■	■	■	■	■
11 Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	17,-	■	■	■	■	■
12 Deckel zu Wasserbehälter	1008625	7,-					■
13 Dichtungspads zu Vacuisine mit Gargutsensor, eine Rolle à 100 cm	1029496	22,-	■	■		■	■
14 Entkalkungsmittel Durgol	B28005	14,-	▲	▲	▲	▲	▲

▲ im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel ■ Position auf Gitterrost

\* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

### Legende Gastronorm-Maße GN

	Breite (B)	×	Tiefe (T)
2/3 GN	325 mm	×	354 mm
1/2 GN	325 mm	×	265 mm
1/3 GN	325 mm	×	177 mm



# Backöfen

Zuverlässige Geräte und inspirierende Funktionen für raffinierte oder einfache Gerichte im Alltag.



# Komplexe Rezepte auf einen Tastendruck backen

In unseren Backöfen gelingen raffinierte und gesunde Gerichte, auch wenn man wenig Zeit in der Küche verbringen will.

Auch im Zeitalter der Combi-Steamer sind Backöfen gefragte Geräte, denn im Backofen werden Lebensmittel nicht nur schnell, sondern auch gesund zubereitet. Bei Bedarf lässt sich der Backofen mit einem Combi-Steamer kombinieren.

Neben bewährten Funktionen wie Ober- und Unterhitze oder Heißluft verfügen unsere Backöfen über praktische Betriebsarten, die das Backen auf höchstem Niveau ermöglichen: zum Beispiel die Anwendung Zartgaren oder PizzaPlus für knusprige Teigböden.



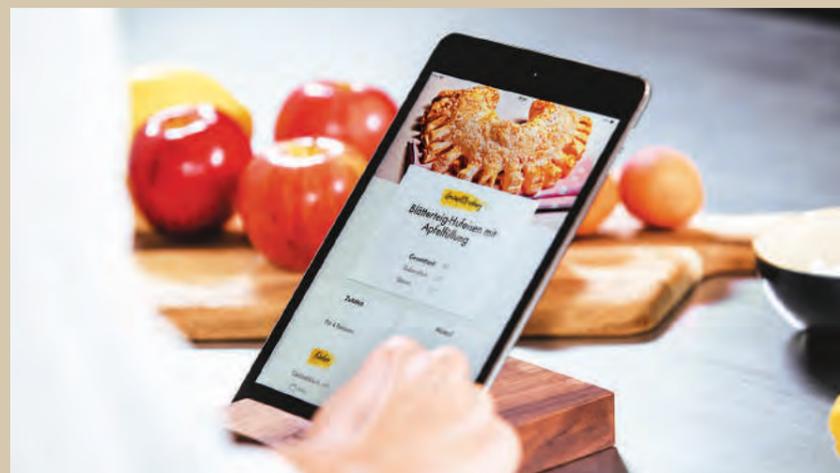
## Die richtige Betriebsart auf einen Tastendruck

Wer sich nicht um die optimale Einstellung kümmern möchte, erhält mit der Funktion EasyCook hilfreiche Voreinstellungen für über 100 ausgewählte Lebensmittel und startet das richtige Backprogramm mit nur einem Tastendruck. Intelligente Automatikprogramme führen komplexe Garabläufe selbstständig durch.



## Backen mit der App

Geräte der höchsten Komfortstufe sind standardmäßig vernetzt. Rezepte lassen sich von der App auf ausgewählte Backöfen übertragen. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Status über das Smartphone abgefragt werden. Bei einem eingestellten Startaufschub zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.



## Gesund und energieeffizient

In unseren Backöfen lässt sich schnell und schonend Essen zubereiten. Beste Voraussetzungen, um einen modernen, gesunden Lebensstil zu pflegen.



# Bewährte und innovative Backprogramme

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



## Heißluft feucht – für saftige Schmorgerichte

Mit der Anwendung Heißluft feucht bleibt die Feuchtigkeit des Ragouts, Eintopfs oder Ratatouilles erhalten. Auch Gratins, Kuchen oder Brownies waren noch nie so einfach und mit herrlichem Geschmack zuzubereiten.



## PizzaPlus – für knusprige Pizzen und mehr

Das Programm PizzaPlus kombiniert echte Heißluft mit Unterhitze. Dadurch werden Pizzaböden, italienische Focaccias, Quiche oder Wähen goldbraun und knusprig.



## GarAutomatik – die automatische Überwachung

Die GarAutomatik sorgt dafür, dass Apérogebäck, Gratins, Kuchen und Wähen im Ofen nicht verbrennen. Die Sensoren erkennen den Gargrad und wählen automatisch die richtige Einstellung, Temperatur und Dauer.



## Zartgaren – die Fleischfunktion

Die Funktion Zartgaren nimmt automatisch die richtigen Einstellungen vor, um hochwertiges Fleisch schonend zuzubereiten. Die Kerntemperatur des Fleisches wird dynamisch geregelt. Damit ist das Gericht unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Statt den Backofen zu überwachen, verbringt der Koch die Zeit mit den Gästen. Zartgaren lässt sich kombinieren mit den Funktionen Grill, Drehspieß und Gargutsensor.



Entdecken Sie über den QR-Code verschiedene Funktions- und Anwendungsvideos unserer Backöfen.



# Komfortabel und pflegeleicht

Die Bedienung und die Reinigung der Backöfen fallen dank Ausstattung und Materialisierung besonders leicht.

## Sichere Handhabung

Die Auflagegitter sind so geformt, dass Kuchenbleche und Gitterroste sicher eingeschoben und herausgenommen werden können. Um gänzlich zu verhindern, dass das Gargut kippt oder verrutscht, stattet man das Gerät zusätzlich mit Vollauszügen aus. Damit kann das Gar- und Backgut wie auf Schienen komplett auf dem Gitter aus dem Garraum gezogen werden.

## Selbstreinigung oder erleichterte Reinigung

Backöfen mit Pyrolyse reinigen sich fast von selbst: Die Asche lässt sich mit einem feuchten Tuch wegwischen.

Backöfen ohne Pyrolyse werden manuell gereinigt, doch auch das gestaltet sich dank widerstandsfähigem BrillantEmaille sehr leicht.

Geräte mit der Hightech-Beschichtung TopClean lassen sich ebenfalls leicht reinigen, da Rückstände im Garraum oder auf dem Blech weniger haften bleiben. Die Tür kann zur hindernisfreien Reinigung demontiert werden.



# Produktvergleich Backöfen

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair XSLP	Comhair XSL	Comhair XSEP	Comhair XSE
Prospektseite	42	42	43	43	44	44	45	45
<b>Ausführungen</b>								
Spiegelglas	■	■	■	■	■	■	■	■
Spiegelglas mit versenkbarem Griff		■*				■*		
Beleuchtung Halogen/automatisch mit Tür	■/■	■/■	■/■	■/□	■/■	■/□	■/■	■/□
Garraumvolumen (l)	68	68	68	68	50	50	50	50
Kompaktbackofen					■	■	■	■
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A	A	A	A
Pyrolytische Selbstreinigung	■		■		■		■	
TopClean		■		■		■		■
Innenmaße (Höhe/Breite/Tiefe) in cm	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,4/ 41,1
<b>Exklusivitäten von V-ZUG</b>								
GarAutomatik mit CCS	■	■			■	■		
Klimasensor	■	■			■	■		
Zartgaren	■	■	■	■	■	■	■	■
Gargutsensor	■	■	■	■	■	■	■	■
Integrierte Rezepte	■	■	■**	■**	■	■	■**	■**
V-ZUG-Home	WLAN	WLAN			WLAN	WLAN		
<b>Anwendungen</b>								
Ober-/Unterhitze	■	■	■	■	■	■	■	■
Heißluft	■	■	■	■	■	■	■	■
PizzaPlus	■	■	■	■	■	■	■	■
Grill/Grill mit Umluft	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Schnellaufheizen	■	■	■	■	■	■	■	■
Tellerwärmen	■	■	■	■	■	■	■	■
Warmhalten	■	■	■	■	■	■	■	■
Drehspieß im Lieferumfang enthalten	■	■						
Temperaturbereich in °C	300/280	280/250	300/280	280/250	280/250	280/250	280/250	280/250
<b>Bedienung und Anzeige</b>								
Vollelektronische Bedienung	■	■	■	■	■	■	■	■
Sensortasten	■	■	■	■	■	■	■	■
Vollfarbiges Grafikdisplay (10 Sprachen)	■	■			■	■		
Grafikdisplay (10 Sprachen)			■	■			■	■
Uhrzeitanzeige/Timerfunktion	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■			■	■		

■ = vorhanden □ = nicht vorhanden \* Optional \*\* Rezepte können nach dem Kauf des Rezeptbuchs „Vielseitig Backen“ freigeschaltet werden.



### Comhair SLP

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Drehspieß inklusive
- Rezeptbuch „Vielseitig Backen“ inklusive

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 598 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3400 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2109660002	<b>3130,-</b>

### Comhair SL

Ein hochwertiges Gerät mit farbigem Grafikdisplay - für tägliche Inspiration.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- TopClean
- Drehspieß inklusive
- Rezeptbuch „Vielseitig Backen“ inklusive

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 598 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3400 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2109760002	<b>2630,-</b>
Versenkbarer Griff	2109860042	<b>3180,-</b>



### Comhair SEP

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Textdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Rezeptbuch optional

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 598 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3400 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2101960002	<b>2250,-</b>



### Comhair SE

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Textdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- TopClean
- Rezeptbuch optional

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 598 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3400 W 16 A



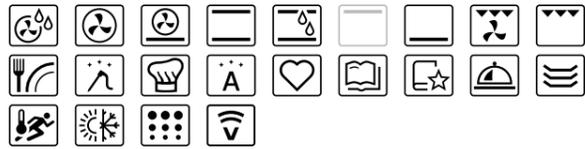
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2101660002	<b>1750,-</b>



### Comhair XSLP

Die perfekte Ergänzung zu einem Combi-Steamer – kompakt designt und praktisch selbstreinigend.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Rezeptbuch „Vielseitig Backen“ inklusive

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3300 W 16 A

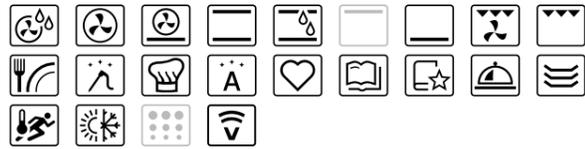


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2109960002	<b>3130,-</b>

### Comhair XSL

Dieses Kompaktgerät empfiehlt sich für Fleischliebhaber und lässt sich bestens mit einem Combi-Steamer kombinieren.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- TopClean
- Rezeptbuch „Vielseitig Backen“ inklusive

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3300 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2110060002	<b>2630,-</b>
Versenkbarer Griff	2110160042	<b>3180,-</b>



### Comhair XSEP

Kompakt und praktisch selbstreinigend: ein gefragtes Gerät, zum Beispiel als Ergänzung zum Combi-Steamer.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Textdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- Rezeptbuch optional

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3300 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2102760002	<b>2250,-</b>



### Comhair XSE

Der beliebteste Backofen mit geringer Höhe und praktischer TopClean Beschichtung für eine einfache Reinigung.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Textdisplay
- TouchControl und Einstellknopf
- Elektronische Zeitschluhr
- Timerfunktion
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 10
- TopClean
- Rezeptbuch optional

#### Geräteinformationen

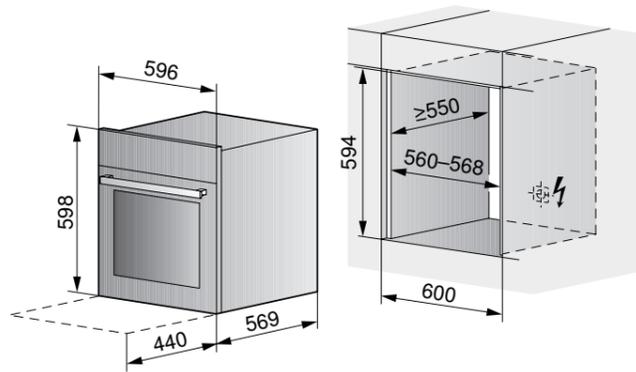
**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 569 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3300 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas</b> Designgriff Nero	2101760002	<b>1750,-</b>

# Maßskizzen

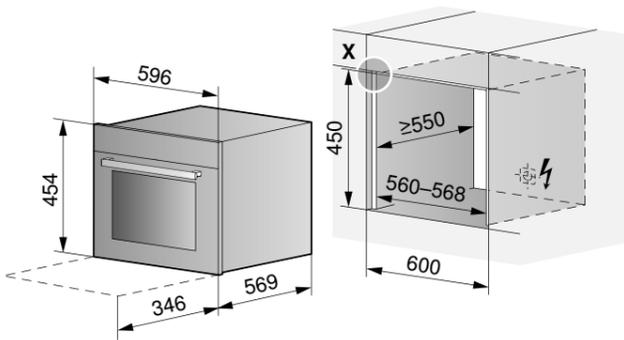
Combair SLP, SL, SEP, SE



Gültig für Artikelnummer

SLP	SL	SEP
2109660002	2109760002	2101960002
	2109860042	SE
		2101660002

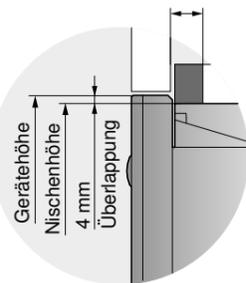
Combair XSLP, XSL, XSEP, XSE



Gültig für Artikelnummer

XSLP	XSL	XSEP
2109960002	2110060002	2102760002
	2110160042	XSE
		2101760002

Detail X (EURO)



Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Ausstattung und Zubehör Backöfen



9

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair XSLP	Combair XSL	Combair XSEP	Combair XSE
1 Kuchenblech mit TopClean	K44005	45,-	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)
2 Gitterrost	K44102	49,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 24 cm	K34527	49,-	■	■	■	■	■	■	■	■
4 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 29 cm	K34528	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
5 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 31 cm	K34529	65,-	■	■	■	■	■	■	■	■
6 Vollauszug, 3 Ebenen	K40207	299,-	■	■	■	■	■	■	■	■
7 Vollauszug, 3 Ebenen	K40208	299,-	■	■	■	■	■	■	■	■
8 Sensor-Bratenkorb	K34563	219,-	■	■	■	■	■	■	■	■
9 Rezeptbuch „Vielseitig backen“	J21021923	35,-	▲ (1)	▲ (1)	■	■	▲ (1)	▲ (1)	■	■
Winkelseit für Einbau von Doppel-Backöfen	K50572	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
Designabdeckung 16 mm schwarz	K37158	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
Designabdeckung 19 mm schwarz	K37159	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
Adapterrahmen 3.5/60 cm schwarz	K38134	99,-	■	■	■	■	■	■	■	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

# Schubladen für den Alltag und das Festmahl

Sie sind die ideale Ergänzung zu den Backöfen und Steamern und bieten einen Luxus im Alltag: Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen.

Hobbyköche, die Komfort in der Küche schätzen und Freude an kleinen Annehmlichkeiten haben, finden in den Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen die gewissen Extras. Die vollintegrierten Schubladen (als Option verfügbar bei WS 60144 und Vakuumierschublade) verschwinden hinter der Küchenfront – für noch mehr Ästhetik in der Küche.

Die Vakuumierschublade ist die perfekte Ergänzung zum Combi-Steamer. Sie lässt anspruchsvolle Hobbyköche zuhause kochen wie die Profiköche. In der Schublade werden die Lebensmittel vakuumiert und anschließend im Beutel im Vacuisine-Verfahren (sous-vide) gradgenau gegart. Die versiegelten Beutel eignen sich zudem für die Aufbewahrung von Lebensmitteln.



Vollintegrierte Vakuumierschublade mit weißer Küchenfront.

## Vakuumieren von festen und flüssigen Speisen

In der Vakuumierschublade wird den Speisen der Sauerstoff entzogen. Zur optimalen Lagerung oder als Vorbereitung für Vacuisine.

### Exklusive Vakuumiertechnologie für zuhause

Das Vakuumieren von Gerichten in einem Vakuumbeutel verhindert eine Reaktion der Inhaltsstoffe mit der Umgebungsluft. Die Lebensmittelsicherheit bleibt von der Luftfeuchtigkeit unbeeinflusst. Somit bleibt die Lebensmittelqualität bis zu fünfmal länger erhalten und Vitamine, Aromen, Mineral- und Farbstoffe werden geschont.

### Im Alltag oder für das perfekte Dinner

Die Einsatzmöglichkeiten der Vakuumierschublade sind vielfältig: Gemüse aus dem eigenen Garten lässt sich beispielsweise blanchieren oder zu einer Suppe verarbeiten, in sinnvollen Portionen vakuumieren und längere Zeit ohne Qualitätsverlust aufbewahren. Auch größere Mengen von eingekauftem Fleisch können für die Aufbewahrung portioniert werden. Und sogar Einmachgläser und Konfitürengläser lassen sich in der Schublade vakuumieren. Mit dem Zubehör für externe Behälter lassen sich auch druckempfindliche Lebensmittel und Lebensmittel in Flaschen haltbar machen.

Das Vakuumieren von Speisen im Beutel ist zudem die Vorbereitung für Vacuisine – das gradgenaue Sous-vide-Garen im Combi-Steamer.

### Drei Stufen

Im Gegensatz zu den meisten freistehenden Geräten wird bei dieser Schublade die ganze Kammer unter Vakuum gesetzt. Dies macht es möglich, flüssige Lebensmittel wie Suppen oder Saucen und Speisen mit einem hohen Flüssigkeitsanteil zu vakuumieren. Das Gerät bietet drei Stufen: eine leichte für Flüssigkeiten und Obst, eine mittlere für Fisch und Gemüse und die höchste für Fleisch und Tiefkühlkost.



Über den QR-Code und entdecken Sie ein Anwendervideo über die Möglichkeiten unserer Vakuumschublade.

# Wärmen und warm halten

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

Die Wärmeschubladen zeichnen sich durch ein optimiertes Heizkonzept und eine praktische Touch-Bedienung aus. Dank Teleskopauszug ist Platz für ein Sechs-Personen-Gedeck. Die Innenbeleuchtung sorgt für gute Sicht. Der Innenraum ist aus Edelstahl und damit sehr leicht zu reinigen.

Sie sind die ideale Ergänzung zum Backofen, Combi-Steamer oder Coffee-Center. Das optimierte Heizkonzept erlaubt, Gerichte warmzuhalten sowie Teller und Tassen zu wärmen.

## Praktisch im Alltag

Wer regelmäßig gefrorene Lebensmittel auftaut, stellt Zeit und Wärme nach Wunsch ein und speichert die am meisten genutzten Anwendungen unter den Favoriten. Auch Tortillas lassen sich schnell und präzise erwärmen. Kaffeeliebhaber können mit der Funktion Tassen wärmen das Getränk in einer vorgewärmten Kaffeetasse genießen.

## Ideal für Gastgeber

Gute Gastgeber servieren ihre Gerichte auf vorgewärmten Tellern. In der Wärmeschublade lässt sich aber auch Fleisch nachgaren: Einfach scharf anbraten, in eine Form geben, diese mit dem Deckel verschließen und in der Schublade fertigbaren, bis es serviert wird.



Vollintegrierte Wärmeschublade mit weißer Küchenfront.

# Mögliche Gerätekombinationen

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



2 Backöfen Höhe 45 cm



Backofen Höhe 45 cm über einer Wärmeschublade 312 und einer Vakuumschublade 144



Combi-Steam MSLQ Höhe 60 cm über einer Wärmeschublade 312



Combi-Steam/MSLQ Höhe 60cm



Backofen Höhe 45 cm über einer Vakuumschublade 144



Backofen Höhe 38 cm über einer Wärmeschublade 220



2 Combi-Steam XSL Höhe 45 cm. Unten: eine Wärmeschublade 144 und eine Systemschublade 144



Coffee-Center Supremo Höhe 45 cm über einer Wärmeschublade 144

**Hinweis:** Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset (Artikel K5.0572)



## Vakuumschublade 60 144

Passt perfekt zum Combi-Steam XSL 60 und ermöglicht das Vakuumieren auf drei verschiedenen Stufen.

### Bedienung und Anzeige

- Vakuumierstufen 3
- Vakuumierstufen bei externem Vakuumieren 3
- Geeignet für Flüssigkeiten
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Beutelabstützung
- Innenabmessung (H x B x T): 95 x 350 x 285 mm

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	142 x 596 x 547 mm
<b>Anschluss</b>	230 V~      320 W      10 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	3600160022	<b>2375,-</b>
Vollintegrierbar	3600360025	<b>2325,-</b>

## Systemschublade 60 144

Praktisch: Bleche und Backutensilien können in der passenden Schublade verstaut werden.

### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	142 x 596 x 560 mm
-------------------------	--------------------

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	3500160022	<b>690,-</b>

**Hinweis:** Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset (Artikel K5.0572)



### Wärmeschublade 60 312

Ein Zusatzgerät mit vielfältiger Anwendung zum Warmhalten und Tellerwärmen (in der Höhe von 312 mm).

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	310 x 596 x 547 mm
<b>Anschluss</b>	230 V~ 810 W 10 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	3402160022	<b>1525,-</b>



### Wärmeschublade 60 283

Ein Zusatzgerät zum Warmhalten und Tellerwärmen in der Höhe 283 mm.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	281 x 596 x 547 mm
<b>Anschluss</b>	230 V~ 810 W 10 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	3402060022	<b>1475,-</b>



### Wärmeschublade 60 220

Ein Zusatzgerät zum Warmhalten und Tellerwärmen in der Höhe 220 mm.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	218 x 596 x 547 mm
<b>Anschluss</b>	230 V~ 810 W 10 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	3401960022	<b>1375,-</b>



### Wärmeschublade 60 144

Ein sehr beliebtes Modell und die perfekte Ergänzung zum Combi-Steamer.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Fassungsvermögen Menügeschirr 6
- Fassungsvermögen Teller 14 (Ø 27 cm)
- TouchControl
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Temperaturbereich 30 – 80 °C
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- Push/Pull
- Edelstahl Innenraum
- FunctionLight
- Innenabmessungen (H x B x T): 98 x 515 x 457 mm

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	142 x 596 x 547 mm
<b>Anschluss</b>	230 V~ 810 W 10 A

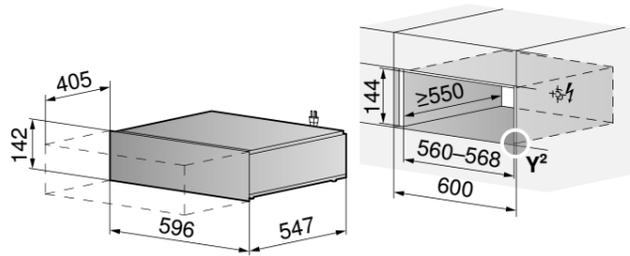
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	3401760022	<b>1175,-</b>
Vollintegrierbar	3402260025	<b>1125,-</b>

**Hinweis:** Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset (Artikel K5.0572)

# Maßskizzen

## Vakuumschublade 60 144

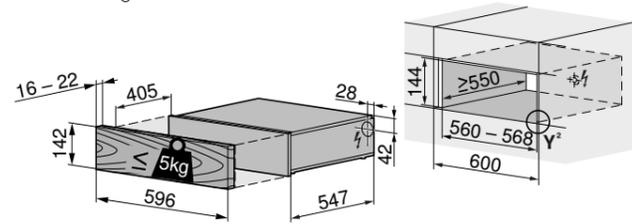
Einzeleinbau - Spiegelglas



Gültig für Artikelnummer

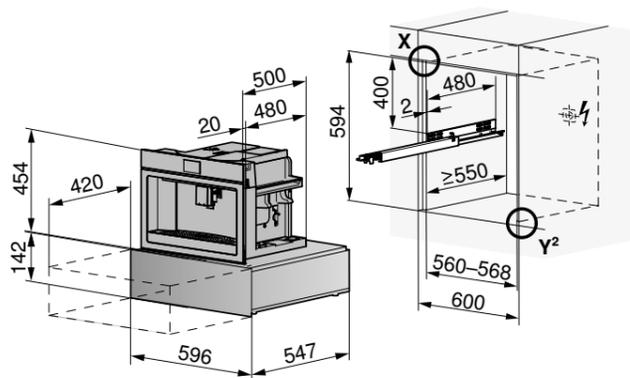
VS 144  
3600160022  
3600360025

Vollintegriert



## Systemschublade 60 144

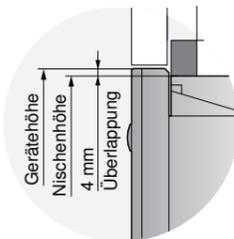
Einbau mit Supremo XSL



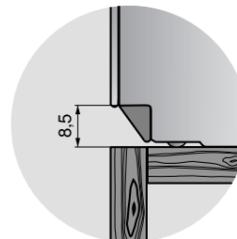
Gültig für Artikelnummer

SYS 144  
3500160022

Detail X

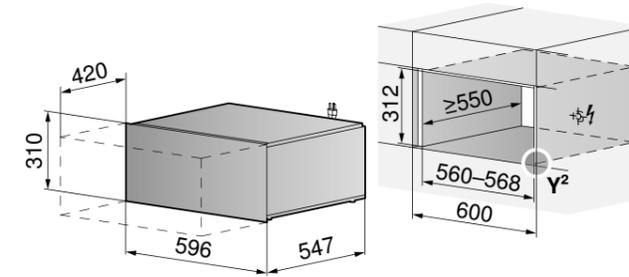


Detail Y²



## Wärmeschublade 60 312

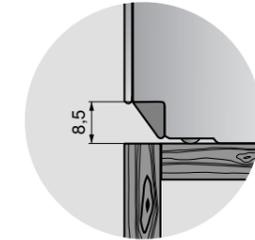
Einzeleinbau - Spiegelglas



Gültig für Artikelnummer

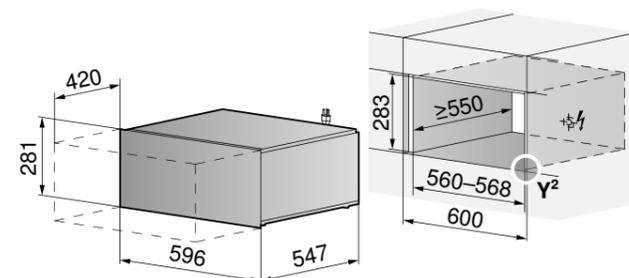
WS 312  
3402160022

Detail Y²



## Wärmeschublade 60 283

Einzeleinbau - Spiegelglas

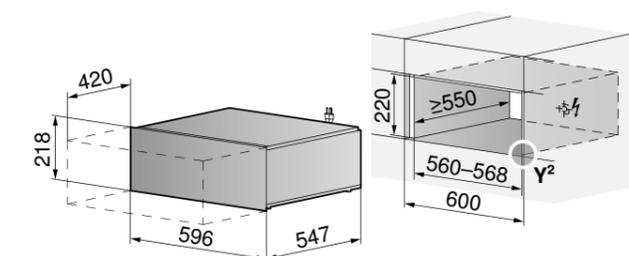


Gültig für Artikelnummer

WS 283  
3402060022

## Wärmeschublade 60 220

Einzeleinbau - Spiegelglas



Gültig für Artikelnummer

WS 220  
3401960022



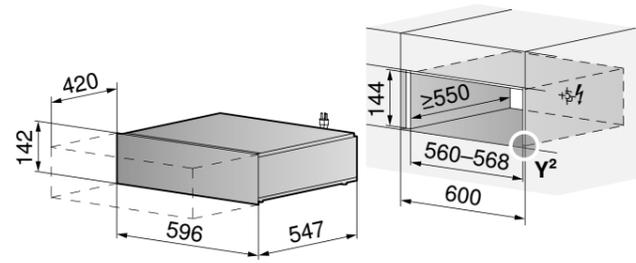
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)



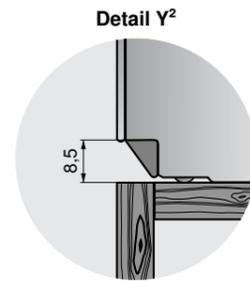
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Einzeleinbau - Spiegelglas

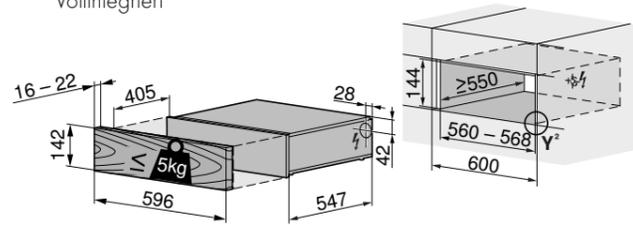


Gültig für Artikelnummer

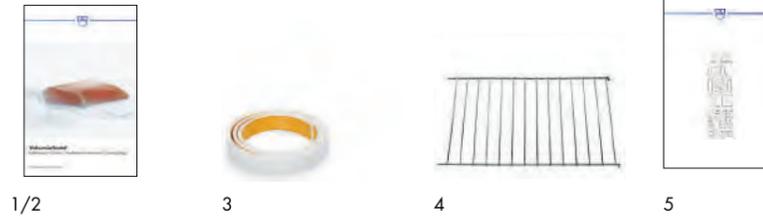
WS 144  
3401760022  
3402260025



Vollintegriert



# Ausstattung und Zubehör Vakuumier- und Wärmeschubladen



1/2

3

4

5

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	Vakuumierschublade 144	Wärmeschublade 220	Wärmeschublade 283	Wärmeschublade 312
1 Vakuumierbeutel, 50 Stück à 180×280 mm	1012506	39,-	▲(1)			
2 Vakuumierbeutel, 50 Stück à 240×350 mm	1012507	45,-	▲(1)			
3 Dichtungspads zu Vacuisine mit Gargutsensor, eine Rolle à 100 cm	1029496	22,-				
4 Gitterrost für Wärmeschublade 283 und 312	1045990	39,-			▲(1)	▲(1)
5 Broschüre Vacuisine - Inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vidé-Garen)	1029752	35,-	■			
Winkelset für Einbau von 2 Geräten übereinander	K5.0572	59,-				

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Mikrowellen mit praktischen Funktionen

Brötchen backen, Pizza zubereiten, Gefrorenes auftauen:  
In unseren Mikrowellen lassen sich Gerichte aller Art  
vitaminschonend und fettarm zubereiten.

## Lieblingsprogramm auf Knopfdruck

Das meistgebrauchte Programm kann mit der Favoritentaste gespeichert und bequem mit einem einzigen Knopfdruck gestartet werden.

## Heißluft – für kleines Gebäck

Diese Betriebsart macht das Backen von Brötchen und kleinem Blätterteiggebäck leicht. Außerdem lassen sich Gerichte im Kombibetrieb mit Mikrowelle im Vergleich zum herkömmlichen Backofen noch schneller zubereiten.

## CombiCrunch – für knusprige Ergebnisse

Zusammen mit der CombiCrunch-Platte kombiniert diese Betriebsart Mikrowelle und Grill – für knusprige Pizzen oder Country Fries.

## AutomaticPlus – die Programmautomatik

Bis zu 31 Automatikprogramme helfen bei der Zubereitung unterschiedlicher Gerichte: Sei es beim lebensmittelgerechten Auftauen mit PerfectFrost, Aufwärmen, Knusprigbacken, Backen, Garen, Schmelzen oder Antauen.

## AufwärmAutomatik – mühelos und vollautomatisch

Die Mikrowellen der 45er-Linie verfügen über eine AufwärmAutomatik: Tellergerichte lassen sich mit einem einzigen Knopfdruck aufwärmen.

# Produktvergleich Mikrowellen

Prospektseite	Miwell-Combi XSL	Miwell HSL
<b>Ausführungen</b>		
Einbau im Hochschrank	■	■
Spiegelglas	■	■
Beleuchtung	■	■
Garraumvolumen (l)	40	31
Mikrowellenleistung max. (W)	900	1000
Grill (W)	1600	800
Glasdrehteller (cm)	40	32.5
<b>Exklusivitäten von V-ZUG</b>		
Mikrowellenstufen	18	20
3D-Einspeisung	■	■
Einschaltdauer	■	■
Ausschaltzeit	■	■
<b>Anwendungen</b>		
Mikrowelle	■	■
Grill	■	■
CombiCrunch	■	■
Heißluft	■	
Grill und Umluft	■	
Schnell aufheizen	■	
Favoriten	■	■
PerfectDefrost	■	■
AutomaticPlus	■	■
AutomaticPlus mit Sensorik	■	
AufwärmAutomatik	■	
<b>Bedienung und Anzeige</b>		
Vollelektronische Bedienung	■	■
Sensortasten	■	■
Elektronische Zeitschaltuhr	■	■
Grafikdisplay (14 Sprachen)	■	■
Hindernisfreier und pflegeleichter Garraum	■	■



### Miwell-Combi XSL

Ein Mikrowellengerät, welches dank Heißluft und Grill zusätzliche Betriebsarten beinhaltet.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Anzahl Sprachen in der Anzeige 14
- TouchControl und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Türanschlag unten
- Nennleistung Mikrowelle 900 W
- Nennleistung Grill 1600 W

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	454 x 596 x 567 mm		
<b>Anschluss</b>	230 V~	2800 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Designgriff Nero	2400960000	2450,-



### Miwell HSL

Ein leistungsstarkes Komfortmodell mit zahlreichen Anwendungen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Anzahl Sprachen in der Anzeige 14
- TouchControl und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Türanschlag unten
- Nennleistung Mikrowelle 1000 W
- Nennleistung Grill 800 W

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	378 x 596 x 470 mm		
<b>Anschluss</b>	230 V~	2300 W	10 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Designgriff Nero	2400660000	2250,-

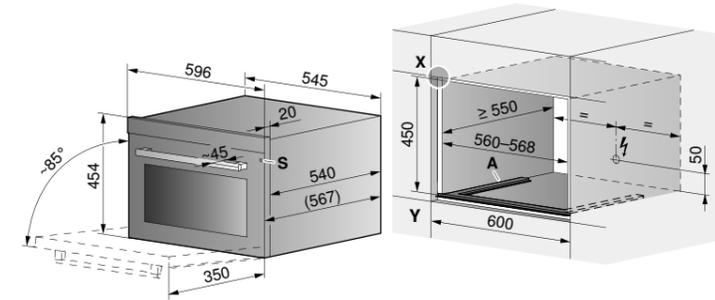
# Maßskizzen

## Miwell-Combi XSL

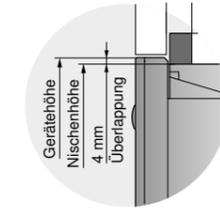
Mindesteinbauhöhe Kinderschutz: Abstand 850 mm vom Boden bis zur Unterkante der Mikrowelle einhalten.

Gültig für Artikelnummer

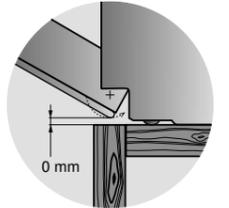
Miwell-Combi XSL  
2400960000



Detail X



Detail Y

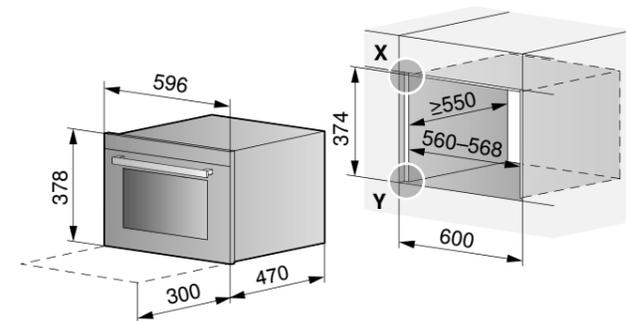


## Miwell HSL

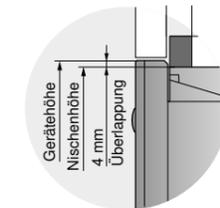
Mindesteinbauhöhe Kinderschutz: Abstand 850 mm vom Boden bis zur Unterkante der Mikrowelle einhalten.

Gültig für Artikelnummer

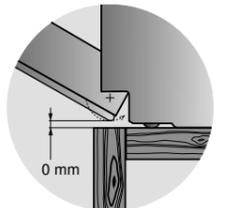
HSL  
2400660000



Detail X



Detail Y



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Kaffeegenuss auf Knopfdruck

Das Coffee-Center ist ein Vollautomat, der Kaffeeliebhabern die Möglichkeit bietet, zuhause Kaffee zu genießen wie in der Kaffeebar in Italien – und zwar bequem auf Knopfdruck.

Das Coffee-Center Supremo XSL überzeugt Hobby-Baristas mit einem hochwertigen Mahlwerk und dem perfekten Druck beim Brühvorgang. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken von extramild bis sehr kräftig und fünf Fassengrößen ermöglichen eine individuelle Zubereitung. Die Kaffeetemperatur lässt sich ebenfalls individuell einstellen. Es können bis zu sechs Benutzerprofile gespeichert und auf Knopfdruck abgerufen werden, damit jedes Haushaltsmitglied Kaffee nach seinen Vorlieben brühen kann. Ein intuitives Vollgrafik-Display erleichtert die Bedienung.

Von Kaffee, Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Doppio, Cappuccino, Flat White, Caffè Latte, Latte Macchiato bis zu aktuellen Trends wie Long Coffee bietet das Coffee-Center für jeden Geschmack den richtig aufgebrühten Kaffee. Alle Spezialitäten lassen sich in Stärke und Größe individualisieren und als Favorit hinterlegen.

## Schaumkrone in drei Varianten

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

## Automatisches Reinigungsprogramm

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





### Supremo XSL

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Zusätzliche Kaffeevariationen:
  - Ristretto
  - Doppio
  - Long
  - Americano
  - Espresso Macchiato
  - Flat White
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- TouchControl
- Benutzerprofile 6
- Teleskopschienen soft closing/-opening
- Einstellbare Mahlgrad-Stufen 13
- Programmierbare Brühtemperatur
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm
- Wasserbehälter 2,3 l
- Kapazität Bohnenbehälter 350 g
- Kapazität Tresterbehälter 14
- Beleuchtung LED
- Wähltaste Pulver/Bohnen

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 596 x 480 mm  
**Anschluss** 230 V~ 1350 W 10 A

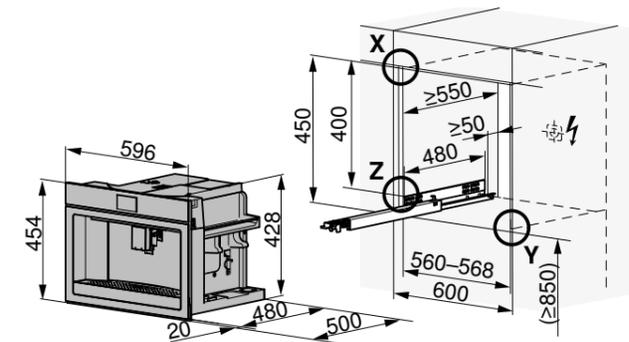


64 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas	2500467002	3095,-

# Maßskizzen

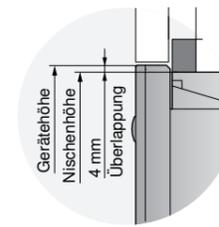
### Supremo XSL



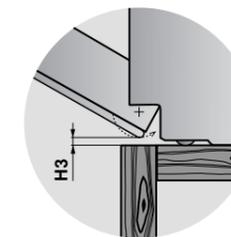
Gültig für Artikelnummer

Supremo XSL  
2500467002

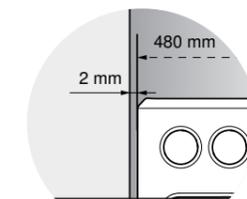
Detail X



Detail Y



Detail Z



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Zubehör Coffee-Center



1

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis
1 EcoDecalk Mini, 2 x 100 ml	1058960	20,-

■ mit Gerät kompatibel

Supremo XSL

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Kochfelder

Für höchsten Genuss und Inspiration  
bereits beim Kochen: modernste  
Technologie für jeden Anspruch.



# Das Kochfeld der Zukunft

Innovationen, wie zum Beispiel OptiLink, machen aus Induktions-Kochfeldern vernetzte Geräte, die den Kochprozess massiv erleichtern.

## Induktions-Technologie auf dem Vormarsch

Die Vorteile der Induktions-Technologie überzeugen immer mehr Anwender – der Wunsch von einem konventionellen Kochfeld auf Induktion umzusteigen wächst auch im Mieterbereich.

## Vernetzte Küchengeräte

Mit OptiLink wird das Kochen noch einfacher: Der Dunstabzug kommuniziert mit dem Kochfeld und reguliert sich abhängig vom Kochgeschehen – vollautomatisch.



# Ein Kochfeld für jeden Anspruch

Unser umfassendes Kochfeld-Sortiment bietet moderne Induktion in verschiedenen Varianten.

## Induktion

Durch die direkte Energieübertragung auf den Topfboden erhitzen sich Speisen auf Induktions-Kochfeldern trotz Rekordzeit mit minimalem Energieaufwand. Ein Liter Wasser wird in etwa zwei Minuten zum Sieden gebracht, was bis zu 30 % Energie spart. Ein weiterer Vorteil: Die Wärme wird nur am Topfboden erzeugt, nicht aber auf dem Glas rund um die Kochzone. So brennt kaum etwas an, und das Kochfeld kann jederzeit mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Zudem ist die Verbrennungsgefahr für Kinderhände gering.

## FullFlex

Wer noch mehr Flexibilität wünscht, wählt das FullFlex Induktions-Kochfeld. Hier sind gar keine Kochzonen vorgegeben. Es erkennt dank bis zu 48 modernster Induktoren automatisch Position und Größe des Kochgeschirrs. So können bis zu sechs Töpfe beliebig auf der Platte verteilt werden. Dank der Memory-Funktion lassen sie sich sogar verschieben, ohne dass die Einstellungen verloren gehen. Die neuen FullFlex Induktions-Kochfelder werden über ein vollfarbiges Grafikdisplay per Touch-Bedienung gesteuert. Eine übersichtliche Darstellung der Informationen erleichtert die Bedienung.

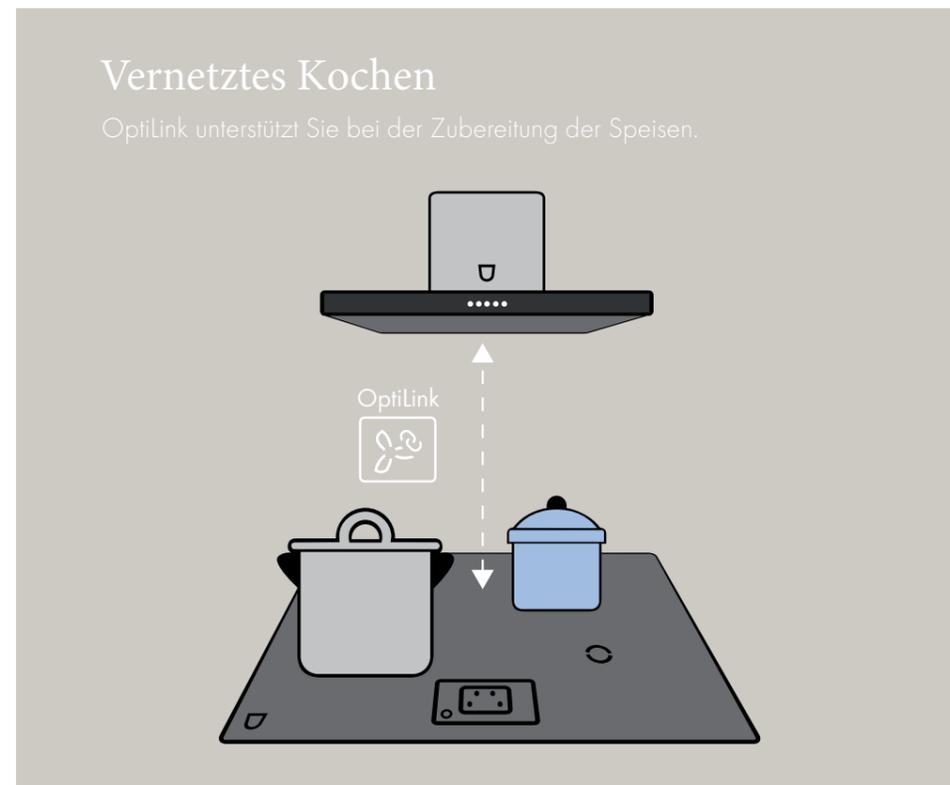
## Tischlüfter

Wer Flexibilität und Kopffreiheit gleichermaßen schätzt, profitiert von einem Fusion Kochfeld. In diesem Kochfeld ist bereits ein Dunstabzug integriert, der den Dunst direkt neben Pfannen und Töpfen nach unten abzieht. Das Fusion-Kochfeld überzeugt mit einem eleganten und schlichten Design und der Funktion OptiLink.

# Entspannt kochen mit OptiLink

Kochen war noch nie einfacher: Dank OptiLink kommuniziert der Dunstabzug mit dem Kochfeld und reguliert sich automatisch, abhängig vom Kochgeschehen.

Zu laut, zu wenig, zu stark oder vergessen: Beim Kochen ist man oft auf die Pfannen und Töpfe konzentriert und schenkt dem Dunstabzug zu wenig Aufmerksamkeit. Mit OptiLink ausgestattet, übernehmen ausgewählte Kochfelder und Dunstabzüge diese Aufgabe.



## Automatische Regulation

Der Dunstabzug und das Kochfeld tauschen Informationen aus und garantieren, dass sich die Leistung der Dunstabzugshaube automatisch an das Kochgeschehen anpasst. Dies ermöglicht optimale Luftqualität, ohne die Haube zu betätigen. So ist auch der Energieverbrauch perfekt auf das Kochgeschehen abgestimmt.



## Design

Alle Kochfelder sind in Designvariante DualDesign erhältlich. Kochfelder mit OptiGlass sind besonders robust.

### DualDesign: nahtlose und praktische Integration

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

### OptiGlass: besonders widerstandsfähig

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



DualDesign (Ausführung aufgesetzt)



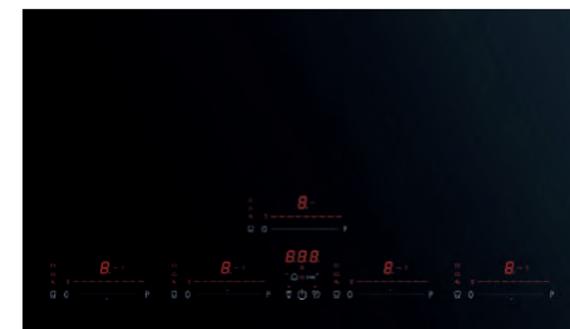
DualDesign (Ausführung flächenbündig)

## Touch, Einfach- oder Multi-Slider

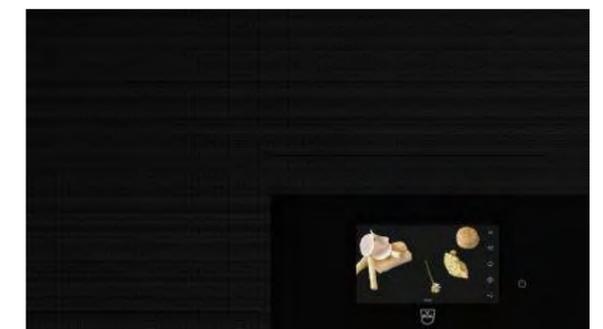
Nach der Wahl des passenden Kochfeld-Typen gilt es, sich für Bedienkonzept, Design und Einbauvariante zu entscheiden.

Als Premiumvariante gilt das mehrsprachige Grafikdisplay mit Slider-Bedienung. Das aufgeräumte, übersichtliche und attraktive Grafikdisplay gibt Auskunft darüber, was beim Kochen gerade geschieht. Die Bedienung ist selbsterklärend und schnell.

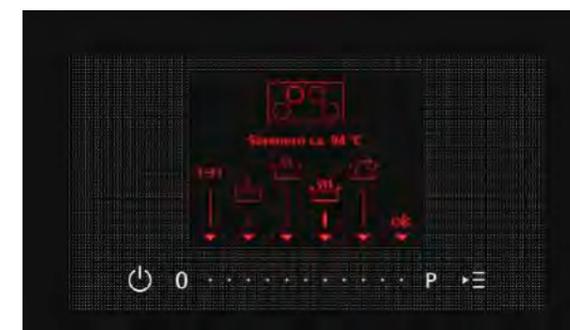
Autarke Kochfelder (Induktion) sind mit einem Einfach- oder einem Multi-Slider ausgerüstet. Beim Einfach-Slider muss zuerst die Kochzone gewählt werden, dann bedient man das Kochfeld indirekt über das Display. Beim Multi-Slider steht für jede Kochzone ein eigener Bedienbereich zur direkten Steuerung zur Verfügung.



Multi-Slider-Bedienung



Vollfarbiges Grafikdisplay



Einfach-Slider-Bedienung

# Kochen mit Gas: ein bewährtes Verfahren

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

V-ZUG bietet jetzt Gaskochfelder mit moderner Slider-Bedienung an. So lassen sich die verschiedenen Kochzonen präzise und ergonomisch regulieren. Beim Kochen mit Gas ist die Sicherheit ein wesentlicher Aspekt. Die Gaskochfelder von V-ZUG sind daher mit verschiedenen Funktionen ausgestattet, die das Kochen mit Gas sicher machen.

Darüber hinaus haben unsere Gaskochfelder auch andere innovative Funktionen wie etwa:

## Schmelzfunktion

Mit der Schmelzfunktion wird der Brenner automatisch auf eine Temperatur zwischen 40°C und 60°C reguliert: Die ideale Temperatur zum Schmelzen von Butter, Gelatine, Saucen und Schokolade.

## Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion wird konstant eine Temperatur von 65°C gehalten.

## Simmerfunktion

Die Simmerfunktion verhindert, dass Speisen verkochen, indem sie eine Temperatur auf einen Wert zwischen 70°C und 90°C reguliert.



# Produktvergleich Induktion

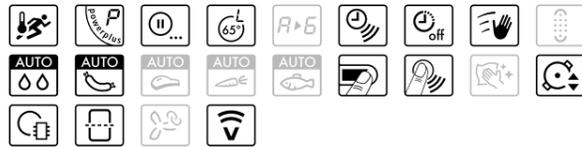
	CookTopInduktion V6000 FullFlex	GK57TIMS	CookTopInduktion V6000	GK46TIMPS	GK47TIMPS		GKD46TIMAS Fusion	GK46TIMAS	CookTopInduktion V6000 FullFlex	CookTopInduktion V4000	GK46TIMG	GK17TIYS	GK16TIWS	GK27TIMS	GK26TIMS
<b>Breitenmaße in cm</b>			90				80		70		60		40		30
Prospektseite	80	81	81	82	82		83	83	80	84	84	85	85	86	86
<b>Ausführungen</b>															
DualDesign (aufgesetzt oder flächenbündig)	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
OptiGlass		■	■				■	■		■					
<b>Anwendungen</b>															
Anzahl Kochzonen	6	5	5	4	4		4	4	5	4	4	2	1	2	2
Anzahl PowerPlus	6	5	5	4	4		4	4	5	4	4		1	2	2
Zonenverbindung		■	■	■				■		■		■		■	■
<b>Bedienung/Pflege</b>															
Touch											■				
Multi-Slider/Direktwahl			■		■					■		■	■	■	■
Einfach-Slider	■	■		■			■	■	■						
TFT-Farbdisplay	■								■						
Touch-Grafikdisplay							■								
Grafikdisplay		■		■				■							
V-ZUG-Home	WLAN								WLAN						
OptiLink			■				■			■					
GuidedCooking			■							■					
Timer	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
Abschaltautomatik	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pausentaste	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ankochautomatik		■	■	■	■		■	■		■	■			■	■
Simmerfunktion	■	■	■	■	■		■	■	■	■			■	■	■
Wischschutzfunktion	■	■	■	■	■		■	■	■	■		■	■	■	■
Wiederherstellfunktion	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
Große Kochzonenabstände		■	■	■	■		■	■		■	■			■	
Warmhaltestufe	■	■	■	■	■		■	■	■	■			■	■	■
Schnelle Reaktionszeit	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kindersicherung	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■



### CookTopInduktion V6000 FullFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 11100 W
- Flexible Kochfläche
- Max. Anzahl Kochgeschirre 6
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Schwarz
- Leistungsstufen 18
- Sicherheitspaket
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider

#### Geräteinformationen

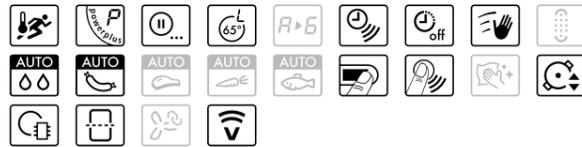
<b>Maße (B x T)</b>	897 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 3N~ 11100 W 16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
DualDesign	3113400003	<b>5650,-</b>

### CookTopInduktion V6000 FullFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 7400 W
- Flexible Kochfläche
- Max. Anzahl Kochgeschirre 5
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Schwarz
- Leistungsstufen 18
- Sicherheitspaket
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	691 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 2N~ 7400 W 16 A

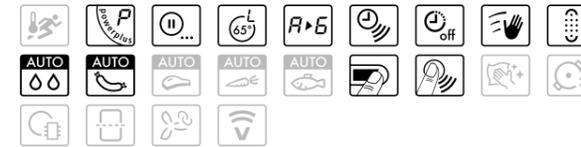
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 70 cm</b>		
DualDesign	3113200003	<b>4300,-</b>



### GK57TIMS

Ein sehr leistungsstarkes Kochfeld mit hochkomfortabler Bedienung dank Klartextanzeige.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3700 W
- Kochzonen 5
- Mit einer Kochzone 28 cm
- Topfbodenerkennung (Mitte 10 – 28 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Grafikdisplay Touch
- Slider
- OptiGlass

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	897 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 3N~ 11100 W 16 A

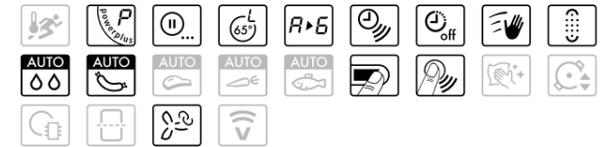
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
DualDesign	3108260515	<b>2795,-</b>



### CookTopInduktion V6000

Ein absolutes Power-Kochfeld mit einfacher Direktwahl-Bedienung und innovativer Vernetzung.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3700 W
- Kochzonen 5
- Topfbodenerkennung (Mitte 10 – 28 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- OptiLink ready
- OptiGlass

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	897 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 3N~ 11100 W 16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
DualDesign	3111400008	<b>2675,-</b>

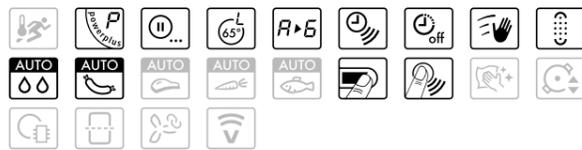
Beim Kauf eines Induktions-Kochfeldes FullFlex 90 cm und 70 cm erhalten Sie eine Premium-Teppan-Yaki Platte kostenlos dazu.



### GK46TIMPS

Das Kochfeld erkennt die Größe des Topfbodens und passt die Kochzone automatisch an.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Grafikdisplay
- Slider

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	880 x 380 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 2N~ 7400 W 16 A

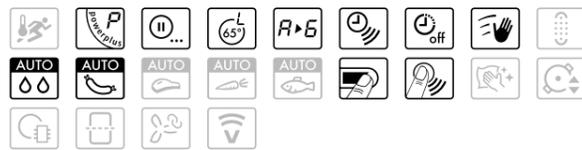
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
DualDesign	3108060405	<b>2425,-</b>



### GK47TIMPS

Ein leistungsstarkes Panorama-Kochfeld mit Multi-Slider Bedienung - ästhetisch und praktisch zu gleich.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3000 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	880 x 380 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 2N~ 7400 W 16 A

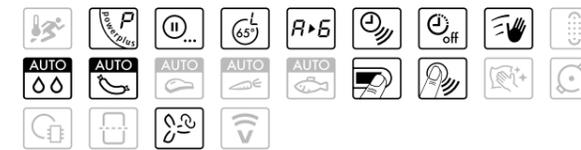
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
DualDesign	3107960405	<b>2325,-</b>



### GKD46TIMAS Fusion

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

#### Betriebsarten Kochfeld



#### Betriebsarten Lüften



#### Bedienung und Anzeige

- Luftleistung Abluft Intensivstufe 583 m<sup>3</sup>/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Herausnehmbare Auffangwanne 500 ml mit integriertem Fettfilter, Spülmaschinenfest
- Topfbodenerkennung (10 - 22 cm)
- BlackDesign
- Touch-Grafikdisplay in 9 Sprachen
- EinfachSlider
- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- OptiGlass

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	761 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400V 2N~ 7400 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 80 cm</b>		
DualDesign	3109460415	<b>3375,-</b>

#### Extras für Umluftbetrieb

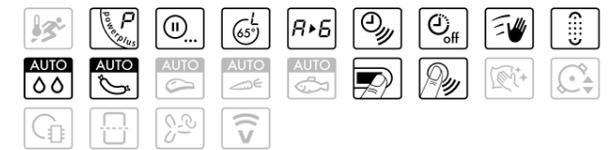
Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	<b>259,-</b>
---	---------	--------------



### GK46TIMAS

Dieses Kochfeld ist mit OptiGlass ausgestattet.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Grafikdisplay Touch
- Slider
- OptiGlass

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	761 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	400 V 2N~ 7400 W 16 A

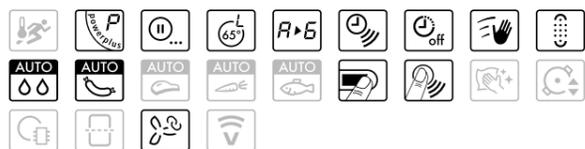
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 80 cm</b>		
DualDesign	3109160415	<b>2035,-</b>



### CookTopInduktion V4000

Der leistungsstarke Einstieg in die Welt der smarten Kochfelder.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- OptiLink ready
- OptiGlass

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	571 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	400 V 2N~	7400 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 60 cm</b>		
DualDesign	3111500010	<b>1775,-</b>



### GK46TIMG

Ein Einstiegsmodell in elegantem Glasdesign.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3000 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- TouchControl

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	571 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	400 V 3N~	7400 W	16 A

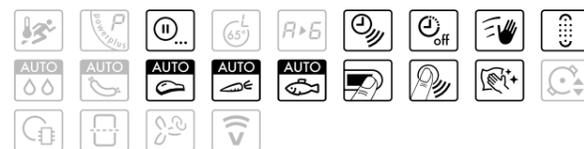
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 60 cm</b>		
DualDesign	3109060405	<b>1325,-</b>



### GK17TIYS

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 1400 W
- Kochzonen 2
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl



Entdecken Sie über den QR-Code verschiedene Anwendungsmöglichkeiten unseres Teppan-Yaki Kochfeldes.

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	384 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	230 V~	2800 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 40 cm</b>		
DualDesign	3107660205	<b>2775,-</b>

Beim Kauf eines Teppan-Yaki Kochfeldes erhalten Sie zwei Wendeschaukeln und eine Garglocke kostenlos dazu.



### GK16TIWS

Ein Induktions-Wok für schnelles und schonendes Kochen.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen 3000 W
- Kochzonen 1
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Einfach-Slider



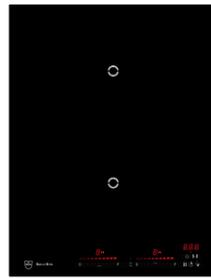
Entdecken Sie über den QR-Code verschiedene Anwendungsmöglichkeiten unseres Induktions-Wok.

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	384 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	230 V~	3000 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 40 cm</b>		
DualDesign	3108860105	<b>2510,-</b>

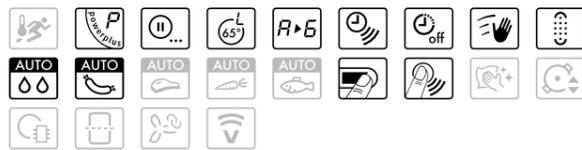
Beim Kauf eines Wok Induktionskochfeldes erhalten Sie ein Wok-Pfannenset kostenlos dazu.



### GK27TIMS

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	384 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	230 V~	3700 W	16 A

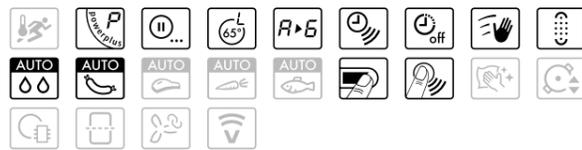
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 40 cm</b> DualDesign	3108560205	<b>1550,-</b>



### GK26TIMS

Dieses Kochfeld bietet leistungsstarke Induktion auch auf kleiner Fläche.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	281 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	230 V~	3700 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 30 cm</b> DualDesign	3108460205	<b>1395,-</b>

# Maßskizzen

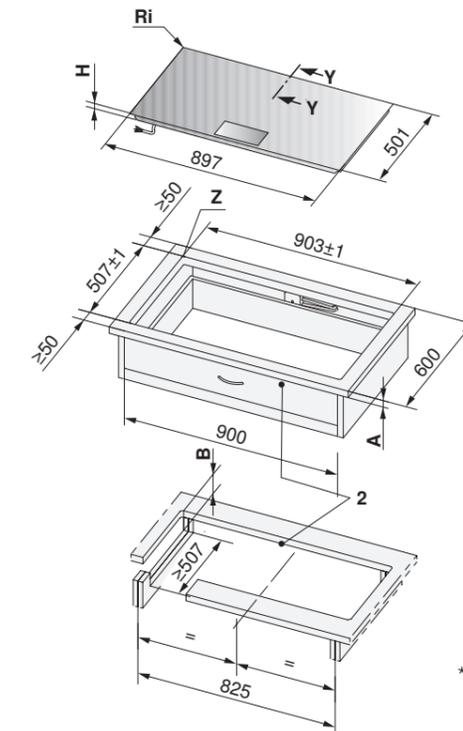
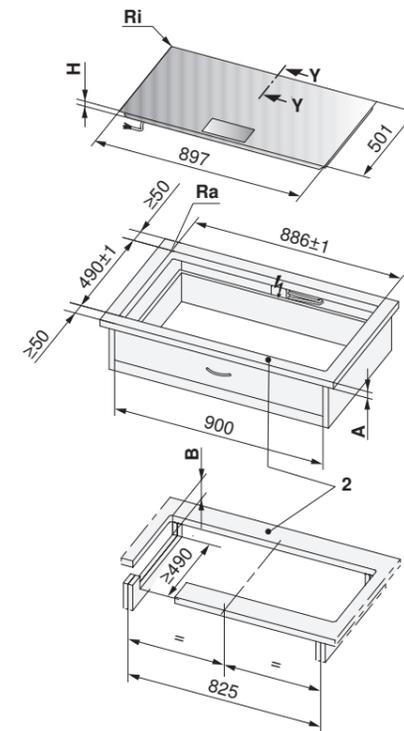
## CookTopInduktion V6000 FullFlex – Breitenorm 90 cm

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

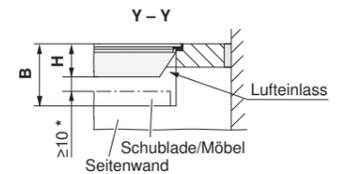
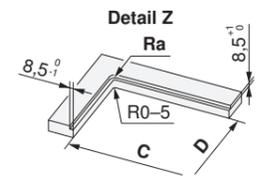
- Ausschnitteckradius  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerät-Eckradius 1,5 mm

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

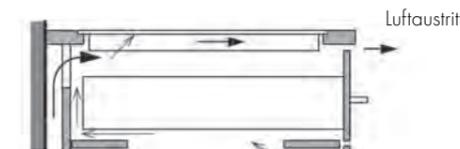
- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



Gültig für Artikelnummer  
CTI V6000 FullFlex  
3113400003



\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!



Lufteintritt

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig armiert. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CTI V6000 FullFlex Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm		72 mm	5/1,5 mm
CTI V6000 FullFlex Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm	886/490 mm	76 mm	5/1,5 mm

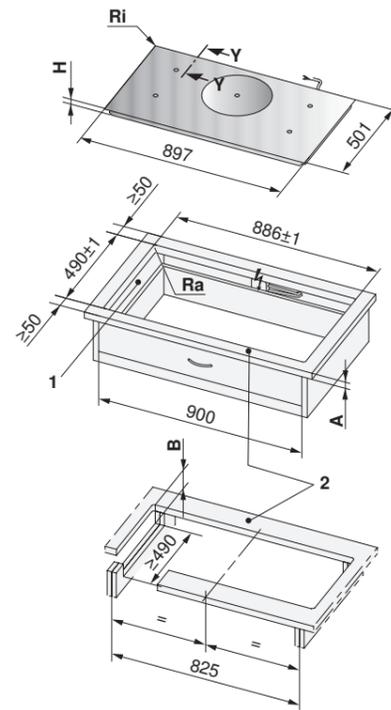
- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Freiraum im Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

**GK57TIMS, CookTopInduktion V6000 – Breitenorm 90 cm**

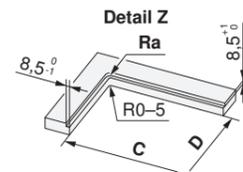
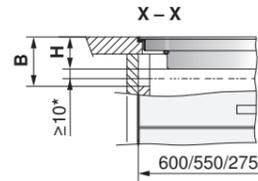
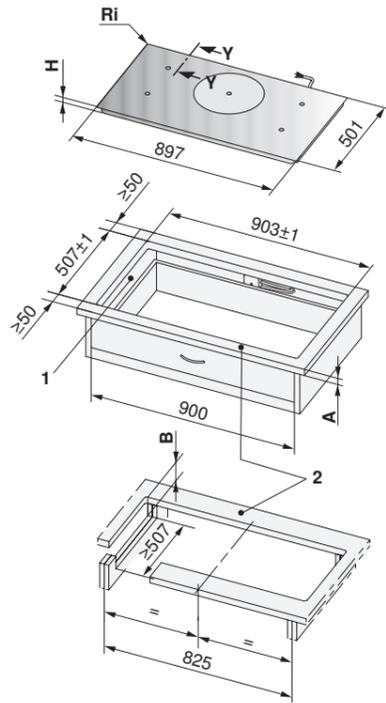
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerätereckradien 1,5 mm

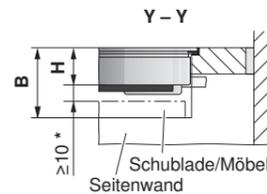


Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

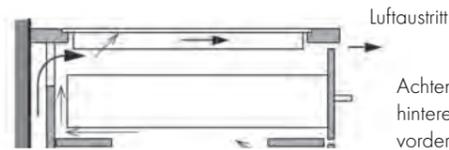
- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



Gültig für Artikelnummer  
 GK57TIMS CTI V6000  
 3108260515 3111400008



\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!



Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung: hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm, vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

Luft Eintritt

- 1 Ausschnitte in Seitenwänden links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für die Belüftung des Gerätes.
- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig armiert. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK57TIMS, CookTopInduktion V6000 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm		53,3 mm	5/1,5 mm
GK57TIMS, CookTopInduktion V6000 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	886/490 mm	53,3 mm	5/1,5 mm

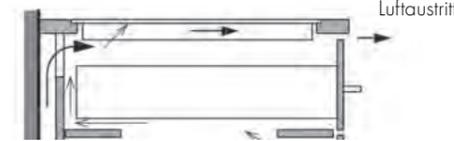
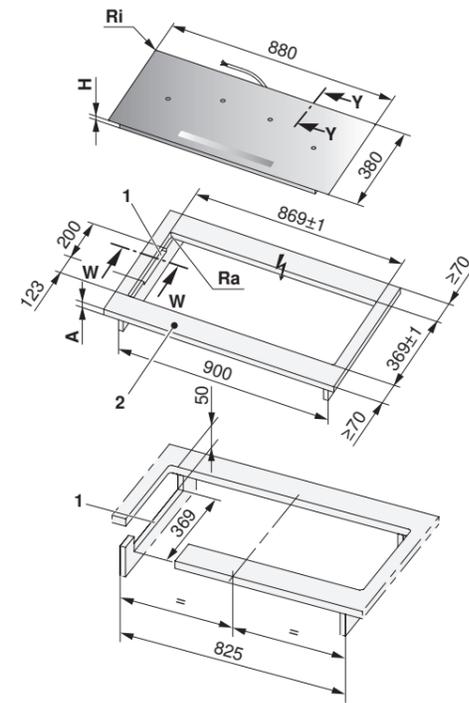
- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Gerätereckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

**GK46TIMPS, GK47TIMPS – Breitenorm 90 cm**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerätereckradien 1,5 mm



Luft Eintritt

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung: hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm, vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

- 1 Ausschnitte in Seitenwänden links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für die Belüftung des Gerätes.
- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig armiert. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

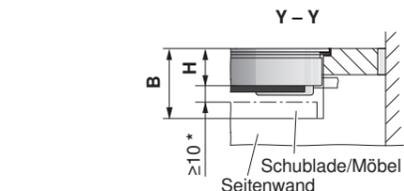
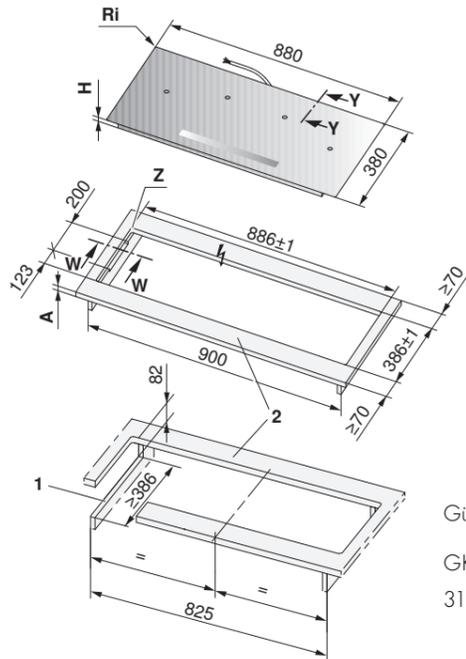
Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK46TIMPS, GK47TIMPS Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 61$ mm		51 mm	5/1,5 mm
GK46TIMPS, GK47TIMPS Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	869/396 mm	51 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Gerätereckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

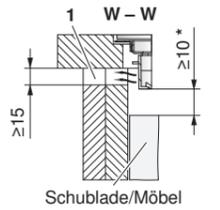
Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

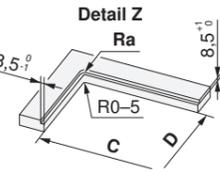
- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



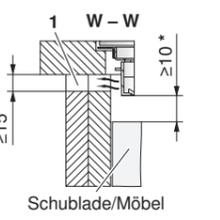
\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!



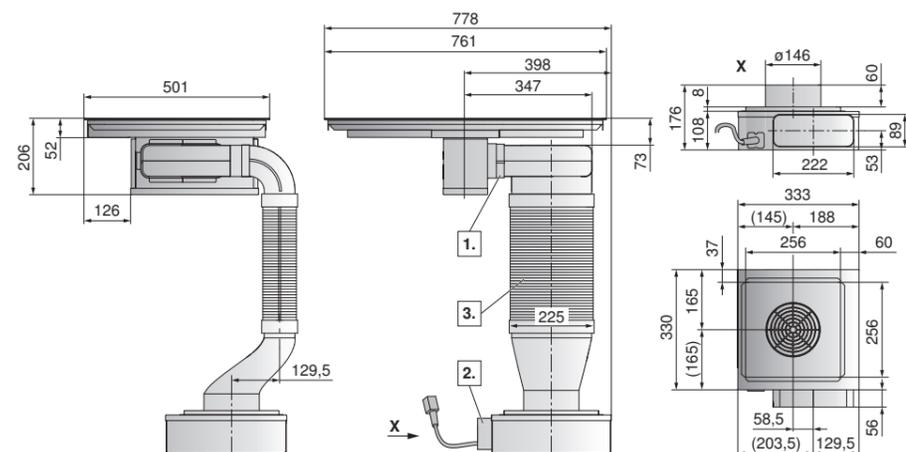
Schublade/Möbel



Gültig für Artikelnummer  
 GK46TIMPS GK47TIMPS  
 3108060405 3107960405



Schublade/Möbel



Gültig für Artikelnummer  
GKD46TIMAS Fusion  
3109460415  
1012161

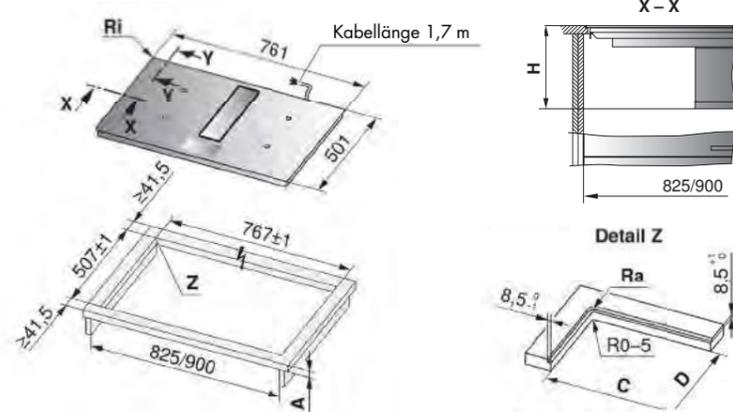
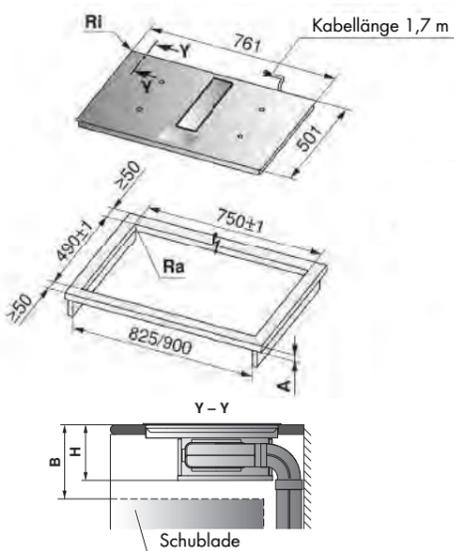
1. Die Ablufführung ist nach links oder rechts möglich.
2. Der Lüftermotor kann gedreht werden, dadurch verändert sich die Einbausituation.
3. Die Position des Lüftermotors kann je nach Platzbedarf durch Kürzen des Flachkanals flexibel angepasst werden.

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Das Plattenbild des einzubauenden Kochfeldes kann vom abgebildeten Kochfeld abweichen!

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

Das Plattenbild des einzubauenden Kochfeldes kann vom abgebildeten Kochfeld abweichen!



Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
Fusion Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	20–70 mm	≥ 212 mm		202 mm	5/1,5 mm
Fusion, Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	20–70 mm	≥ 400 mm	750/490 mm	206 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Freiraum im Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

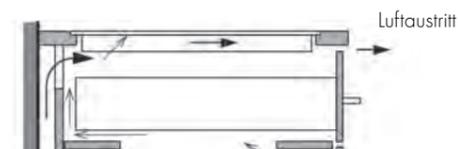
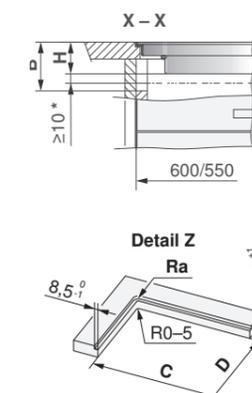
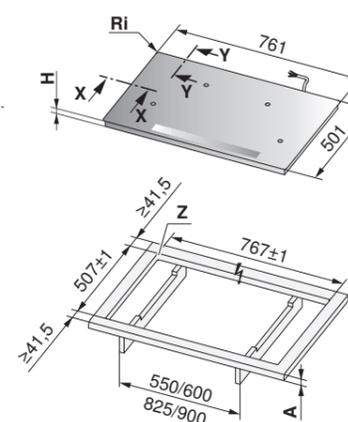
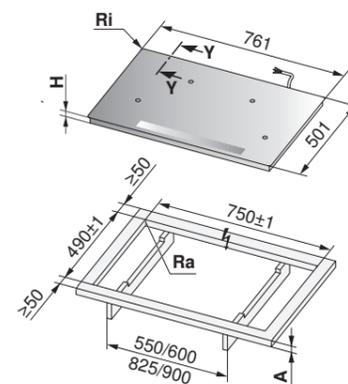
Der Zwischenboden muss von unter her demontierbar sein.

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien ≤ 10 mm anstreben
- Gerät-Eckradien 8 mm

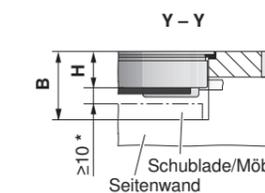
Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



Luft Eintritt

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>



\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Gültig für Artikelnummer  
GK46TIMAS  
3109160415

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK46TIMAS Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/1,5 mm
GK46TIMAS Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

**CookTopInduktion V6000 FullFlex – Breitenorm 70 cm**

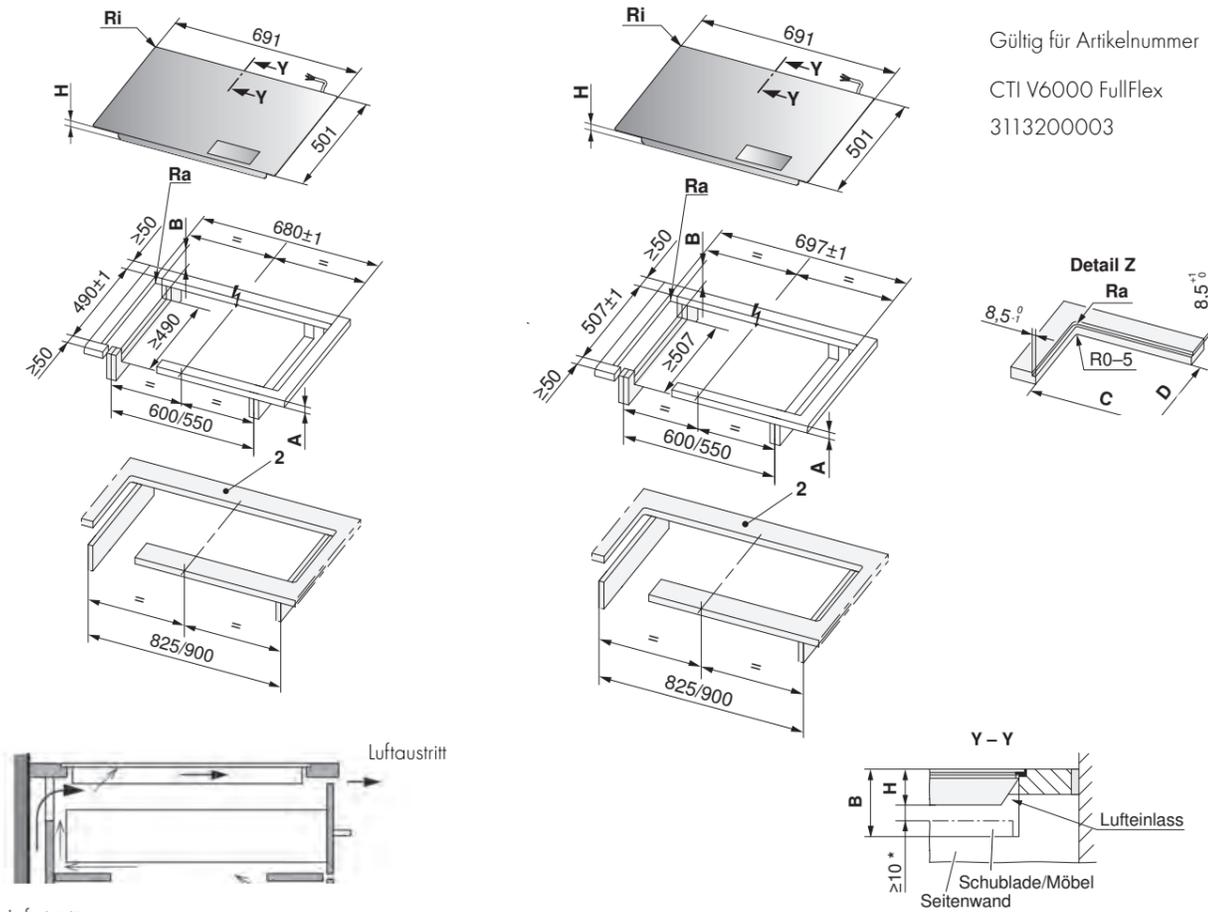
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerät-Eckradien 1,5 mm

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein

Gültig für Artikelnummer  
CTI V6000 FullFlex  
3113200003



Luftaustritt

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung: hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm, vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig armiert. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CTI V6000 FullFlex Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm		72 mm	5/1,5 mm
CTI V6000 FullFlex Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm	680/490 mm	76 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Freiraum im Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

**CookTopInduktion V4000, GK46TIMG – Breitenorm 60 cm**

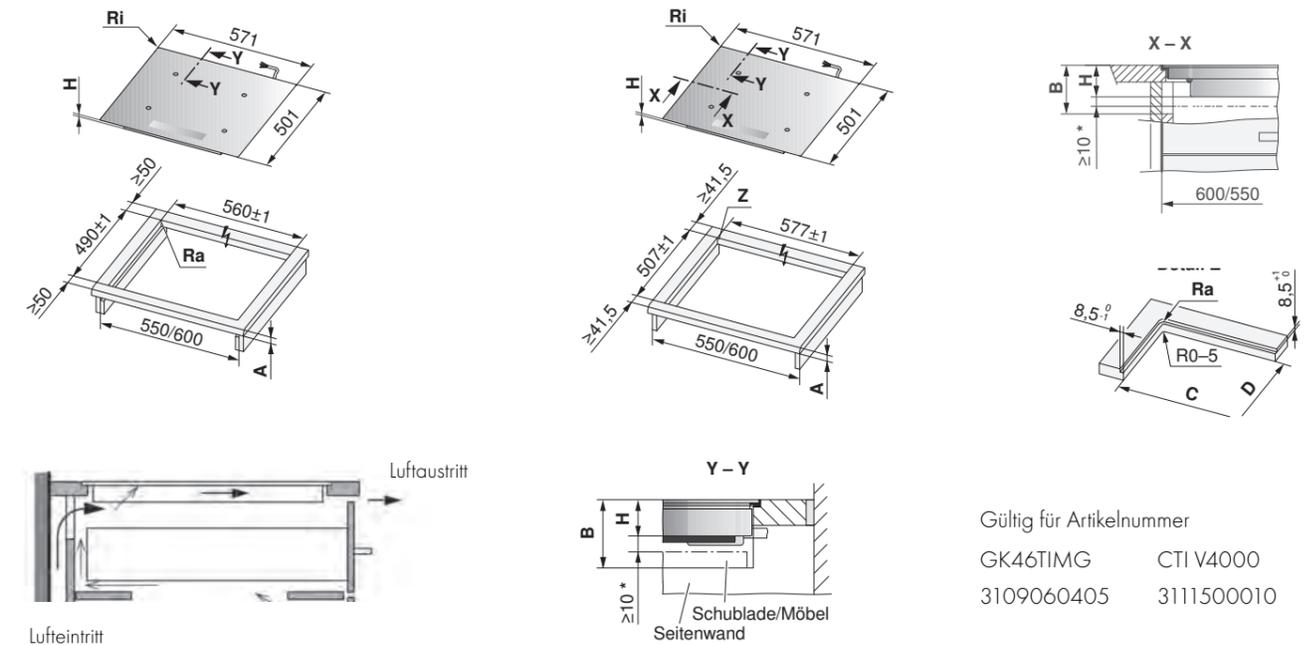
Aufliegender Einbau mit Edelstahl-Rahmen

- Ausschnitteckradien  $\leq 10$  mm anstreben
- Gerät-Eckradien 8 mm

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein

Gültig für Artikelnummer  
GK46TIMG CTI V4000  
3109060405 3111500010



Luftaustritt

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung: hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm, vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CTI V4000, GK46TIMG Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 60$ mm		50 mm	5/1,5 mm
CTI V4000, GK46TIMG Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	560/490	51.7 mm	5/1.5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

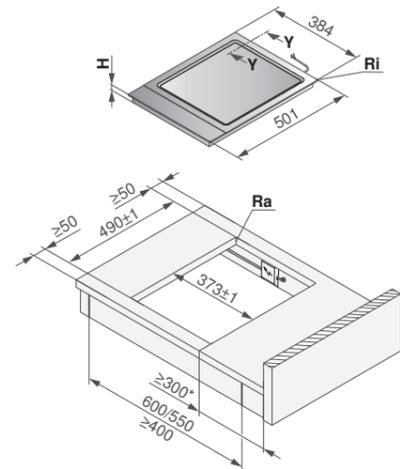


Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

**GK17TIYS – Breitenorm 40 cm**

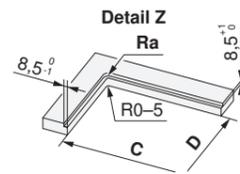
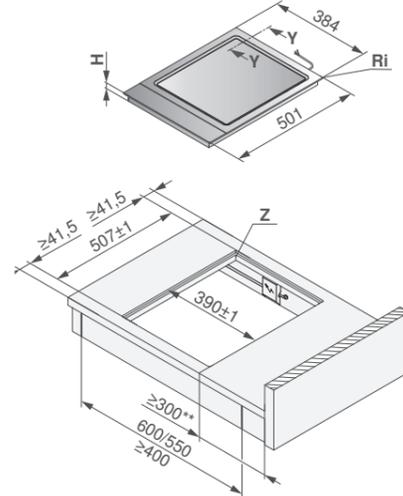
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerät-Eckradien 1,5 mm

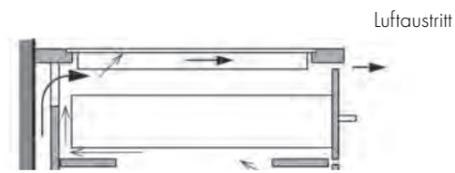


Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

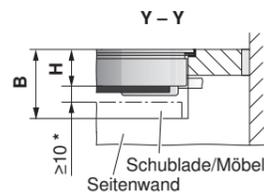
- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



Gültig für Artikelnummer  
GK17TIYS  
3107660205



Lufteintritt



- \* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!
- \*\* Beidseitig (aus technischen Gründen)

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK17TIYS Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥77,6 mm		64 mm	0-5/1,5 mm
GK17TIYS Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

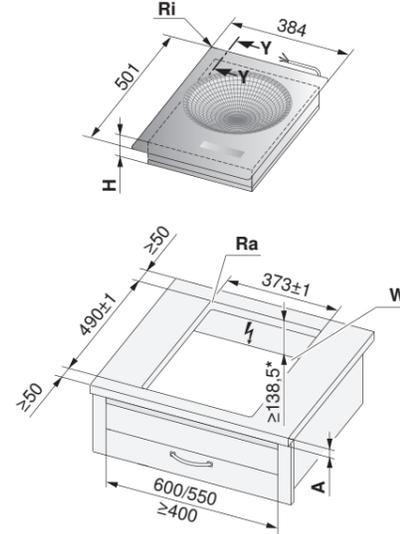


Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

**GK16TIWS – Breitenorm 40 cm**

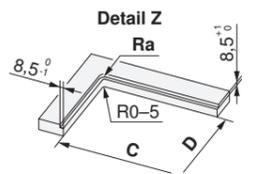
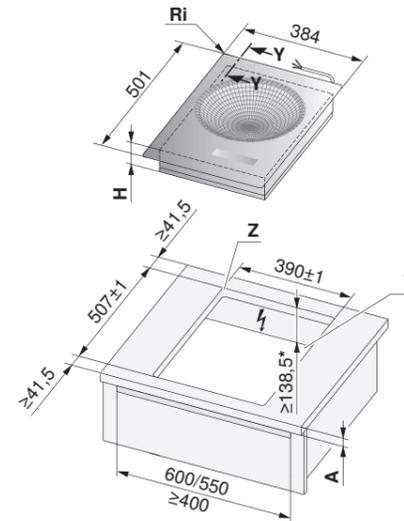
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerät-Eckradien 1,5 mm

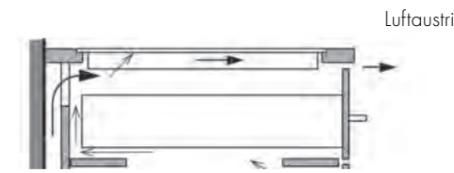


Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

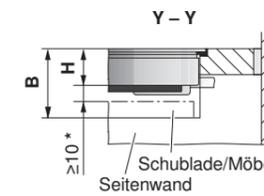
- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



Gültig für Artikelnummer  
GK16TIWS  
3108860105



Lufteintritt



- \* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK16TIWSZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥138,5 mm		128,5 mm	5/1,5 mm
GK16TIWSZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥205 mm	373/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen
- W Der Zwischenboden muss von unten her demontierbar sein



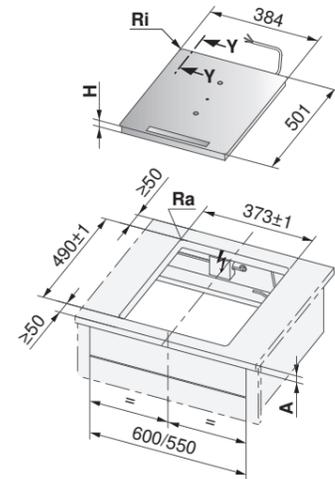
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

**GK27TIMS – Breitenorm 40 cm**

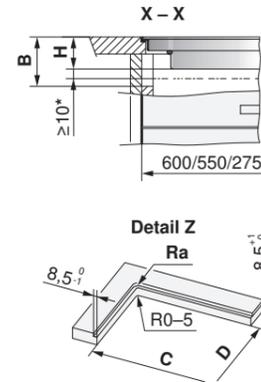
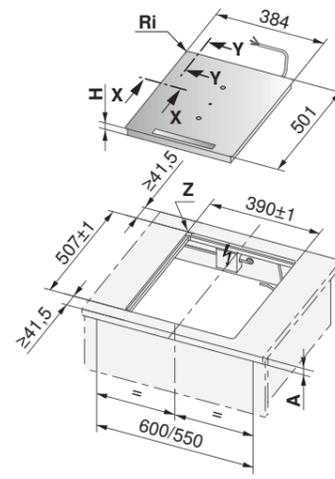
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerät-Eckradien 1,5 mm

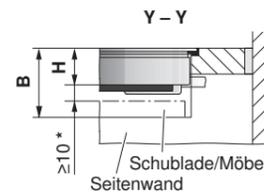
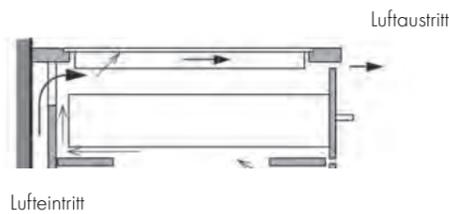


Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein



Gültig für Artikelnummer  
GK27TIMS  
3108560205



\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK27TIMSZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥61,7 mm		51,7 mm	5/1,5 mm
GK27TIMSZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥75 mm	373/490 mm	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen

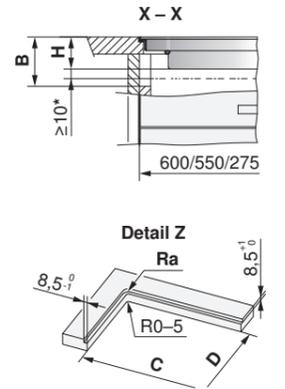
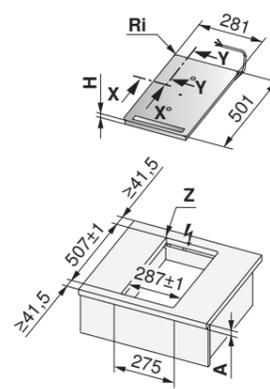
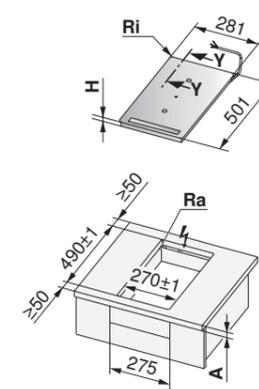


Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

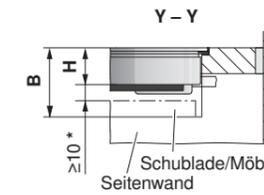
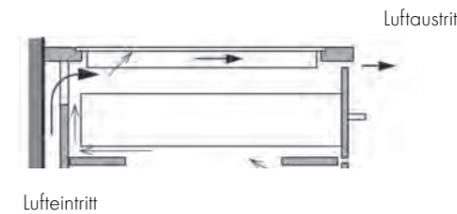
**GK26TIMS – Breitenorm 30 cm**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitteckradien  $\leq 5$  mm anstreben
- Gerät-Eckradien 1,5 mm



Gültig für Artikelnummer  
GK26TIMS  
3108460205



\* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Achten Sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK26TIMSZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥61,7 mm		51,7 mm	5/1,5 mm
GK26TIMSZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥75 mm	270/490 mm	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
- Ri Geräte-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

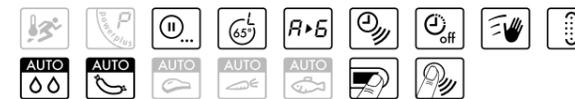
# Produktvergleich Gas

	GAS951GS	GAS641GS	GAS421GS	GAS411GS
Prospektseite	99	99	100	100
<b>Designoptionen</b>				
Flächenbündig oder aufgesetzt	▪	▪	▪	▪
<b>Anwendungen</b>				
Anzahl Kochzonen	5	4	2	1
Brückenfunktion	▪	▪	▪	▪
<b>Bedienung/Zubehör</b>				
Multi-Slider/Direktwahl	▪	▪	▪	▪
Drehschalter/Direktwahl				
Timer	▪	▪	▪	▪
Automatische Abschaltung	▪	▪	▪	▪
Pausentaste	▪	▪	▪	▪
Ankochautomatik	▪	▪	▪	▪
Schmelzfunktion	▪	▪	▪	▪
Simmerfunktion	▪	▪	▪	▪
Warmhaltefunktion	▪	▪	▪	▪
Wischschutzfunktion	▪	▪	▪	▪
Wiederherstellfunktion	▪	▪	▪	▪
Kindersicherung	▪	▪	▪	▪
Topfräger, spülmaschinenfest	▪	▪	▪	▪
<b>Zusatzfunktionen</b>				
Sicherheitsabschaltung	▪	▪	▪	▪
Restwärmeanzeige	▪	▪	▪	▪
Thermoelement	▪	▪	▪	▪
Automatische Wiederentzündung	▪	▪	▪	▪
Einhandzündung	▪	▪	▪	▪



GAS951GS

### Betriebsarten



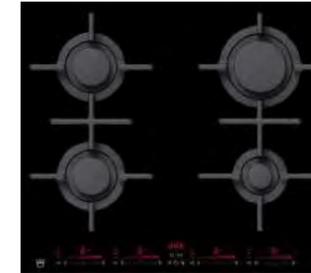
### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen:  
6000 W / 3000 W / 2 x 1750 W / 1000 W
- Kochzonen 5
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- Eingestellt auf Erdgas 20 mbar

### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	897 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	230 V~ 20 W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
DualDesign	3107260515	<b>3240,-</b>



GAS641GS

### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen:  
3000 W / 2 x 1750 W / 1000 W
- Kochzonen 4
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- Eingestellt auf Erdgas 20 mbar

### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	571 x 501 mm/R1.5
<b>Anschluss</b>	230 V~ 20 W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 60 cm</b>		
DualDesign	3107160415	<b>2725,-</b>



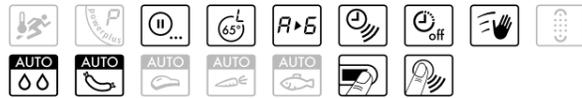
GAS421GS



GAS411GS



Betriebsarten



Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

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

Bedienung und Anzeige

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

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1.5
Anschluss	230 V~ 20 W 3 A

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1.5
Anschluss	230 V~ 20 W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm: 40 cm DualDesign	3106460215	2525,-

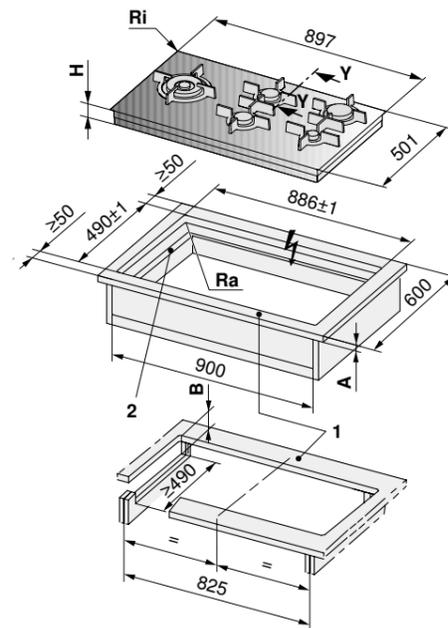
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm: 40 cm DualDesign	3106360115	2475,-

Bei Kombination mit dem Muldenlüfter DSMS benötigen Sie einen Gasdeflektor (siehe Zubehör Seite 105).  
Der Wokbrenner darf aus Sicherheitsgründen nicht mit dem Muldenlüfter DSMS kombiniert werden.

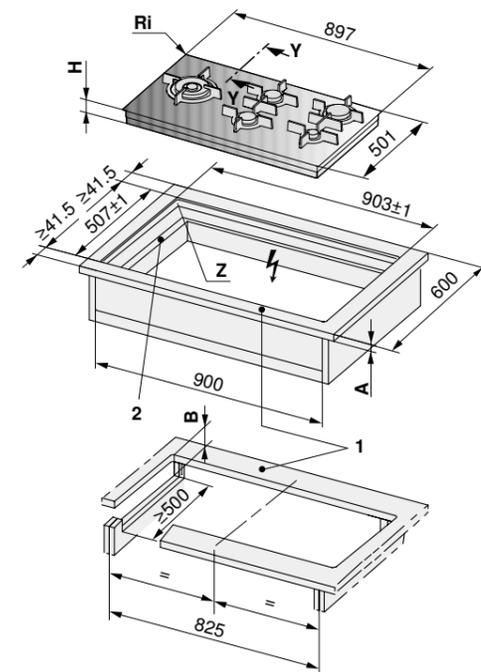
# Maßskizzen

GAS951GS

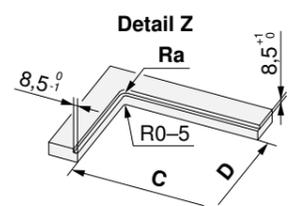
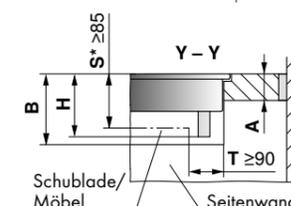
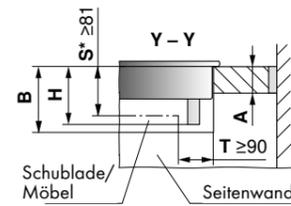
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für Artikelnummer  
GAS951GS  
3107260515



\* Der erforderliche Freiraum muss eingehalten werden!

- 1 Die vorderen und hinteren Stege können unterseitig armiert werden. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind für Service-Tätigkeiten, bei denen der Gerätesockel von unten ausgebaut werden muss, Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts notwendig.

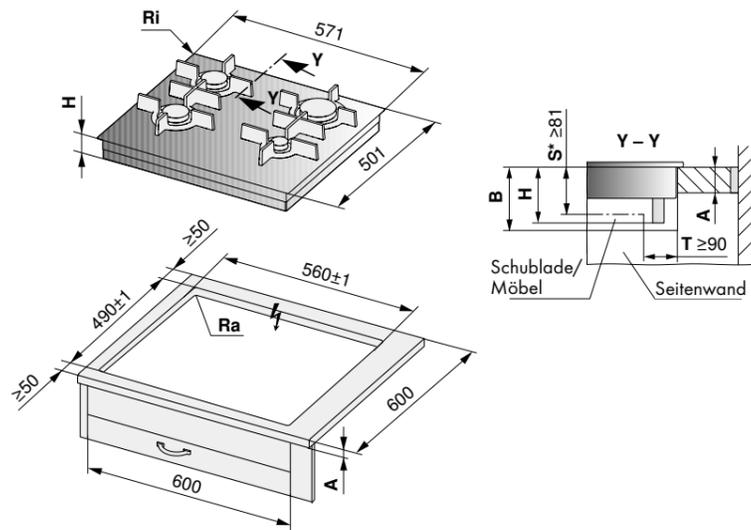
Typ	A abhängig vom Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 951GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 951GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	886/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattentiefe
- B Erforderlicher Freiraum für Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Gerät-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche und jeder Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt auf der Rückseite und jeder Schublade

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

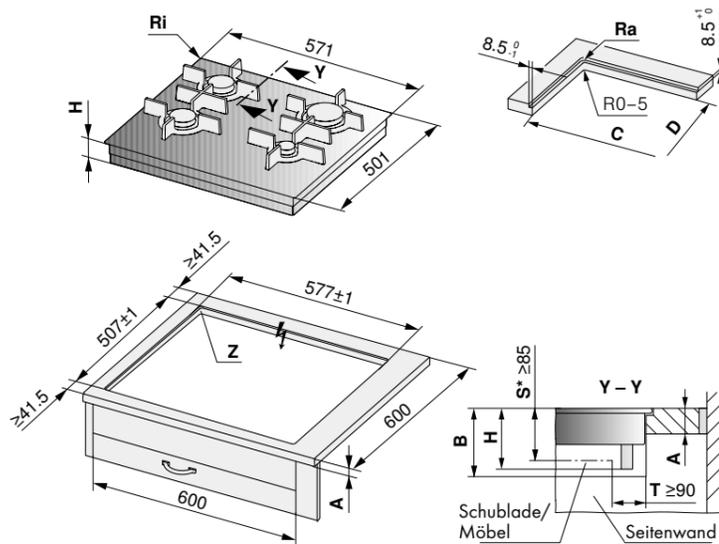
**GAS641GS**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“



Gültig für Artikelnummer  
GAS641GS  
3107160415

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



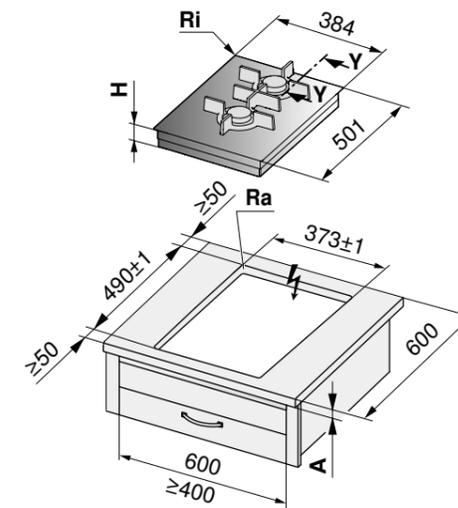
\* Der erforderliche Freiraum muss eingehalten werden!

Typ	A abhängig vom Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS641GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm		94 mm	5/1,5 mm
GAS641GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	560/490 mm	89 mm	5/1,5 mm

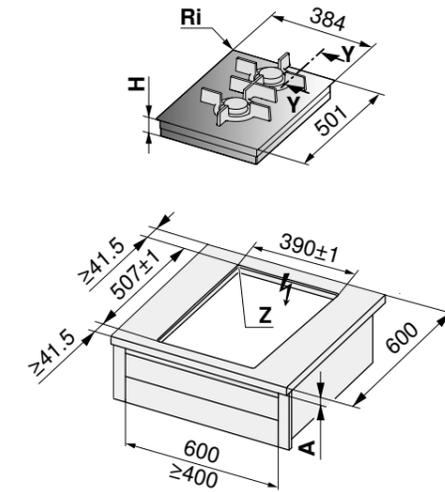
- A Arbeitsplattentiefe
- B Erforderlicher Freiraum für Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Gerät-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche und jeder Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt auf der Rückseite und jeder Schublade

**GAS421GS**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für Artikelnummer  
GAS421GS  
3106460215

\* Der erforderliche Freiraum muss eingehalten werden!

- 1 Die vorderen und hinteren Stege können unterseitig armiert werden. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind für Service-Tätigkeiten, bei denen der Gerätesockel von unten ausgebaut werden muss, Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts notwendig.

Typ	A abhängig vom Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 421GSBZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 421GSAZ/GSBZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattentiefe
- B Erforderlicher Freiraum für Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Gerät-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche und jeder Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt auf der Rückseite und jeder Schublade

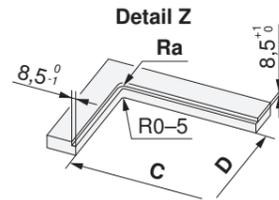
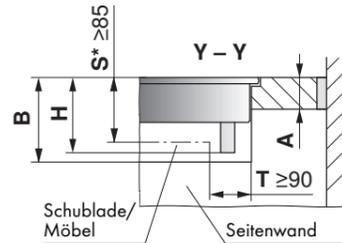
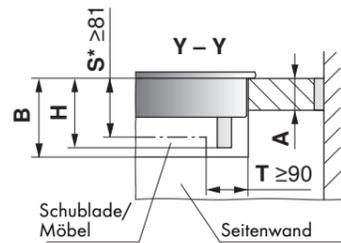
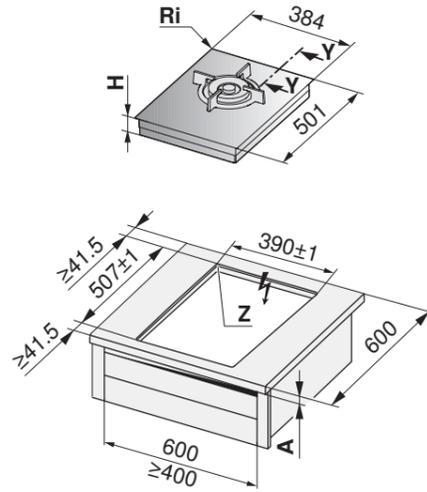
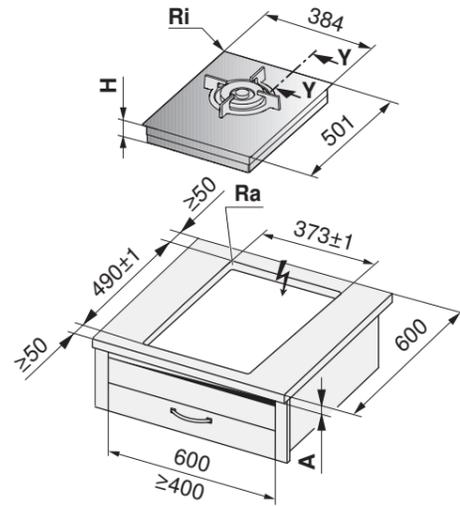
GAS411GS

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

Gültig für Artikelnummer

GAS411GS  
3106360115



\* Der erforderliche Freiraum muss eingehalten werden!

- Die vorderen und hinteren Stege können unterseitig armiert werden. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung festgelegt. Je nach Eigenschaft des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.
- Bei Nischenbreite 900 mm sind für Service-Tätigkeiten, bei denen der Gerätesockel von unten ausgebaut werden muss, Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts notwendig.

Typ	A abhängig vom Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 411GSBZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 411GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattentiefe
- B Erforderlicher Freiraum für Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Gerät-Eckradien
- Ra Ausschnitt-Eckradien außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche und jeder Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt auf der Rückseite und jeder Schublade

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

## Zubehör Kochfelder



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis
1 Bausatz-Zwischensteg für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	<b>99,-</b>
2 Abdeck-/Schneidebrett zu Teppan Yaki schmal	1021462	<b>329,-</b>
3 Premium-Teppan-Yaki-Platte für FullFlex-Induktion	1037885	<b>650,-</b>
4 WOK-Set für GK16TIWS.1F	H62596	<b>449,-</b>

## Zubehör Gaskochfelder



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis
1 Bausatz-Zwischensteg für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig	H63789	<b>99,-</b>
2 Gasdeflektor	1031218	<b>99,-</b>
Düsen-set als Zubehör erhältlich; Flüssiggas 50 mbar	1015471	<b>24,-</b>

# Dunstabzüge

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



# Leistungsfähig, praktisch, ästhetisch

Ob auffällige Designhauben oder Lüfter, die diskret in der Küche versteckt werden, unsere Dunstabzugshauben überzeugen mit Technologie und Funktionalität.

Der wachsende Trend von offenen Küchen verlangt auch im Bereich der Dunstabzüge nach innovativen Lösungen – ästhetisch wie funktional. Wir bieten eine breite Palette an Geräten an, die auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse eingehen. Tisch- und Muldenlüfter werden in das Kochfeld oder die Arbeitsfläche integriert, sind dort beinahe unsichtbar und bieten absolute Kopffreiheit. Bei den Geräten, die den Dunst nach oben abführen, liegt die Entscheidung zwischen einer sichtbaren Haube oder einer Einbau-Variante. Modelle mit der Innovation OptiLink passen sich in der Leistung automatisch dem Kochgeschehen an.



Der Muldenlüfter wird neben oder zwischen zwei Kochfeldern in die Küchenabdeckung eingebaut.



Beim Fusion Kochfeld ist der Dunstabzug bereits im Kochfeld integriert.

# Auffällig oder diskret

Platzsparend? Kopffreiheit bietend? Ästhetische Anforderungen erfüllend? Wir bieten Dunstabzüge für jedes Bedürfnis.

## Platzsparend und kaum sichtbar

Einbau-Dunstabzüge und Huttenlüfter werden in den Küchen-Oberschrank oder in eine speziell dafür angefertigte Ummantelung eingebaut. Durch die Integration in das Küchendesign sind sie fast unsichtbar. Je nach Ausführung lässt der Abzug Platz für Kochutensilien.

## Tisch- und Muldenlüfter

Wer sich die Sicht auf das Kochfeld nicht versperren möchte und puristisches Design mag, ist mit einem Muldenlüfter bestens bedient. Er wird modular zwischen ein- oder zwei Kochfeldern, Teppan Yaki oder Wok eingebaut. Die komplette Freiheit beim Kombinieren ermöglicht, ein individuelles Kochzentrum zu gestalten. Eine weitere Option ist ein Fusion Kochfeld – ein Kochfeld mit einem bereits integrierten Dunstabzug. Es ist im Design auf das Wesentliche reduziert und integriert sich perfekt in seine Umgebung. Die Funktion OptiLink regelt das Ein- und Ausschalten des Dunstabzugs und passt die Saugleistung automatisch dem Kochprozess an. Da diese beiden Lüfter unmittelbar neben den Töpfen platziert sind, saugen sie den Dunst direkt und dort, wo er entsteht, nach unten ab. Ein Tischlüfter hingegen wird hinter dem Kochfeld eingebaut und fährt bei Gebrauch auf Topfhöhe hoch. Er eignet sich besonders für Panorama-Kochfelder.

## Für Inselkochstellen

Wir haben eine Reihe von Inselhauben entwickelt, die mit ihrem Design stilvolle Akzente setzen können.

## Für an der Wand platzierte Kochfelder

Mit einer Wand- oder Schräghaube nimmt man das Gerät aus dem Blickfeld und genießt absolute Kopffreiheit. Wenn das Kochfeld an eine Wand grenzt, sind diese Hauben ideal.



Einbau-Dunstabzug



Tischlüfter



Inselhaube



Muldenlüfter



Wandhaube



Kochfeld mit integriertem Dunstabzug



Huttenlüfter



## Unsichtbar, aber hocheffizient

Der neue Huttenlüfter AiroClearEinbau V4000 vereint die Leistungsfähigkeit einer bewährten Dunstabzugshaube mit Auszug mit dem Komfort eines integrierten Huttenlüfters. Dank OptiLink reguliert er seine Leistung selbstständig, abhängig vom Kochgeschehen.

Die neue Dunstabzugshaube verschwindet vollständig im Oberschrank oder in einer der Küche angepassten Ummantelung über dem Kochfeld. Somit ist der Huttenlüfter die ideale Lösung für alle, die den Dunstabzug nicht zur Schau stellen möchten. Die kompakte Bauweise lässt seitlich genug Platz frei, um Gewürze oder Kochbücher aufzubewahren.

Der Huttenlüfter AiroClearEinbau V4000 ist in den zwei Breiten 56 cm und 86 cm erhältlich - als Abluft- oder Umluftlösung. Er reinigt die Luft kraftvoll, trotzdem bleibt er leise und energiesparend. Huttenlüfter lassen sich schnell installieren und sind sofort einsatzfähig. Für mehr Planungsfreiheit ist der Abluftanschluss nach oben oder seitlich nach rechts möglich.



## OptiLink reguliert den Dunstabzug automatisch

Den Huttenlüfter muss man weder sehen noch selber bedienen. Denn er ist standardmäßig mit der Innovation OptiLink ausgestattet und kommuniziert via Bluetooth mit dem Kochfeld. Einzige Voraussetzung für das intelligente Kochen: Man wählt ein Kochfeld, das ebenfalls OptiLink hat. Zu Beginn des Kochprozesses stellt sich der Lüfter automatisch ein und passt seine Leistung permanent an, um mit höchstmöglicher Effizienz eine optimale Luftqualität zu garantieren. Die Nachlaufautomatik beseitigt während 5-20 Minuten nach Abschalten des Kochfelds Restgerüche und Feuchtigkeit aus der Küche.

Viele Nutzer vergessen den Dunstabzug ein- bzw. auszuschalten oder betreiben ihn auf einer falschen Stufe. Mit OptiLink liegt die Konzentration auf dem Kochen und die Hände bleiben frei für die Zubereitung der Lebensmittel. Eine manuelles Eingreifen ist jedoch jederzeit möglich.



## Kraftvoll, leise, sauber

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



### Extrem leise dank SilentPlus

Ein Schalldämmsystem reduziert Motorgeräusche und Vibrationen (max. 63 dB(A)). Auch im Höchstleistungsbetrieb sind Gespräche in der Küche in normaler Lautstärke kein Problem.



### Leichtes Handling der Fettfilter dank ComfortFix

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



### FlexLED Beleuchtung

Gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Arbeitsfläche: Die LED-Leuchten benötigen wenig Strom und können je nach Modell in ihrer Farbtemperatur auf die umliegende Küchenbeleuchtung abgestimmt werden.

### Effektive Aktivkohlefilter mit langer Lebensdauer

Die Geruchsabscheidung erfolgt über unterschiedliche Arten von Aktivkohlefilter. Der ideale Filter für geruchsintensives Kochen ist der Longlife-Plus-Aktivkohlefilter, der 80 % der Gerüche effektiv reduziert. Er lässt sich leicht einsetzen, kann im Backofen regeneriert werden und hält rund drei Jahre.

## Pflegeleicht und bedienerfreundlich

Nur regelmäßig gereinigte Dunstabzüge behalten ihre Wirksamkeit. Die Bestandteile unserer Geräte lassen sich leicht entfernen und reinigen.

### Fettfilter

Der Edelstahlrahmen zeichnet sich durch eine hochwertige Verarbeitung aus. Das Innere der Haube weist keinerlei Kanten und Schrauben auf und kann bequem mit einem feuchten Lappen schnell gereinigt werden. Die Fettfilter einiger Modelle sind magnetbefestigt (ComfortFix) und können zur Reinigung sicher entfernt und einfach wieder eingesetzt werden. Die meisten Geräte informieren, sobald eine Reinigung des Fettfilters ansteht. Die Filter sind spülmaschinenfest.



### Aktivkohlefilter

Die Aktivkohlefilter lassen sich leicht entfernen und je nach Modell regenerieren. Der effizienteste Longlife-Plus-Aktivkohlefilter beispielsweise kann mittels Wärmeregeneration alle drei bis sechs Monate im Backofen regeneriert werden. Der Longlife-Aktivkohlefilter lässt sich im Geschirrspüler reinigen und anschließend im Backofen trocknen.

### Auffangwanne

Falls etwas überkocht oder Flüssigkeit verschüttet wird, ist das kein Grund zur Sorge. Der Muldenlüfter und das Fusion Kochfeld mit integriertem Dunstabzug verfügen über eine Auffangwanne mit einer Aufnahmekapazität von 0,5 Liter. Sie kann samt Fettfilter einfach aus der Mulde gehoben und im Geschirrspüler gereinigt werden.

# Produktvergleich

## Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben

	DSTS	DSMS	GKD46TIMAS Fusion	AiroClearInsel V6000	AiroClearWand V6000
Prospektseite	117	117	118	119	119
<b>Ausführungen</b>					
Spiegelglas				■	■
Front aus Glas		■			
OptiGlass			■		
120 cm Breite				■	■
90 cm Breite	■				■
80 cm Breite			■		
Abluft	■	■	■	■	■
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter	■	■	■		
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter	■				
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter				■	■
<b>Anwendungen</b>					
FlexLED verstellbar 2700-4000 Kelvin				■	■
LED-Leuchten	■			■	■
Lichtfarbe (Kelvin)	4000			2700-4000	2700-4000
Dimmbares Licht	■				
SilentPlus				■	■
Anzahl Fettfilter	2	1	2	3/4	3/4
ComfortFix				■	■
Nachlaufautomatik	■	■	■	■	■
Intensivstufe	■	■	■	■	■
CleanAir	■		■		
Fettfilterreinigungsanzeige	■	■	■	■	■
Anschluss für Zu-/Abluftklappe				■	■
Effizienter BLDC-Motor		■	■	■	■
<b>Bedienung und Anzeige</b>					
Touch-Grafikdisplay			■		
TouchControl	■	■		■	■
Fernbedienung*				■	■
OptiLink			■	■	■
Anzahl Leistungsstufen	4	4	10	4	4
Gebälsestufenanzeige	■	■	■	■	■

■ = vorhanden \*gegen Aufpreis Zubehör ab Seite 130



### DSTS

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

### Betriebsarten



### Ausstattung

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

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	646 x 880 x 120 mm		
Ausfahrhöhe	400 mm		
<b>Anschluss</b>	230 V~	276 W	10 A
<b>Ausführung</b>	<b>Artikelnummer</b>	<b>Preis exkl.</b>	
Breitenorm: 90 cm			
Glas	6400460005	3295,-	

### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	259,-
Longlife Aktivkohlefilter	1012163	195,-
Extras für Variante mit externem Motor Bausatz	1012164	259,-



### DSMS

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

### Betriebsarten



### Ausstattung

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

Abbildung enthält Kochstellen. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	110 x 501 mm/R1.5		
<b>Anschluss</b>	230 V~	145 W	10 A
<b>Ausführung</b>	<b>Artikelnummer</b>	<b>Preis exkl.</b>	
Glas	6400560005	2765,-	

### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	259,-
--	---------	-------



### GKD46TIMAS Fusion

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

#### Betriebsarten Lüften



#### Betriebsarten Kochfeld



#### Bedienung und Anzeige

- Luftleistung Abluft Intensivstufe 583 m<sup>3</sup>/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Herausnehmbare Auffangwanne 500 ml mit integriertem Fettfilter, Spülmaschinenfest
- Topfbodenerkennung (10 - 22 cm)
- BlackDesign
- Touch-Grafikdisplay in 9 Sprachen
- EinfachSlider
- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W

#### Geräteinformationen

**Maße (B x T)** 761 x 501 mm/R1.5

**Anschluss** 400 V 2N~ 7400 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 80 cm</b>		
DualDesign	3109460415	3375,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3.5 Jahre wartungsfrei	1012161	259,-
--	---------	-------



### AiroClearInsel V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient.

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 m<sup>3</sup>/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 675 m<sup>3</sup>/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 52 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Rückstauklappe beigelegt
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 4
- Fernbedienung optional als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700 – 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 55 x 1200 x 700 mm  
**Abluft** 510 – 635/845 mm  
**Umluft** 610 – 790/1000 mm  
**Anschluss** 230 V~ 138 W 10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 120 cm</b>		
Spiegelglas	6302000006	2550,-
Spiegelglas, Lang	6302000007	2550,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit*	1046969	329,-
---	---------	-------



### AiroClearWand V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient.

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 m<sup>3</sup>/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 675 m<sup>3</sup>/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 52 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Rückstauklappe beigelegt
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 2
- Fernbedienung optional als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700 – 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 55 x 898\* x 550 mm  
 \*Abhängig von der Breitenorm  
**Abluft** 460 – 660/875 mm  
**Umluft** 570 – 770/995 mm  
**Anschluss** 230 V~ 134 W 10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm: 90 cm</b>		
Spiegelglas	6202800006	2025,-
Spiegelglas, Lang	6202800007	2025,-
<b>Breitennorm: 120 cm</b>		
Spiegelglas	6202900006	2250,-
Spiegelglas, Lang	6202900007	2250,-

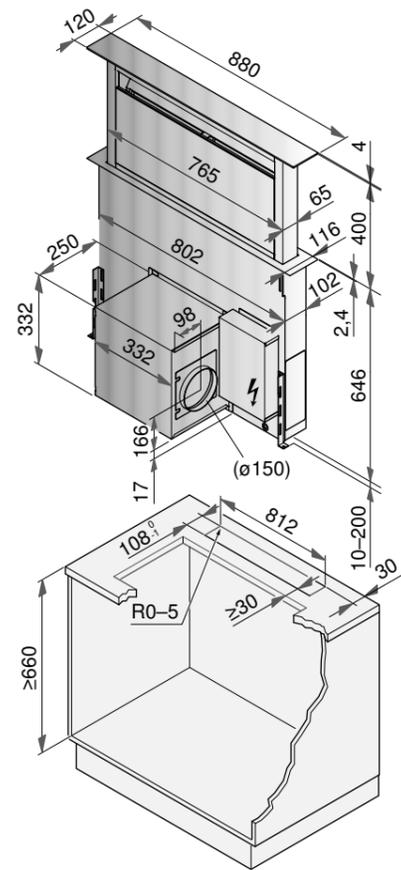
#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit*	1046969	329,-
---	---------	-------

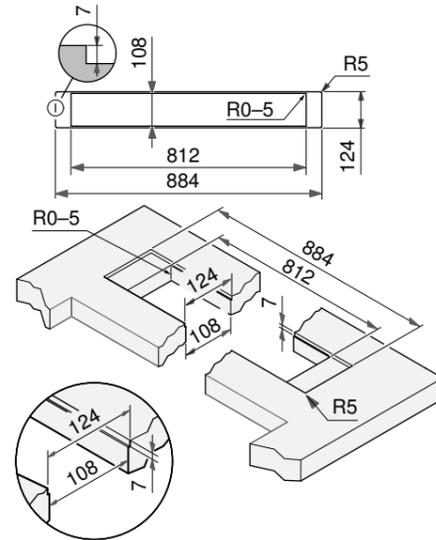
# Maßskizzen

## DSTS - Tischlüfter

Montagevariante Aufhängend



Montagevariante Flächenbündig



Gültig für Artikelnummer

DSTS  
6400460005  
1012161  
1012163  
1012164

- Das Motorgehäuse kann alternativ auch von hinten am Dunstabzug montiert werden, wobei der Zugang von vorne für Wartungs- und Montagezwecke auch weiterhin gewährleistet sein muss.
- Der Ausblasstutzen kann in vier verschiedenen Richtungen platziert werden.

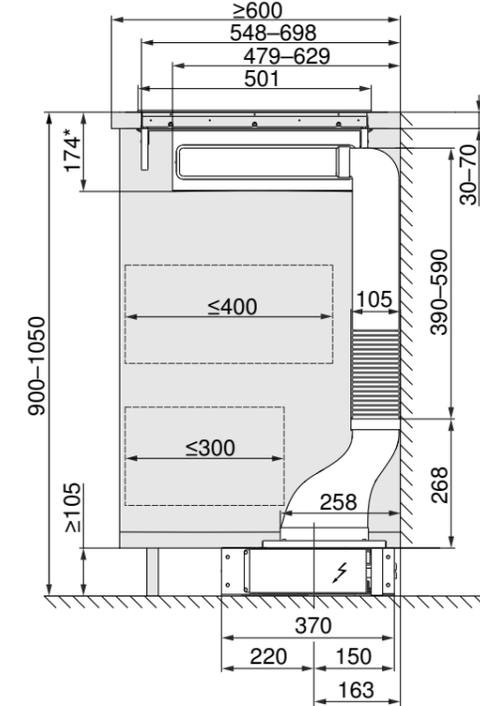


Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

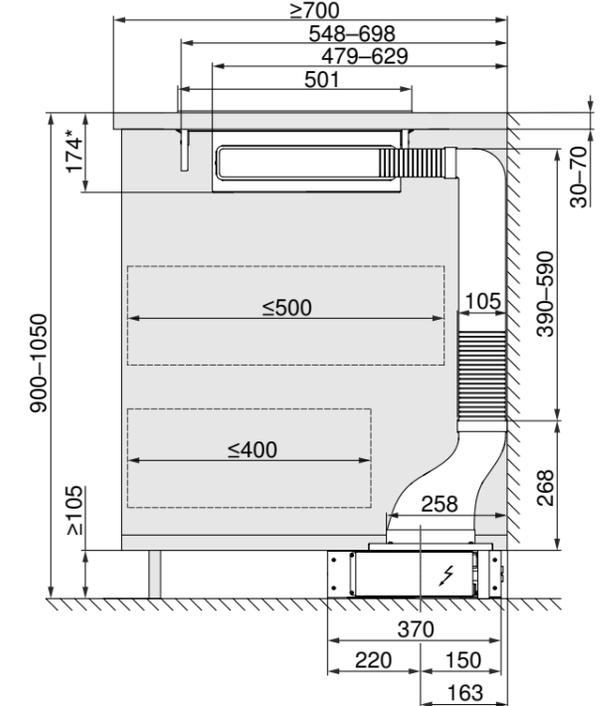
Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

## DSMS

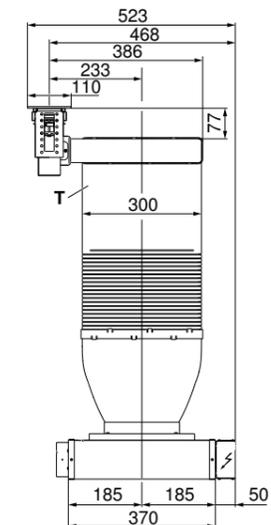
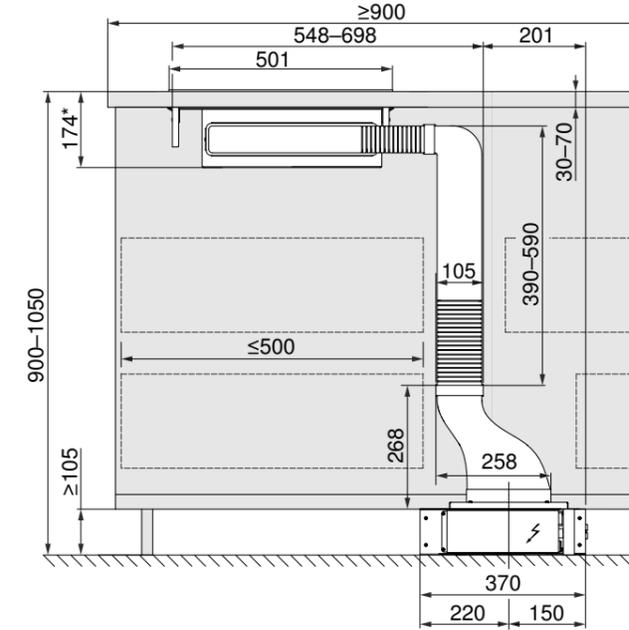
Wandmontage, Tiefe  $\geq 600$  mm



Wand-/Inselmontage, Tiefe  $\geq 700$  mm



Inselmontage, Tiefe  $\geq 900$  mm



T Der Anschluss an den Kochfeldabzug ist sowohl links als auch rechts möglich; der Lüftungskanal T kann durch Kürzen angepasst werden.

\* Flächenbündiger Einbau. Aufhängender Einbau: 170 mm.

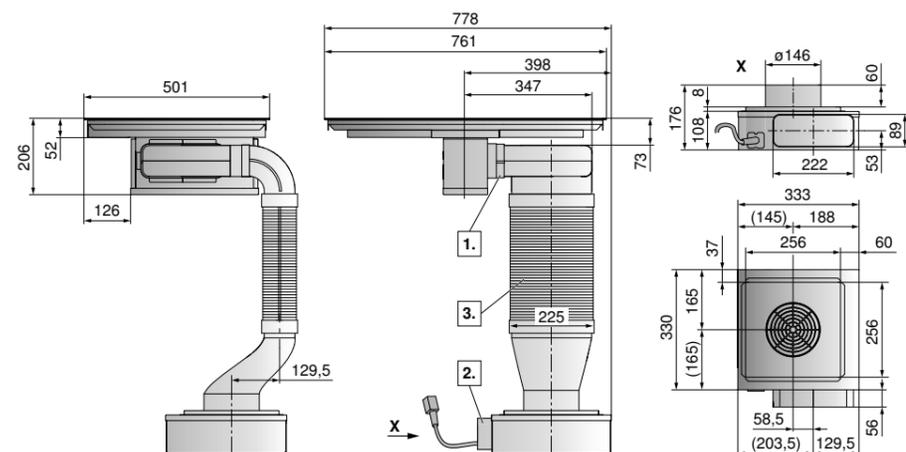
Gültig für Artikelnummer

DSMS  
6400560005  
1012161



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

## GKD46TIMAS Fusion



Gültig für Artikelnummer  
GKD46TIMAS Fusion  
3109460415  
1012161

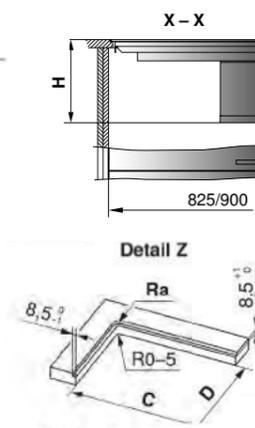
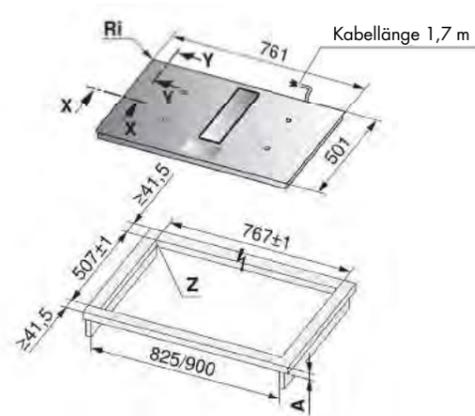
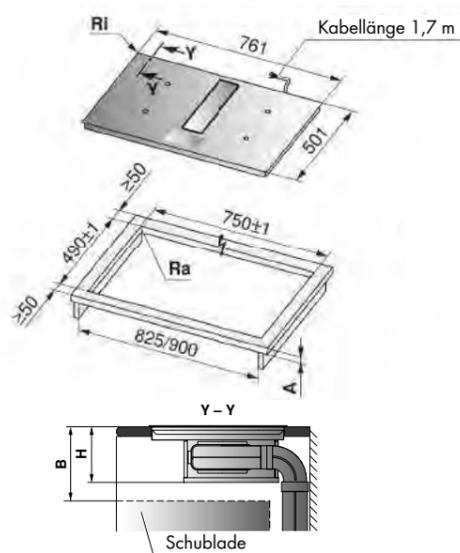
1. Die Ablufführung ist nach links oder rechts möglich.
2. Der Lüftermotor kann gedreht werden, dadurch verändert sich die Einbausituation.
3. Die Position des Lüftermotors kann je nach Platzbedarf durch Kürzen des Flachkanals flexibel angepasst werden.

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Das Plattenbild des einzubauenden Kochfeldes kann vom abgebildeten Kochfeld abweichen!

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

Das Plattenbild des einzubauenden Kochfeldes kann vom abgebildeten Kochfeld abweichen!



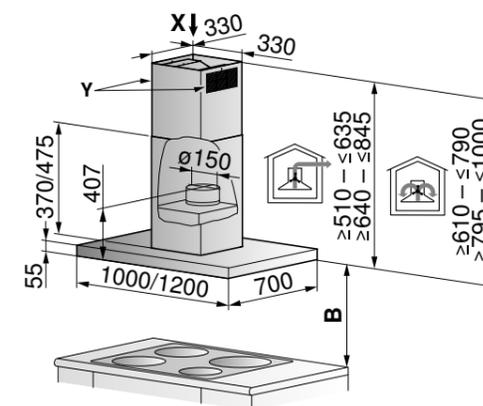
Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
Fusion Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	20–70 mm	≥ 212 mm		202 mm	5/1,5 mm
Fusion, Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	20–70 mm	≥ 400 mm	750/490 mm	206 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke  
B Erforderlicher Freiraum im Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche  
H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes  
Ri Geräte-Eckradien  
Ra Ausschnitt-Eckradien außen

Der Zwischenboden muss von unter her demontierbar sein.

## AiroClearInsel V6000

Bei Umluft Luftaustritt links/rechts und hinten/vorne möglich.



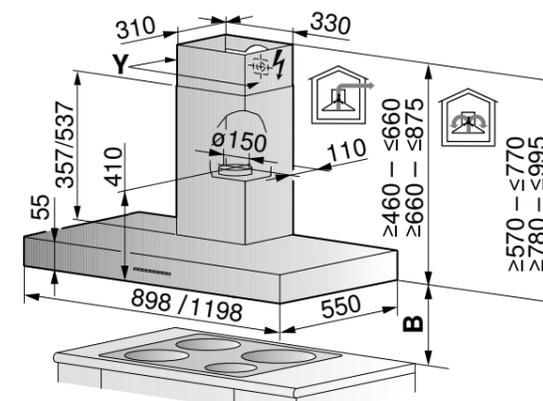
Gültig für Artikelnummer

AiroClearInsel  
V6000  
6302000006  
6302000007  
1046969

Teleskopverschalung Abluft/Umluft:  
In der Höhe verstellbar.  
In 2 Basishöhen erhältlich.

## AiroClearWand V6000

Teleskopverschalung Abluft/Umluft: In der Höhe verstellbar.  
In 2 Basishöhen erhältlich.



Gültig für Artikelnummer

AiroClearWand  
V6000  
6202800006  
6202800007  
6202900006  
6202900007  
1046969



Ausführlichere Informationen finden Sie in  
unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Produktvergleich

## Einbau-Dunstabzüge und Huttenlüfter

	AiroClear Einbau V6000	AiroClear Einbau V4000	DFSG
Prospektseite	125	125	126
<b>Ausführungen</b>			
ChromeClass		■	■
Spiegelglas	■		
Mit Glasauszug			■
Einbau sichtbar/teilsichtbar	■/□		■/■
Einbau integriert		■	
120 cm Breite	■		
90 cm Breite	■		■
86 cm Breite		■	
60 cm Breite	■	■ 56 Breite	■
Abluft	■	■	■
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter			■
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	■	■	■
<b>Anwendungen</b>			
FlexLED verstellbar 2700-4000 Kelvin	■	■	
LED-Leuchten	■	■	■
Lichtfarbe (Kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	■	■	
Anzahl Fettfilter	2	1/2	1
ComfortFix	■	■	
Nachlaufautomatik	■	■	■
Fettfilterreinigungsanzeige	■	■	■
Anschluss für Zu-/Abluftklappe	■	■	
Effizienter BLDC-Motor	■		
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Tipptasten		■	
TouchControl	■		■
Lüfterstufenwahl über Glas-/Schwadenschirm	■		
Fernbedienung*	■	■	
OptiLink	■	■	
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4
Gebälsestufenanzeige	■	■	■
Quickstart	■		■

■ = vorhanden \* gegen Aufpreis Zubehör ab Seite 130



### AiroClear Einbau V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient.

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	25 x 598* x 303 mm		
*Abhängig von der Breitenorm			
<b>Anschluss</b>	230 V~	134 W	10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 60 cm</b>		
Spiegelglas	6105800006	1625,-
<b>Breitenorm: 90 cm</b>		
Spiegelglas	6106000006	1750,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	299,-
--------------------------------	---------	-------



### AiroClear Einbau V4000

Nahezu unsichtbar bietet diese kraftvolle und robuste Dunstabzugshaube höchsten Komfort.

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

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

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	6.5 x 560* x 320 mm		
*Abhängig von der Breitenorm			
<b>Anschluss</b>	230 V~	269 W	10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 56 cm</b>		
ChromeClass	6400900001	1250,-
<b>Breitenorm: 86 cm</b>		
ChromeClass	6401000001	1350,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	299,-
--------------------------------	---------	-------



## DFSG

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

### Betriebsarten



### Ausstattung

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

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 46 x 598\* x 280 mm

\*Abhängig von der Breitenorm

**Anschluss** 230 V~ 207 W 10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm: 60 cm</b>		
ChromeClass	6103160003	1425,-
<b>Breitenorm: 90 cm</b>		
ChromeClass	6103360003	1625,-

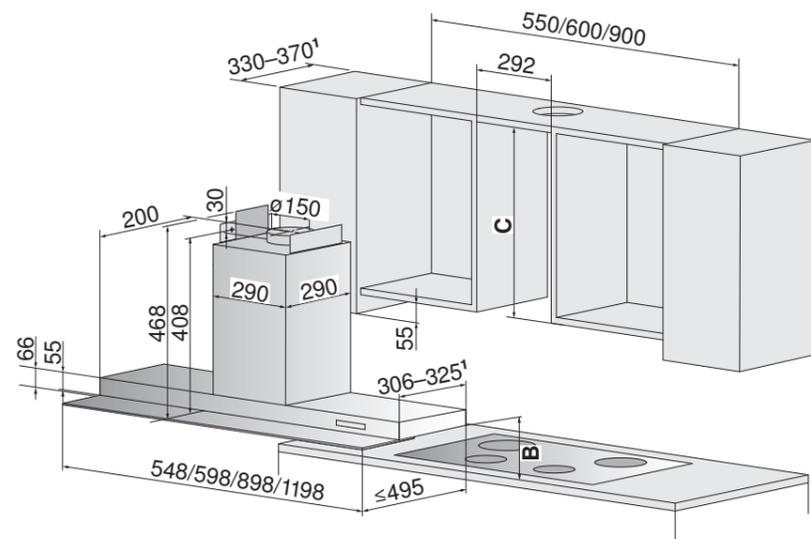
### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	1029584	169,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1029585	229,-



# Maßskizzen

## AiroClearEinbau V6000



Gültig für Artikelnummer  
AiroClearEinbau V6000  
6105800006  
6106000006  
1046970

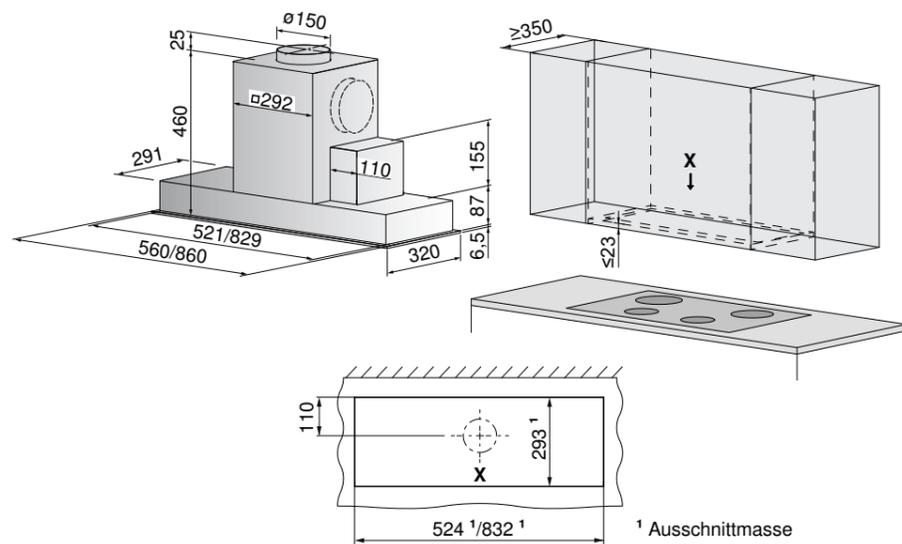
<sup>1</sup> bei Oberschrantiefe 351–370 mm: zusätzliches Abschlussprofil notwendig

### B: Mindestabstand über der Kochstelle

Induktionskochfeld: 500 mm  
Gaskochfeld: 750 mm

C: Frontplatte optional erhältlich - Höhe C siehe Zubehör 1046971 und 1046972

## AiroClearEinbau V4000



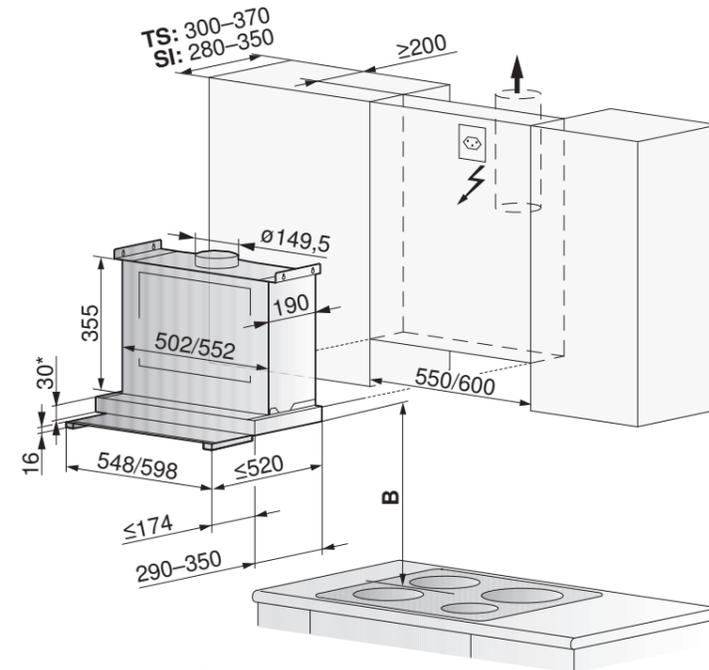
Gültig für Artikelnummer  
AiroClearEinbau V4000  
6400900001  
6401000001  
1046970



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

## DFSG



Gültig für Artikelnummer  
DFSG  
6103160003  
1029584  
1029585

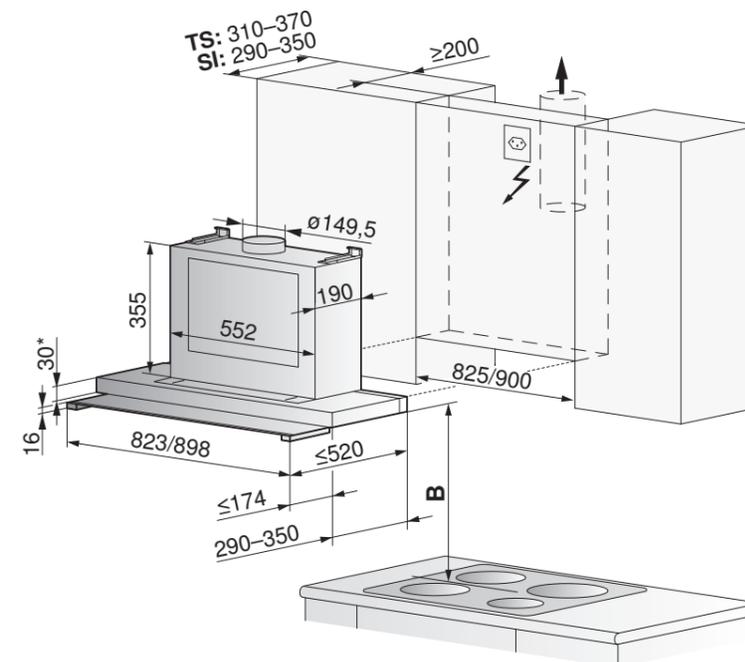
### B: Mindestabstand über der Kochstelle

Induktionskochfeld: 430 mm  
Gaskochfeld: 750 mm

Abluftleitung min. ø150 mm

Einbauvariante: Teilsichtbar (TS), Sichtbar (SI)

\* Bei einem Einbau des Dunstabzugs auf Höhe der Schrankunterseite müssen aufgrund der oberen Abzugsabdeckung zusätzlich 2 mm eingeplant werden.



Gültig für Artikelnummer  
DFSG  
6103360003  
1029584  
1029585

### B: Mindestabstand über der Kochstelle

Induktionskochfeld: 430 mm  
Gaskochfeld: 750 mm

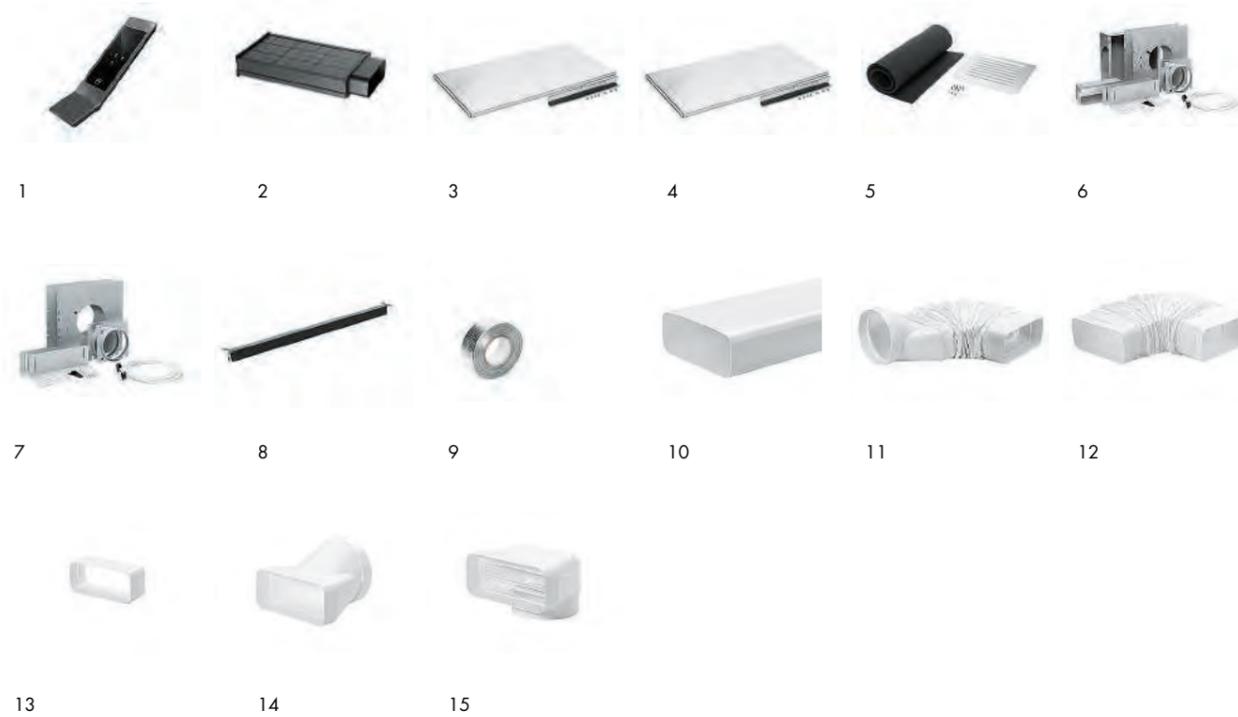
Abluftleitung min. ø150 mm

Einbauvariante: Teilsichtbar (TS), Sichtbar (SI)

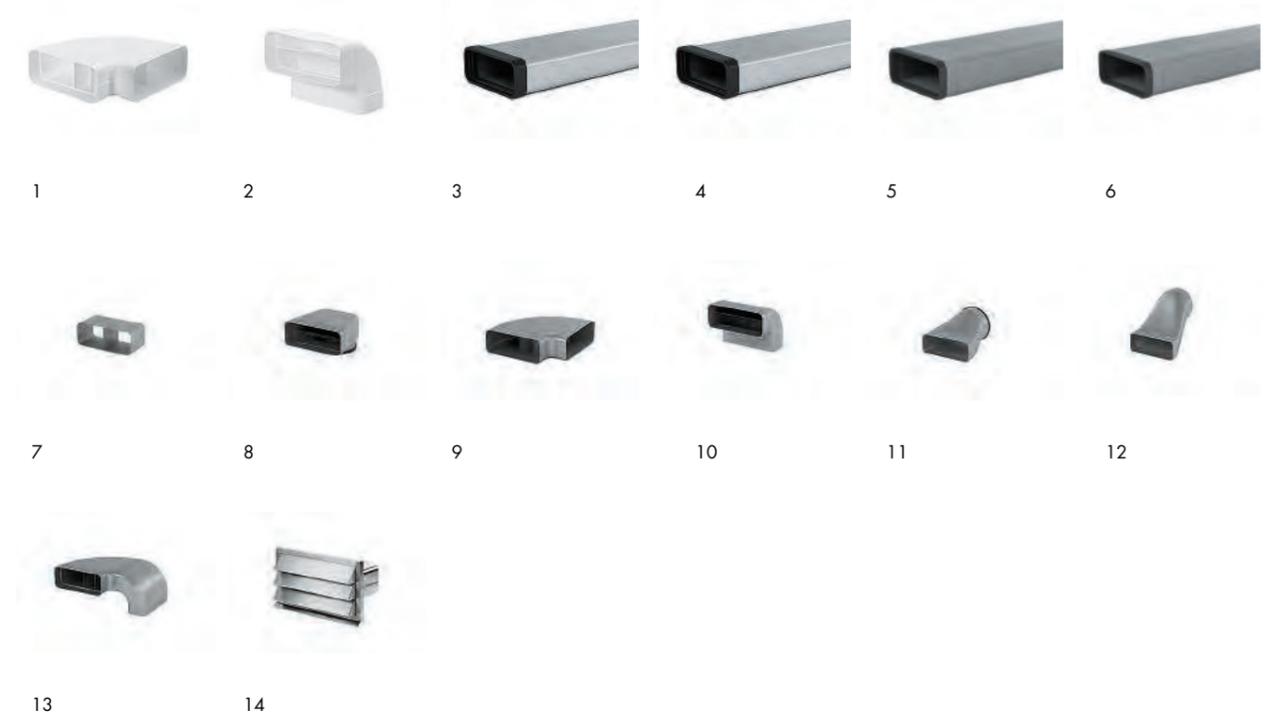
\* Bei einem Einbau des Dunstabzugs auf Höhe der Schrankunterseite müssen aufgrund der oberen Abzugsabdeckung zusätzlich 2 mm eingeplant werden.

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Zubehör Dunstabzugshauben



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis
1 Fernbedienung (Funk)	1046973	<b>195,-</b>
2 Umluftbox für Sockel mit Standard-Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei Zur Umrüstung des Tisch- und Muldenlüfters auf Umluftbetrieb	1012161	<b>259,-</b>
3 Frontabdeckung, Höhe 410-790 mm, ChromeClass, Standard AiroClearEinbau V6000 DFPQ/DFPQSL	1046971	<b>89,-</b>
4 Frontabdeckung lang 791 - 1150 mm, AiroClearEinbau V6000/DFPQ/DFPQSL	1046972	<b>89,-</b>
5 Umluftsatz - Oberschrankblende mit Dämmmatte für Oberschrank ohne Blende	H42630	<b>109,-</b>
6 Bausatz zur Montage für externen Motor bis 4 m Entfernung für DSDSR	H43403	
7 Bausatz zur Montage für externen Motor bis 4 m Entfernung für DSTS	1012164	<b>259,-</b>
8 Bausatz-Zwischensteg-Set für Kochfeld-Kombinationen (2 Stück)	H63789	<b>99,-</b>
9 Aluminium Abdichtband, Rolle à 50 m, Breite 50 mm	H42067	<b>59,-</b>
10 Flachkanal (Breite 222/Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1012780	<b>59,-</b>
11 Flexbogen von rund auf flach für Umlenkung und Drehung bis 180 ° (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 160-550 mm/Stutzen d=150 mm	1012787	<b>59,-</b>
12 Flexbogen flach für Umlenkung und Drehung bis 180 ° (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 240-600 mm	1012786	<b>59,-</b>
13 Kanalverbinder für Flachkanal gerade, Länge 80 mm	1012781	<b>19,-</b>
14 Übergangsstück Flachkanal, Stutzen d=150 mm, Länge 190 mm	1012782	<b>49,-</b>
15 Umlenkstück 90 °, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d=150 mm, Länge 205 mm	1012783	<b>59,-</b>



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis
1 Bogen 90 °, waagrecht für Flachkanal (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1012784	<b>59,-</b>
2 Bogen 90 °, senkrecht für Flachkanal (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1012785	<b>39,-</b>
3 Flachkanal (Breite 222 mm/Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046627	<b>69,-</b>
4 Flachkanal (Breite 222 mm/Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046628	<b>79,-</b>
5 Flachkanal flexibel (Breite 222/Höhe 89mm), Länge 500 mm	1046629	<b>89,-</b>
6 Flachkanal flexibel (Breite 222/Höhe 89mm), Länge 1000 mm	1046635	<b>99,-</b>
7 Kanalverbinder für Flachkanal, Länge 80 mm	1046636	<b>19,-</b>
8 Umlenkstück 90 °, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d=150 mm, Länge 205 mm	1046638	<b>59,-</b>
9 Bogen 90 °, waagrecht für Flachkanal (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1046639	<b>89,-</b>
10 Bogen 90 °, senkrecht für Flachkanal (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1046643	<b>69,-</b>
11 Übergangsstück Flachkanal, Stutzen d=150 mm, Länge 190 mm	1046644	<b>69,-</b>
12 Versatzendstück auf Sockelmotor d=150 mm	1046649	<b>59,-</b>
13 Rohrset für direkten Anschluss an das Abzugssystem	1046650	<b>149,-</b>
14 Wetterschutzgitter Edelstahl mit Rückstauklappe 290 x 160 mm für Anschluss an Flachkanal (Breite 222/Höhe 89 mm)	1030590	<b>249,-</b>

# Zubehör Dunstabzugshauben



## Longlife-Plus-Aktivkohlefilter

Der innovative Kohlefilter weist eine hohe Effizienz bei der Geruchsabsorption und eine hohe mechanische Widerstandsfähigkeit auf. Dieser kann mittels Wärmeregeneration alle drei bis sechs Monate während 60 Minuten bei 200 °C im Backofen gereinigt werden. Der Geruchsfilter muss nach drei Jahren ersetzt werden. Die Effizienz dieses Filters ist höher als beim Longlife-Aktivkohlefilter.



## Longlife-Aktivkohlefilter

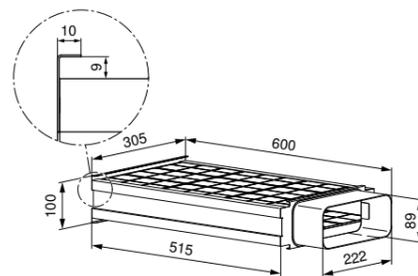
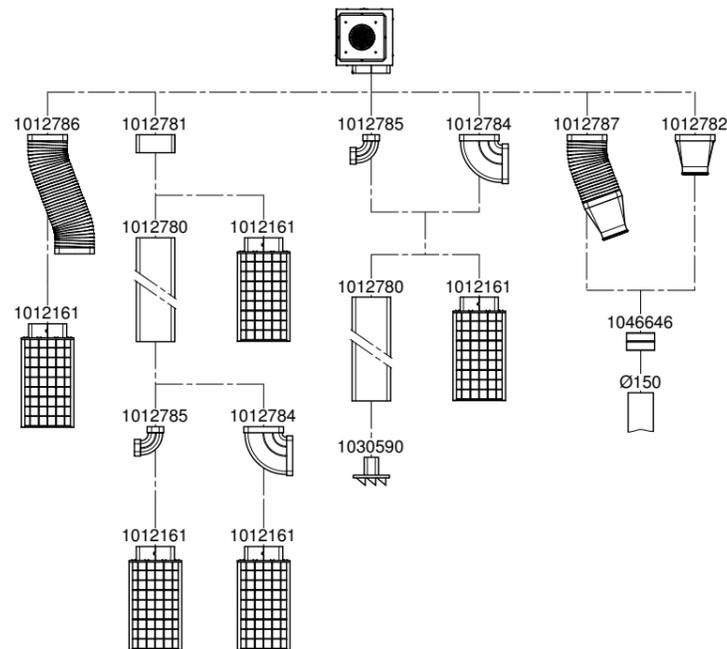
Der Filter ist regenerationsfähig und hat eine Lebensdauer von bis zu drei Jahren. Dieser muss alle zwei bis drei Monate im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt und im Backofen bei 100 °C getrocknet werden.



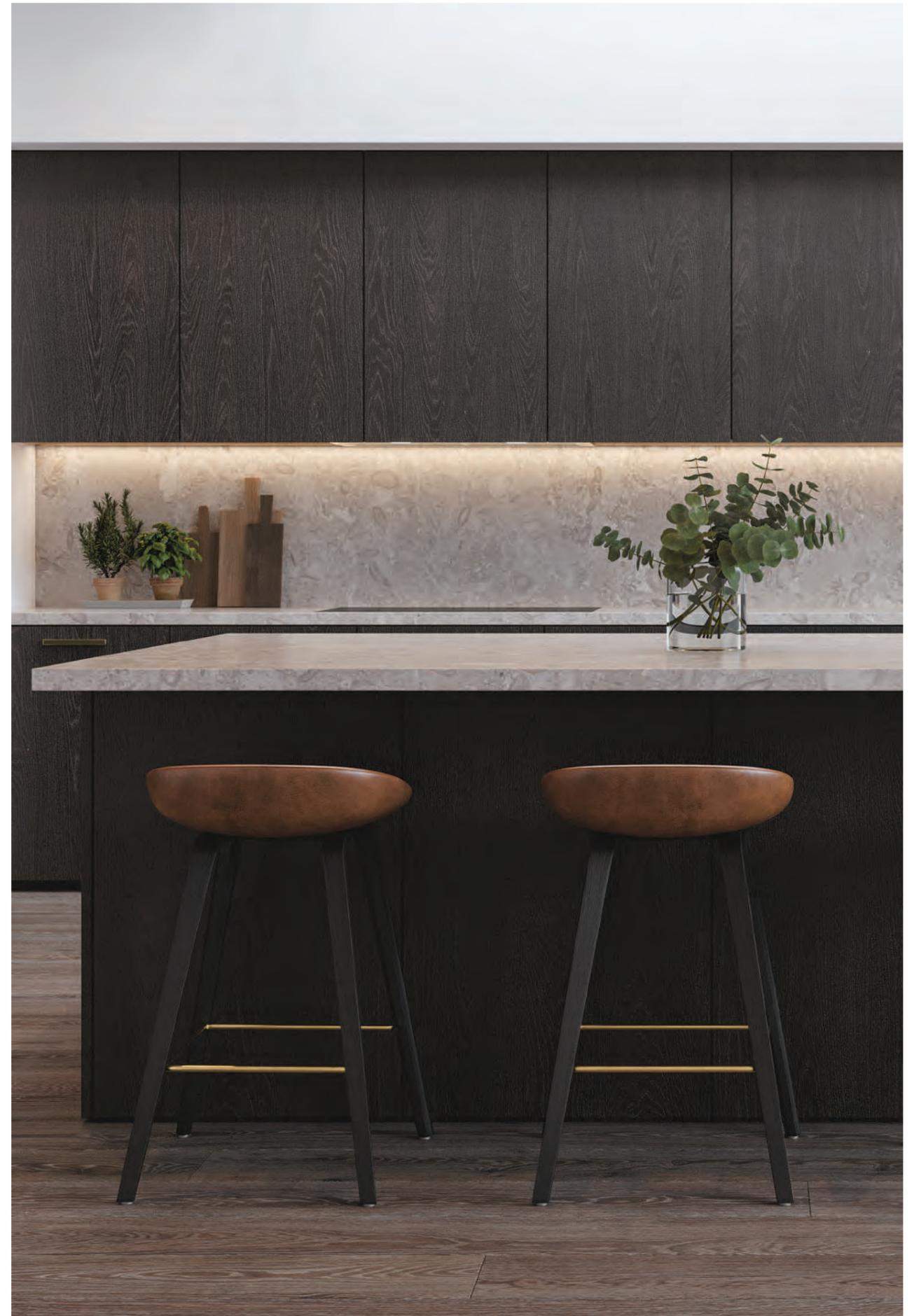
## Standard-Aktivkohlefilter

Der Geruchsfilter, der aus einer individuellen Mischung aktiver Kohle besteht, hat je nach Größe, Gewicht und Menge eine Lebensdauer von sechs Monaten bis fünf Jahren. Der Filter ist nicht regenerationsfähig und muss nach gegebener Zeit ausgetauscht werden.

Kunststoffzubehör / Verbindungsteile – Preise siehe Seite 130 – 131



Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung von der Basis aus (> 500 cm<sup>2</sup>) und ermöglichen Sie den Zugang zum Umluftkasten. Austausch spätestens nach 3,5 Jahren. Stellen Sie Ihre Dunstabzugshaube auf Umluftbetrieb ein und verwenden Sie immer die Nachlauf Funktion am Ende eines Kochvorgangs. Wartungsmöglichkeit bei Umluftbetrieb einplanen.



# Geschirrspüler

Leistungsstarke und attraktive  
Küchenhelfer, die nicht nur das  
Geschirr zum Strahlen bringen.



# Weniger Energie, mehr Leistung

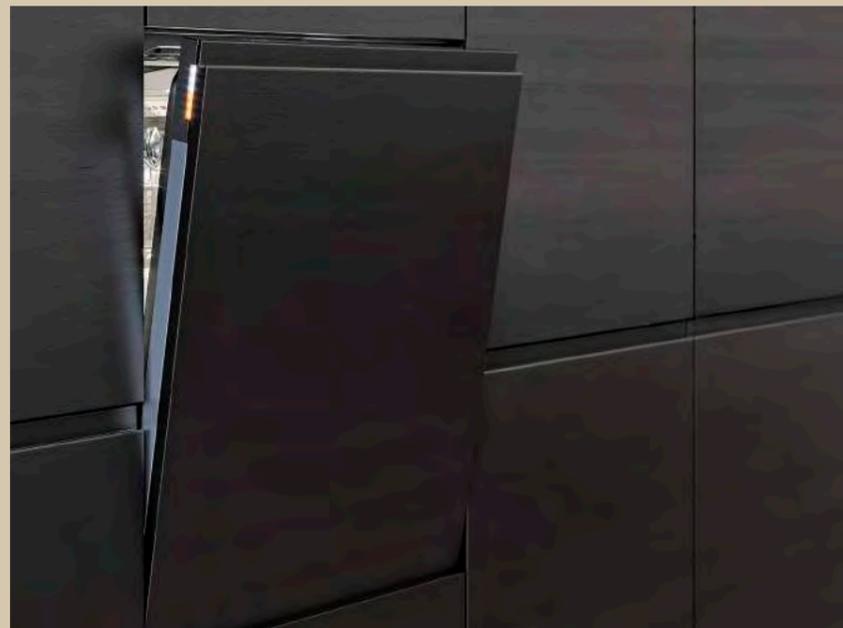
Ein Geschirrspüler spart Zeit und verbraucht weit weniger Energie und Wasser als der Handabwasch. Mit der hocheffizienten Technologie in den Adora Geschirrspülern gehen wir noch einen Schritt weiter.

Während der Handabwasch etwa 40 Liter Wasser verbraucht, benötigt eine Adora V6000 im Automatikprogramm gerade mal fünf Liter. Wird dieser Geschirrspüler an das Warmwasser angeschlossen, reduziert sich der Energieverbrauch um bis zu 90 %.

## Flexibel einräumen

Die Adora Geschirrspüler bieten höchstmögliche Flexibilität beim Einräumen. Im Unterkorb mit MultiFlex Zone bieten vier Nadelreihen Stabilität. Wird eine große Auflagefläche benötigt, klappt man die Nadeln einfach hinunter. Die ergoPlus Schublade, eine V-ZUG Entwicklung, ermöglicht ein ergonomisches und strukturiertes Beladen des Bestecks. Das Besteck liegt berührungsfrei in der Schublade – für ein rundum sauberes Ergebnis ohne Kratzspuren.

Die neuen Geschirrspüler-Modelle bieten dank OptiLift noch mehr Komfort: Der Unterkorb lässt sich bequem anheben.



# Neuer Bedienkomfort in attraktivem Design

Die Adora Geschirrspüler überzeugen dank modernem Blenden-Design und komfortabler Bedienung.

Das moderne und zeitgemäße LCD-Display mit Touch-Bedienung bietet eine umfangreiche Übersicht. Die Bedienungsanleitung kann man beiseitelassen. Das Display der Geschirrspüler V4000 und V6000 zeigt alle relevanten Daten und Texte übersichtlich und auf einen Blick. So kann zum Beispiel die Beschreibung zu jedem Programm angezeigt werden. Die Blende ist widerstandsfähig, kratzfest und leicht zu reinigen.

## Sehr einfacher Einbau

Ob der Geschirrspüler zum Küchendesign passen oder elegant hinter der Möbelfront verschwinden soll – alle Geräte sind einfach im Einbau.

Erhältlich sind die Geschirrspüler als Standard- und Großraumvariante. Neben dem normalen Einbau eignen sie sich auch für den Hocheinbau mit Gleitblech: Ein spezielles Türscharnier bewirkt, dass die Tür des Geschirrspülers beim Öffnen leicht angehoben wird.

## Licht, wo man es braucht

Die Beleuchtung im Geschirrspüler hilft, jederzeit den Überblick über den Spülraum zu haben. Dank vier LED-Leuchten ist dieser optimal ausgeleuchtet.

## Komfortables FunctionLight

Diese innovative Anzeige ermöglicht dem Benutzer des vollintegrierten Gerätes eine schnelle und einfache Information über den Programmstand.

# Geschirrspülen ohne Kompromisse

Ob im Rekordtempo von 11 Minuten zu sauberem Partygeschirr oder im Programm Fondue/Raclette eingetrocknete Käsereste entfernen: Die Adora Geschirrspüler bieten für jedes Bedürfnis ein ausgeklügeltes Programm an.

## Schnell und energieeffizient zugleich

Energieeffizienz oder perfekte Ergebnisse? Mit den Adora Geschirrspülern braucht diese Entscheidung niemand zu treffen. Im Gegenteil, die Spitzenleistungen in Energie- und Wasserverbrauch erreichen die Geräte auch in den schnellsten Programmen. Wie etwa im nur 47 Minuten dauernden Programm Alltag Kurz. Oder im Programm Sprint, das in wenigen Minuten für sauberes Geschirr sorgt. Mit sogar nur 18 Minuten Spülzeit gehört das Sprint-Programm von V-ZUG damit zu den schnellsten überhaupt.



### OptiStart

Die intelligente Funktion nutzt die Wartezeit bis zum Programmstart zum Benetzen des Geschirrs. Wenn der Spülprozess startet, ist der Schmutz am Geschirr bereits eingeweicht und das Gerät kann bei tieferen Temperaturen spülen. Das hilft Energie zu sparen.



### Programm Fondue/Raclette

Die Einweichphase mit reduzierter Temperatur macht dieses exklusive und patentierte Programm aus. Dank der Innovation werden Auflaufformen perfekt sauber.



### Silent

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

## Wärmepumpen-Spüler – einzigartig auf dem Markt

Die Geschirrspüler mit Wärmepumpe verbrauchen bis zu 50 % weniger Energie als herkömmliche Geschirrspüler. Die Technik ist ebenso simpel wie wirkungsvoll und sehr energieeffizient. Im Wärmespeicher ist ein geschlossener Wasserkreislauf integriert. Dem Wasser wird die Eigenwärme entzogen und mit der dadurch gewonnenen Energie das Frischwasser aufgeheizt.



### Patentierte SteamFinish Technologie

Am Ende des Trocknungsprogramms wird Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut in Form von destilliertem Wasser und entfernt auch die letzten Rückstände. Das Resultat ist insbesondere bei Weingläsern sichtbar: rundum spiegelnder Glanz statt eingetrocknete Wasserflecken am Glasrand.



### EcoManagement – nützliche Informationen zum Verbrauch

Die Funktion EcoManagement informiert über den Wasser- und Energieverbrauch des Gerätes. Sensoren und Funktionen helfen effizient und sparsam zu spülen: Der Trübungssensor sorgt zum Beispiel dafür, dass nur so viel Frischwasser verbraucht wird wie nötig. Mit der Dosierung wird die Menge an Klarsüßer automatisch der Wasserhärte und der Beladung angepasst – das spart Klarspüler. Der Türaufstoßer öffnet am Ende des Spülprogramms die Tür automatisch. Das verkürzt die Trocknungsphase und hilft Energie zu sparen.

# Größe, Design und Ausstattung zur Auswahl

Unsere Premium-Geschirrspüler brillieren auf ganzer Linie und sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich – passend für jeden Haushalt.

Unsere Geschirrspüler sind als Standard- oder Großraumvariante erhältlich. Neben dem normalen Einbau eignen sich unsere Geräte auch perfekt für den Hocheinbau: Ein spezielles Türscharnier bewirkt, dass die Tür des Geschirrspülers beim Öffnen leicht angehoben wird.

## Körbe für noch mehr Flexibilität

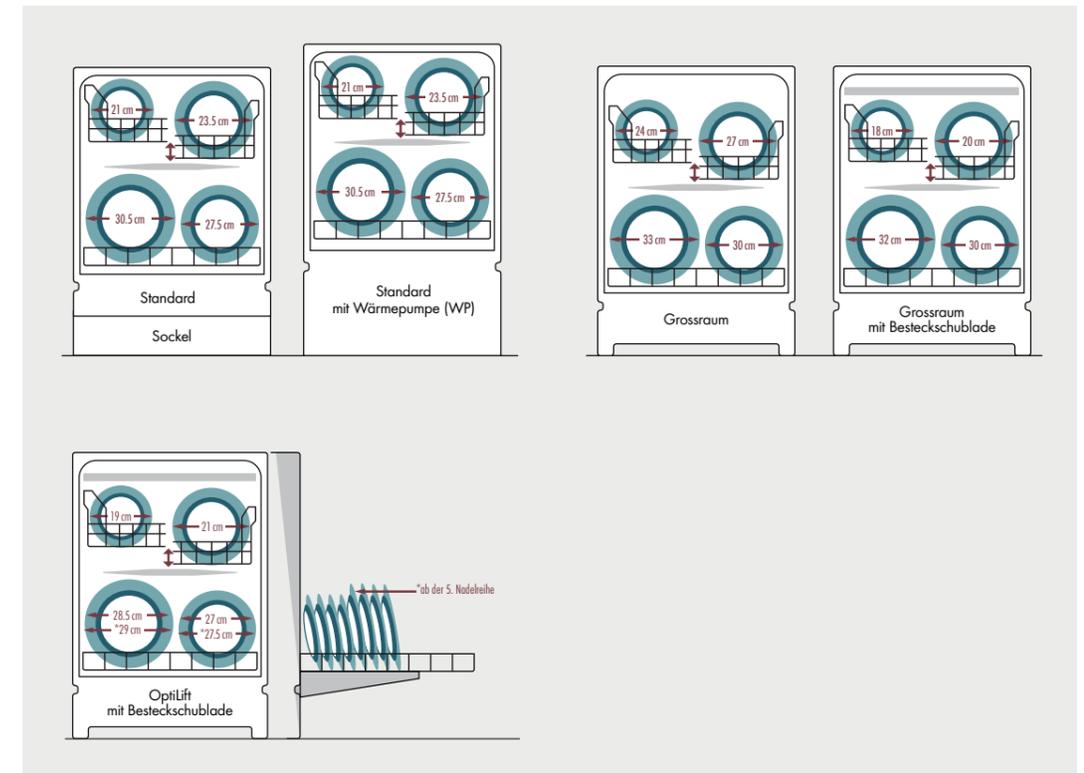
Mit der anpassungsfähigen Ausstattung kann der Geschirrspüler so eingeräumt werden, wie gewünscht. Beim Unterkorb mit MultiFlex-Zone erhält man durch das Herunterklappen der vier Nadelreihen eine große Auflagefläche. Die von uns entwickelte ergoPlus-Schublade ermöglicht ein ergonomisches, strukturiertes und berührungsfreies Einfüllen des Bestecks. So wird das Besteck rundum sauber, und Kratzspuren sind ausgeschlossen. Für noch mehr Flexibilität lässt sich das Gerät individuell mit weiterem Zubehör ausstatten.

## OptiLift

Dank OptiLift wird der Unterkorb beim Herausziehen mittels Hebemechanismus auf Hüfthöhe angehoben. Für ein rückschonendes Ein- und Ausräumen des Geschirrs. Der hintere Teil des OptiLift-Korbes wurde so konstruiert, dass das Einfüllen von Salz wie auch die Reinigung des Siebs einfach erledigt werden können.

## Sanftes Ein- und Ausfahren der Geschirrkörbe dank SoftSlide und SoftClose

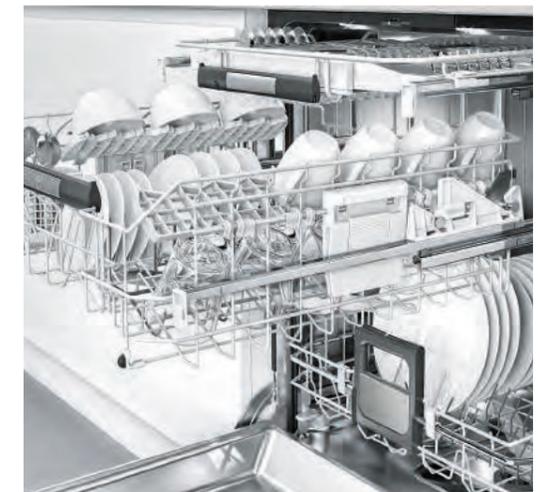
Die kugelgelagerten SoftSlide-Auszugsschienen sind robust und gleiten dank Kugellagern sehr sanft. Dank SoftClose werden die Geschirrkörbe beim Einfahren sanft abgedämpft. Das schont das Geschirr.



OptiLift



Höhenverstellung



SoftSlide

# Adora Geschirrspüler sind kommunikationsfähig

Die Adora Geschirrspüler sind an die Zukunft angeschlossen, vernetzt und informieren via App auf Wunsch über Programmstatus und vieles mehr.

## Immer auf dem Laufenden

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

## Einfache Konfiguration der Benutzereinstellungen

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

Vernetzte Geräte bedeuten auch zukunftssichere Geräte: Steht ein Software-Update des Geschirrspülers zur Verfügung, kann dieses auf Knopfdruck durchgeführt werden. So profitiert man während der langen Lebensdauer der Geräte stets von neuen Funktionen.



# Produktvergleich Geschirrspüler

	AdoraSpülen V6000 Wärmepumpe	AdoraSpülen V6000 Besteckschublade + OptiLift	AdoraSpülen V6000	AdoraSpülen V4000
Prospektseite	145	145	146	147
<b>Ausführungen</b>				
Version Großraum		■	■	■
Vollintegriert	■	■	■	■
<b>Ausstattung</b>				
Energieeffizienz	A+++ (-40%)	A+++ (-10%)	A+++(-10% bis -20%)	A+++/-10%
Wärmepumpe	■			
ergoPlus Besteckschublade		■	■	■
LED-Innenraumbeleuchtung	■	■	■	■
Automatischer Türaufstoßer	■	■	■	■
<b>Exklusivitäten von V-ZUG</b>				
Sprint-/Programm Party (Min.)	18/11	20/11	20/11	20/-
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss	■	■	■	■
SteamFinish	■	■	■	■*
AlltagKurz	■	■	■	
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung	■	■	■	■
V-ZUG-Home	WLAN	WLAN	WLAN	WLAN
<b>Anwendungen</b>				
Anzahl Maßgedecke	13	12/13	13/14*	13/14*
Einfacher Hocheinbau	■	■	■	■
Anzahl Programme	12	12	12	8
All-in-1-Option	■	■	■	■
Hygieneprogramm	■	■	■	■
Kindersicherung	■	■	■	■
EcoManagement	■	■	■	■
<b>Bedienung und Anzeige</b>				
Startaufschub	■	■	■	■
LCD-Display mit Klartextanzeige	■	■	■	■
Touch-Bedienung	■	■	■	■
<b>Gerätehöhe 60</b>				
Standard (mm)	867-907		780-896	780-896
Großraum (mm)		845-961	845-961	845-961

Ausstattung und Zubehör ab Seite 152 \*Nur bei Modellen mit Besteckschublade



Die erste  
mit Wärme-  
pumpen-  
technologie



## AdoraSpülen V6000 Wärmepumpe

Das vollintegrierte Premium-Gerät: Der erste Geschirrspüler mit Wärmepumpentechnologie ist Energieweltmeister.

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)
- V-ZUG Home

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 867 x 596 x 550 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3200 W 16 A



Ab 6 l/0.48 kWh/43 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b>		
Vollintegrierbar	4112100004	<b>3750,-</b>



Geschirrspüler mit  
OptiLift



## AdoraSpülen V6000 Besteckschublade + OptiLift

Das vollintegrierte Premium-Gerät mit den Neuheiten OptiLift, SoftSlide und SoftClose.

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Auszug Unterkorb mit OptiLift und SoftClose
- Auszug Oberkorb mit SoftSlide und SoftClose
- ErgoPlus-Besteckschublade mit SoftSlide (herausnehmbar)
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)
- V-ZUG Home

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 845 x 596 x 550 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3200 W 16 A



Ab 5 l/0.72 kWh/40 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	4112500007	<b>2890,-</b>

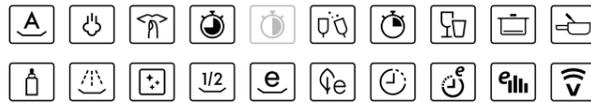
Standardgewicht der Möbelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10,5 kg, bitte verstärkte Zugfedern als Zubehör bestellen (siehe Seite 154). Das Gleitblech für den Hocheinbau (3mm, W83583) kann kostenlos bei V-ZUG mitbestellt werden (siehe Seite 154).



### AdoraSpülen V6000 Besteckschublade

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- ErgoPlus-Besteckschublade
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 14
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)
- V-ZUG Home

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 845 x 596 x 550 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3200 W 16 A



Ab 5 l/0.71 kWh/40 dB(A)

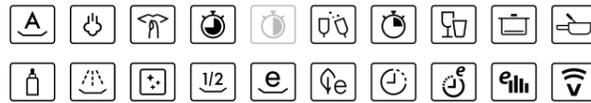
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	411200008	<b>2425,-</b>



### AdoraSpülen V6000

Ein erstklassiger Geschirrspüler vollintegriert mit der Weltneuheit SteamFinish.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)
- V-ZUG Home

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 780 x 596 x 550 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3200 W 16 A



Ab 5 l/0.66 kWh/40 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b>		
Vollintegrierbar	411180007	<b>2225,-</b>
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	411190007	<b>2325,-</b>



### AdoraSpülen V4000, Besteckschublade

Das Einstiegs-Gerät mit Besteckschublade und den exklusiven Programmen SteamFinish und Sprint.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- ErgoPlus-Besteckschublade
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 14
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Sprint (20 Minuten)
- SteamFinish
- V-ZUG Home

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 845 x 596 x 550 mm  
**Anschluss** 230 V~ 3200 W 16 A



Ab 8 l/0.73 kWh/43 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	411140007	<b>2125,-</b>



### AdoraSpülen V4000

Der automatische Türaufstoßer des vollintegrierten Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Kurz (30 Minuten)
- V-ZUG Home

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 780 x 596 x 550 mm  
**Anschluss** 230 V~ 2200 W 10 A



Ab 8 l/0.73 kWh/43 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b>		
Vollintegrierbar	411120008	<b>1550,-</b>

Standardgewicht der Möbelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10,5 kg, bitte verstärkte Zugfedern als Zubehör bestellen (siehe Seite 154). Das Gleitblech für den Hocheinbau (3mm, W83583) kann kostenlos bei V-ZUG mitbestellt werden (siehe Seite 154).

Standardgewicht der Möbelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10,5 kg, bitte verstärkte Zugfedern als Zubehör bestellen (siehe Seite 154). Das Gleitblech für den Hocheinbau (3mm, W83583) kann kostenlos bei V-ZUG mitbestellt werden (siehe Seite 154).

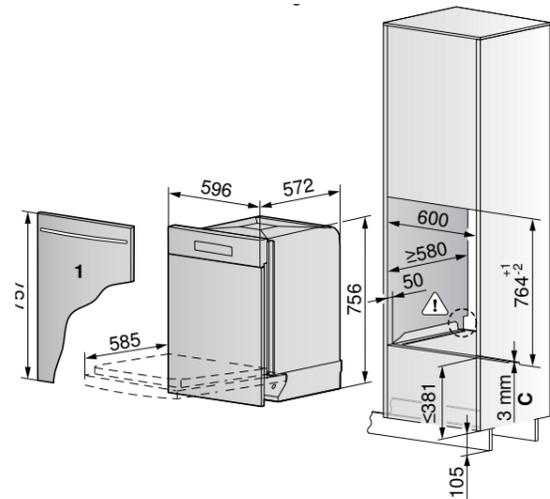
# Maßskizzen

## AdoraSpülen V6000, V4000 (Euro-Norm) (bisher Adora SL, Adora S)

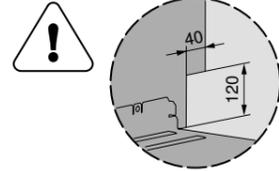
Hocheinbau „Standard“

Gültig für Artikelnummer

V6000      V4000  
4111800007    4111200008



C Gleitblech \*



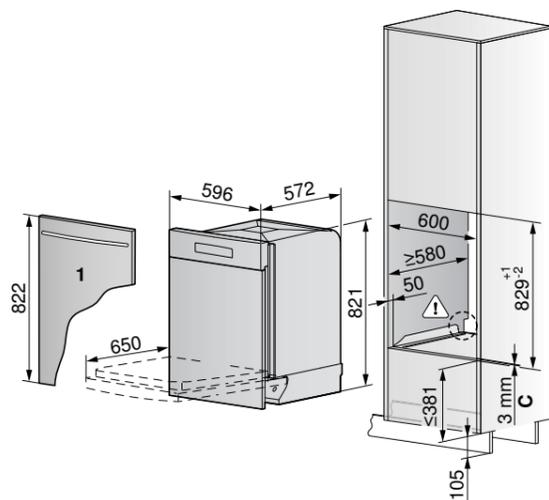
\* Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583, siehe Zubehör Seite 154

## AdoraSpülen V6000, V4000 (Euro-Norm) (bisher Adora SL, Adora S)

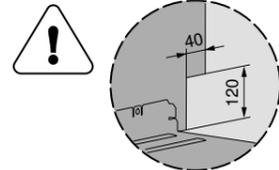
Hocheinbau „Großraum“

Gültig für Artikelnummer

V6000      V4000  
4112500007    4111400007  
4112000008  
4111900007



C Gleitblech \*



\* Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583, siehe Zubehör Seite 154



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

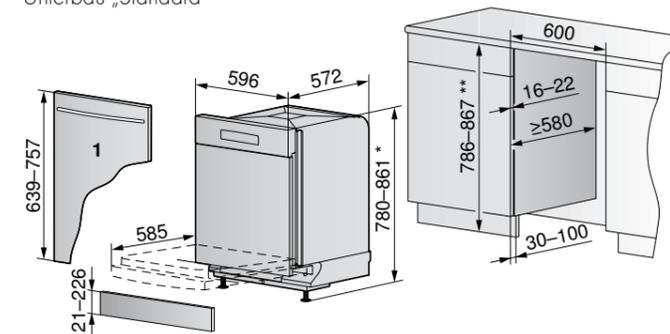
Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

## AdoraSpülen V6000, V4000 (Euro-Norm) (bisher Adora SL, Adora S)

Unterbau „Standard“

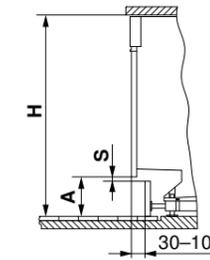
Gültig für Artikelnummer

V6000      V4000  
4111800007    4111200008



- \* Von 861 bis max. 896 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden
- \*\* Von 867 bis max. 902 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden

min.	Nischenhöhe H in mm												min. S in mm
	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	
27	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	2
37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	2
47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	2
57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	2
67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	2
77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	2
87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	2
97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	5
107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	10
117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237	15
127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237	247	23
137	147	155	167	177	187	197	207	217	227	237	247	255	30
max.	145	155	165	175	185	195	205	215	225	235	245	255	30

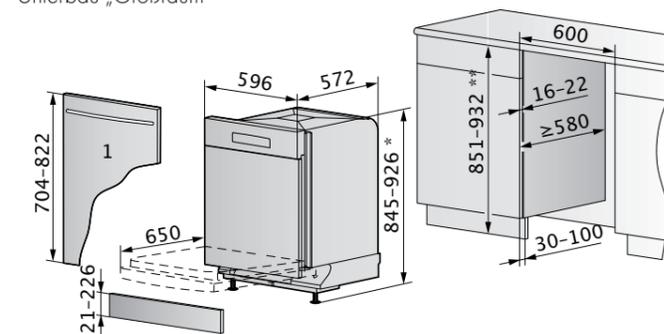


## AdoraSpülen V6000, V4000 (Euro-Norm) (bisher Adora SL, Adora S)

Unterbau „Großraum“

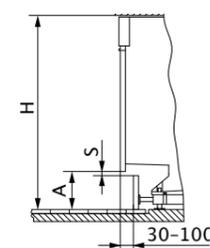
Gültig für Artikelnummer

V6000      V4000  
4112500007    4111400007  
4112000008  
4111900007



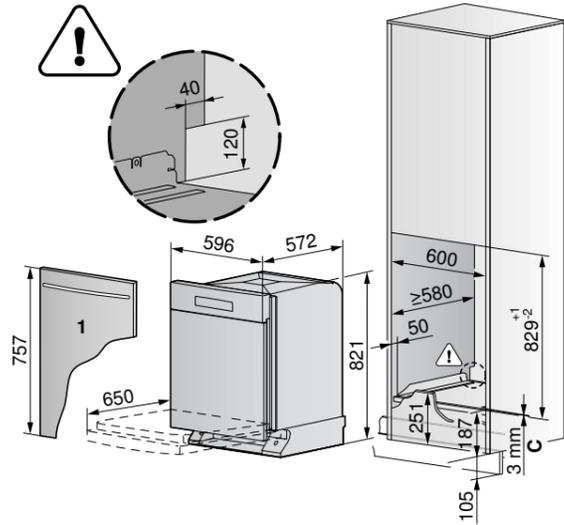
- \* Von 926 bis max. 961 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden
- \*\* Von 932 bis max. 967 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden

min.	Nischenhöhe H in mm												min. S in mm
	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	
23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	2
33	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	2
43	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	2
53	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	2
63	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	2
73	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	2
83	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	2
93	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	5
103	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	10
113	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	15
123	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	242	23
133	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	242	250	30
max.	141	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250	30



AdoraSpülen V6000, V4000 (bisher Adora SL, Adora S)

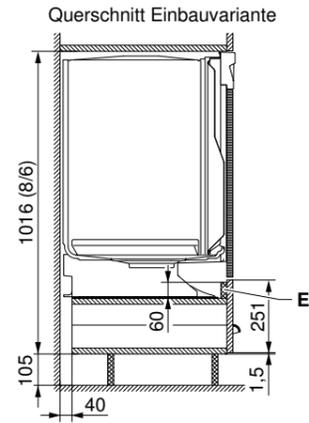
Hocheinbau „Großraum“ mit Dekor und Schublade 251 mm



C Gleitblech \*  
E Abdeckleiste demontierbar

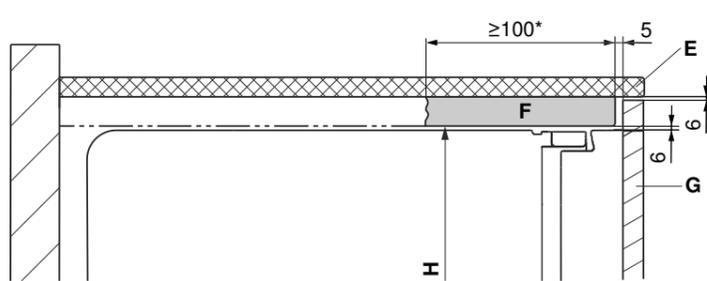
Gültig für Artikelnummer

V6000 4112500007  
V4000 4111400007  
4112000008  
4111900007



Installationshinweis für alle Geschirrspülmaschinen

Einbau überlagertes Dekor



\* Empfohlen wird eine durchgehende Untersicht.  
E Arbeitsplatte  
F Untersicht  
G Dekor  
H Nischenhöhe

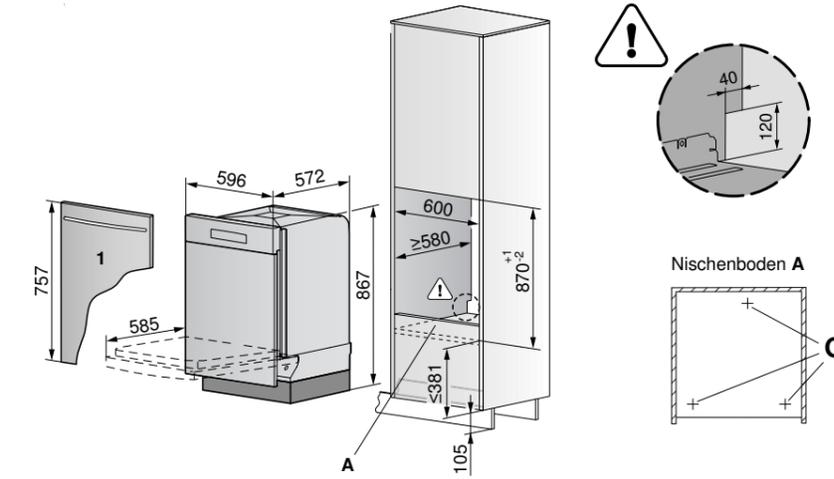
Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe (bisher Adora SL W/P)

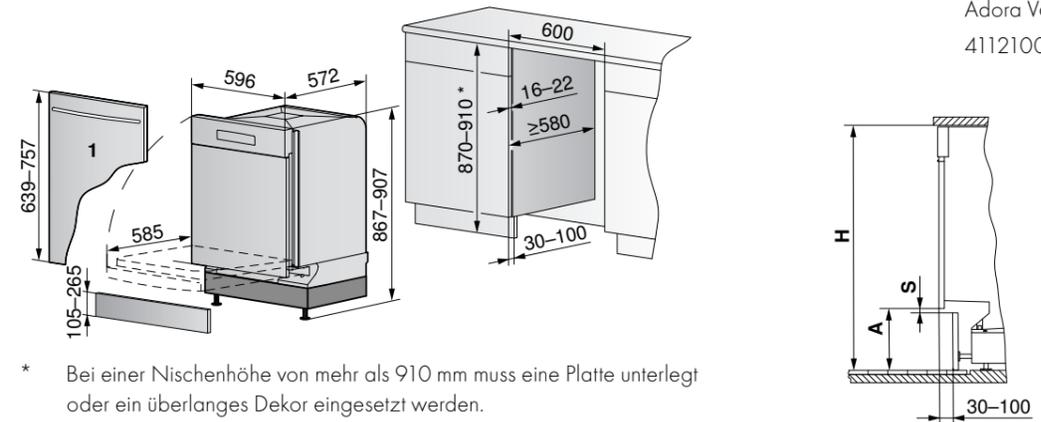
Hocheinbau



\* Traglast Nischenboden A: 100 kg  
\*\* Bei einer Belastung von 75 kg pro Gerätefuß G darf sich der Nischenboden um max. 1 mm durchbiegen.

AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe (bisher Adora SL W/P)

Unterbau



\* Bei einer Nischenhöhe von mehr als 910 mm muss eine Platte unterlegt oder ein überlanges Dekor eingesetzt werden.

Gültig für Artikelnummer

Adora V6000  
4112100004

Gültig für Artikelnummer

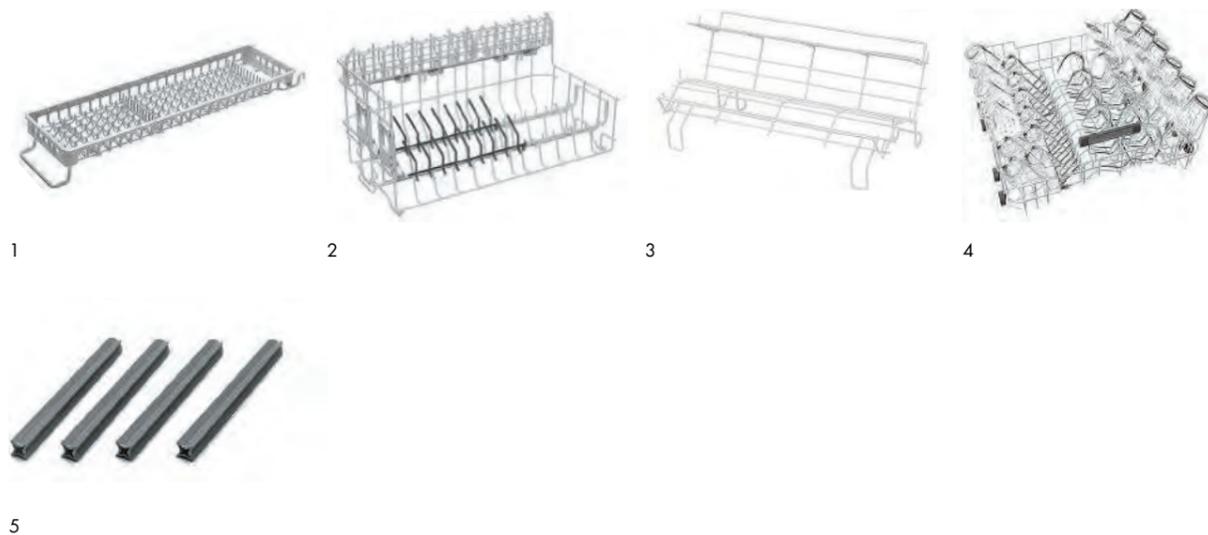
Adora V6000  
4112100004

Mass A in mm	Nischenhöhe H in mm					min. S in mm
	870	880	890	900	910	
min.	107	117	127	137	147	2
	117	127	137	147	157	2
	127	137	147	157	167	2
	137	147	157	167	177	2
	147	157	167	177	187	2
	157	167	177	187	197	2
	167	177	187	197	207	2
	177	187	197	207	217	2
	187	197	207	217	227	5
	197	207	217	227	237	10
	207	217	227	237	247	15
	217	227	237	247	257	23
max.	225	235	245	255	265	30



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Zubehör Geschirrspüler



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	V6000Vi OptiLift Besteckschublade	V6000 Wärmepumpe	V6000 integriert Großraum	V6000 Vi Standardhöhe	V4000/6000 mit Besteckschublade	V4000 Vi Standardhöhe
1 Vario-Besteckauflage	W83586	<b>59,-</b>	▲	▲	▲	▲	▲	■
2 Zubehörset, Gläserunterkorb	1015132	<b>188,-</b>	■	■	■	■	■	■
3 Zusätzlicher Tasseneinsatz für Unterkorb	W83934	<b>79,-</b>	■	■	■	■	■	■
4 Gläserunterkorb	1013007	<b>188,-</b>	■	■	■	■	■	■
5 Set aus 4 Easy-Nadeln	W83899	<b>6,-</b>	▲	▲	▲	▲	▲	▲
verstärkte Zugfeder für Standardgröße (bis zu 10,5 kg*)	W84603	<b>0,-</b>	■	■	■	■	■	■
verstärkte Zugfeder für Großraum (bis zu 10,5 kg*)	W84604	<b>0,-</b>	■	■	■	■	■	■
Gleitblech für den Hocheinbau	W83583	<b>0,-</b>	■	■	■	■	■	■

▲ standardmäßig enthalten ■ mit Gerät kompatibel \*Notwendig bei schweren Fronten, bitte kontaktieren Sie den V-ZUG Service für den Einbau.



# Kühl- und Gefriergeräte

Herausragendes Design - sparsam im Verbrauch und großartig in der Leistung: die coolsten Geräte in der Küche.



# Supreme Line – neue Dimensionen

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

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

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

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



## Innovation IceMaker

Der CombiCooler der Supreme Line ist das erste V-ZUG Einbaugerät mit einem integrierten IceMaker. Die Eiswürfelbox füllt sich automatisch. Für den Betrieb der Eismaschine wird ein Wasseranschluss benötigt.

## Einfache Bedienung

Das TFT Touch Display ermöglicht eine einfache und angenehme Bedienung.



## Beste Kühltechnologie für frische Lebensmittel

Der CombiCooler V6000 Supreme bietet höchste Flexibilität dank der Funktion MonoFridge. Seine Gefrierschublade lässt sich innerhalb von wenigen Stunden in einen normalen Kühlraum umfunktionieren.



## FrISCHE Lebensmittel dank ClimateControl

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



## Einfache Verstellung mit InfinityShelf

Ein einzigartiges Tablarsystem erleichtert die Individualisierung der CombiCooler und Cooler der Supreme Line. Die Tablare sind an Schienen aufgehängt und lassen sich nach Belieben in der Höhe verstellen. Es gibt weder vordefinierte Höhen noch Begrenzungen. Die Tablare lassen sich sogar mit leichter Beladung verschieben.



## Übersicht dank SoftTelescope

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

# Produktvergleich Kühlgeräte

	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Prospektseite	159	159	160	160
<b>Ausführungen</b>				
Nischenhöhe (cm)	206,4	206,4	206,4	206,4
1-türig		■	■	■
2-türig	■			
Vollintegriert	■	■	■	■
Nutzzinhalt, total (l)	561	626	331	341
Gefrierteil (l)	134		331	
Energieeffizienzklasse	A++	A++	A+	A
<b>Exklusiv bei V-ZUG</b>				
MonoFridge	■			
ClimateControl	■	■		
InfinityShelf	■	■		
Fresh-Zone	■	■		
<b>Anwendungen</b>				
LED-Leuchten	■	■	■	■
NoFrost	■		■	
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	■	■	■	
Ferienfunktion	■			
Sabbat-Modus	■	■	■	■
IceMaker	■		■	
<b>Bedienung und Anzeige</b>				
Getrennte Temperaturregelung	■			■
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■	■
TouchControl	■	■	■	■

Zubehör auf Seite 183

Festwasseranschluss



## CombiCooler V6000 Supreme

Luxus in großen Dimensionen: Dieses Gerät punktet mit seinem Nutzzinhalt der hochwertigen Ausstattung und der Funktion MonoFridge.

### Ausstattung



### Merkmale

- Nutzzinhalt total 561 l
- Nutzzinhalt Kühlteil 427 l
- Nutzzinhalt Gefrierteil 134 l
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Schnellgefrieren
- Sabbath-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- TouchControl
- Wasserfilter
- Geräuschemission 42 dB(A)

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	2050 x 887 x 610 mm	
<b>Anschluss</b>	230 V~	10 A
	337 kWh/a	

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag: rechts	5109600002	<b>10500,-</b>
Türanschlag: links	5109600003	<b>10500,-</b>

Optional: Edelstahl Türfront, siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



## Cooler V6000 Supreme

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

### Ausstattung



### Merkmale

- Nutzzinhalt total 626 l
- Nutzzinhalt Kühlteil 626 l
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Sabbath-Modus
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- TouchControl
- Geräuschemission 41 dB(A)

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	2050 x 887 x 615 mm	
<b>Anschluss</b>	230 V~	10 A
	138 kWh/a	

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag: rechts	5109800002	<b>9500,-</b>
Türanschlag: links	5109800003	<b>9500,-</b>

Optional: Edelstahl Türfront, siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



### Freezer V6000 Supreme

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierteil 331 l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Sabbat-Modus
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- TouchControl
- Geräuschemission 42 dB(A)

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	2050 x 587 x 615 mm	
<b>Anschluss</b>	230 V~	10 A
 <b>Energieeffizienz</b>	408 kWh/a	

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag: rechts	5109900002	<b>8900,-</b>
Türanschlag: links	5109900003	<b>8900,-</b>

Optional: Edelstahl Türfront, siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

### WineCooler V6000 Supreme

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

#### Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 341 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 72
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Sabbat-Modus
- Vollfarbiges Grafikdisplay Touch
- TouchControl
- Feuchtigkeitskontrolle
- Geräuschemission 41 dB(A)

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	2050 x 587 x 615 mm	
<b>Anschluss</b>	230 V~	10 A
 <b>Energieeffizienz</b>	173 kWh/a	

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag: rechts	5109700003	<b>9500,-</b>
Türanschlag: links	5109700004	<b>9500,-</b>

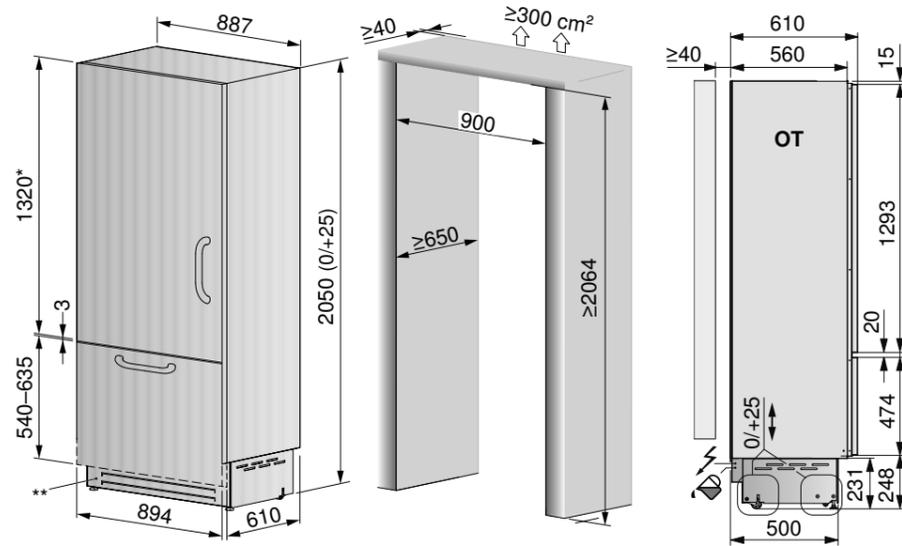
Optional: Edelstahl Türfront, siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



# Maßskizzen

## CombiCooler V6000 Supreme

Gewicht: 212 kg  
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 23 kg (oben) / 11 kg (unten)

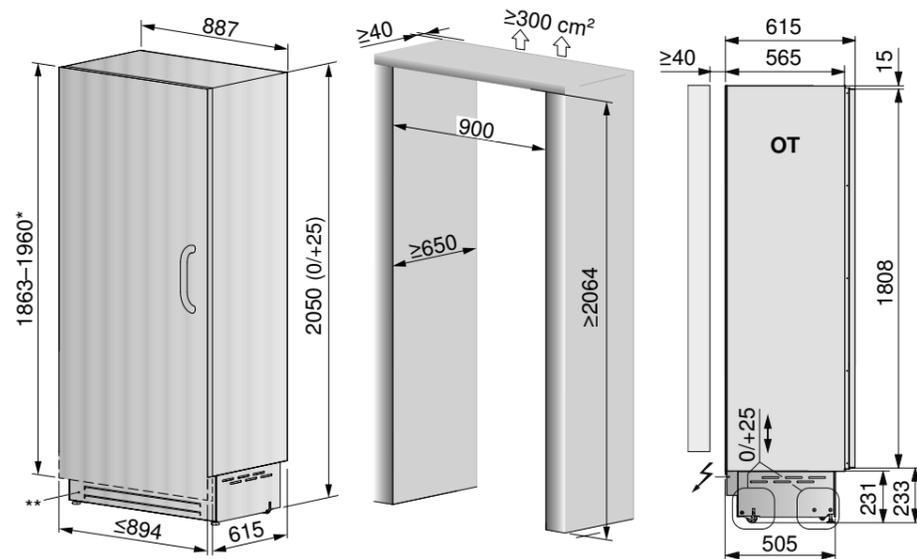


Gültig für  
Artikelnummer  
5109600002  
5109600003

Ab Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung.

## Cooler V6000 Supreme

Gewicht: 189 kg  
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg



Gültig für  
Artikelnummer  
5109800002  
5109800003

Ab Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung.

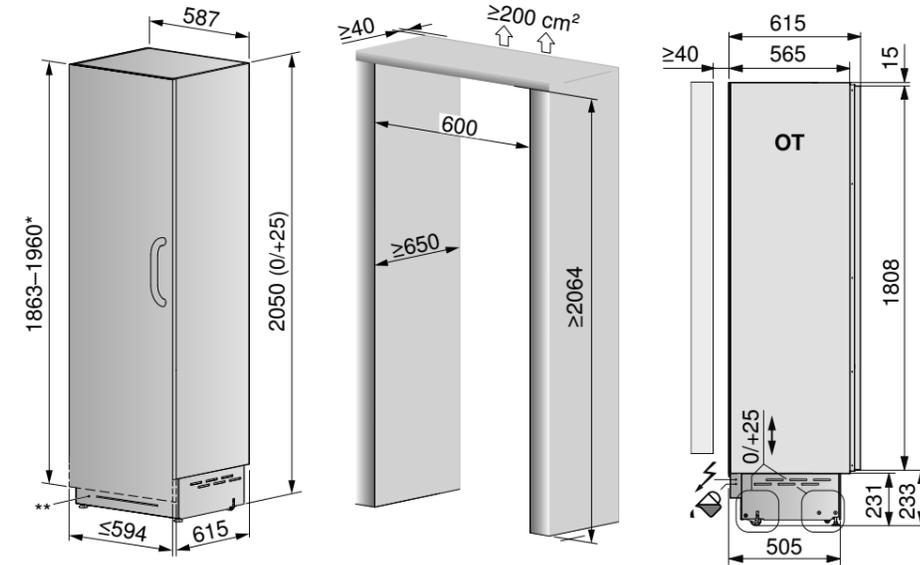


Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

## Freezer V6000 Supreme

Gewicht: 153 kg  
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg

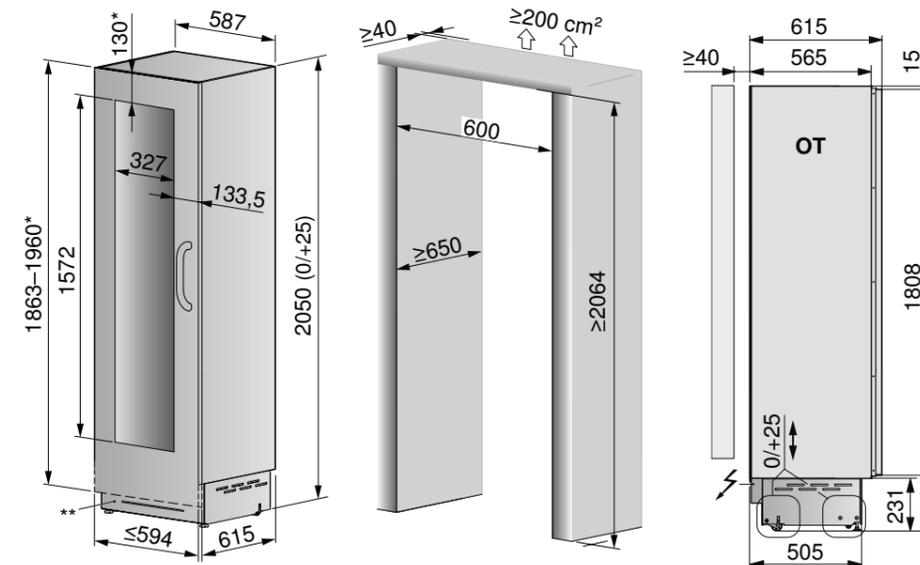


Gültig für  
Artikelnummer  
5109900002  
5109900003

Ab Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung.

## WineCooler V6000 Supreme

Gewicht: 153 kg  
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg



Gültig für  
Artikelnummer  
5109700003  
5109700004

Ab Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung.



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Schweizer Kühltechnologie

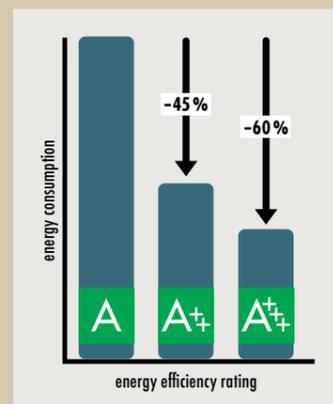
Als einziger Hersteller entwickeln und produzieren wir Kühlschränke im eigenen Werk in der Schweiz. Hier entstehen langlebige, energiesparende Qualitätsprodukte mit innovativen Funktionen.

## Ästhetik gepaart mit komfortabler Bedienung

Das Interieur der neusten Kühl- und Gefriergeräte überzeugt mit edlen Edelstahl-Tablarabdeckungen, schwarzen Blenden, komfortablen Auszugschienen und hochwertigen, rauchglasfarbigen Kunststoffbehältern. Eine energiesparende LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung und Einsicht in die transparenten Fächer. Die ClickShelf Tablare lassen sich mit einem Handgriff in der Höhe anpassen und einklicken. Die Höhe der Fächer ist somit schnell dem Inhalt angepasst.

## Energieeffizient und sparsam

Der Betrieb eines Kühl- oder Gefriergeräts macht einen großen Teil des Energieverbrauchs im Haushalt aus. Es ist uns deshalb ein besonderes Anliegen, stromsparende Modelle zu entwickeln und herzustellen und damit zur Entlastung der Umwelt beizutragen. Die neuen Kühlschränke der Energieeffizienzklasse A+++ brauchen gegenüber solchen mit Label A bis zu 60 % weniger Energie. Die lange Nutzungsdauer hilft zusätzlich Betriebskosten und Ressourcen einzusparen.



# Kühlen mit der neuen Generation

Swissmade und mit der innovativen PureCool Technologie ausgestattet, bietet die neue CombiCooler Linie viel Platz und kühle Genussmomente.

Die PureCool Technologie ermöglicht dank einzigartigem Kühlkreislauf modernste Innovationen in der Kühltechnik.

Dank der PureCool Technologie erreicht der neue CombiCooler V4000 A+++ - 10 % und gehört damit zu den energieeffizientesten Kühlschränken auf dem Markt.

The diagram shows three refrigerator configurations. The first is the 'Der innovative Kühlkreislauf' (PureCool) with a green 'A+++ - 10%' badge. The second is 'Normaler Kühlmodus' with a blue asterisk icon. The third is 'MonoFridge Modus' with a blue asterisk icon.

Der innovative Kühlkreislauf      Normaler Kühlmodus      MonoFridge Modus



## MonoFridge – aus zwei mach eins

Der CombiCooler passt sich den Bedürfnissen seines Besitzers an. Das separate Gefrierfach lässt sich bei Bedarf innert weniger Stunden in eine Kühl- oder Kaltlagerfachzone umfunktionieren – und natürlich auch wieder zurück. Für alle, die bei einer Party viele Getränke kaltstellen möchten, der Kühlraum aber bereits gefüllt ist. Die Umnutzung kann auch dauerhaft geschehen, wenn Mieter generell kein Gefrierfach wünschen. Andere brauchen das Gefrierfach vielleicht nur im Sommer für Eiswürfel und Eiscreme und nutzen es saisonal für ein optimiertes Früchte und Gemüsefach.



## ClimateControl: frostfrei und frischere Lebensmittel

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



## Kühlen mit der neuen Generation

Swissmade und mit der innovativen PureCool Technologie ausgestattet, bietet der CombiCooler V4000 viel Platz und kühle Genussmomente.

Im CombiCooler V4000 sorgt ein innovativer Kühlkreislauf für möglichst gleichmäßige Temperaturen im Kühlraum. Die Technologie ermöglicht zudem weitere Highlights und eröffnet neue Möglichkeiten im Bereich der Kühltechnik.

### Frostfrei

Dank NoFrost bleibt das mühsame Abtauen des Gefrierfachs erspart. ClimateControl sorgt dafür, dass sich an der Rückwand des Kühlraumes ab sofort keine Eiskristalle mehr bilden. Die Frische der Lebensmittel wird zudem durch minimierte Temperaturunterschiede und die Rückführung der Feuchtigkeit optimiert.

### Noch mehr Komfort

Die große Bedienerfreundlichkeit komplettiert dieses geniale Gerät: Das innovative ClickShelf-System ermöglicht eine noch einfachere Handhabung der Tablare. Mit einem einfachen Handgriff lassen sich diese in der Höhe anpassen und einklicken. Mit einem leicht erhöhten Stromverbrauch ermöglicht der SilentPlus Mode eine Minimierung störender Geräusche.

# Komfortable Ausstattung

Die Kühl- und Gefriergeräte bieten diverse Funktionen, die für Komfort und Flexibilität beim Kühlen sorgen.



## FreshControl-Zone

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



## NoFrost

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



## Leise dank SilentPlus

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



## Sauber dank HygienePlus

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



## Sanfte Türschließung dank SoftClose/SoftClosePlus

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



## Übersicht dank SoftTelescope

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



## Ordentlich aufbewahrt dank FlexBox

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



## Flexibles Einräumen dank ClickShelf Tablaren

Die ClickShelf Tablare lassen sich mit einem Handgriff in der Höhe anpassen und einklicken. Somit lässt sich die Höhe der Fächer bequem und ohne Kraftaufwand dem Inhalt anpassen.

## Beste Sicht dank moderner Beleuchtung

Hochwertige LED-Leuchten verteilen das Licht optimal im gesamten Kühlraum, so ist auch bei voller Beladung jeder Bereich optimal ausgeleuchtet und störungsfrei einsehbar.



# Produktvergleich Kühlgeräte

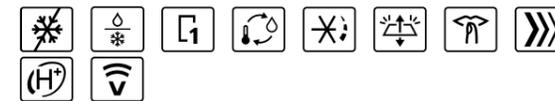
	CombiCooler V4000	Jumbo 60i	Iglu 60i
Prospektseite	171	171	172
<b>Ausführungen</b>			
Nischenhöhe (cm)	177,8	177,8	177,8
1-türig	■	■	■
2-türig	■	■	■
Vollintegriert	■	■	■
Nutzzinhalt, total (l)	278	301	213
Gefriereteil (l)	71		213
Energieeffizienzklasse	A+++ -10%	A++	A++
<b>Exklusiv bei V-ZUG</b>			
FreshControl-Zone		■	
MonoFridge	■		
ClimateControl	■		
SilentPlus	■		
ClickShelf	■		
HygienePlus	■		
V-ZUG-Home	■		
<b>Anwendungen</b>			
LED-Leuchten	■	■	■
Teilbare Tablare oder Kurztablare	■	■	
NoFrost	■		■
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	■	■	■
Ferienfunktion	■		
Sabbat-Modus	■		
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Getrennte Temperaturregelung	■		
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■
TouchControl	■	■	■
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■
Zubehör auf Seite 181			



## CombiCooler V4000

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

### Ausstattung



### Merkmale

- Nutzzinhalt total 278 l
- Nutzzinhalt Kühlteil 207 l
- Nutzzinhalt Gefriereteil 71 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Geräuschemission 36 dB(A)

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 1776 x 548 x 545 mm  
**Anschluss** 230 V~ 140 W 10 A



146 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b> Türanschlag: rechts (wechselbar)	510860003	<b>2650,-</b>



## Jumbo 60i

In Kombination mit dem Gefrierschrank Iglu 60i die perfekte Side-by-Side-Lösung.

### Ausstattung



### Merkmale

- Nutzzinhalt total 301 l
- Nutzzinhalt Kühlteil 211 l
- Nutzzinhalt Kaltlagerfach 90 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Geräuschemission 37 dB(A)

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 1770 x 559 x 544 mm  
**Anschluss** 230 V~ 140 W 10 A



133 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b> Türanschlag: rechts (wechselbar)	5107860015	<b>2790,-</b>



### Iglu 60i

In Kombination mit dem Kühlschrank Jumbo 60i die perfekte Side-by-Side-Lösung.

### Ausstattung



### Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierteil 213 l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Geräuschemission 38 dB(A)

### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 1770 x 559 x 544 mm  
**Anschluss** 230 V~ 10 A



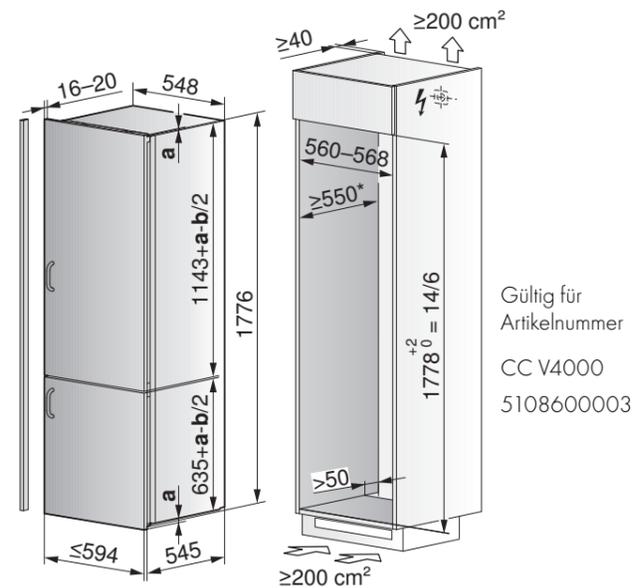
244 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b> Türanschlag: links (wechselbar)	5107760005	<b>2750,-</b>

# Maßskizzen

## CombiCooler V4000

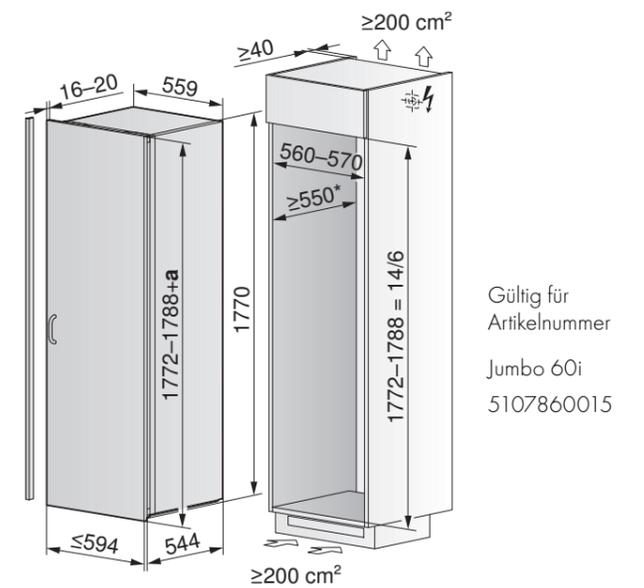
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 17,5 kg (oben) / 12 kg (unten)



- a Überlappung in mm
- b Abstand zwischen den 2 Türfronten (≥ 4 mm)
- \* 560 mm empfohlen

## Jumbo 60i

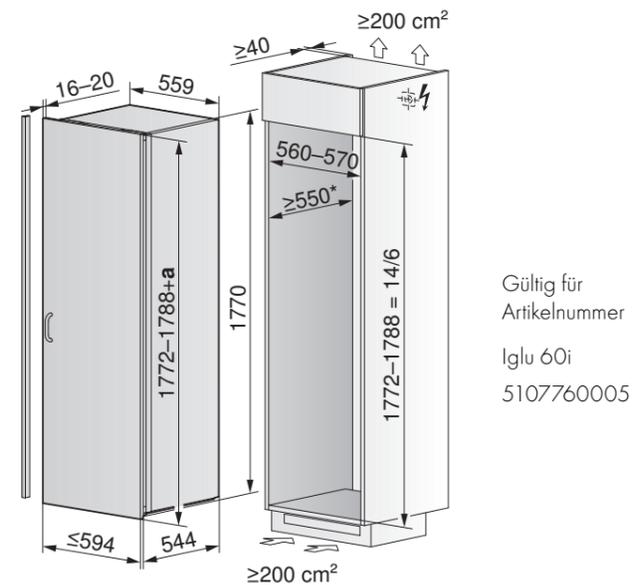
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 26 kg



- a Überlappung in mm
- \* 560 mm empfohlen

## Iglu 60i

Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 26 kg



- a Überlappung in mm
- \* 560 mm empfohlen



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

# Ideales Klima für höchsten Trinkgenuss

Die Aussenktemperatur ist entscheidend für einen ungetrübten Genuss eines guten Weines. Unsere Einbauweinkühler sorgen deshalb für die perfekte Trinktemperatur. Mit ihrer ästhetischen Erscheinung setzen sie die Weinflaschen perfekt in Szene.

Die beiden flexiblen Klimazonen für Weiß- und Rotwein lassen sich unabhängig voneinander auf das Grad genau einstellen. Das Spektrum umfasst Temperaturen von 5 bis 18°C. Speziell entwickelte Kompressoren stellen eine erschütterungsfreie und ruhige Lagerung des Weins sicher.

## Platz für über 80 Weinflaschen

Der neue WineCooler V6000 ist die komfortable Ergänzung für eine Side-by-Side-Lösung im Eigenheim. Der neue Weinkühler hat eine Höhe von 178 cm, ist grifflos und öffnet sich bei leichtem Antippen per TouchOpen. Geschlossen wird er dank SoftClose ebenfalls durch leichten Fingerdruck leise und gebremst. Bis zu 83 Weinflaschen können in der Küche bei optimaler Temperatur aufbewahrt werden und sind jederzeit griffbereit. Ausziehbare Holztablare erleichtern die Handhabung und verschaffen Überblick.

Das neue Gerät verfügt über einen austauschbaren Aktivkohlefilter, der die Luft im Kühler reinigt. So können keine störenden Gerüche in die Küche entweichen. Und auch der Wein, der über den Zapfen stets Luft aufnimmt, behält seine Geschmacksqualitäten.

## Bewährte Funktionen in edlem Design

Der WineCooler V6000 lässt sich dank der Spiegelglasfront perfekt und dezent in die Küche integrieren. Die Glastür schützt den Wein vor qualitätsmindernden UV-Strahlen. Der Innenraum wird mit vier modernen LED-Lichtquellen gleichmäßig ausgeleuchtet. Das Licht kann auf Wunsch auch bei geschlossener Tür leuchten – für eine auffälligere Präsentation der Flaschen. Die Beleuchtung hat keinen Einfluss auf das Kühlklima.



# Produktvergleich Winecooler

	WineCooler V6000	Winecooler 90 SL	Winecooler UCSL
Prospektseite	177	177	178
<b>Ausführungen</b>			
Nischenhöhe (cm)	177,8	87,4/90,6	82-87
Nutzhalt, total (l)	271	144	94
Energieeffizienzklasse	A	A	A
<b>Exklusiv bei V-ZUG</b>			
HygienePlus		■	
<b>Anwendungen</b>			
LED-Leuchten	■	■	■
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		■	
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Getrennte Temperaturregelung	■	■	■
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■
TouchControl	■		■
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■
TouchOpen	■		■
Zubehör auf Seite 183			



## WineCooler V6000

Die optimale Ergänzung zur Side-by-Side Lösung mit Jumbo 60i und Iglu 60i.

### Ausstattung



### Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5°C bis +20°C)
- Nutzhalt 271 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 83 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet mit Ø 76 mm und Höhe 335 mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Dimmbares Licht
- Digitalanzeige
- Geräuschemission 34 dB(A)
- TouchOpen

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	1816 x 595 x 552 mm	
<b>Anschluss</b>	230 V~	10 A
Energieeffizienz	162 kWh/a	

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas, grifflos</b>		
Türanschlag: rechts	5109500002	<b>4795,-</b>
(wechselbar)		



## Winecooler 90 SL 60

Optimale Integration: Dieser Winecooler lässt sich dank seiner Höhe perfekt mit zwei 45 cm hohen V-ZUG Geräten kombinieren.

### Ausstattung



### Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5°C bis +18°C)
- Nutzhalt 144 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 36 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet mit Ø 76 mm und Höhe 335 mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- Geräuschemission 39 dB(A)
- Designgriff Nero

### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	901 x 594 x 566 mm	
<b>Anschluss</b>	230 V~	100 W 10 A
Energieeffizienz	159 kWh/a	

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas, Designgriff Nero</b>		
Türanschlag: links	5108260002	<b>3795,-</b>
Türanschlag: rechts	5108260012	<b>3795,-</b>



#### Winecooler UCSL 60

Der edle Winecooler für den praktischen Untereinbau mit der TouchOpen Funktion.

#### Ausstattung



#### Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5°C bis +20°C)
- Nutzinhalt total 94 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 34 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet mit Ø 76 mm und Höhe 335 mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Dimmbares Licht
- Schnelkühlen
- Digitalanzeige
- Geräuschemission 36 dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 816 x 597 x 571 mm  
**Anschluss** 230 V~ 10 A



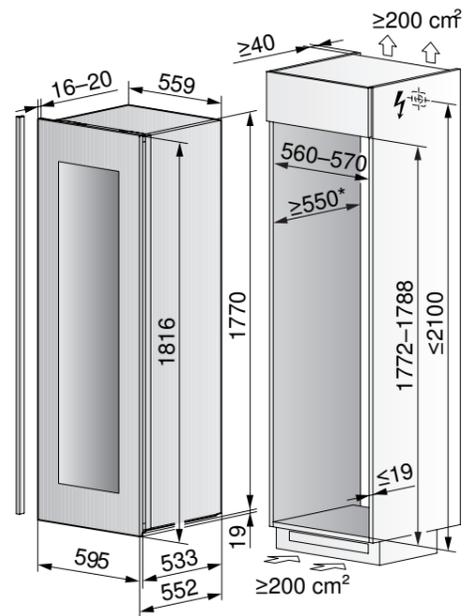
144 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas, grifflos Türanschlag: rechts (wechselbar)	5107360012	3750,-



# Maßskizzen

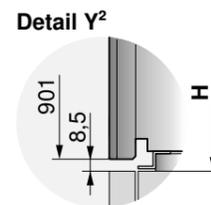
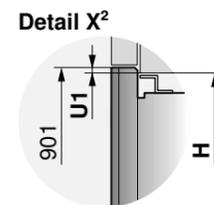
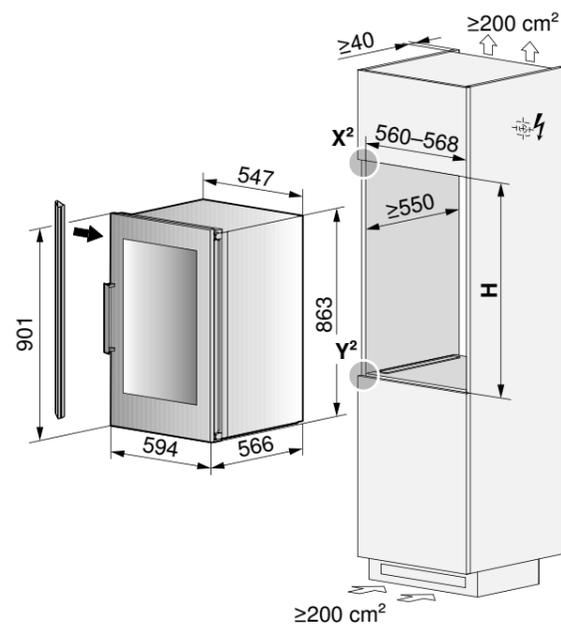
## WineCooler V6000



Gültig für  
Artikelnummer  
WineCooler V6000  
5109500002

\* = Empfehlung: 560 mm

## Winecooler 90 SL 60



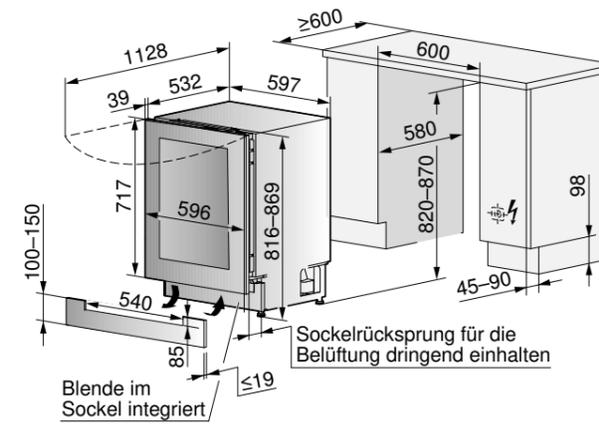
Gültig für  
Artikelnummer  
Winecooler 90 SL 60  
5108260002  
5108260012

Einbauart	Nischenhöhe H	Einbauset Art.-Nr.	Einbauset Höhe	Überlappung U1	Überlappung U2
EURO 90/60	906	1031817	16 mm	4 mm	-

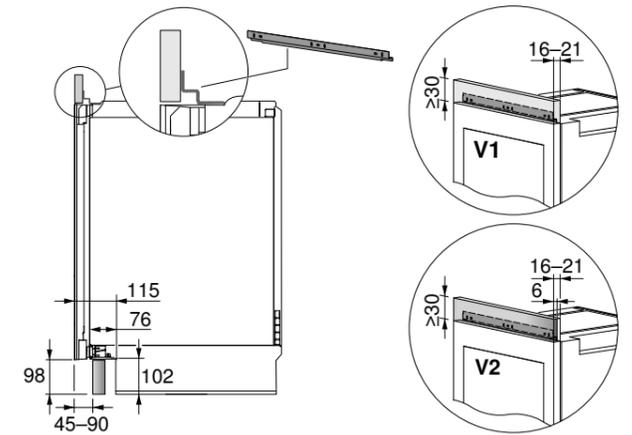
Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)

## Winecooler UCSL 60

Lüftungsgitter ist im Lieferumfang enthalten. Montagewinkel: Art.-Nr. 1062627. Abdeckung Holz (V1) mit Spiegelglas Galvolux (V2)



Installation type	Nische height H
EURO 60	820-870 + 2



Gültig für Artikelnummer  
Winecooler UCSL 60  
5107360012

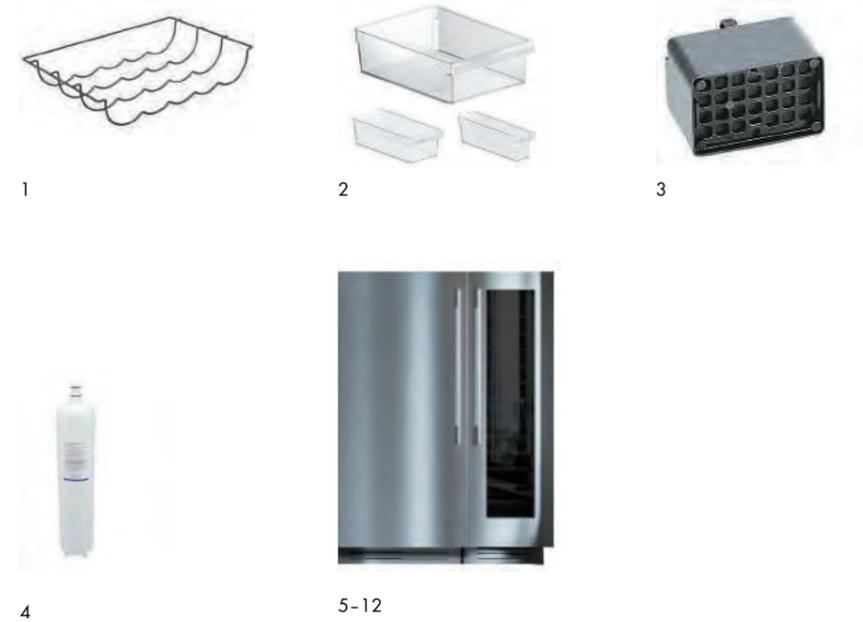


Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Detaillierte Informationen finden Sie auf [vzug.com](http://vzug.com)



## Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	CombiCooler V4000	WineCooler V6000	WineCooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme
1 Flaschenrack	1062819	79,-	■						
2 Organizer-Set	1038479	29,-	■						
3 Aktivkohlefilter	1034054	39,-		■	■				
4 Wasserfilter	1088601	65,-				■			
5 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Rechtsanschlag*	1087155	1200,-				■			
6 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Linksanschlag*	1090119	1200,-				■			
7 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087156	750,-						■	
8 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090121	750,-						■	
9 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087157	1050,-					■		
10 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090120	1050,-					■		
11 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1090125	850,-							■
12 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090126	850,-							■

■ mit Gerät kompatibel \* Maße siehe Planungshilfe

# RefreshButler

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



# Frische, hygienisierte Kleidung ohne zu waschen

Der RefreshButler neutralisiert Gerüche, entfernt Bakterien und trocknet feuchte Kleidung.

Getragene Anzüge werden im RefreshButler schonend aufgefrischt und entknittert. Der RefreshButler entfernt bis zu 99,99% aller Keime. Sportkleidung und -schuhe können nach kurzer Zeit trocken aus dem RefreshButler entnommen werden. Mäntel und delikate Textilien hängt man einfach mit den mitgelieferten Kleiderbügeln hinein.

Bedient wird der RefreshButler über ein intuitives TouchDisplay. Die farbechte LED-Beleuchtung sorgt für optimale Übersicht im Innern. Der Innenraum ist mit klappbaren Kleiderstangen, hochwertigen Kleiderbügeln und einem Korb für Kleintextilien ausgestattet.

Der RefreshButler kann frei stehend installiert oder fest eingebaut werden. Hinweise zur Installation finden Sie im Businessportal auf der Website [vzug.com](http://vzug.com).

## Exklusive Programme für delikate Textilien

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



### Auffrischen

Das Auffrischen neutralisiert Gerüche wie etwa Kochgerüche und Zigarettenrauch ohne Chemieeinsatz. Mittels Photokatalyse-Technologie und Dampf werden die Geruchsmoleküle aus den Textilien geführt und sukzessive abgebaut.

Mit der Zusatzfunktion Entknittern werden Knitter und Tragefalten, zum Beispiel im Ellenbogen oder bei Anzughosen im Schritt- und Kniebereich, stark reduziert.



### Hygienisieren

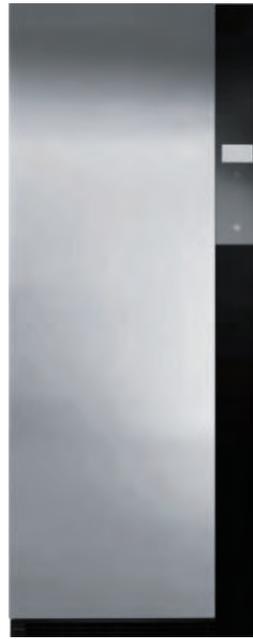
Mit dem Programm Hygienisieren werden bis zu 99,99% aller Keime und Bakterien eliminiert.



### Trocknen

Textilien und Schuhe (kein Pelz oder Leder) trocknen im RefreshButler dank warmer Luft schnell und ohne mechanische Einwirkung.





#### RefreshButler V6000

Pflege, Hygienisierung und Auffrischen von Kleidung.

#### Ausstattung



#### Merkmale

- TouchControl
- Beleuchtung LED
- Klappbare Kleiderstange
- Hochwertige Kleiderbügel 5
- Korb für Kleintextilien
- Frischwassertank
- Kondensatablauftrank

#### Geräteinformationen

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

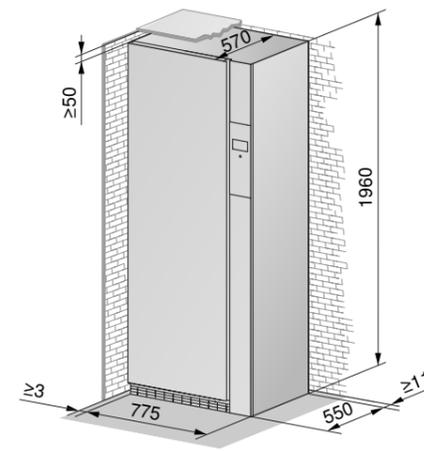
Ausführung	Artikelnummer	Preis
Standardgerät		
Nero	1400360000	auf Anfrage
ChromeClass	1400360003	auf Anfrage



Der RefreshButler kann auch vollständig eingebaut werden.

# Maßskizzen

#### RefreshButler V6000



Wird ein RefreshButler freistehend platziert, muss zu den Wänden links und rechts ein Abstand von mindestens 3mm eingehalten werden.

Für den integrierten Einbau mit einer Möbelfront siehe unsere Planungshilfe oder Installationsanleitung auf [vzug.com](http://vzug.com) oder über unseren QR-Code (siehe unten).

Gültig für Artikelnummer

V6000

1400360000

1400360003



Detaillierte Planungsinformationen finden Sie auf unserer Website.

# Unsere Anwendungen im Überblick

## Combi-Steam MSLQ

	<b>KombiBetrieb Dämpfen</b> Ideal um Gemüse schonend und schnell mit PowerPlus zuzubereiten.
	<b>KombiBetrieb Heißluft feucht</b> Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt optimal erhalten.
	<b>KombiBetrieb Heißluft</b> Zeitsparendes Backen, Garen, Braten und Dörren.
	<b>KombiBetrieb Heißluft mit Beschwadern</b> Beschleunigter Garprozess durch Zugabe von Dampf.
	<b>KombiBetrieb PizzaPlus</b> Für einen besonders knusprigen Boden bei Pizza und Wähen.
	<b>KombiBetrieb Ober-/Unterhitze</b> Traditionelles Backen, Garen oder Braten mit PowerPlus unterstützen.
	<b>KombiBetrieb Ober-/Unterhitze feucht</b> Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt im Garraum erhalten.
	<b>KombiBetrieb Unterhitze</b> Perfekt zum Nachbacken von Wähenboden mit PowerPlus.
	<b>KombiBetrieb Grill/Umluft</b> Drei Funktionen zusammen - in Kürze zu köstlichen Ergebnissen.
	<b>KombiBetrieb Grill</b> Zeitsparendes Grillieren, Toasten oder Überbacken von Lebensmitteln.
	<b>PowerDämpfen</b> Schnelle und schonende Zubereitung durch Dampf und Mikrowelle.

	<b>Mikrowelle</b> Zum Wärmen und Auftauen von Speisen.
	<b>KombiBetrieb Regenerieren</b> Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.
	<b>PowerRegenerieren</b> Die optimale Kombination, um vorgekochte Gerichte aufzuwärmen.
	<b>EasyCook</b> Voreinstellungen für individuelles Gargut führen zum optimalen Resultat.
	<b>GourmetGuide</b> Intelligente Programme führen komplexe Garabläufe automatisch durch.
	<b>Vacuissime</b> Schonendes Garen vakuumversiegelter Speisen bei niedriger Temperatur.
	<b>GarAutomatik mit CCS</b> Erkennt Größe und Form des Garguts - Dauer und Temperatur wird angepasst.
	<b>Profi-Backen</b> Backen mit automatischer Feuchtigkeitszugabe für ein optimales Resultat.
	<b>Zartgaren</b> Hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereiten.
	<b>RegenerierAutomatik</b> Vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte schonend erwärmen.
	<b>Auftauen</b> Schonendes Auftauen der Speisen.

	<b>Favoriten</b> Lieblingsprogramme einfach hinterlegen.
	<b>Eigene Rezepte</b> Eigene Rezepte auf dem Gerät speichern.
	<b>Rezepte</b> Zahlreiche Rezepte zur Inspiration.
	<b>Warmhaltefunktion</b> Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.
	<b>Hygiene</b> Um Behälter, Schoppenflaschen und Konfitüregläser zu sterilisieren.
	<b>Wellness</b> Erfrischungstücher, heiße Wickel, Hot Stones und mehr vorbereiten.
	<b>Tellerwärmen</b> Praktisches Wärmen von Geschirr.
	<b>Schnellaufheizen</b> Garraum wird mit Heißluft und Unterhitze erhitzt, was das Vorheizen verkürzt.
	<b>Auto. Umstellung Sommer-/Winterzeit</b> Uhrzeit stellt sich automatisch auf Sommer-/Winterzeit ein.
	<b>V-ZUG-Home</b> Gerät ist vernetzungsfähig.

## Combi-Steamer und Steamer

	<b>Dampf</b> Ideal um Gemüse schonend und frisch zuzubereiten.
	<b>Heißluft feucht</b> Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.
	<b>Heißluft</b> Ideal für Gebäck und Braten.
	<b>Heißluft mit Beschwadern</b> Gargut wird gleichmäßig und schneller gegart und bleibt saftig.
	<b>PizzaPlus</b> Für einen besonders knusprigen Boden bei Pizza und Wähen.
	<b>Ober-/Unterhitze</b> Traditionelles Backen, Garen oder Braten.
	<b>Ober-/Unterhitze feucht</b> Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.
	<b>Grill mit Umluft</b> Zum Braten größerer Fleischstücke.
	<b>Grill</b> Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel.
	<b>Regenerieren</b> Schonendes Erwärmen von gefrorenen oder gekochten Speisen.
	<b>EasyCook</b> Voreinstellungen für individuelles Gargut führen zum optimalen Resultat.

	<b>GourmetGuide</b> Intelligente Programme führen komplexe Garabläufe automatisch durch.
	<b>Vacuissime</b> Langsames Garen vakuumversiegelter Speisen bei niedriger Temperatur.
	<b>GarAutomatik mit CCS</b> Erkennt Größe und Form des Garguts - Dauer und Temperatur wird angepasst.
	<b>Profi-Backen</b> Backen mit automatischer Feuchtigkeitszugabe für ein optimales Resultat.
	<b>Zartgaren</b> Hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereiten.
	<b>RegenerierAutomatik</b> Vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte schonend erwärmen.
	<b>Favoriten</b> Lieblingsprogramme einfach hinterlegen.
	<b>Rezepte</b> Zahlreiche Rezepte zur Inspiration.
	<b>Eigene Rezepte</b> Eigene Rezepte auf dem Gerät speichern.
	<b>Warmhaltefunktion</b> Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.
	<b>Hygiene</b> Um Behälter, Schoppenflaschen und Konfitüregläser zu sterilisieren.

	<b>Wellness</b> Erfrischungstücher, heiße Wickel, Hot Stones und mehr vorbereiten.
	<b>Tellerwärmen</b> Praktisches Wärmen von Geschirr.
	<b>Schnellaufheizen</b> Garraum wird mit Heißluft und Unterhitze erhitzt, was das Vorheizen verkürzt.
	<b>Auto. Umstellung Sommer-/Winterzeit</b> Uhrzeit stellt sich automatisch auf Sommer-/Winterzeit ein.
	<b>Auftauen</b> Schonendes Auftauen der Speisen.
	<b>Dämpfen 80 °C</b> Perfekte Dampftemperatur für Fisch.
	<b>Dämpfen 90 °C</b> Perfekte Dampftemperatur für Fleisch.
	<b>Dämpfen 100 °C</b> Perfekte Dampftemperatur für Gemüse.
	<b>V-ZUG-Home</b> Gerät ist vernetzungsfähig.

## Backöfen

	<b>Heißluft feucht</b> Ideal für Gebäck und Braten - Feuchtigkeit der Lebensmittel bleibt erhalten.
	<b>Heißluft</b> Perfekt, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen.
	<b>PizzaPlus</b> Für einen besonders knusprigen Boden bei Pizza und Wähen.
	<b>Ober-/Unterhitze</b> Traditionelles Backen, Garen oder Braten auf einer Auflage.
	<b>Ober-/Unterhitze feucht</b> Besonders geeignet, um auf einer Auflage gleichzeitig zu backen.
	<b>Oberhitze</b> Zum Gratinieren und Überbacken von Gerichten.
	<b>Unterhitze</b> Perfekt zum Nachbacken von Wähenboden und Einkochen von Gerichten.
	<b>Grill mit Umluft</b> Zum Braten größerer Fleischstücke geeignet.

	<b>Grill</b> Grillieren, Gratiniere und Toasten von flachen Lebensmitteln.
	<b>EasyCook</b> Voreinstellungen für ausgewählte Lebensmittel für ein optimales Resultat.
	<b>Zartgaren</b> Hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereiten.
	<b>GourmetGuide</b> Intelligente Programme führen komplexe Garabläufe automatisch durch.
	<b>GarAutomatik mit CCS</b> Erkennt Größe und Form des Garguts - Dauer und Temperatur wird angepasst.
	<b>Favoriten</b> Lieblingsprogramme einfach hinterlegen.
	<b>Rezepte</b> Rezepte auf dem Gerät zur Inspiration beim Kochen.
	<b>Eigene Rezepte</b> Eigene Rezepte auf dem Gerät speichern.

	<b>Warmhaltefunktion</b> Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.
	<b>Tellerwärmen</b> Praktisches Wärmen von Geschirr.
	<b>Schnellaufheizen</b> Das Vorheizen vom Garraum wird beschleunigt.
	<b>Auto. Umstellung Sommer-/Winterzeit</b> Uhrzeit stellt sich automatisch auf Sommer-/Winterzeit ein.
	<b>Pyrolyse</b> Mühefreie Reinigung dank Umwandlung von Schmutz in Asche.
	<b>V-ZUG-Home</b> Gerät ist vernetzungsfähig.

## Wärmeschubladen

	<b>Tellerwärmen</b> Praktisches Wärmen von Geschirr.
	<b>Tassen wärmen</b> Ideal für Tassen und Gläser.

	<b>Speisen warm halten</b> Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.
	<b>Joghurt Zubereitung</b> Die perfekte Betriebsart für die Zubereitung von Joghurt.

	<b>Favoriten</b> Lieblingsprogramme einfach hinterlegen.
---	---

## Mikrowellen

	<b>Mikrowelle</b> Zum Wärmen und Auftauen von Speisen.
	<b>Heißluft</b> Ideal für Gebäck und Braten.
	<b>Grill</b> Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel.
	<b>Grill mit Umluft</b> Zum Braten größerer Fleischstücke.

	<b>CombiCrunch</b> Oben schön goldbraun und unten am Boden perfekt knusprig.
	<b>Favoriten</b> Lieblingsprogramme einfach hinterlegen.
	<b>AutomaticPlus</b> Alltägliche Rezepte einfach einstellen und schnell zubereiten.
	<b>PerfectDefrost</b> Sanftes Auftauen von Lebensmitteln.

	<b>RegenerierAutomatik</b> Vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte schonend erwärmen.
	<b>Schnellaufheizen</b> Garraum wird mit Heißluft und Grill erhitzt, was das Vorheizen verkürzt.

## Coffee-Center

	<b>Kaffee</b> Die internationale Variante des italienischen Espresso.
	<b>Espresso</b> Kompakt und intensiv im Geschmack.
	<b>2 Tassen</b> Doppelte Menge - kann in einer oder in zwei Tassen zubereitet werden.

	<b>Cappuccino</b> Starker Kaffee genuss vereint mit schaumiger Milch.
	<b>Latte Macchiato</b> Einfacher Espresso, mit heißer Milch und viel Milchschaum.
	<b>Milchkaffee</b> Ein einfacher Espresso, mit heißer Milch und einer feinen Schaumschicht.

	<b>Heißes Wasser</b> Optimal zur Zubereitung von Tee.
	<b>Kaffeestärke</b> Fünf unterschiedliche Kaffeestärken wählbar.
	<b>Tassengröße</b> Es stehen fünf individuelle Tassengrößen zur Verfügung.

## Kochfelder

 <b>AutoPowerPlus</b> Automatisch: Extrahohe Leistung der Kochstelle, bis zum Siedepunkt.	 <b>Brückenfunktion</b> Zwei Zonen hintereinander zusammenschalten und gemeinsam regulieren.
 <b>PowerPlus</b> Extrahohe Leistung der Kochstelle, bis zum Siedepunkt.	 <b>Schmelzfunktion</b> Z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C schonend schmelzen.
 <b>Pausentaste</b> Kochzonen während max. 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe 1 schalten.	 <b>Simmerfunktion</b> Z. B. Würste oder Knödel im heißen Wasser unter dem Siedepunkt.
 <b>Warmhalten</b> Fertig gegarte Speisen bei ca. 65 °C warmhalten.	 <b>Optimal für Fleisch</b> Wählt automatisch die optimale Brattemperatur für Fleisch.
 <b>Ankochautomatik</b> Temporär volle Leistung – danach Zurückschalten auf vorherige Leistungsstufe.	 <b>Optimal für Gemüse</b> Wählt automatisch die optimale Brattemperatur für Gemüse.
 <b>Akustischer Timer</b> Kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.	 <b>Optimal für Fisch</b> Wählt automatisch die optimale Brattemperatur für Fisch.
 <b>Einschaltdauer mit Abschaltfunktion</b> Ermöglicht, dass Kochzone nach eingestellter Dauer automatisch ausschaltet.	 <b>Slider-Bedienung</b> Ein sanftes Sliden mit dem Finger genügt – einfach und ergonomisch.
 <b>Wischschutz</b> Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.	 <b>Einstellung Tastentöne</b> Die Lautstärke der Tastentöne verändern oder ausschalten.

## Dunstabzugshauben

 <b>Abluft</b> Durch ein Abluftrohr wird der Kochdunst direkt ins Freie geführt.	 <b>Intensivstufe</b> Dient dem kurzen und intensiven Abzug von Dünsten, z. B. beim Anbraten.
 <b>Umluft</b> Durch Aktivkohlefilter gefilterter Kochdunst wird in den Raum zurückgeführt.	 <b>Nachlaufautomatik</b> Zur Beseitigung von Restgerüchen während 5 bis 20 Minuten.
 <b>FlexLED</b> LED mit einstellbarer Lichtfarbe für eine harmonische Beleuchtung.	 <b>Reinigung Fettfilter</b> Hinweis zur Reinigung der Metall-Fettfilter.
 <b>Dimmfunktion</b> Die Lichtintensität der LED kann verändert werden.	 <b>Sättigung Kohlefilter</b> Die Sättigung des Aktivkohlenfilters wird angezeigt.
 <b>SilentPlus</b> Besonders leiser Betrieb dank spezieller Dämmung und Isolierung der Haube.	 <b>Wischschutz</b> Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.

## Geschirrspüler

 <b>Automatik</b> Intelligente Sensorik hilft Wasser und Energie zu sparen.	 <b>Sprint</b> Sehr schnelles Programm für leicht verschmutztes Apérogeschirr.
 <b>SteamFinish</b> Nach der Trocknung sorgt reiner Dampf für Glanz.	 <b>Glas</b> Schonendes Programm – perfekt für Gläser.
 <b>Silent</b> Das Programm ist so leise, dass man es kaum hört.	 <b>Intensiv</b> Programm für stark verschmutztes Geschirr inkl. Pfannen.
 <b>AlltagKurz</b> Schnelles Programm für normal verschmutztes Geschirr inkl. Pfannen.	 <b>Fondue / Raclette</b> Caquelons und Raclettepfännchen werden perfekt sauber.
 <b>Kurz</b> Schnelles Programm für leicht verschmutztes Apérogeschirr.	 <b>Hygiene</b> Für besonders sensible Stücke wie Schneidbretter oder Babyflaschen.
 <b>Kurz / Glas</b> Schnelles Programm für Gläser oder Apérogeschirr.	 <b>Vorspülen</b> Verhindert Gerüche im Geschirrspüler.
 <b>Programm Party</b> Sauberes Geschirr in nur 11 Minuten.	 <b>Maschinenpflege</b> Entfettet und pflegt den Innenraum sowie die Gerätekompnenten.
 <b>Teilbeladung</b> Spart Wasser und Energie, wenn der Spüler nicht voll beladen ist.	 <b>Eco</b> Wenn Zeit keine Rolle spielt und viel Energie gespart werden soll.
 <b>Energie sparen</b> Ein Zusatzprogramm – reduziert die Temperatur und spart Energie.	 <b>Startaufschub</b> Das Programm startet zeitverzögert automatisch.
 <b>OptiStart</b> Das Programm startet zeitverzögert automatisch und spart Energie.	 <b>EcoManagement</b> Informiert über den Wasser- und Energieverbrauch der Programme.
 <b>V-ZUG-Home</b> Gerät ist vernetzungsfähig.	

## Kühl- und Gefriergeräte

 <b>NoFrost</b> Mit der raffinierten NoFrost Technologie ist kein Abtauen mehr notwendig.	 <b>PartyCooling</b> Höhere Kühlleistung bei vermehrtem Türöffnen und Beladen warmer Lebensmittel.
 <b>Getrennte Temperaturregelung</b> Temperaturen im Kühl- und im Gefrierfach unabhängig, individuell einstellen.	 <b>ClickShelf</b> Lassen sich bequem und einfach mit nur einer Hand in der Höhe verstellen.
 <b>MonoFridge</b> In wenigen Stunden: Umfunktionieren von Gefrierfach in normalen Kühlraum.	 <b>SilentPlus</b> Minimiert störende Geräusche mit leicht erhöhtem Stromverbrauch.
 <b>FreshControl Zone</b> Kühlgut bleibt bei ca. 0 °C und idealer Luftfeuchtigkeit länger frisch.	 <b>SoftClose</b> Bremst die Bewegung ab und zieht die Tür leise und sanft zu.
 <b>ClimateControl</b> Minimierte Temperaturunterschiede und keine Eiskristalle mehr an Rückwand.	 <b>HygienePlus</b> Vermindert schädliche Mikroorganismen auf den Oberflächen.
 <b>Kellerfach</b> Mit der Temperatur von 8 bis 12 °C ideal für külteempfindliche Lebensmittel.	 <b>V-ZUG-Home</b> Gerät ist vernetzungsfähig.
 <b>IceMachine</b> Integrierte Eiswürfelbox füllt sich automatisch.	 <b>InfinityShelf</b> Tablet, an Schienen aufgehängt, lassen sich frei in der Höhe verstellen.

## RefreshButler

 <b>Auffrischen</b> Neutralisiert Gerüche und frischt die Kleidung auf.	 <b>Hygiene</b> Bis zu 99,99% der Keime und Bakterien werden eliminiert.
 <b>Trocknen</b> Trocknen von bis zu 5 kg Wäsche ohne physische Bewegung.	 <b>Startaufschub</b> Automatischer, verzögerter Programmstart bis 24 h.
 <b>Extraprogramme</b> Zusätzliche Auswahl von Programmoptionen.	

# Garantie Informationen

## V-ZUG Europe (Deutschland)

### 2-Jahre Gewährleistung

Für jedes V-ZUG Produkt, das in Deutschland gekauft und installiert wird, erhalten Sie ab Kaufdatum zwei Jahre Garantie wie beschrieben auf unserer Website ([vzug.com](http://vzug.com)).

### Garantieerlängerung für zusätzliche 3 Jahre

V-ZUG bietet die Möglichkeit, eine Garantieerlängerung um 3 Jahre zu erwerben, wenn die Gewährleistung abgelaufen ist. Die Garantieerlängerung kann gemeinsam mit dem Gerät gekauft werden oder während der Gewährleistungsperiode und läuft dann automatisch ab Ende der Gewährleistung. Für den Kauf der Garantieerlängerung kontaktieren Sie bitte V-ZUG Europe.

### Preis (exkl. MwSt.) für Garantieerlängerung um 3 Jahre:

79,00 €/Gerät: Geschirrspüler, Vakuumschublade, Wärmeschublade, Kochfeld, Dunstabzug, Mikrowelle, Öfen und Kühlgeräte. 99,00 €/Gerät: Kombi-Geräte mit Dampf, Kaffeemaschine.

Die Garantieerlängerung deckt die Kosten für Arbeitszeit und Anfahrt sowie das Ersatzmaterial. Ausgeschlossen sind jedoch Verschleißteile wie Glühbirnen, Filter, Türdichtungen etc. sowie Zubehör und Beschädigungen an ästhetischen Teilen wie Kratzer an Türen etc.

Die vollständigen Bedingungen der Garantieerlängerung erhalten Sie durch Anfrage bei unserem Kundendienst.

### Wie kann ich einen Störfall melden?

Eine Serviceanfrage kann über das Online-Störungsmeldungsformular auf unserer Website [www.vzug.com/de/de/troublesreport](http://www.vzug.com/de/de/troublesreport), per E-Mail an [service.de@vzug.com](mailto:service.de@vzug.com) oder telefonisch unter der Gratisnummer 00800 850 850 00 erfolgen. Bitte halten Sie Ihre Fabrikationsnummer immer griffbereit. Unsere Büros stehen Ihnen von Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr (Freitag bis 16 Uhr) zur Verfügung.



### Energieeffizienz auf einen Blick

Mit Hilfe der Etikette kann der Energieverbrauch direkt am Gerät abgelesen werden. Unsere Geräte befinden sich in den besten Energieeffizienzklassen.

### Preise

Nähere Informationen sind unter [www.vzug.de](http://www.vzug.de) verfügbar. Technische Änderungen, Irrtümer, Druckfehler und Liefermöglichkeiten bleiben vorbehalten. Alle angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen in Euro. Die Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.