



# Inhalt

3	Passion und Perfektion seit 110 Jahren	95	<b>Kochfelder</b>
4	V-ZUG bedeutet Verantwortung	104	Produktvergleich Kochfelder Induktion
6	Zukunft ist jetzt	113	Zubehör
8	Service, Beratung und Inspiration	114	Maßzeichnungen Kochfelder Induktion
10	Design verbindet Funktion mit Ästhetik	126	Produktvergleich Gas
11	Excellence Line – nahtlose Integration in die Küche	129	Zubehör
		130	Maßzeichnungen
<b>13</b>	<b>Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer</b>	<b>135</b>	<b>Dunstabzüge</b>
26	Produktvergleich Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer	144	Produktvergleich Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben
36	Ausstattung und Zubehör Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer	148	Produktvergleich Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine
40	Maßzeichnungen	152	Zubehör Dunstabzüge
<b>43</b>	<b>Backöfen</b>	154	Umluftfilter
49	Produktvergleich Backöfen	156	Maßzeichnungen
58	Ausstattung und Zubehör Backöfen	<b>165</b>	<b>Geschirrspüler</b>
60	Maßzeichnungen	175	Produktvergleich Geschirrspüler
<b>63</b>	<b>Schubladen</b>	179	Ausstattung und Zubehör
68	Vakuumschubladen	180	Maßzeichnungen
69	Wärmeschubladen	<b>185</b>	<b>Kühl- und Gefriergeräte</b>
71	Systemschubladen	188	Produktvergleich Supreme Line
72	Ausstattung und Zubehör	192	Maßzeichnungen
73	Maßzeichnungen	200	Produktvergleich Kühl- und Gefriergeräte
<b>77</b>	<b>Mikrowellen</b>	204	Ausstattung und Zubehör
<b>87</b>	<b>Coffee-Center</b>	204	Ausstattung und Zubehör Kühl- und Gefriergeräte
90	Coffee-Center	206	Maßzeichnungen
92	Zubehör Coffee-Center	211	Produktvergleich Weinkühler
93	Maßzeichnungen	214	Maßzeichnungen
		<b>217</b>	<b>RefreshButler</b>
		222	Maßzeichnungen

Tauchen Sie ein in die digitale V-ZUG Welt

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





# Passion und Perfektion seit 110 Jahren

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

## **Im Herzen der Schweiz**

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

## **Kompromissloses Engagement**

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

## **Zukunft braucht Herkunft**

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

# V-ZUG bedeutet Verantwortung

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

## **Für heute, morgen und übermorgen**

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

## **Forschen, entwickeln und produzieren in Zug**

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

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

## **Vermeiden, reduzieren und kompensieren**

Wir nutzen immer mehr erneuerbare Energien und optimieren unsere Prozesse und Maschinen, um V-ZUG Geräte energie- und ressourceneffizient herzustellen. Verbleibende CO<sub>2</sub>-Emissionen kompensieren wir. Die Kompensationsbeiträge unterstützen die Aufforstung in einem eigenen Waldprojekt, dem V-Forest in Schottland. Seit 2020 produzieren wir CO<sub>2</sub>-neutral.



# Zukunft ist jetzt

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

## Alle Informationen zur Hand

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

## Immer auf dem neuesten Stand

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

## V-Kitchen App: Ideen von Schweizer Kochprofis

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



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



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



Wie V-ZUG-Home Haushalten noch bequemer macht.



V-Kitchen: Jetzt kostenlos downloaden!



# Service, Beratung und Inspiration

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

## Technischer Support

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

## Entscheidungshilfen vor dem Kauf

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

## Beratung nach dem Kauf

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

## How-to-Videos

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

## Kochkünste verfeinern

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



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



Umfassendes Kochkursangebot  
entdecken.



# Design verbindet Funktion mit Ästhetik

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

## **Ikonisch**

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

## **Intuitiv**

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

## **Harmonisiert**

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



# Excellence Line – nahtlose Integration in die Küche

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

## **Puristisches Design**

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

## **Interaktive Bedienung**

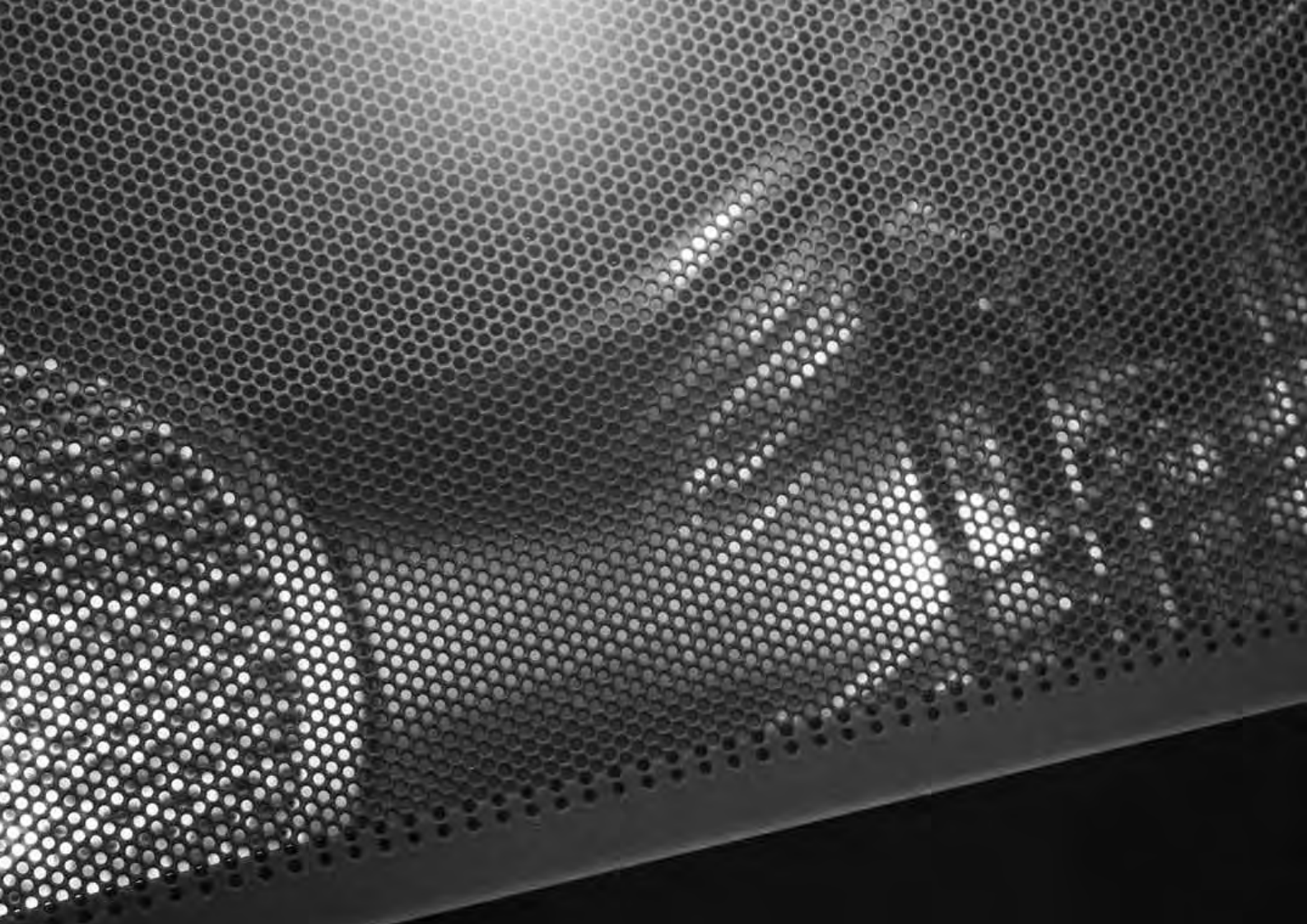
Die Geräte zeichnen sich durch höchste Nutzerfreundlichkeit aus und ermöglichen es sowohl erfahrenen als auch Gelegenheitsköchinnen und -köchen, perfekte Garergebnisse zu erzielen.



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



# Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer

Für alle, die das Leben genießen – mit Geschmack und einem gesunden Lebensstil.

# Dampfgaren – einfach, schnell und vielseitig

## Einfach

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

## Schnell

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

## Vielseitig

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

## Steamen mit der App

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







# Ein Dampfgarer für jeden Bedarf

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

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

## **Steamer**

Schonendes Dämpfen in unseren Steamern ist ein Erfolgsrezept beim Garen von Gemüse, Fisch und anderen Speisen. Mit seiner Regenerationsfunktion bietet der Dampfgarer praktische Alltagshilfen – um vorgegarte Speisen schnell und einfach gesund und zuverlässig aufzuwärmen. Den Steamer gibt es in der Komfortstufe V4000.

## **CombiSteamer**

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

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

## **CombairSteamer**

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

## **Excellence Line: markant und doch elegant**

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

## **Gerätegrößen**

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

## Standardgeräte



60 cm

In dieser Größe erhältliche Geräte:  
CombiSteamer  
Backöfen

## Kompaktgeräte



60 cm

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

45 cm

# Von der Alltags- bis zur Spitzenküche

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



## Dämpfen – sanftes Garen

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



## Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

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



## Heißluft feucht

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



## Regenerieren – Aufwärmen ohne Qualitätsverlust

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



## Wellness – für kleine Aufmerksamkeiten und Entspannung

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



### **GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig**

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



### **Vacuisine – die Methode der Profiköche**

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



### **Profi-Backen – mit Kruste, aber ohne Austrocknen**

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



# Mehr Raum für puren Luxus

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

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

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

## Neue Dimensionen in edlem Design

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

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

## Mehr Platz – staunende Gäste

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

## TwinHeat-Technologie: gezielte Verteilung der Heißluft

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

## Schnelles Aufheizen, gleichmäßige Wärmeverteilung

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

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

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



# Der schnellste Kombi-Dampfgarer – Kompromisslos und Schonend

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

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

## Spart Ressourcen und Platz

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

## Zeitvorteil:

Zubereitungszeit im herkömmlichen Kombi-Dampfgarer: \* 40 Minuten

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

## Energieeffizient und lebensmittelschonend

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



Zubereitung unseres Blumenkohl-Rezepts in Rekordzeit.

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

# Intelligente Betriebsarten mit Power

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



## PowerSteam

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



## PowerHeißluft

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



## PowerRegeneration

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



## Auftauen

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



## PowerHeißluft mit Dampf

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



# Komfortabel und pflegeleicht

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

## **Schnell gereinigt und bereit für den nächsten Einsatz**

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

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

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



# Produktvergleich - Excellence Line

## Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer

	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000 45L Grand
Seite im Prospekt	28	29	30
<b>Ausführungen</b>			
Spiegelglas schwarz   Platinum	●   ●	●   ●	●   ●
AutoDoor	● *		● *
LED-Beleuchtung   Halogenbeleuchtung	●   ○	○   ●	●   ○
Beleuchtung automatisch mit Türöffnung	●		●
Garraumvolumen (l) 69   68   49   41	●   ○   ○   ○	●   ○   ○   ○	○   ●   ○   ○
Gerätehöhe (cm) 60   45	●   ○	●   ○	○   ●
Gerätbreite (cm) 90   60	○   ●	○   ●	●   ○
Garraum Edelstahl			●
Garraum DualEmail	●	●	
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>			
Vacuissime   gradgenaue Einstellung	●   ●	●   ●	●   ●
Doppeltes Heißluftgebläse mit TwinHeat			●
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	●		●
Zartgaren	●		●
Regeneration   PowerRegeneration   Regenerationsautomatik	●   ○   ●	●   ○   ○	●   ○   ●
Profi-Backen	●	●	●
Gargutsensor	●		●
Electronic Steam System (ESS)	●	●	●
Integrierte Rezepte   Favoriten   EasyCook	●   ●   ●	● **   ●   ○	●   ●   ●
Eigene Rezepte	●		●
V-ZUG-Home	●	●	●
<b>Einstellungen</b>			
Steam   PowerSteam	●   ○	●   ○	●   ○
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	●	●	
Heißluft/Heißluft mit Beschwadern/feucht/Eco	●	●	●
Power Heißluft/ Power Heißluft mit Dampf			
Max. Temperatur für Heißluft   Ober- und Unterhitze	230   230	230   230	230   -
PizzaPlus	●	●	
Grill   Grill mit Umluft	●   ●	●   ●	●   ●
Mikrowellenfunktion			
Auftaufunktion			
Wellness	●	●	●
Hygiene	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Funktion Festwasseranschluss/Dampfabbau			
Entkalkungsprogramm	●	●	●
Personalisierbarer TouchScreen mit CircleSlider	●	●	●
Sprachen	16	16	16
Uhrzeitanzeige   Timerfunktion	●   ●	●   ●	●   ●
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	●	●	●
Vollauszüge	● *	● *	●

● vorhanden | ○ nicht vorhanden | \* optional

CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
31	32	34	35
● ●	● ●	● ●	● ●
●*	●*		
● ○	● ○	○ ●	
●	●	●	
○ ○ ○ ●	○ ○ ● ○	○ ○ ● ○	○ ○ ● ○
○ ●	○ ●	○ ●	○ ●
○ ●	○ ●	○ ●	○ ●
●	●	●	●
A	A++	A++	A++
● ●	● ●	● ●	● ●
●	●		
●	●	●	
● ● ●	● ○ ●	● ○ ○	● ○ ○
●	●	●	
●	●	●	
●	●	●	●
● ● ●	● ● ●	●** ● ●	○ ● ●
●	●	●	
●	●	●	●
● ●	● ○	● ○	● ○
●	●	●	
●			
230 -	230 -	230 -	- -
●			
●			
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
	●*		
●	●	●	●
●	●	●	●
16	16	16	16
● ●	● ●	● ●	● ●
●	●	●	●
	●*	●*	●*

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



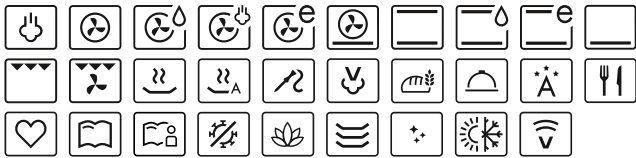
Spiegelglas Platinum



### CompairSteamer V6000 60 AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

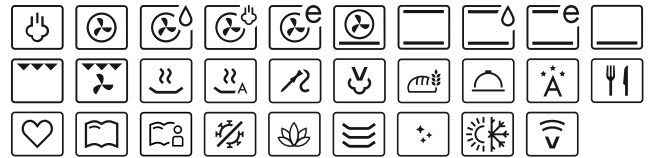


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor</b>		
Spiegelglas Schwarz	2304900007	5395,-
Spiegelglas Platinum	2304900012	5395,-

### CompairSteamer V6000 60

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2303800009	4895,-
Spiegelglas Platinum	2303800014	4895,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden Sie Vollauszüge:  
 Geräte mit Artn. 23049... - Vollauszug 1060516 (339€)  
 Geräte mit Artn. 23038... - Vollauszug 1060516 (339€)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## CombiSteamer V2000 60

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

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2303600007	3895,-
Spiegelglas Platinum	2303600012	3895,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1060516 (339€)



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45L Grand AutoDoor

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

### CombiSteamer V6000 45L Grand

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

#### Ausstattung



#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



#### Geräteinformationen

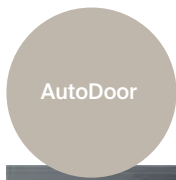
**Maße (H x B x T)** 454 x 897 x 570 mm  
**Anschluss** 220-240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor</b>		
Spiegelglas Schwarz	2304600007	10395,-
Spiegelglas Platinum	2304600012	10395,-

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2303400007	9895,-
Spiegelglas Platinum	2303400012	9895,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Vollauszüge inbegriffen



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Schwarz



### CombiSteamer V6000 45M PowerSteam AutoDoor

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

### CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

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

#### Ausstattung



#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 597 x 569 mm  
**Anschluss** 220-240V~ 5100 W 25 A



#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 454 x 597 x 569 mm  
**Anschluss** 220-240V~ 5100 W 25 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor</b>		
Spiegelglas Schwarz	2304700004	6695,-
Spiegelglas Platinum	2304700010	6695,-

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2304100007	6195,-
Spiegelglas Platinum	2304100012	6195,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)



Festwasser-anschluss

Festwasser-anschluss



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

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

### CombiSteamer V6000 45F

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

#### Ausstattung



#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### AutoDoor, Festwasseranschluss

Spiegelglas Schwarz	2304500004	5495,-
Spiegelglas Platinum	2304500009	5495,-

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### Festwasseranschluss

Spiegelglas Schwarz	2303300004	5095,-
Spiegelglas Platinum	2303300014	5095,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### CombiSteamer V6000 45 AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor</b>		
Spiegelglas Schwarz	2304300004	5095,-
Spiegelglas Platinum	2304300009	5095,-

### CombiSteamer V6000 45

Das beliebte Kombigerät mit höchstem Komfort zum Dämpfen und Backen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2303200006	4595,-
Spiegelglas Platinum	2303200016	4595,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## CombiSteamer V4000 45

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

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2303100004	3795,-
Spiegelglas Platinum	2303100009	3795,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## Steamer V4000 45

Der Steamer mit der neuen Regenerierfunktion ist die ideale Ergänzung zum Backofen.

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen

### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2302600006	2995,-
Spiegelglas Platinum	2302600011	2995,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)

# Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

## Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer

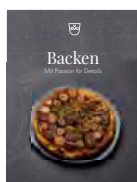
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Rezeptbuch „Steamen- Mit Leidenschaft für Details“	1063761	57,-	■	■	■	●	■	●	
2 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	57,-					●	●	
3 Rezeptbuch "PowerSteamen - Mit Passion für Details"	1062689	57,-		■ (1)					
4 Broschüre Vacuisine – inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	47,-	●	●	●	●	●	●	●
5 Gitterrost Chromnickel- Stahl, B x T: 430 x 370 mm	K44120	75,-		■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
6 Glasschale, gehärtet, B x T x H: 430 x 345 x 24 mm	1102740	64,-		■ (1)					
7 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform ⅔ GN	K21254	54,-							
8 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform ½ GN	K21243	49,-							
9 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform ⅓ GN	K21252	49,-							
10 Gitterrost Chromnickel- Stahl, 585 x 330 mm	1100510	130,-	●						
11 Design-Griff Schwarz 760 mm	1190681	135,-	●						
12 Design-Griff Platinum 760 mm	1190682	220,-	●						
13 Gitterrost Chromnickel-Stahl, B x T: 629 x 370 mm	1094790	133,-							
14 Kuchenblech DualEmail, B x T x H: 629 x 370 x 28 mm	1095113	160,-							
15 Edelstahlblech ungelocht, B x T x H: 629 x 370 x 28 mm	1094788	114,-							
16 Garbehälter gelocht, B x T x H: 629 x 370 x 28 mm	1094789	154,-							

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel

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



1



2



3



4



5



6



7/8/9



10



11



12



13



14



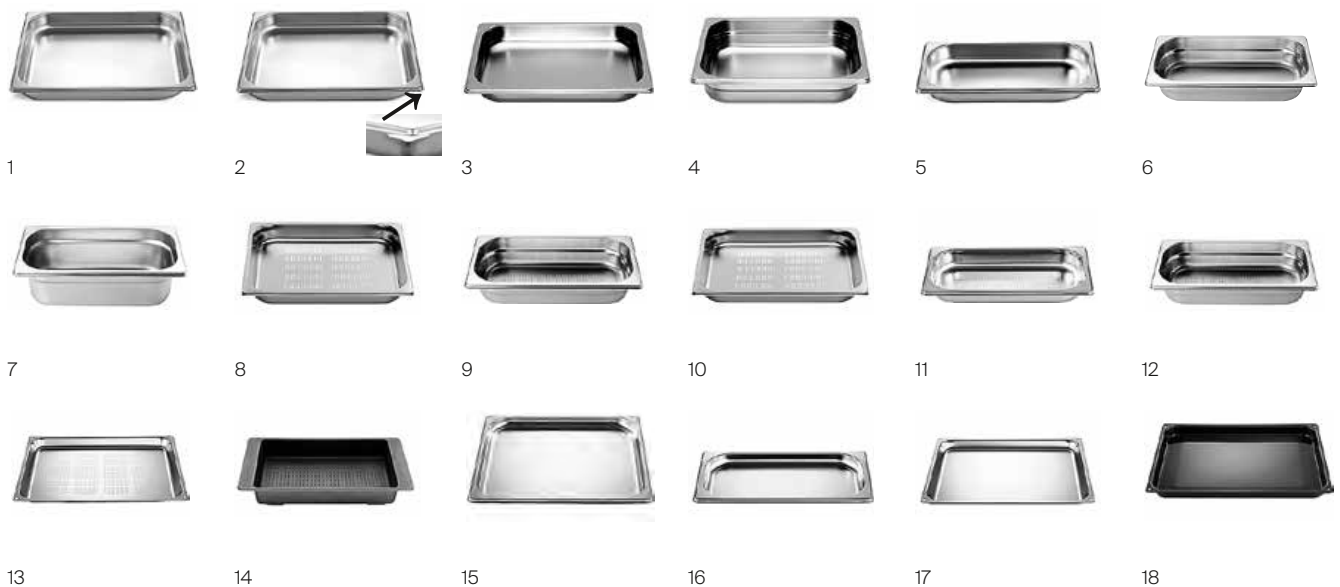
15



16

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	K42365	75,-	●	●	●	●	●	●	●
2 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	K42366	85,-	●	●	●	●	●	●	●
3 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	K50319	64,-	●	●	●	●	●	●	●
4 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65 mm	K50320	75,-	●	●	●	●	●	●	●
5 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	K23223	64,-	●	●	●	●	●	●	●
6 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	K27358	75,-	●	●	●	●	●	●	●
7 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 100 mm	K27359	85,-	●	●	●	●	●	●	●
8 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	K42363	85,-	●	●	●	●	●	●	●
9 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 65 mm	K42367	98,-	●	●	●	●	●	●	●
10 Garbehälter gelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	K50327	75,-	●	●	●	●	●	●	●
11 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	K23208	75,-	●	●	●	●	●	●	●
12 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	K27357	85,-	●	●	●	●	●	●	●
13 Edelstahlblech gelocht, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K40011	95,-	●	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)
14 Garbehälter Kunststoff gelocht, 1/3 GN, Höhe 52 mm	K40199	64,-	●	■(1)	●	●	●	●	●
15 Edelstahlblech ungelocht, 2/3 GN, Höhe 20 mm	K42362	64,-	●	●	●	●	●	●	●
16 Edelstahlblech ungelocht, 1/3 GN, Höhe 20 mm	K23224	54,-	●	●	●	●	●	●	●
17 Edelstahlblech ungelocht, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K40010	75,-	●	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)
18 Kuchenblech DualEmail, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K44077	96,-	●	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)	■(1)

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel (●) Position auf Gitterrost  
 \* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000	CombiSteamer V4000
1 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	64,-	●	●	●	●	●	●	●
2 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	78,-	●	●	●	●	●	●	●
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	81,-	●	●	●	●	●	●	●
4 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 x 60 x 300 mm	K27623	85,-	●	●	●	●	●	●	●
5 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 x 55 x 300 mm	K27624	85,-	●	●	●	●	●	●	●
6 Vollauszug CombiSteamer 60, 3 Ebenen	1060516	339,-					●	●	
7 Vollauszug CombiSteamer und Steamer 45, 3 Ebenen	1046041	290,-	■		●	●			●
8 ThermoBox, 1/3 GN, max. Höhe 65 mm	K37234	95,-	●	●	●	●	●	●	●
9 Sushi-Schaufel inkl. Anleitung	K50895	57,-	●	●	●	●	●	●	●
10 Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	26,-	●	●	●	●	●	●	●
11 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	34,-	●	●	●	●	●	●	●
12 Entkalkungsmittel Durgol	B28005	21,-	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
13 Edelstahlreiniger SteamerCleaner, 250 ml	1100327	31,-	●	●	●	●			●

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

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

### Gastronorm-Maße (GN)

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



1/2/3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



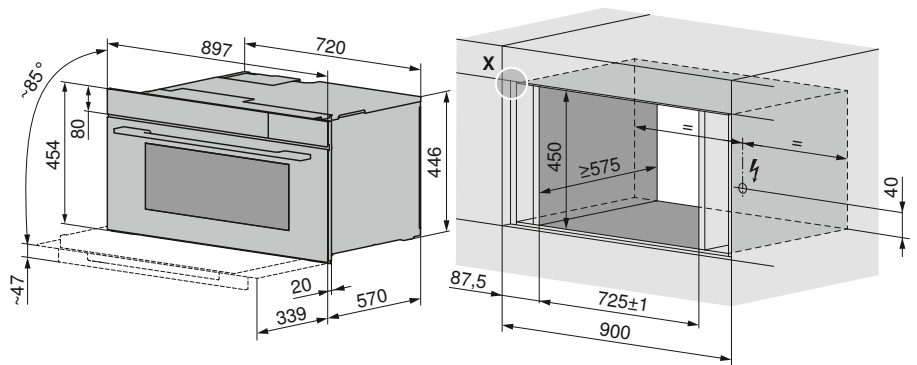


# Maßzeichnungen - Excellence Line

## CombiSteamer V6000 45L Grand

Gültig für Artikelnummer:

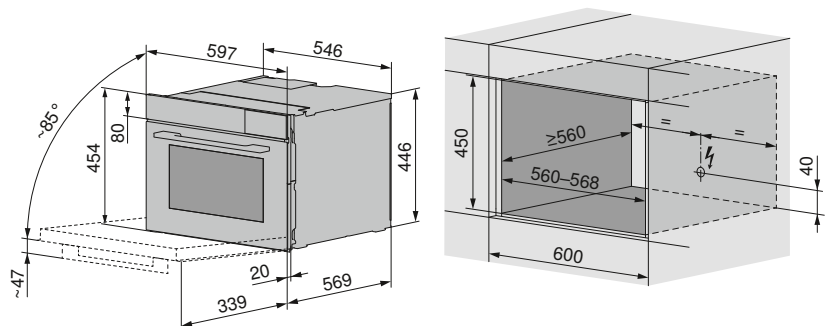
2303400007      2304600007  
 2303400012      2304600012



## CombiSteamer V6000 45M PowerSteam, CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45

Gültig für Artikelnummer:

2304100007      2303200006  
 2304100012      2303200012  
 2304700004      2303100004  
 2304700010      2303100009  
 2304300004      2302600006  
 2304300009      2302600011

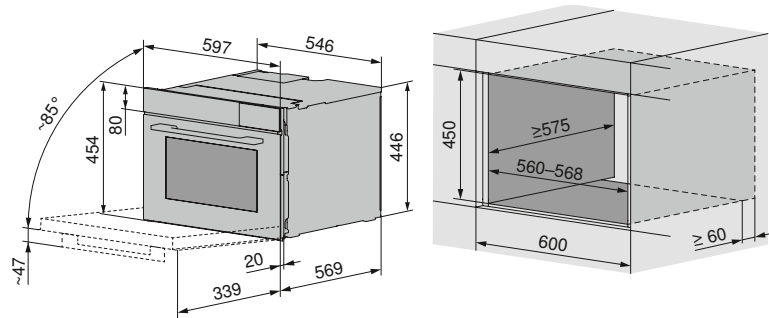


Ausführlichere Informationen  
 finden Sie in unserer Planungshilfe  
 auf [vzug.com](http://vzug.com)

**CombiSteamer V6000 45F**

Gültig für Artikelnummer:

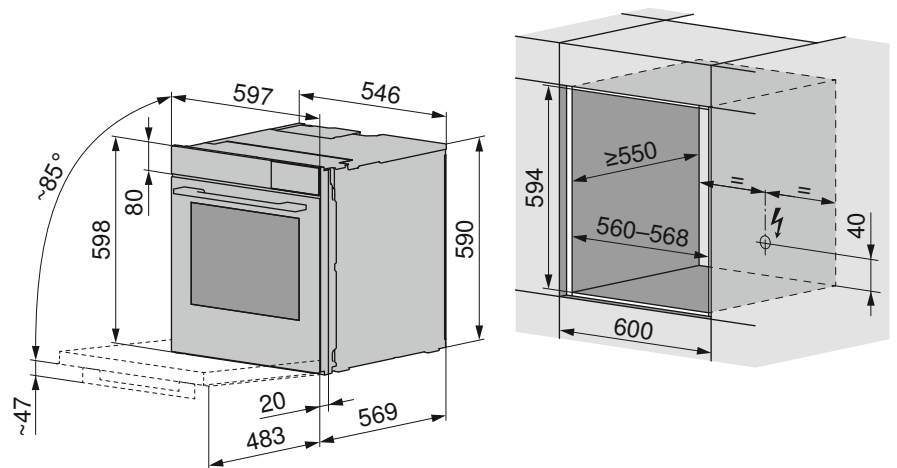
- 2303300004
- 2303300014
- 2304500004
- 2304500009



**CombairSteamer V6000 60,  
CombairSteamer V2000 60**

Gültig für Artikelnummer:

- |            |            |
|------------|------------|
| 2303800009 | 2303600007 |
| 2303800014 | 2303600012 |
| 2304900007 |            |
| 2304900012 |            |



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





# Backöfen

Zuverlässige Geräte und inspirierende Funktionen für  
alltägliche Gerichte und raffinierte Menüs gleichermaßen

# Einfaches, flexibles und zuverlässiges Backen

## **Einfach**

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

## **Flexibel**

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

## **Zuverlässig**

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

## **Gesund**

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

## **Backen mit der App**

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

# Vielfältiges Backofen-Sortiment

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

## **Excellence Line: die neue Gerätegeneration**

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

## **CombairSteamer: Der Backofen mit Dampf**

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

## **Gerätegrößen**

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

# Bewährte und innovative Garprogramme

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



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

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



## Heißluft feucht – für saftige Schmorgerichte

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



## PizzaPlus – für knusprige Pizzen

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



## GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig

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



## Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

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



Alle Funktionen finden Sie in unseren How to Videos!





# Komfortabel und pflegeleicht

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

## **Einfache Bedienung**

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

## **Excellence Line mit pflegeleichtem Design**

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

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

## **Pyrolyse oder TopClean:**

### **Selbstreinigung oder Reinigungshilfe**

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

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

# Produktvergleich - Excellence Line

## Backöfen

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

● = vorhanden ○ = nicht vorhanden \* optional

\*\* Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs aktiviert werden

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### Compair V6000 60P AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2107300007	4095,-
Spiegelglas Platinum	2107300012	4095,-

### Compair V6000 60 AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2106800007	3695,-
Spiegelglas Platinum	2106800012	3695,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (335 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinium



Spiegelglas Schwarz



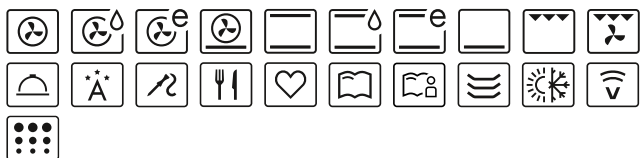
Spiegelglas Platinium



### Comair V6000 60P

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105700009	3595,-
Spiegelglas Platinium	2105700019	3595,-

### Comair V6000 60

Backen auf der höchsten Komfortstufe.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104700007	3195,-
Spiegelglas Platinium	2104700012	3195,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (335 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### Comair V4000 60P

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105500009	2795,-
Spiegelglas Platinum	2105500014	2795,-

### Comair V4000 60

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104500009	2395,-
Spiegelglas Platinum	2104500014	2395,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (335 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## Comair V2000 60

Das Basismodell der Excellence Line überzeugt mit einem großen Garraumvolumen.

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104300014	2095,-
Spiegelglas Platinum	2104300015	2095,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (335 €)

AutoDoor

AutoDoor



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz

### Combair V6000 45P AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

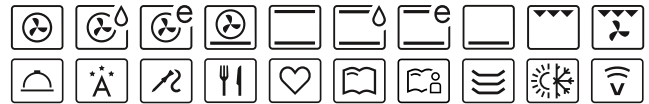


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2107000004	3995,-
Spiegelglas Platinum	2107000009	3995,-

### Combair V6000 45 AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2106700004	3595,-
Spiegelglas Platinum	2106700009	3595,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



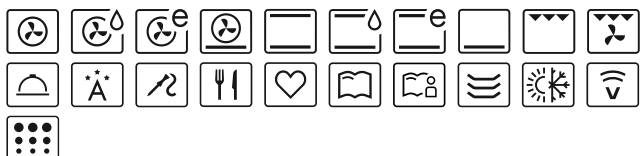
Spiegelglas Platinum



### Compair V6000 45P

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105900006	3495,-
Spiegelglas Platinum	2105900016	3495,-

### Compair V6000 45

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105000006	3095,-
Spiegelglas Platinum	2105000011	3095,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)





Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### Combair V4000 45P

Der beliebte Backofen mit geringer Höhe bietet alle wichtigen Backfunktionen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105800006	2695,-
Spiegelglas Platinum	2105800011	2695,-

### Combair V4000 45

Der beliebte Backofen mit geringer Höhe bietet alle wichtigen Backfunktionen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104900006	2295,-
Spiegelglas Platinum	2104900011	2295,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### Combair V2000 45

Der kleine, praktische Backofen – besonders gefragt als Einstiegsmodell.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104800007	1995,-
Spiegelglas Platinum	2104800008	1995,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)

# Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

## Backöfen

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000
1 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	57,-	■ (1)	●	●
2 Kuchenblech mit TopClean	K54000	64,-	■ (2)	■ (2)	
3 Kuchenblech BrilliantEmail	K44006	54,-			■ (2)
4 Gitterrost Chromnickel-Stahl	K44119	64,-	■ (1)	■ (1)	■ (1)
5 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	64,-	●	●	●
6 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	78,-	●	●	●
7 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	81,-	●	●	●
8 Winkelset	K50572	98,-			
9 Designabdeckung 16 mm zwischen 2 Backöfen, schwarz (Höhe 10,5 mm)	K37158	75,-			
10 Designabdeckung 19 mm zwischen 2 Backöfen, schwarz (Höhe 13,5 mm)	K37159	75,-			
11 Abdeckplatte Spiegelglas, 12,5/60 cm schwarz, für alle Backöfen	K34549	96,-			
12 Adapterrahmen Spiegelglas, 3,5/60 cm schwarz, für alle Backöfen	K38134	119,-			
13 Drehspieß-Set (60er)	1073540	232,-	■ (1)		

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalte ● mit Gerät kompatibel

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



1



2/3



4



5/6/7

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1 Vollauszug Combair 60, 3 Ebenen	1060456	<b>339,-</b>	●	●	●
2 Vollauszug Combair 45, 2 Ebenen	1060394	<b>290,-</b>	●	●	●
4 Designgriff Schwarz 449 mm	1143600	<b>75,-</b>			
5 Designgriff Platinum 449 mm	1143601	<b>129,-</b>			

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalte ● mit Gerät kompatibel

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



1

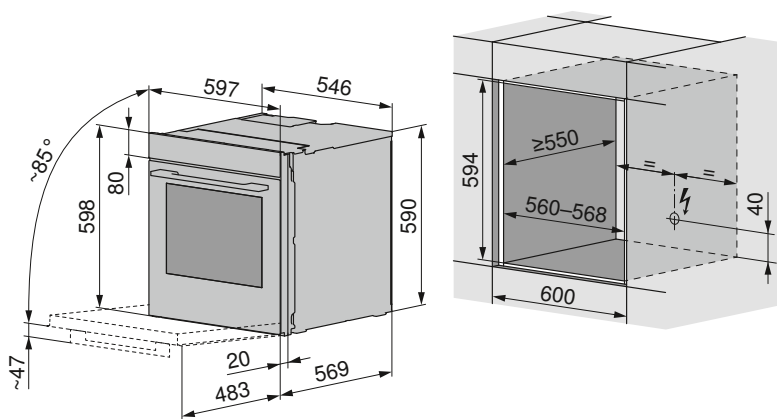


2

# Maßzeichnungen - Excellence Line

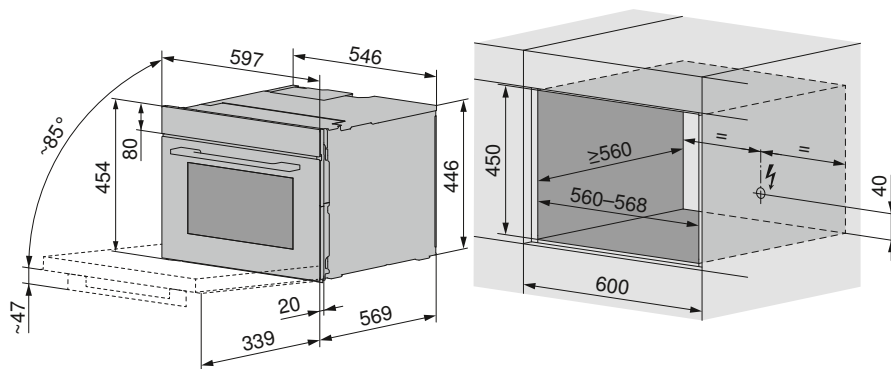
**Combair V6000 60/60P,**  
**Combair V4000 60/60P,**  
**Combair V2000 60**  
 Gültig für Artikelnummer:

- |            |            |
|------------|------------|
| 2104700007 | 2104500009 |
| 2104700012 | 2104500014 |
| 2106800007 | 2105500009 |
| 2106800012 | 2105500014 |
| 2105700009 |            |
| 2105700019 |            |
| 2107300007 | 2104300014 |
| 2107300012 | 2104300015 |



**Combair V6000 45/45P,**  
**Combair V4000 45/45P,**  
**Combair V2000 45**  
 Gültig für Artikelnummer:

- |            |            |
|------------|------------|
| 2105000006 | 2104900006 |
| 2105000011 | 2104900011 |
| 2106700004 | 2105800006 |
| 2106700009 | 2105800011 |
| 2105900006 |            |
| 2105900016 |            |
| 2107000004 | 2104800007 |
| 2107000009 | 2104800008 |



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





# Schubladen

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



# Schubladen für den Alltag und für besondere Anlässe

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

## Schubladen in neuem Design

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

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

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

# Erwärmen und warmhalten

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

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

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

## **Raffinierte Funktionen für jeden Tag**

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

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

## **Ideal für Gastgeber**

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

# Exklusive Vakuumiertechnologie für zu Hause

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

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

## **Im Alltag oder für das perfekte Dinner**

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

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

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

## **Vier Stufen**

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

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

# Mögliche Gerätekombinationen

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



906 mm

Combiair V6000 60  
Wärmeschublade V4000 31



CombiSteamer V6000 45  
CombiSteamer V6000 45

CoffeeCenter V6000 45  
Wärmeschublade V4000 31  
Vakuumschublade V6000 14



877 mm

CombiSteamer V6000 60  
Wärmeschublade V4000 28



594 mm

CombiSteamer V6000 45  
Vakuumschublade V6000 14

# Vakuumschubladen - Excellence Line



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



## Vakuumschublade V6000 14

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

### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3600400003	2950,-
Spiegelglas Platinum	3600400004	2950,-
Vollintegrierbar	3600500001	2890,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98€)

# Wärmeschubladen - Excellence Line



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



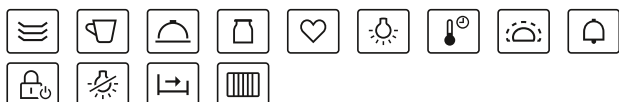
Spiegelglas Schwarz



## Wärmeschublade V4000 31

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen.

### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

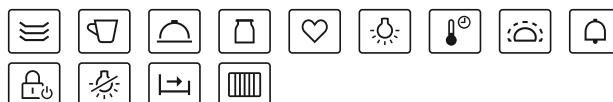
<b>Maße (H x B x T)</b>	310 x 596 x 547 mm		
<b>Anschluss</b>	220-240V~	810W	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3403100002	1750,-
Spiegelglas Platinum	3403100003	1750,-

## Wärmeschublade V4000 28

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen.

### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3403000002	1650,-
Spiegelglas Platinum	3403000003	1650,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98€)



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



### Wärmeschublade V4000 22

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

#### Ausführung

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3402900002	1550,-
Spiegelglas Platinum	3402900003	1550,-

### Wärmeschublade V4000 14

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

#### Ausführung

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3402600003	1450,-
Spiegelglas Platinum	3402600004	1450,-
Vollintegrierbar	3402700001	1390,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98€)

# Systemschubladen - Excellence Line



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



## Systemschublade V2000 14

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

### Betriebsarten

---



### Bedienung und Anzeige

---

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

### Geräteinformationen

---

Maße (H x B x T) 142 x 596 x 560 mm

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3500500002	825,-
Spiegelglas Platinum	3500500003	825,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (98€)



## Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

### Vakuumier- und Wärmeschubladen

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Vakuumschublade V6000 14	Wärmeschublade V4000 28	Wärmeschublade V4000 31
1 Vakuumierbeutel, 50 Stk., 180 x 280 mm (BPA-frei)	1012506	54,-	■ (1)		
2 Vakuumierbeutel, 50 Stk., 240 x 350 mm (BPA-frei)	1012507	57,-	■ (1)		
3 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	34,-	●		
4 Gitterrost für Wärmeschubladen 283 und 312	1045990	54,-		■ (1)	■ (1)
5 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	47,-	●		

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel

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



1/2



3



4



5

# Maßzeichnungen - Excellence Line

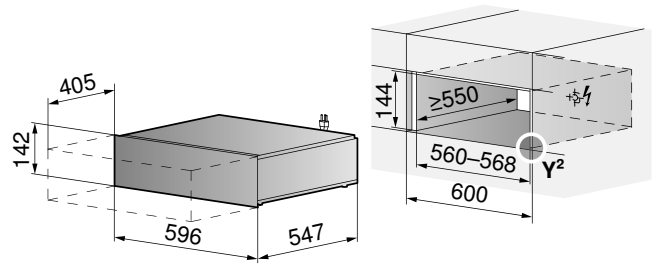
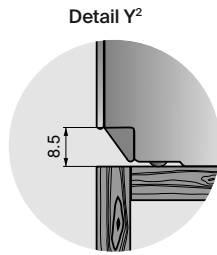
## Vakuumschublade V6000 14

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz,  
platinfarben

Gültig für Artikelnummer:

3600400003

3600400004

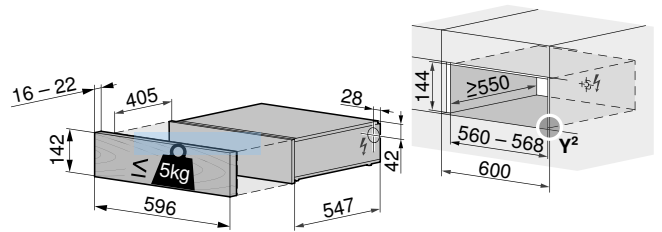


## Vakuumschublade V6000 14

Einzeleinbau, vollintegriert

Gültig für Artikelnummer:

3600500001



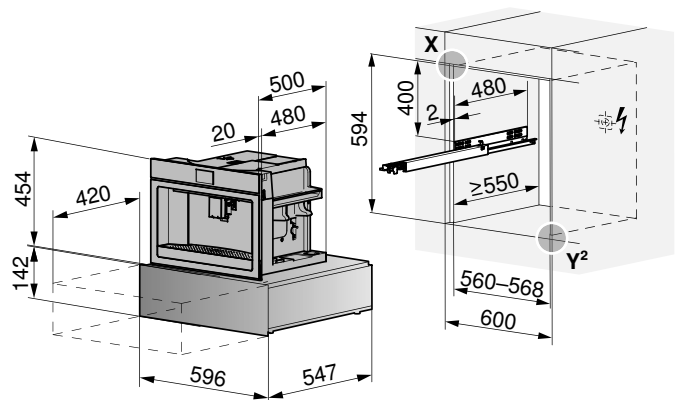
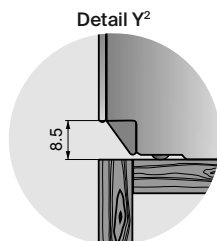
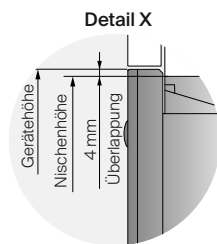
## Systemschublade V2000 14

Installiert mit CoffeeCenter V6000 45

Spiegelglas schwarz und platinfarben:

3500500002

3500500003



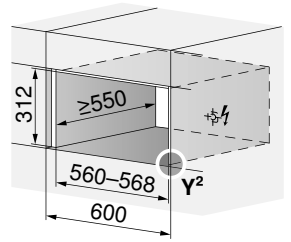
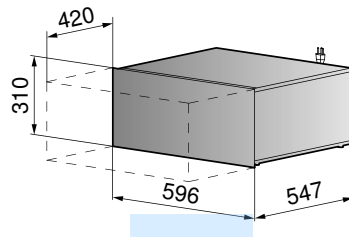
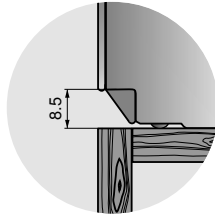
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)



### Wärmeschublade V4000 31

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz,  
Spiegelglas platinfarben  
Gültig für Artikelnummer:

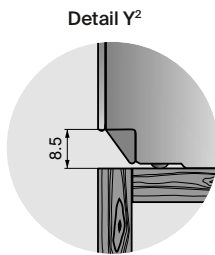
3403100002  
3403100003



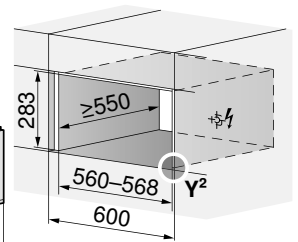
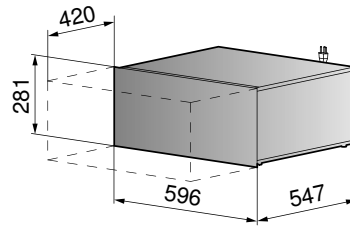
### Wärmeschublade V4000 28

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz,  
platinfarben  
Gültig für Artikelnummer:

3403000002  
3403000003



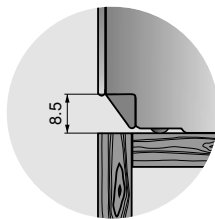
Detail Y²



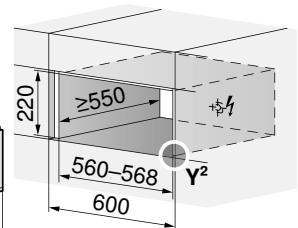
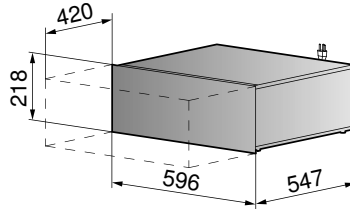
### Wärmeschublade V4000 22

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz,  
Spiegelglas platinfarben  
Gültig für Artikelnummer:

3402900002  
3402900003



Detail Y²

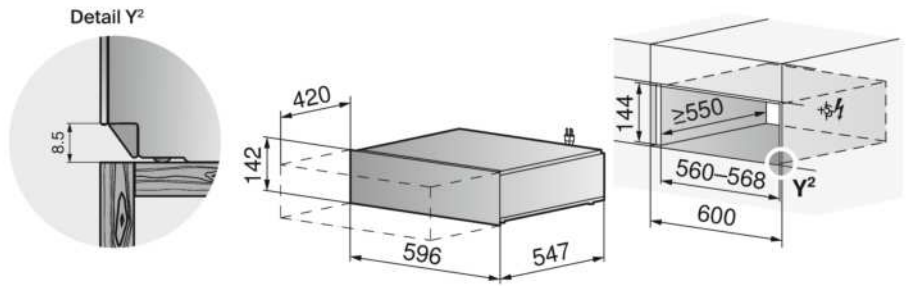
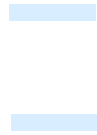


Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

### Wärmeschublade V4000 14

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz,  
Spiegelglas platinfarben  
Gültig für Artikelnummer:

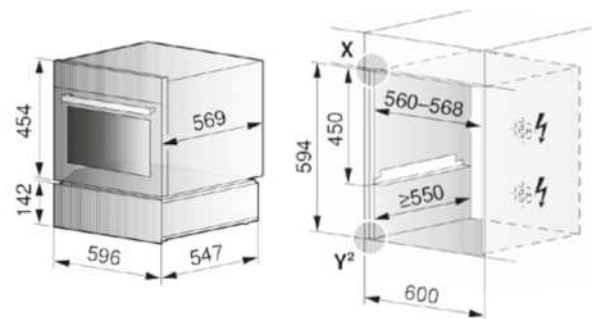
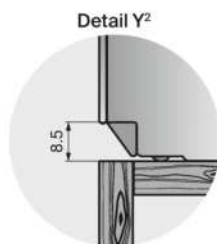
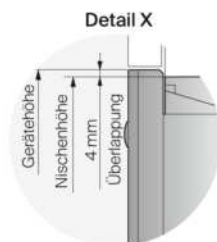
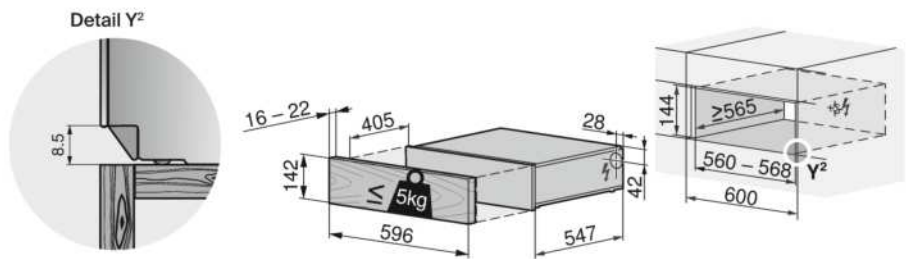
3402600003  
3402600004



### Wärmeschublade V4000 14

Einzeleinbau, vollintegriert  
Gültig für Artikelnummer:

3402700001



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





# Mikrowelle

Vielseitiger Allrounder zum Auftauen, Aufwärmen und Zubereiten von Speisen.

# Multitalent für individuelle Ansprüche

## **Vielfältig**

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

## **Individuell**

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

## **Ästhetisch**

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



Mikrowellen-Sortiment entdecken.





# Eine neue Generation der Mikrowelle

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



## PizzaPlus

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



## Heissluft

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



## Grill-Heissluft mit Mikrowelle

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



## EasyCook

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



## Erhitzen und Aufwärmen

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



## Favoriten

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

# Produktvergleich – Excellence Line und Advanced Line

	CombiMiwel V4000
Katalogseite	82
<b>Ausführungen</b>	
Einbau im Hochschrank	●
Spiegelglas Schwarz   Platinum	●   ●
Beleuchtung (LED)	●
Garraumvolumen (l)	44
Mikrowellenleistung max. (W)	900
Mikrowellenstufen	17
Grill (W)	1750
Unterhitze (W)	600
Heissluft (W)	1750
Drehteller in cm (Material)	36,3 (Email)
<b>Exklusivitäten von V-ZUG</b>	
Vollfarbiges Grafikdisplay	●
Touchscreen mit CircleSlider	●
Personalisierbares Display	●
EasyCook	●
V-ZUG-Home	●
<b>Funktionen, Automaten, Kombibetrieb-Anwendungen</b>	
Mikrowelle	●
Heissluft	●
PizzaPlus	●
Heissluft-Mikrowelle   PizzaPlus-Mikrowelle	●   ●
Grill	●
Grill-Umluft   Grill-Mikrowelle   Grill-Umluft mit Mikrowelle	●   ●   ●
Favoriten	●
Eigene Rezepte	●
Auftauen	●
Erhitzen und Aufwärmen	●
Wellness	●
<b>Bedienung und Anzeige</b>	
Uhrzeit   Timer	●   ●
Einschaltdauer	●
Ausschaltzeit	●
Anzeige Sprachen	16
Kindersicherung	●
Garraum (Edelstahl)	●

● = vorhanden



## CombiMiwell V4000 45

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

### Ausstattung



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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

<b>Ausführung</b>	<b>Artikelnummer</b>	<b>Preis exkl.</b>
Spiegelglas Schwarz	2402500008	2695,-
Spiegelglas Platinum	2402500009	2695,-



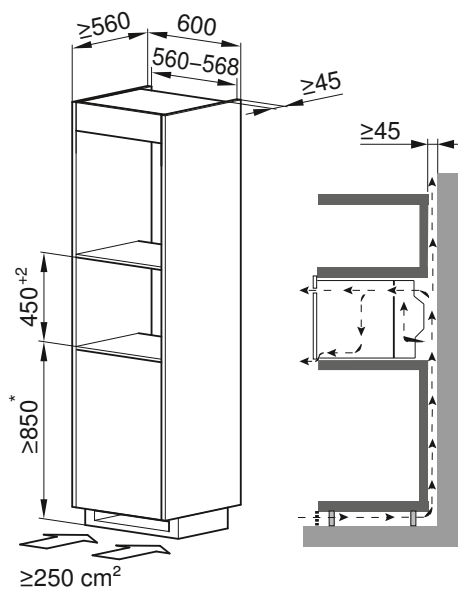
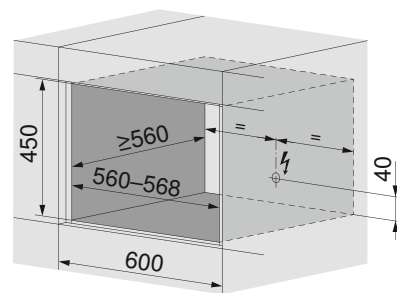
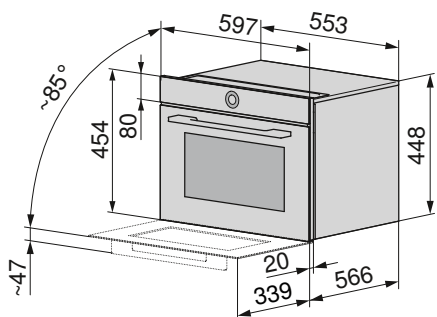
# Mass-Skizzen – Excellence Line

## CombiMiwell V4000 45

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

2402500003

2402500004



Detaillierte Planungsinformationen sind auf unserer Website zu finden.

## Ausstattung und Zubehör – Excellence Line

CombiMiwell V4000 45

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	
1 Tellerabdeckhaube	1134632	21.-	■
2 Winkelset 60	K50572	98.-	●
3 Montageblech Set	K34527	64.-	●
4 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 24 cm	K34528	78.-	●
5 Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 29 cm	K34529	81.-	●

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel

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



1



2



3



4/5

Weiteres Zubehör auf  
[vzug.com/zubehoer](http://vzug.com/zubehoer)





# Coffee-Center

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



# Höchster Kaffeegenuss auf Knopfdruck

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

## **Neues Design, intuitive Bedienung**

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

### Schaumkrone in drei Varianten

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

### Automatisches Reinigungsprogramm

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



# Coffee-Center - Excellence Line



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



## CoffeeCenter V6000 45

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

### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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



64 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	2500500003	3795,-
Spiegelglas Platinum	2500500005	3795,-



# Zubehör - Excellence Line Coffee-Center

Coffee-Center V6000 45

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	
1 EcoDecalk Mini, 2 x 100 ml	1058960	26,-	●
2 Wasserfilter für Coffee-Center	1091437	30,-	●

● mit Gerät kompatibel

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



1



2

Mehr Zubehör unter [vzug.com](http://vzug.com)



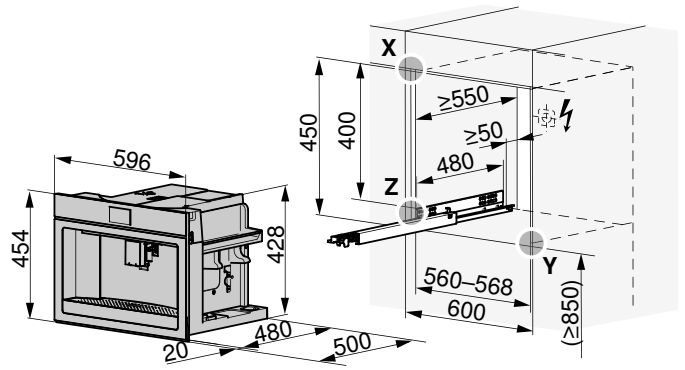
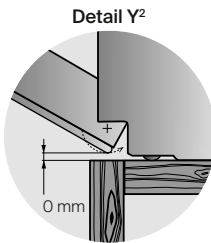
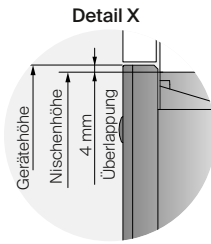
# Maßzeichnungen - Excellence Line

Coffee-Center V6000 45

Gültig für Artikelnummer:

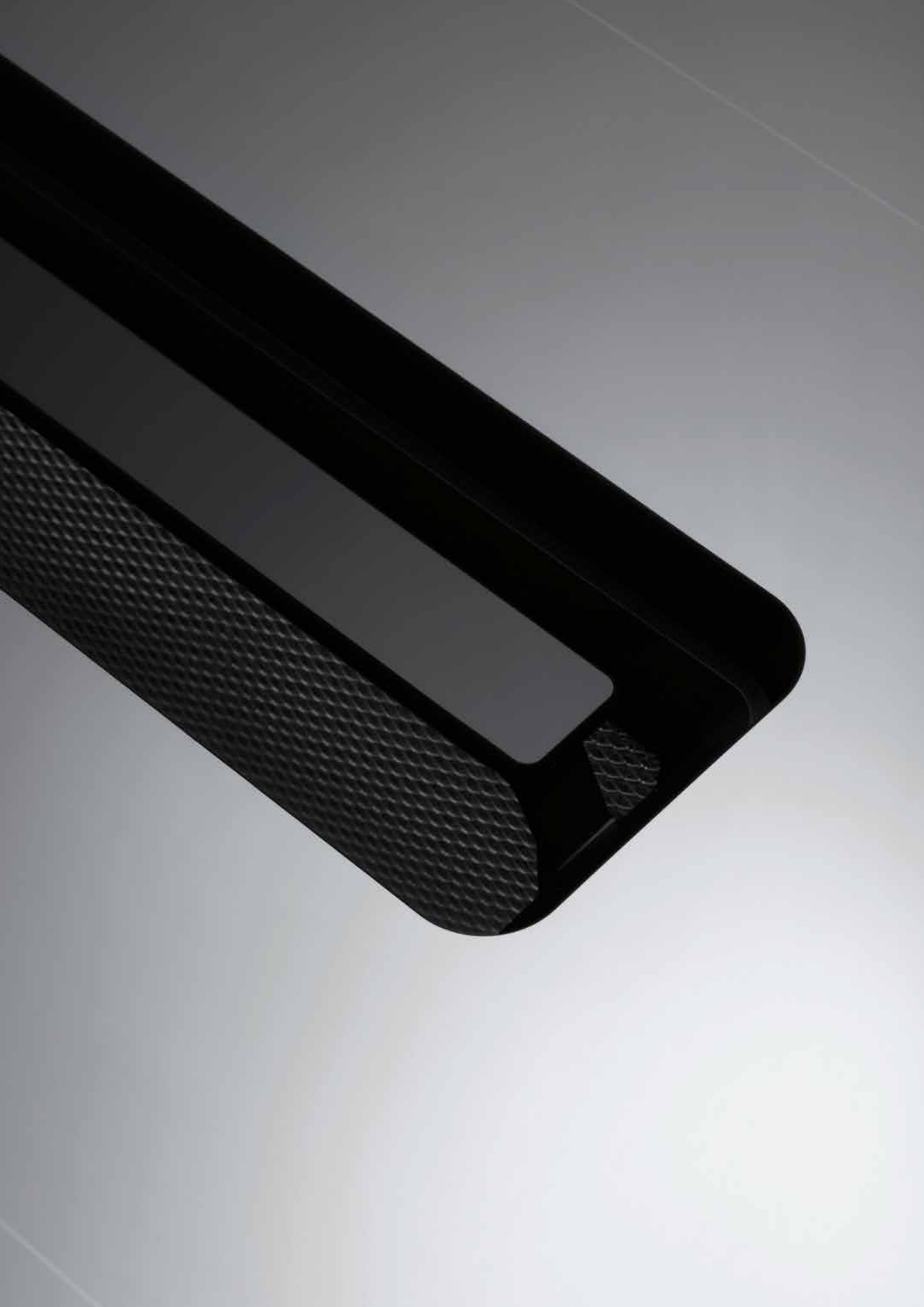
2500500003

2500500005



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





# Kochfelder

Modernste Technologie für Inspiration und Hochgenuss bereits beim Kochen.



# Das Kochfeld der Zukunft

Innovationen wie OptiLink machen aus Induktionskochfeldern vernetzte Geräte, die den Kochvorgang erheblich erleichtern.

Induktionstechnologie auf dem Vormarsch  
Die Vorteile der Induktionstechnologie überzeugen immer mehr Anwender – Speisen werden in Rekordzeit mit minimalem Energieverbrauch und maximaler Anwendersicherheit zubereitet. Darüber hinaus wird der Kochvorgang durch viele hilfreiche

Funktionen, etwa Warmhalten oder Schmelzen, unterstützt. Die dafür erforderliche Elektronik bildet auch die Grundlage für die Gerätekonnektivität und somit für vernetztes Kochen.

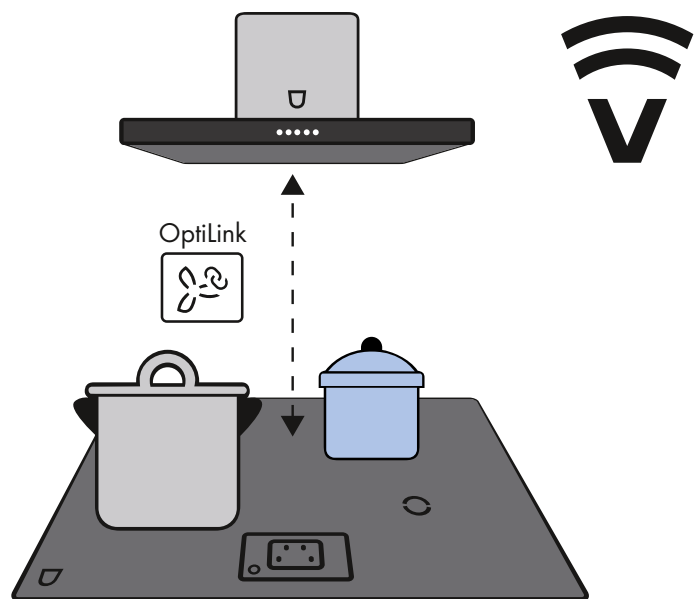
## **Vernetzte Küchengeräte**

Kochfelder und Dunstabzüge mit OptiLink kommunizieren miteinander und der Dunstabzug regelt sich selbst automatisch je nach Kochgeschehen.

# Müheloses Kochen mit OptiLink

Kochen war noch nie so einfach. Über OptiLink kommuniziert der Dunstabzug mit dem Kochfeld und stellt die Abluftleistung in Abhängigkeit vom Kochgeschehen ein.

Zu laut, zu wenig, zu viel oder total vergessen: Beim Kochen liegt der Fokus oft nur auf den Töpfen und Pfannen und der Dunstabzug wird außer Acht gelassen. Dank OptiLink-Technologie wird diese Aufgabe nun von bestimmten Kochfeldern und Dunstabzügen übernommen.



## Vernetztes Kochen

OptiLink unterstützt bei der Zubereitung der Speisen.

# Ein Kochfeld für jeden Anspruch

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

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

## CookTop

### Induktion

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

### FullFlex

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

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

### CombiCookTop

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



# Induktion: von festen Zonen bis maximaler Flexibilität

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

## **Standard Induktion: feste Kochzonen**

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

## **MaxiFlex: Teilflexibilität mit manueller Überbrückungsfunktion**

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

## **ZoneFlex: hohe Flexibilität mit smarter Brückenfunktion**

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

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

## **FullFlex: maximale Flexibilität in Größe und Position**

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

# Kreatives, flexibles Kochen, raffinierte Ästhetik

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

## **Flexibel**

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

## **Minimalistisch**

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

## **Leistungsstark**

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

# Designvarianten

Die Kochfelder sind in der Designvariante DualDesign erhältlich.  
Kochfelder mit OptiGlas sind besonders robust.

## DualDesign: gleichermaßen filigran wie praktisch

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



DualDesign (aufliegender Einbau)

## OptiGlas

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



DualDesign (flächenbündiger Einbau)

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

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

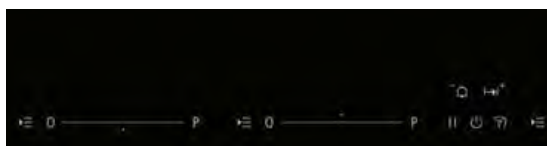
Bei Kochfeldern mit ZoneFlex basiert die neuartige Multi-Slider-Steuerung auf Lichtelementen, die nur beim Einschalten des Gerätes leuchten. Die übersichtlichen Anzeigeelemente und eindeutigen Informationen zu den aktuell aktiven Kochzonen erleichtern die Bedienung.

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

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



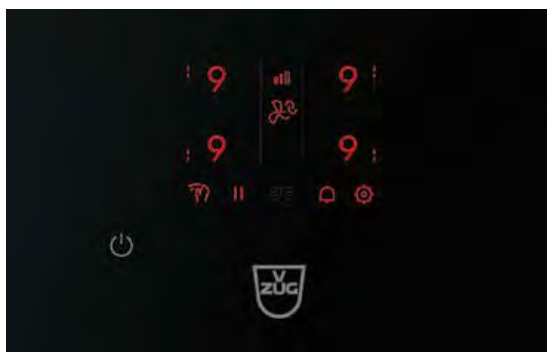
ZoneFlex



Multislider



Singleslider



Touchdisplay



Vollfarbiges Touchdisplay



# Produktvergleich - Excellence Line

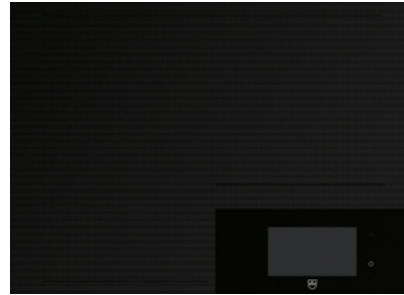
## Kochfelder Induktion

	CookTop V6000 i906 FullFlex	CookTop V6000 i905	CookTop V4000 i904	CombiCookTop V4000 i804	CombiCookTop V2000 i804	CookTop V4000 i804	CookTop V2000 i804	CookTop V6000 i705 FullFlex
Breite in cm	90	90	80	70	80	80	70	70
Seite im Prospekt	106	107	107	108	108	109	109	106
<b>Ausführungen</b>								
DualDesign (aufliegend oder flächenbündig)	•	•	•	•	•	•	•	•
OptiGlas		•		•		•	•	
<b>Einstellungen</b>								
Anzahl Kochzonen	6	5	4	4	4	4	4	5
Anzahl PowerPlus-Kochzonen	6	5	4	4	4	4	4	5
Brückenfunktion		•		•		•	•	
Memory Funktion	•			•		•		•
Automatische Topferkennung	•			•		•		•
<b>Bedienung und Pflege</b>								
Multi-Slider/Direktwahl		•	•			•		
Einfach-Slider	•			•	•		•	•
TFT-Farbdisplay	•							•
Touch-Grafikdisplay				•	•			
Grafikdisplay							•	
V-ZUG-Home	•							•
OptiLink		•		•	•	•		
Timer	•	•	•	•	•	•	•	•
Abschaltautomatik	•	•	•	•	•	•	•	•
Pausentaste	•	•	•	•	•	•	•	•
Ankochautomatik		•	•	•	•	•	•	•
Simmerfunktion	•	•	•	•	•	•	•	•
Wischschutztaste	•	•	•	•	•	•	•	•
Wiederherstellfunktion	•	•	•	•	•	•	•	•
Große Kochzonenabstände		•	•	•	•	•	•	
Warmhaltestufe	•	•	•	•	•	•	•	•
Schnelle Reaktionszeit	•	•	•	•	•	•	•	•
Kindersicherung	•	•	•	•	•	•	•	•





reddot award 2019  
winner



### CookTop V6000 i906 FullFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
DualDesign	3113400003	6695,-

### CookTop V6000 i705 FullFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 70 cm</b>		
DualDesign	3113200003	5095,-

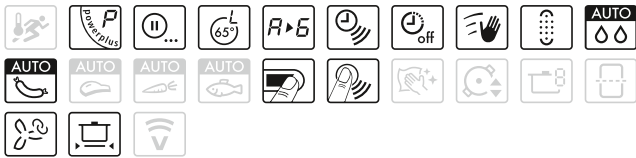
Luftleitblech Art.Nr. H61085 - nicht im Lieferumfang enthalten. Für Einbau zwingend erforderlich.



### CookTop V6000 i905

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm, OptiGlas</b>		
DualDesign	3111400008	3195,-

### CookTop V4000 i904

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
DualDesign	3114200001	2795,-



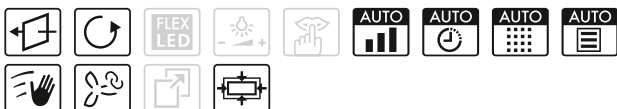
### CombiCookTop V4000 i804 ZoneFlex

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

#### Betriebsarten Kochfeld



#### Betriebsarten Lüften



#### Ausstattung

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### Breitennorm 80 cm, OptiGlas

DualDesign	3109600001	4575,-
------------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	339,-
--------------------------------	---------	-------

#### Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	119,-
Teleskopanschluss lang	1157472	119,-
Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 152		

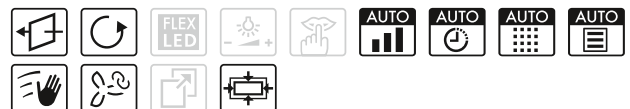
### CombiCookTop V2000 i804

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

#### Betriebsarten Kochfeld



#### Betriebsarten Lüften



#### Ausstattung

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### Breitennorm 80 cm

DualDesign	3109500001	4050,-
------------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	339,-
--------------------------------	---------	-------

#### Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	119,-
Teleskopanschluss lang	1157472	119,-
Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 152		



### CookTop V4000 i804 ZoneFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

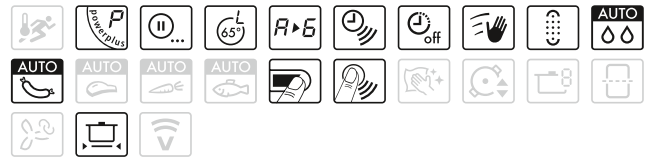
<b>Maße (B x T)</b>	761 x 501 mm/R2		
<b>Anschluss</b>	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 80 cm, OptiGlas</b>		
DualDesign	3115800001	3150,-

### CookTop V2000 i804

Dieses Kochfeld ist mit OptiGlas ausgestattet.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 80 cm, OptiGlas</b>		
DualDesign	3114600002	2450,-



### CookTop V4000 i604 ZoneFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60 cm, OptiGlas</b>		
DualDesign	3115700001	2550,-

### CookTop V4000 i604

Der leistungsstarke Einstieg in die Welt der vernetzten Kochfelder.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60 cm, OptiGlas</b>		
DualDesign	3111500010	2150,-



## CookTop Teppan Yaki i40

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

### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

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

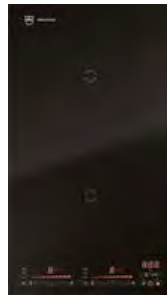
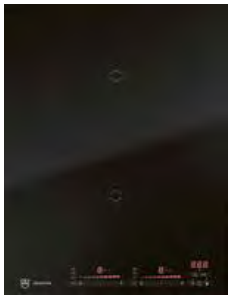
### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm 40 cm</b>		
DualDesign	3114000001	3350,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 119,-





### CookTop V4000 i402

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b>		
DualDesign	3114400001	1895,-

### CookTop V4000 i302

Leistungsstarke und energiesparende Induktion ist auch auf kleiner Fläche möglich.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 30 cm</b>		
DualDesign	3114300001	1725,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 119,-

## Zubehör Induktion



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	<b>119,-</b>
2 Abdeck-/Schneidebrett für Teppan Yaki schmal	1021462	<b>376,-</b>
3 Teppan-Yaki-Platte für FullFlex-Induktion	1037885	<b>747,-</b>
4 Teppan-Garglocke	H62626	<b>119,-</b>
5 Installationset-Winkelset Bausatz	1055330	<b>98,-</b>

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

# Maßzeichnungen - Excellence Line

## Kochfelder Induktion

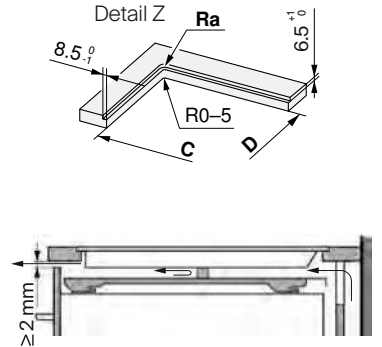
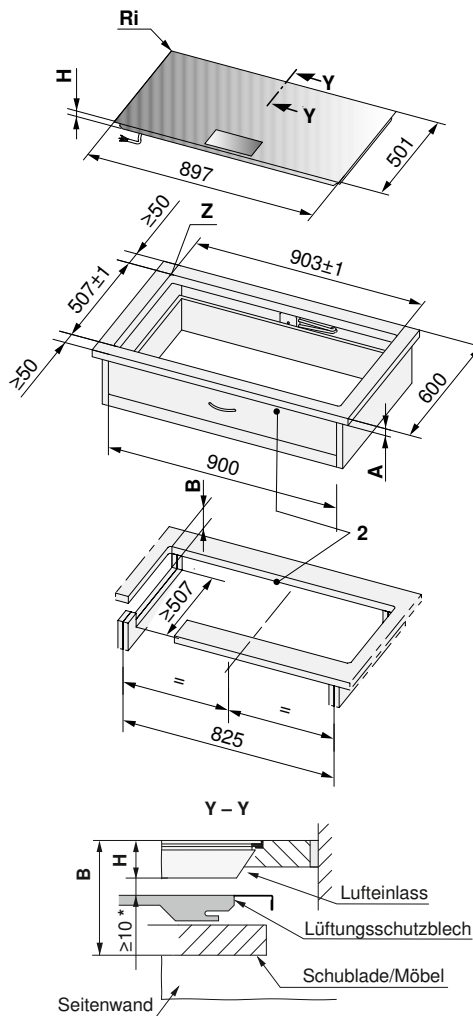
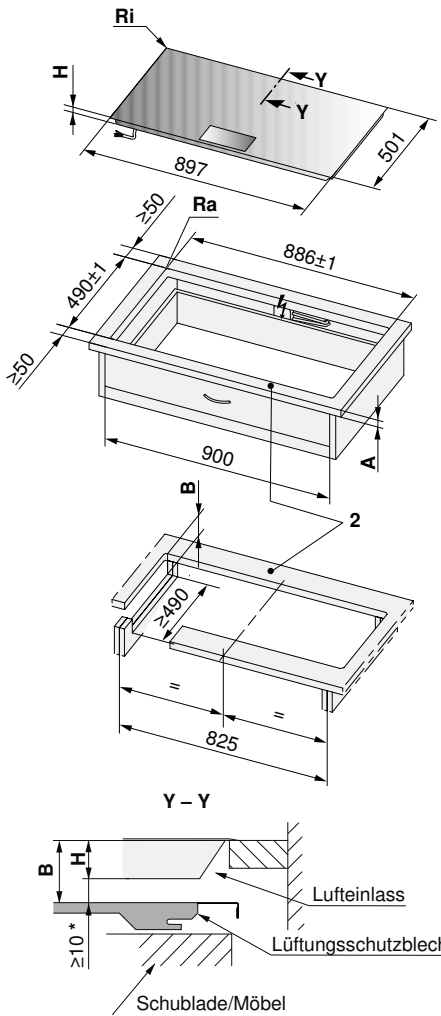
CookTop V6000 i906 FullFlex – Breite 90 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Bitte verwenden Sie immer ein Luftschutzblech mit Dichtung.

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

Gültig für Artikelnummer:

**3113400003**

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 i906 FullFlex aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 82$ mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i906 FullFlex flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm	886/490 mm	76 mm	5/2 mm



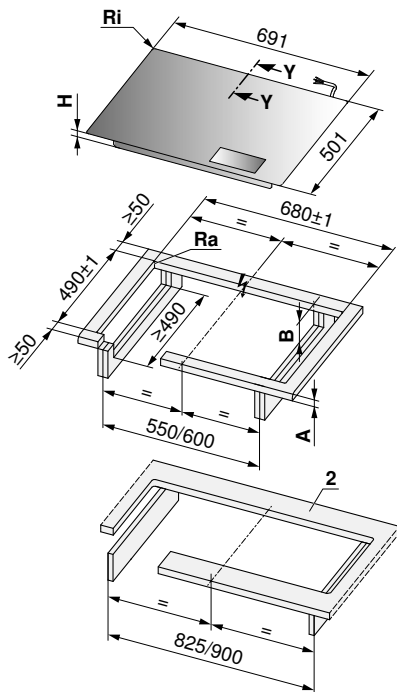
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

## CookTop V6000 i705 FullFlex – Breite 70 cm

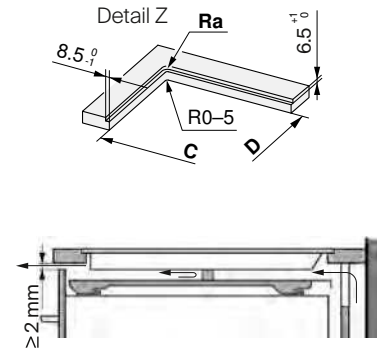
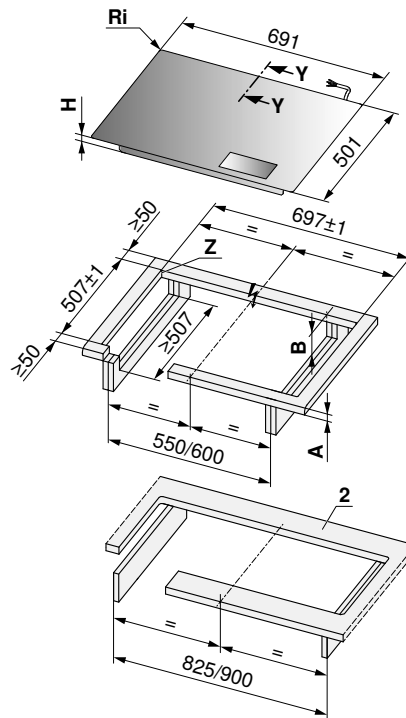
### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.

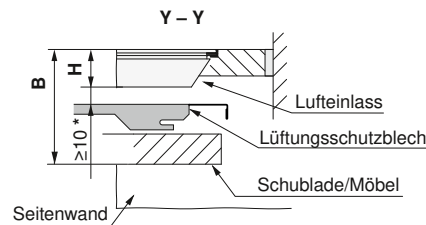
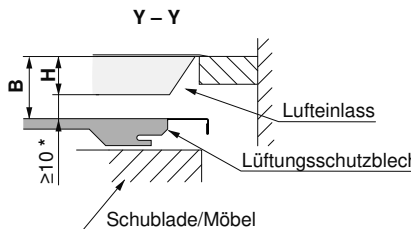


Bitte verwenden Sie immer ein Luftschutzblech mit Dichtung.

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

Gültig für Artikelnummer:

**3113200003**



\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 i705 FullFlex Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 82$ mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i705 FullFlex Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm	680/490 mm	76 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

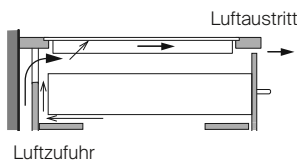
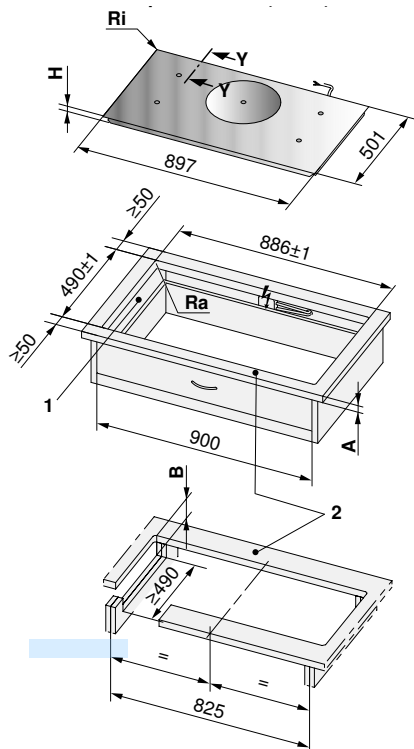
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)



## CookTop V6000 i905 – Breite 90 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

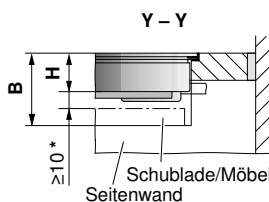
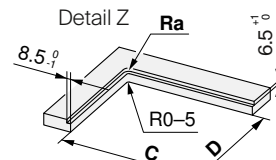
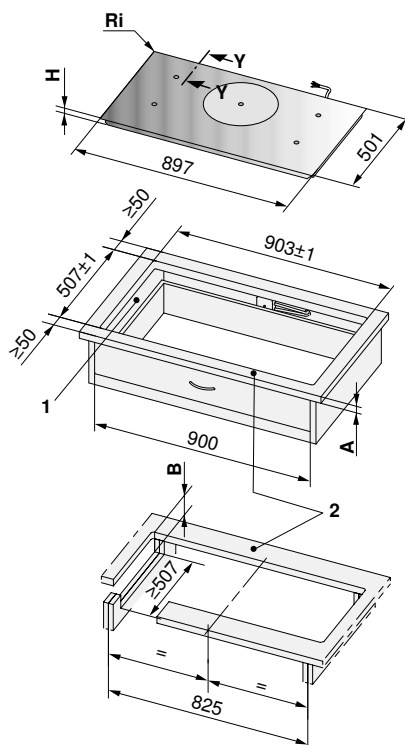
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



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

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer:

3111400008

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Ausschnitte in Seitenwand links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für Belüftung des Geräts.
- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 i905 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm		53,3mm	5/2 mm
CookTop V6000 i905 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	886/490 mm	53,3mm	5/2 mm



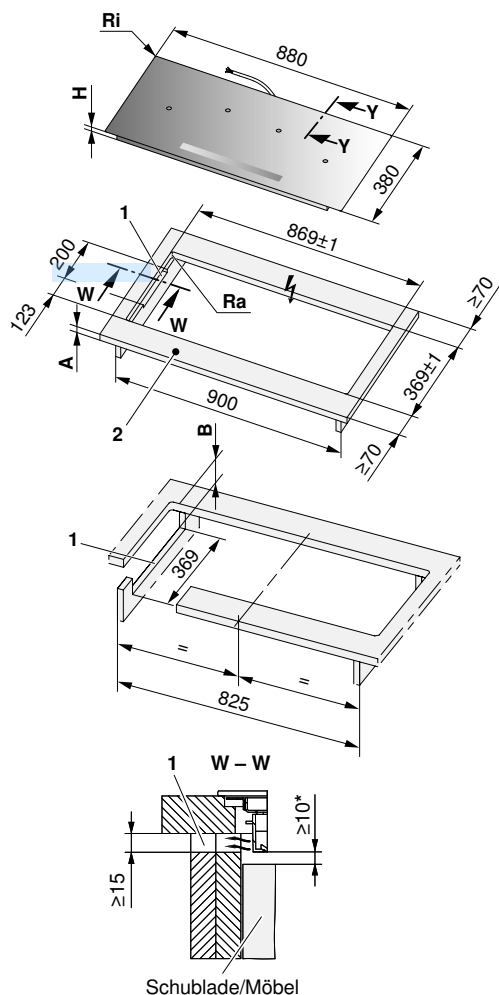
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

A Arbeitsplattendicke  
B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche  
H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds  
Ri Eckradien des Geräts  
Ra Eckradien des Ausschnitts außen

## CookTop V4000 i904 – Breite 90 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Schublade/Möbel

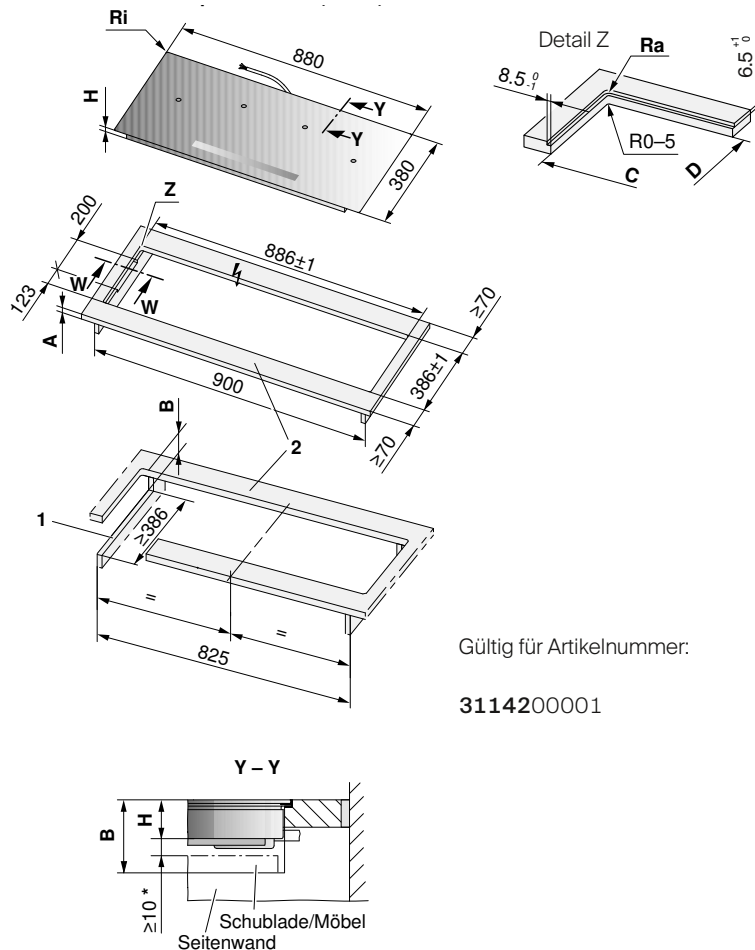
Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,  
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm<sup>2</sup>

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Ausschnitte in Seitenwand links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für Belüftung des Geräts.
- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer:

3114200001

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 i904 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 61$ mm		51 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i904 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	869/396 mm	51 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

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



## CombiCookTop – Breite 80 cm

Mehr Informationen ab Seite 159.

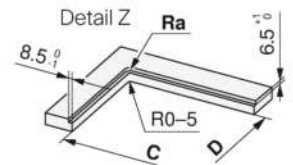
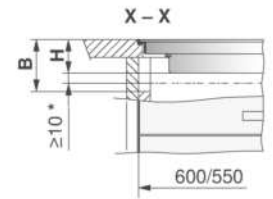
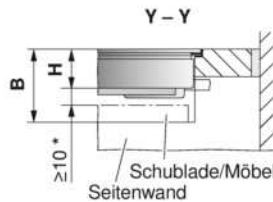
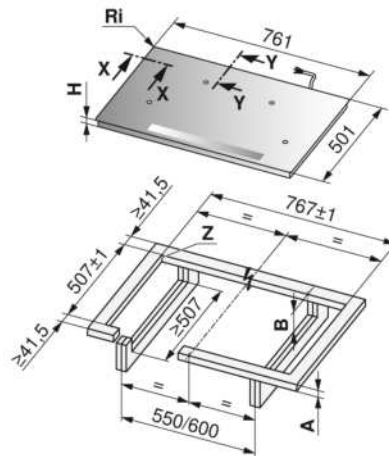
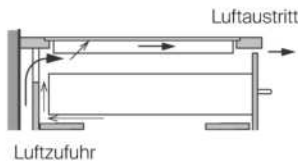
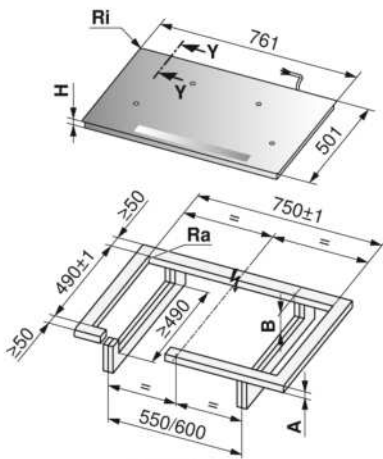
### CookTop V4000 i804 , CookTop V2000 i804 – Breite 80 cm

#### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm

#### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



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

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CT V4000 i804, CT V2000 i804 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i804, CT V2000 i804 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

Gültig für Artikelnummer:

3115800001

3114600002



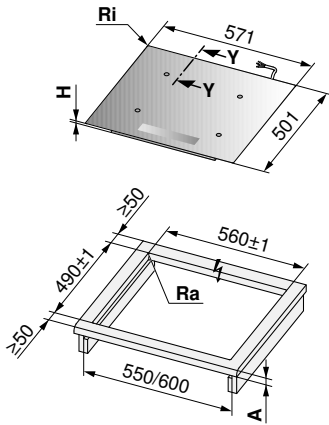
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

A Arbeitsplattendicke  
B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche  
H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds  
Ri Eckradien des Geräts  
Ra Eckradien des Ausschnitts außen

## CookTop V4000 i604 – Breite 60 cm

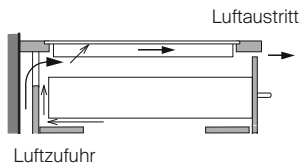
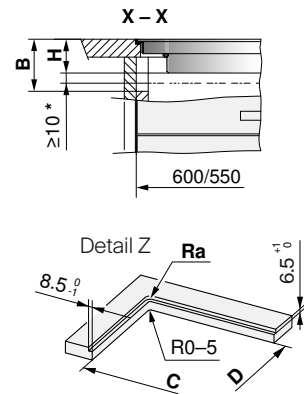
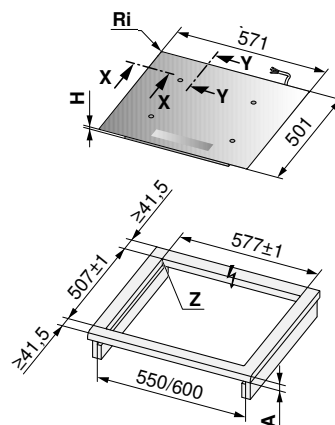
### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm

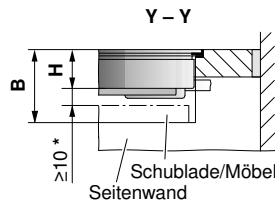


### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



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



Gültig für Artikelnummer:

3111500010  
 3115700001

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CT V4000 i604, CT V2000 i604 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i604, CT V2000 i604 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	560/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

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

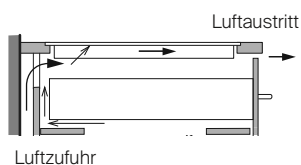
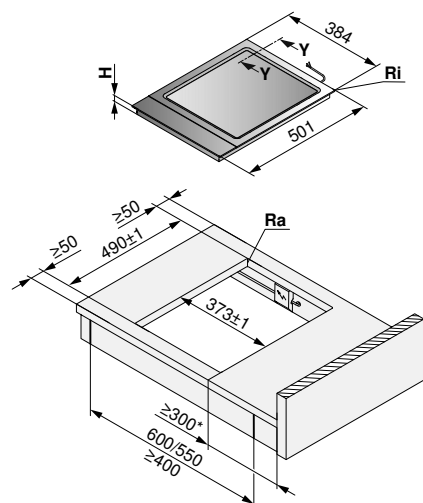




## CookTop Teppan Yaki i40 – Breite 40 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

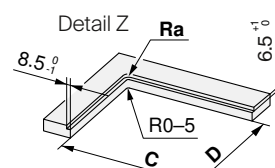
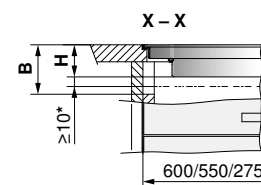
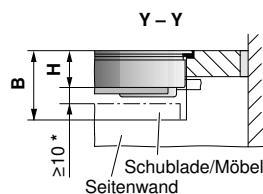
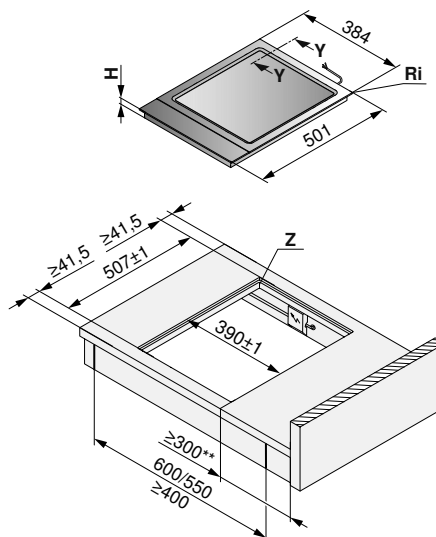
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



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

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer:

3114000001

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop Teppan Yaki i40 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 77,6$ mm		64 mm	5/2 mm
CookTop Teppan Yaki i40 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 73,6$ mm	373/490 mm	64 mm	5/2 mm



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

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

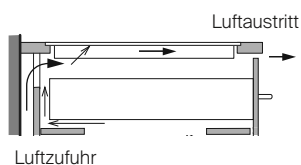
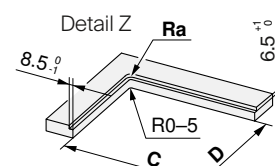
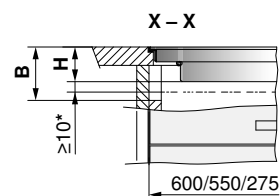
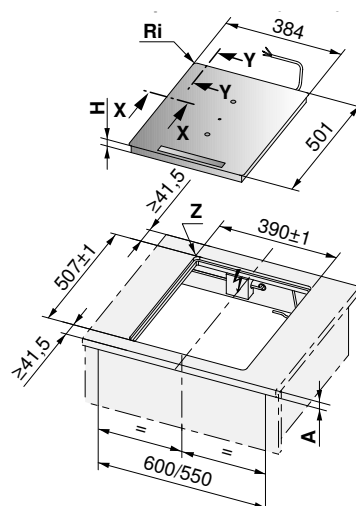
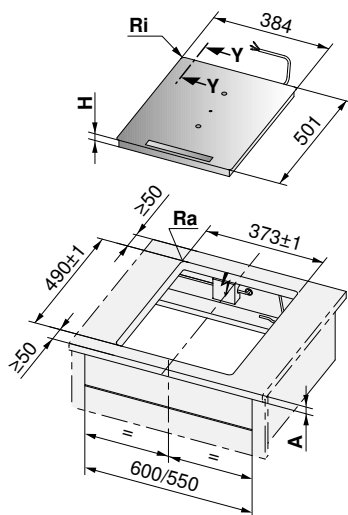
## CookTop V4000 i402 – Breite 40 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

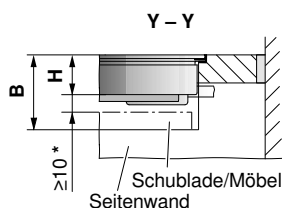
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5 \text{ mm}$
- Eckradien des Geräts 2 mm

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



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



Gültig für Artikelnummer:

3114400001

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 i402 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20 \text{ mm}$	$\geq 61,7 \text{ mm}$		51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i402 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20 \text{ mm}$	$\geq 75 \text{ mm}$	373/490 mm	51,7 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

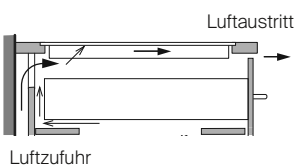
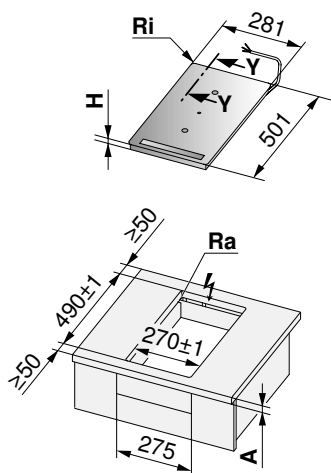
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)



## CookTop V4000 i302 – Breite 30 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

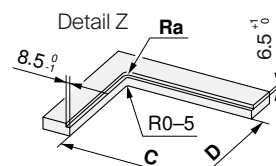
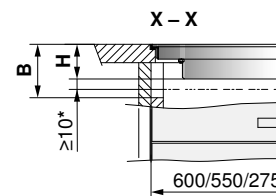
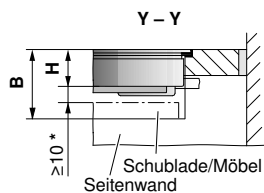
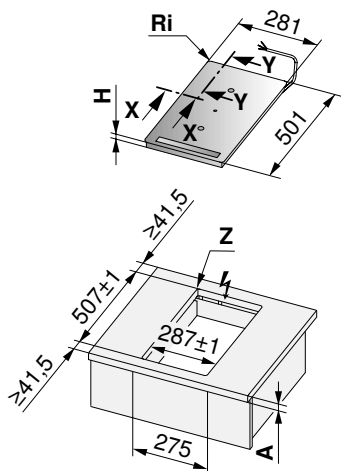
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



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

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer:

3114300001

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 i302 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 61,7$ mm		51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i302 Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	270/490 mm	51,7 mm	5/2 mm



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

A Arbeitsplattendicke  
B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche  
H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds  
Ri Eckradien des Geräts  
Ra Eckradien des Ausschnitts außen



# Kochen mit Gas: ein bewährtes Verfahren

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

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



## **Warmhaltefunktion**

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



## **Simmerfunktion**

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



## **Schmelzfunktion**

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



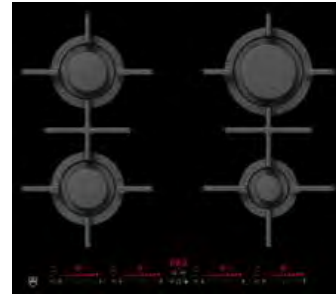
Praktische Vorteile unserer  
Gaskochfelder



# Produktvergleich - Excellence Line

## Gas

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



## GAS951GS

## GAS641GS

### Betriebsarten



### Betriebsarten



### Bedienung und Anzeige

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

### Bedienung und Anzeige

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

### Geräteinformationen

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

### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
DualDesign	3107260515	3895,-

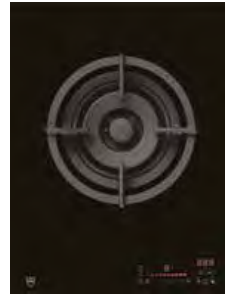
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60 cm</b>		
DualDesign	3107160415	3295,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 119,-

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

In Kombination mit einem Kochfeldabzug DSMS muss zusätzlich ein Gasdeflektor Art. 1031218 (114€) gekauft und eingebaut werden.





## 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	220-240V~	20 W	3 A

### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b>		
DualDesign	3106460215	3025,-

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b>		
DualDesign	3106360115	2995,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 119,-  
 Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.  
 In Kombination mit einem Kochfeldabzug DSMS muss zusätzlich ein Gasdeflektor Art. 1031218 (114€) gekauft und eingebaut werden.

# Zubehör

## Gaskochfelder



1

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	<b>119,-</b>
2 Zusätzlicher Aufsatz für kleines Kochgeschirr, Mokka-Aufsatz	1015122	<b>64,-</b>
3 Düsenset Erdgas L/I2EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472	<b>37,-</b>

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

## Düsensets im Überblick

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

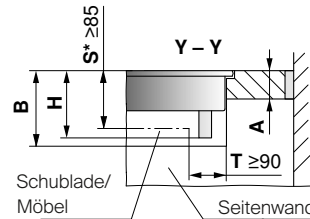
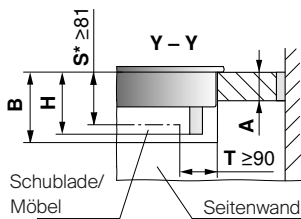
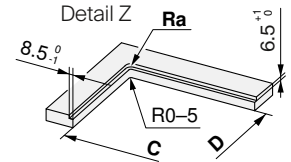
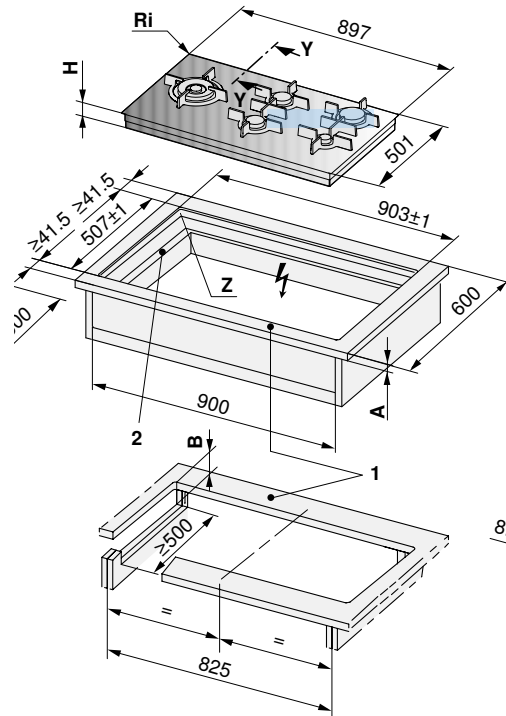
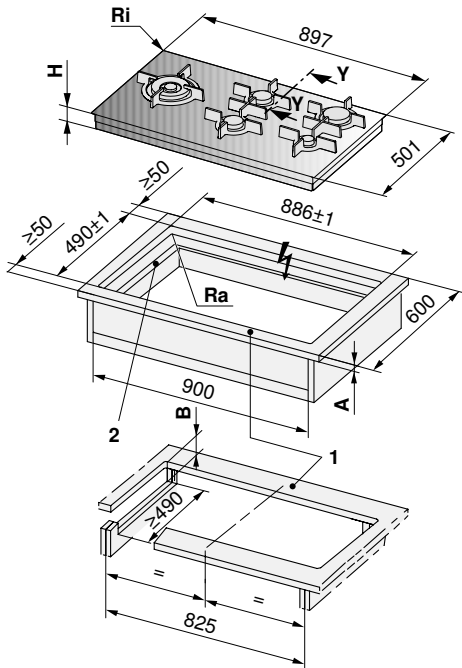
# Maßzeichnungen

## Gas

GAS 951GS

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für Artikelnummer:

3107260515

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- Vordere und hintere Streben können an der Unterseite verstärkt werden. Die Strebenbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte bestimmt. Die minimale Strebenbreite kann je nach Steinbeschaffenheit variieren.
- Bei Nischenbreite 900 mm sind Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts für Servicearbeiten erforderlich, bei denen der Geräteboden von unten demontiert werden muss.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 951GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0-5/1.5 mm
GAS 951GSAZ/GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 175 mm	886/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade



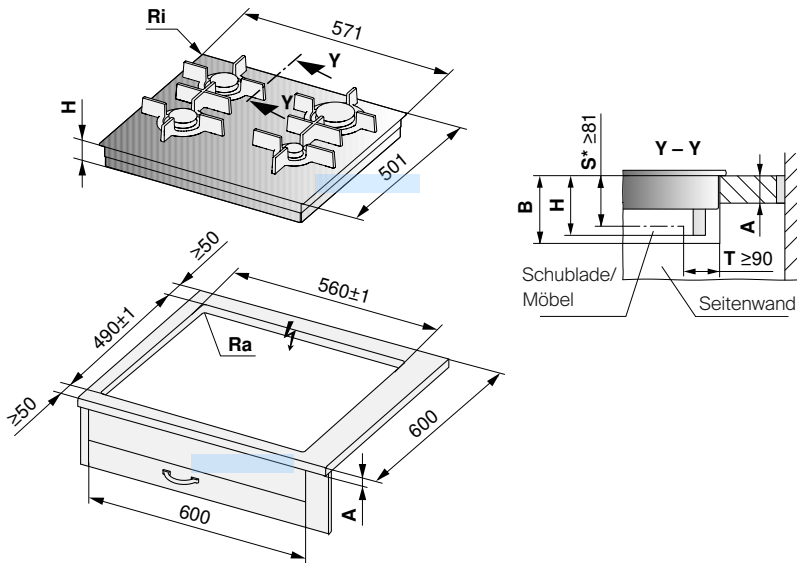
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

**GAS 641GS**

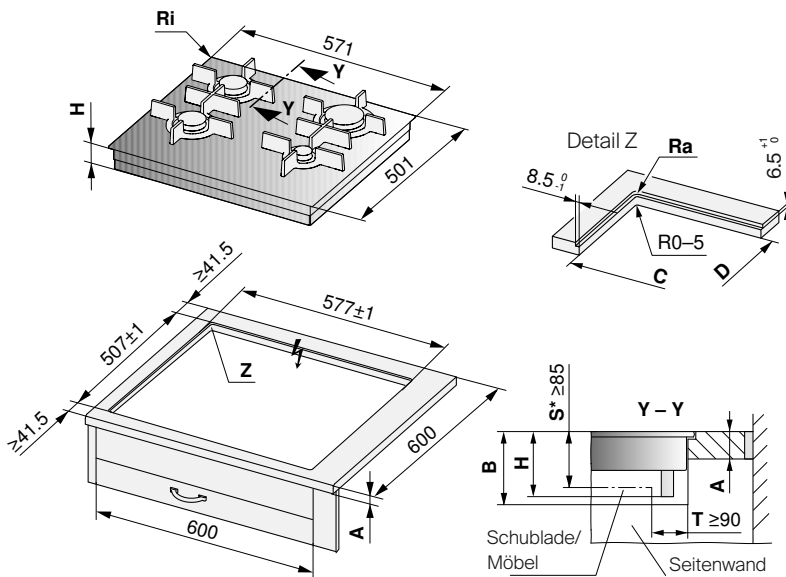
**Aufliegender Einbau mit „DualDesign“**

Gültig für Artikelnummer:

**3107160415**



**Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“**



\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS641GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	5/1,5 mm
GAS641GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 175 mm	560/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

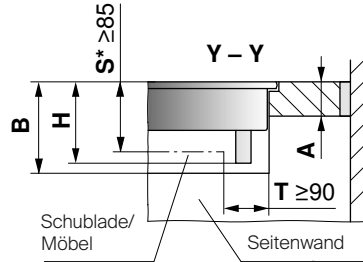
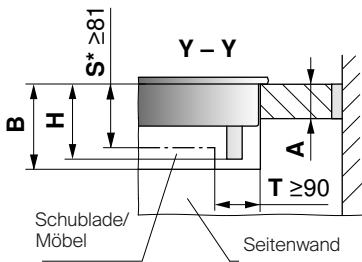
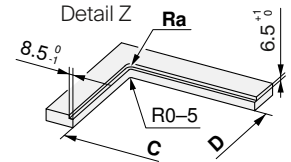
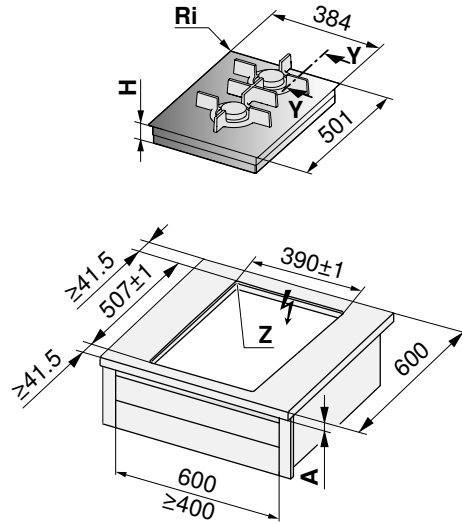
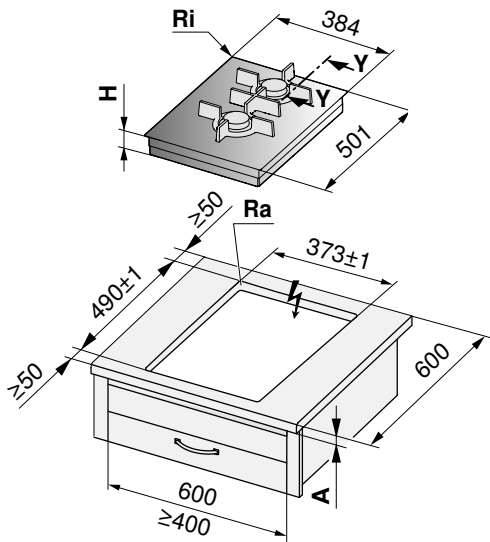
- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade

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



Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für Artikelnummer:

3106460215

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Vordere und hintere Streben können an der Unterseite verstärkt werden. Die Strebenbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte bestimmt. Die minimale Strebenbreite kann je nach Steinbeschaffenheit variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts für Servicearbeiten erforderlich, bei denen der Geräteboden von unten demontiert werden muss.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 421GSBZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 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

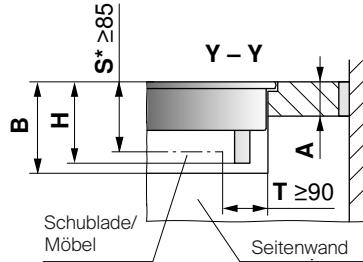
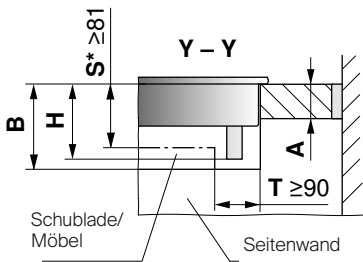
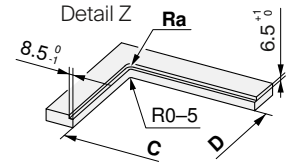
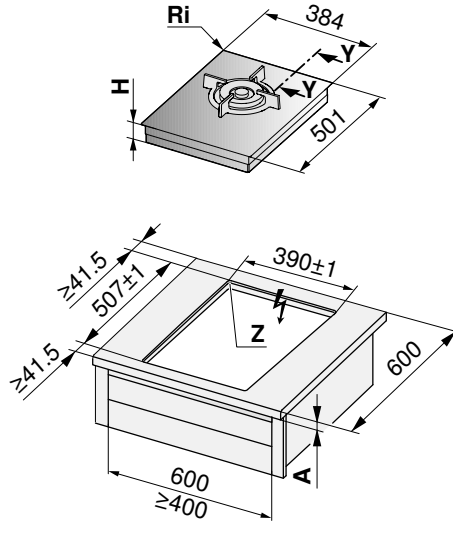
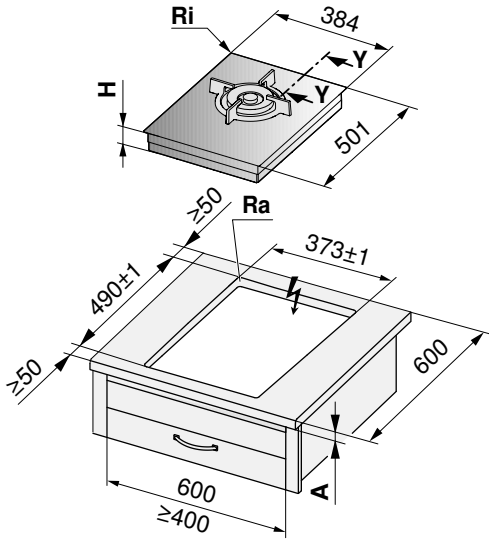
- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf vzug.com

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für Artikelnummer:

31063600115

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- Vordere und hintere Streben können an der Unterseite verstärkt werden. Die Strebenbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte bestimmt. Die minimale Strebenbreite kann je nach Steinbeschaffenheit variieren.
- Bei Nischenbreite 900 mm sind Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts für Servicearbeiten erforderlich, bei denen der Geräteboden von unten demontiert werden muss.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 421GSBZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 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 Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade

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





# Dunstabzüge

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



# Leistungsstark, Praktisch und Ästhetisch

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

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

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

# Kombigeräte für höchste Design- und Leistungsansprüche

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

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

## **Platzsparend**

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

## **Bedienung, Reinigung und Wartung leicht gemacht**

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

## **ZoneFlex: automatische Überbrückungsfunktion**

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

## **Intuitive Bedienung und hilfreiche Funktionen**

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

# Auffällig oder dezent?

Platzsparend? Kopffreiheit? Ästhetik?

Unsere Produktpalette bietet Dunstabzugshauben für jeden Bedarf.

## **Platzsparend und kaum wahrnehmbar**

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

## **Für Kücheninseln**

Inselhauben setzen mit ihrem stylischen Design ein Statement.

## **In die Arbeitsplatte eingebaute Abzüge**

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

## **Für Kochfelder an einer Wand**

Wandhauben sind ideal, wenn das Kochfeld an einer Wand aufgestellt wird. Dadurch wird das Gerät aus dem Sichtfeld entfernt.



Einbaudunstabzug



Lüfterbaustein



Tischlüfter



Inselhaube



Muldenlüfter



Wandhaube



Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

# Unsichtbar und dennoch hocheffizient

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

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

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

## **OptiLink reguliert den Dunstabzug automatisch**

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

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



# Kraftvoll, leise, sauber

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



## Extrem leise dank SilentPlus

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



## FlexLED-Beleuchtung

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



## Leichte Handhabung der Fettfilter dank ComfortFix

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

## Wirksame Aktivkohlefilter mit langer Lebensdauer

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



# Leicht zu reinigen und bedienerfreundlich

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

## Fettfilter

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

## Aktivkohlefilter

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

## Tropfschale für Kochfeld

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

## Kochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube reinigen

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





# Produktvergleich

## Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben

	DSTS	DSMS	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	AiroClearInsel V6000	AiroClearWand V6000
Seite im Prospekt	145	145	146	146	147	147
<b>Ausführungen</b>						
Glas	●					
Spiegelglas schwarz					●	●
Blende aus Glas		●				
OptiGlas			●			
120 cm Breite					●	●
90 cm Breite	●					●
80 cm Breite			●	●		
Abluft	●	●	●	●	●	●
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter*	●	●				
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter*	●					
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter*			●	●	●	●
<b>Einstellungen</b>						
FlexLED einstellbar 2700–4000 Kelvin					●	●
LED-Leuchten	●				●	●
Farbtemperatur (Kelvin)	4000				2700-4000	2700-4000
Dimmbares Licht	●					
SilentPlus					●	●
Anzahl Fettfilter	2	1	2	2	3/4	3/4
ComfortFix					●	●
Nachlaufautomatik	●	●	●	●	●	●
Intensivstufe	●	●	●	●	●	●
CleanAir	●		●	●		
Fettfilterreinigungsanzeige	●	●	●	●	●	●
Anschluss für Zu-/Abluftklappe			●	●	●	●
Effizienter BLDC-Motor		●	●	●	●	●
<b>Bedienung und Anzeige</b>						
Touch-Grafikdisplay			●	●		
Touch-Bedienung	●	●			●	●
Fernbedienung*					●	●
OptiLink			●	●	●	●
Anzahl Leistungsstufen	4	4	10	10	4	4
Gebälsestufenanzeige	●	●	●	●	●	●

● vorhanden | ○ nicht vorhanden | \* gegen Aufpreis | Zubehör ab Seite 152



## DSTS

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

### Betriebsarten



### Ausstattung

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

### Geräteinformationen

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

**Anschluss** 220-240V~ 276W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### Breitennorm 90 cm

Glas	6400460005	3995,-
------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1157470	309,-
Longlife Aktivkohlefilter	1012163	232,-

#### Extras für Variante mit externem Motor

Bausatz	1012164	309,-
---------	---------	-------

## DSMS

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

### Betriebsarten



### Ausstattung

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

Abbildung enthält Kochstellen. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

### Geräteinformationen

**Maße (B x T)** 110 x 501 mm/R1,5

**Anschluss** 220-240V~ 145W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Glas	6400560005	3350,-
------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1157470	309,-
--	---------	-------

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen/ DSMS, flächenbündig (2 Stück) H63789	119,-
---	-------



### CombiCookTop V4000 I804

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

#### Betriebsarten Kochfeld



#### Betriebsarten



#### Ausstattung

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### Breitennorm 80 cm, OptiGlas

DualDesign	3109600001	4575,-
------------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	339,-
--------------------------------	---------	-------

#### Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	119,-
Teleskopanschluss lang	1157472	119,-

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 152

### CombiCookTop V2000 I804

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

#### Betriebsarten Kochfeld



#### Betriebsarten



#### Ausstattung

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

#### Breitennorm 80 cm

DualDesign	3109500001	4050,-
------------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	339,-
--------------------------------	---------	-------

#### Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	119,-
Teleskopanschluss lang	1157472	119,-

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 152



### AiroClearInsel V6000

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

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 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
- OptiLink
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	55 x 1200 x 700 mm		
<b>Abluft</b>	510 – 635/845 mm		
<b>Umluft</b>	610 – 790/1000 mm		
<b>Anschluss</b>	220 – 240 V~	138 W	10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm 120 cm</b>		
Spiegelglas Schwarz	6302000006	3150,-
Spiegelglas, Lang	6302000007	3150,-

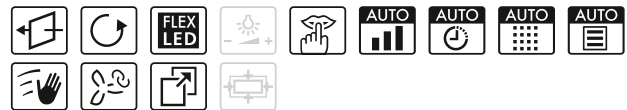
#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit	1046969	395,-
--	---------	-------

### AiroClearWand V6000

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

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 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
- OptiLink
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H x B x T)</b>	55 x 898 x 550 mm		
<b>Abluft</b>	460 – 660/875 mm		
<b>Umluft</b>	570 – 770/995 mm		
<b>Anschluss</b>	220 – 240 V~	134 W	10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm 90 cm</b>		
Spiegelglas Schwarz	6202800006	2495,-
Spiegelglas, Lang	6202800007	2495,-
<b>Breitenorm 120 cm</b>		
Spiegelglas Schwarz	6202900006	2750,-
Spiegelglas, Lang	6202900007	2750,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit	1046969	395,-
--	---------	-------

# Produktvergleich

## Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine

	AiroClearEinbau V4000	AiroClearEinbau V6000	DFSG
Seite im Prospekt	149	149	150
<b>Ausführungen</b>			
Edelstahl	●		●
Spiegelglas schwarz		●	
Mit Glasauszug			●
Einbau sichtbar   teilsichtbar		●   ○	●   ●
Einbau integriert	●		
90 cm Breite	●	●	●
60 cm Breite	●	●	●
Abluft	●	●	●
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter			●
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	●	●	●
<b>Einstellungen</b>			
FlexLED einstellbar 2700–4000 Kelvin	●	●	
LED-Leuchten	●	●	●
Farbtemperatur (Kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	●	●	
Anzahl Fettfilter	1/2	2	1
ComfortFix	●	●	
Nachlaufautomatik	●	●	●
Fettfilterreinigungsanzeige	●	●	●
Anschluss für Zu-/Abluftklappe	●	●	
Effizienter BLDC-Motor		●	
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Touch-Tasten	●		
Touch-Bedienung		●	●
Lüfterstufenwahl an Glas-/Dunstschild		●	
Fernbedienung*	●	●	
OptiLink	●	●	
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4
Gebälsestufenanzeige	●	●	●
Quickstart		●	●

● vorhanden | ○ nicht vorhanden | \* gegen Aufpreis | Zubehör ab Seite 152



### AeroClearEinbau V4000

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

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 598 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 2 x LED
- Anzahl der Beleuchtung 2
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tipptasten
- Lichtfarbe einstellbar 2700–4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm 60 cm</b>		
Edelstahl	6400900001	1595,-
<b>Breitenorm 90 cm</b>		
Edelstahl	6401000001	1675,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	340,-
--------------------------------	---------	-------

### AeroClearEinbau V6000

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

#### Betriebsarten



#### Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 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 2 x LED
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700–4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter
- Lüfterstufe wählbar über Glasschirm oder TouchControl

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm 60 cm</b>		
Spiegelglas <sup>a)</sup>	6105800006	2050,-
<b>Breitenorm 90 cm</b>		
Spiegelglas <sup>b)</sup>	6106000006	2195,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	340,-
--------------------------------	---------	-------



## 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
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tipptasten

### Geräteinformationen

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



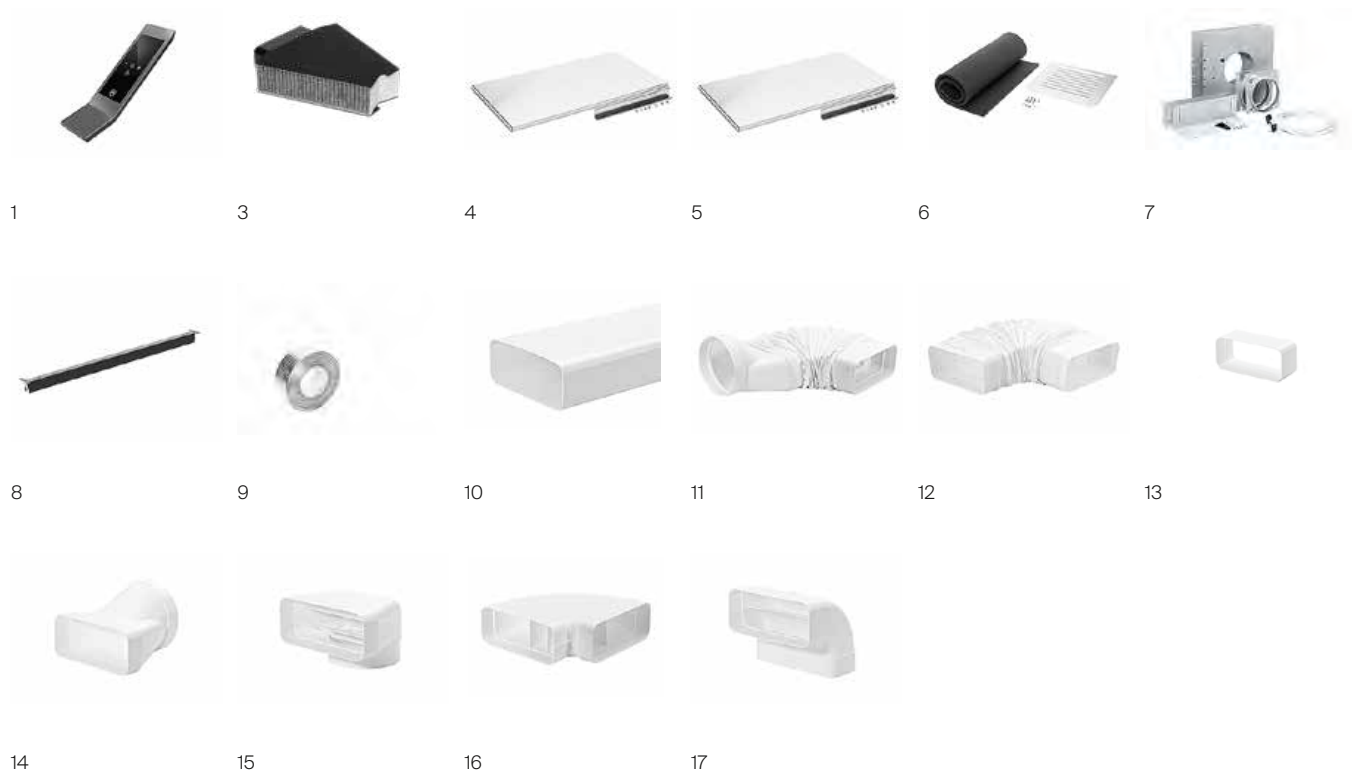
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitenorm 60 cm</b>		
Edelstahl	6103160003	1775,-
<b>Breitenorm 90 cm</b>		
Edelstahl	6103360003	1975,-
<b>Extras für Umluftbetrieb</b>		
Longlife-Aktivkohlefilter	1029584	212,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1029585	278,-



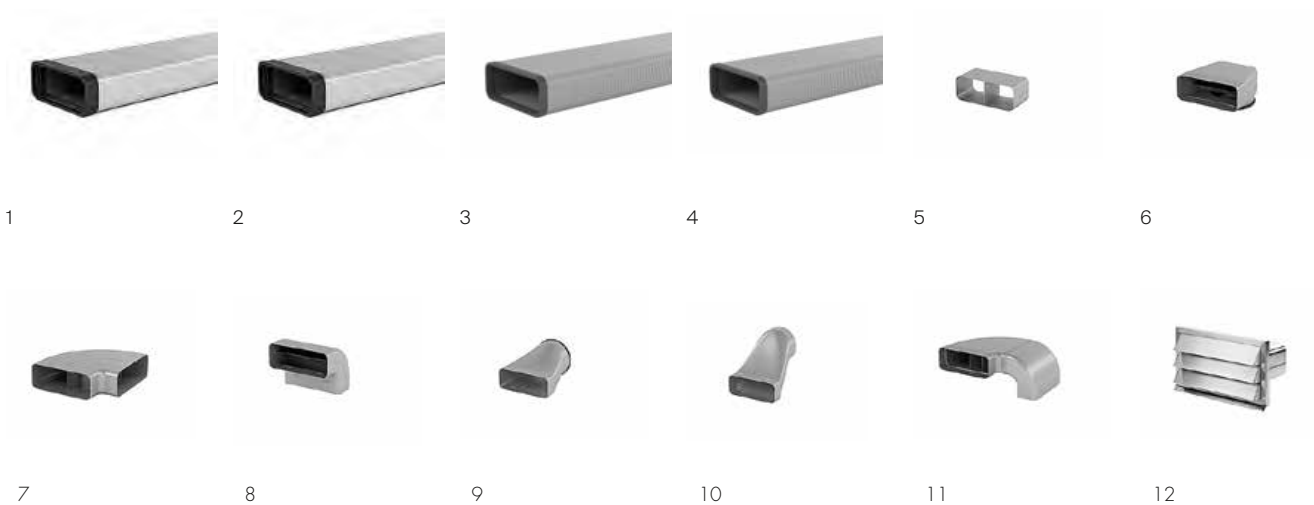


# Zubehör

## Dunstabzüge



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Fernbedienung (Funk)	1046973	232,-
2 Luftleitblech für Umluft Wand- und Inselhauben (AiroClearInsel und AiroClearWand V6000)	1088173	75,-
3 Umluftbox für Sockel mit Standard-Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei. Zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb	1157470	309,-
4 Frontabdeckung, Höhe 410-790 mm, ChromeClass, Standard-AiroClearEinbau V6000	1046971	114,-
5 Frontabdeckung, Länge 791-1150 mm, AiroClearEinbau V6000	1046972	114,-
6 Umluftsatz - Oberschrankblende mit Dämmmatten für Oberschrank ohne Blende	H42630	129,-
7 Bausatz zur Montage für externen Motor bis 4 m Entfernung für DSTS	1012164	309,-
8 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	119,-
9 Aluminium-Abdichtband, Rolle à 50 m, Breite 50 mm	H42067	75,-
10 Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1012780	75,-
11 Flexbogen von rund auf flach für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 160-550 mm / Stutzen d = 150 mm	1012787	75,-
12 Flexbogen flach für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 240-600 mm	1012786	75,-
13 Kanalverbinder für Flachkanal gerade, Länge 80 mm	1012781	26,-
14 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1012782	64,-
15 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1012783	75,-
16 Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1012784	75,-
17 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1012785	54,-



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046627	85,-
2 Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046628	98,-
3 Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046629	109,-
4 Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046635	119,-
5 Kanalverbinder, Metall für Flachkanal Länge 100 mm	1046636	31,-
6 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1046638	75,-
7 Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1046639	109,-
8 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1046643	85,-
9 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1046644	85,-
10 Versatzendstück auf Sockelmotor d=150 mm	1046649	75,-
11 Rohrset für Muldenlüfter	1046650	186,-
12 Wetterschutzgitter Edelstahl mit Rückstauklappe 290 x 160 mm für Anschluss an Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm)	1030590	298,-

## Umluftfilter



### Longlife-Plus-Aktivkohlefilter

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

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für DFSG	1029585	278,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearEinbau	1046970	340,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearInsel / AiroClearWand	1046969	395,-
Longlive Plus Aktivkohlefilter für CombiCooktop	1155757	339,-



### Longlife-Aktivkohlefilter

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

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Longlife-Aktivkohlefilter für DFSG	1029584	212,-
Longlife-Aktivkohlefilter für DSTS	1012163	232,-



### Standard-Aktivkohlefilter

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

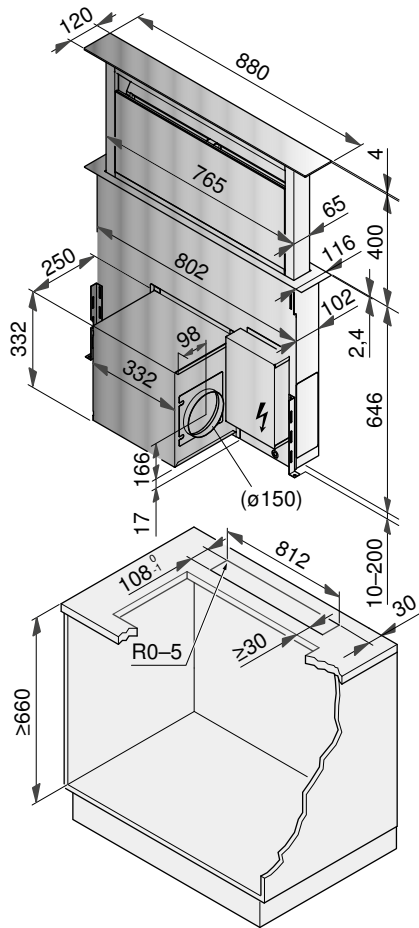
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Umluftbox für Sockel mit Standard Aktivkohlefilter-Paket wartungsfrei, für ca. 3,5 Jahre, zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb.	1157470	309,-



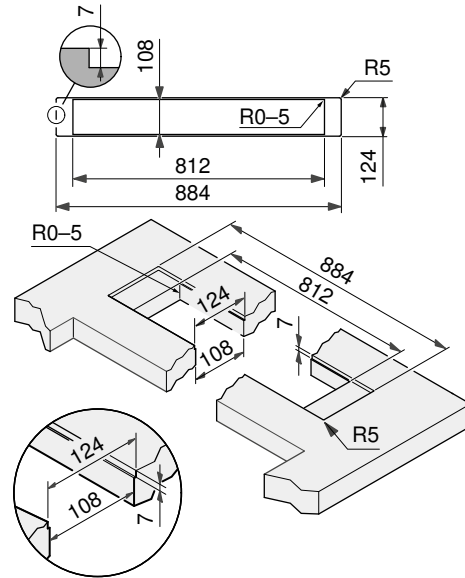
# Maßzeichnungen

## DSTS - Tischlüfter

### Aufliegende Ausführung



### Flächenbündige Ausführung



Gültig für Artikelnummer :

**6400460005**  
1012161  
(Umluftfilter s.S [152](#))  
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 Ausrichtungen platziert werden.
- Der Einbau des Motors für Abluft (max. 4m) erfordert das Montageset 1012164

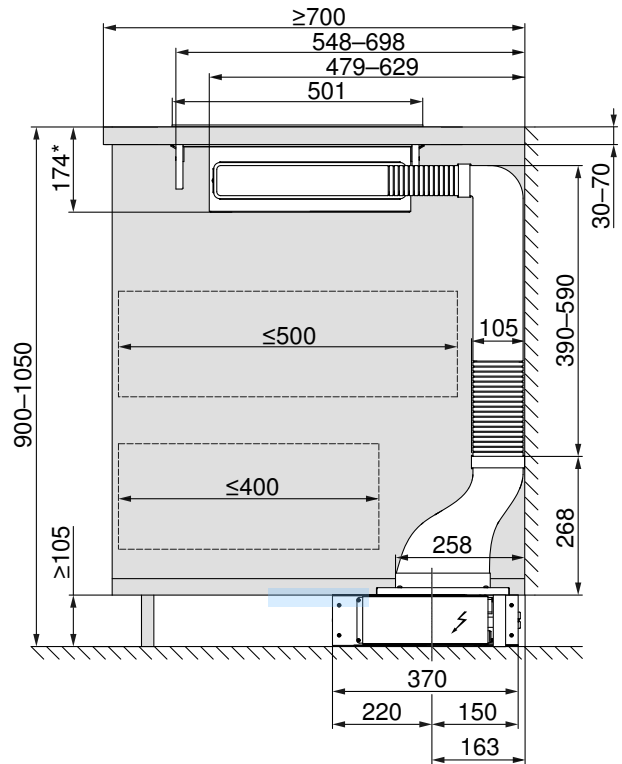
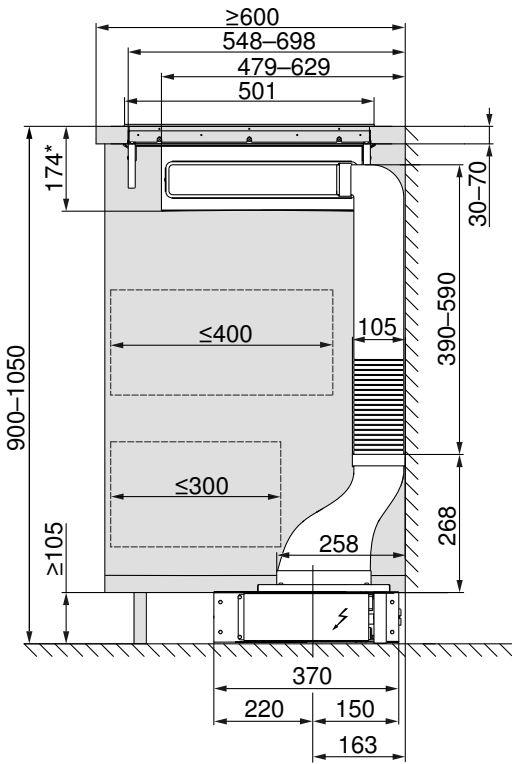


Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

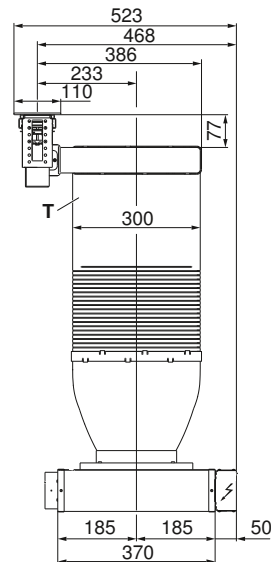
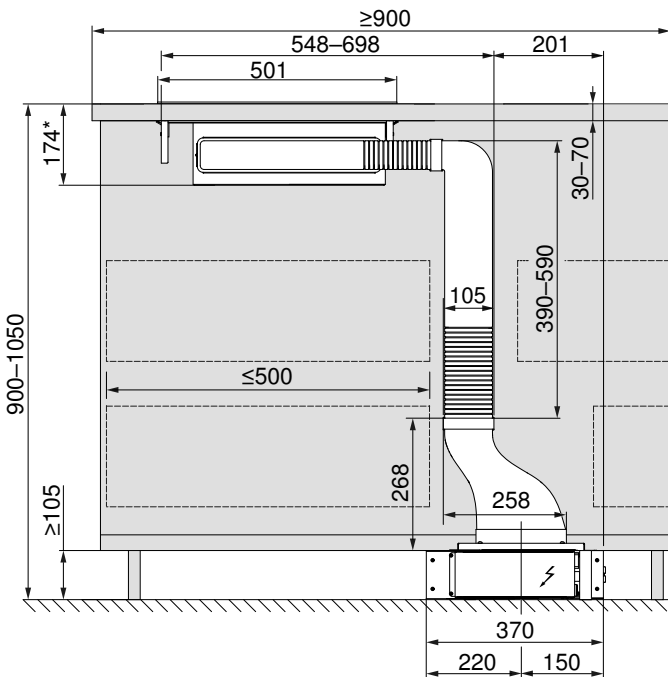
DSMS

Wandeinbau, Tiefe  $\geq 600$  mm

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



Inseleinbau, Tiefe  $\geq 900$  mm



Gültig für Artikelnummer :

**6400560005**  
1012161  
(Umluftfilter s.S 152)

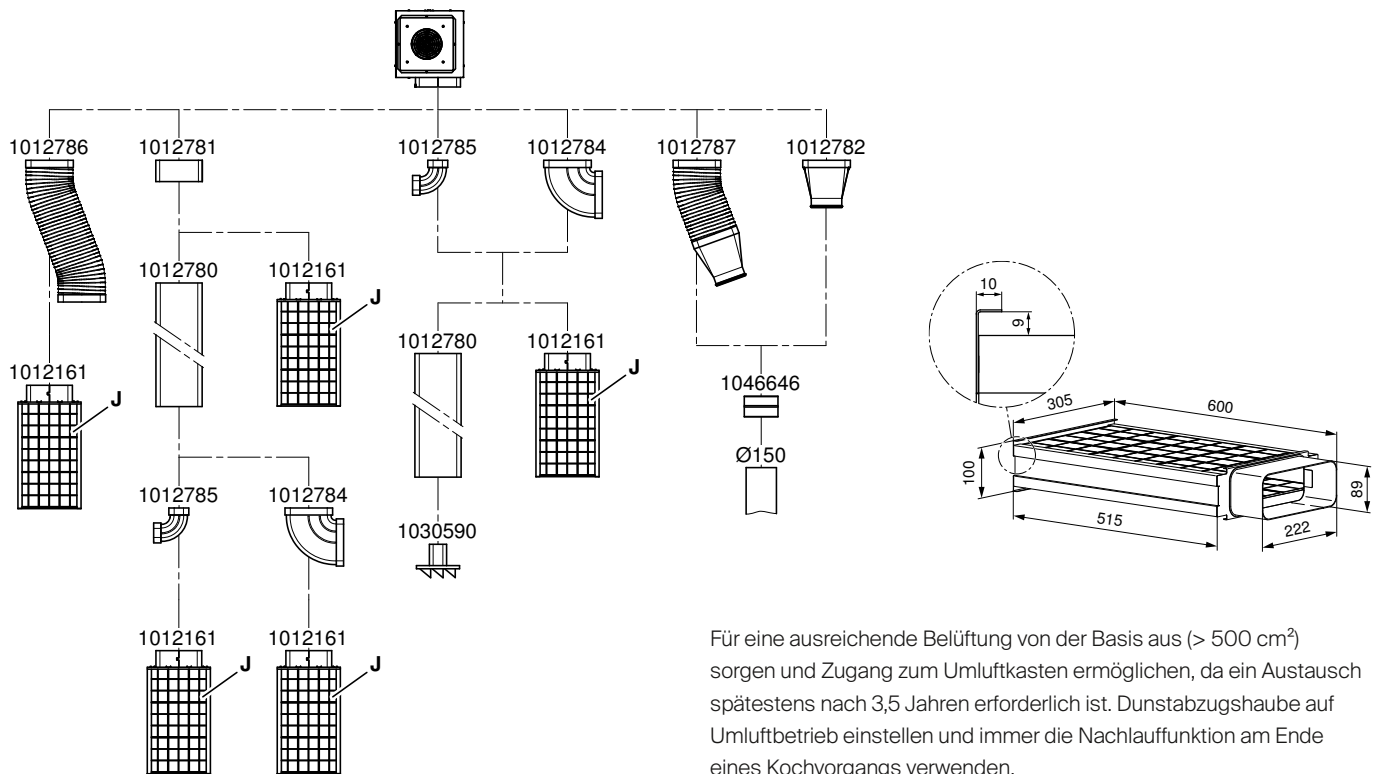
T Der Anschluss an den Kochfeldabzug ist sowohl links als auch rechts möglich; der Lüftungskanal T kann durch Kürzen angepasst werden.

\* Flächenbündiger Einbau. Aufliegender Einbau: 170 mm

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



Zubehör/Verbindungssteile für (Art.-Nr. 1012161)

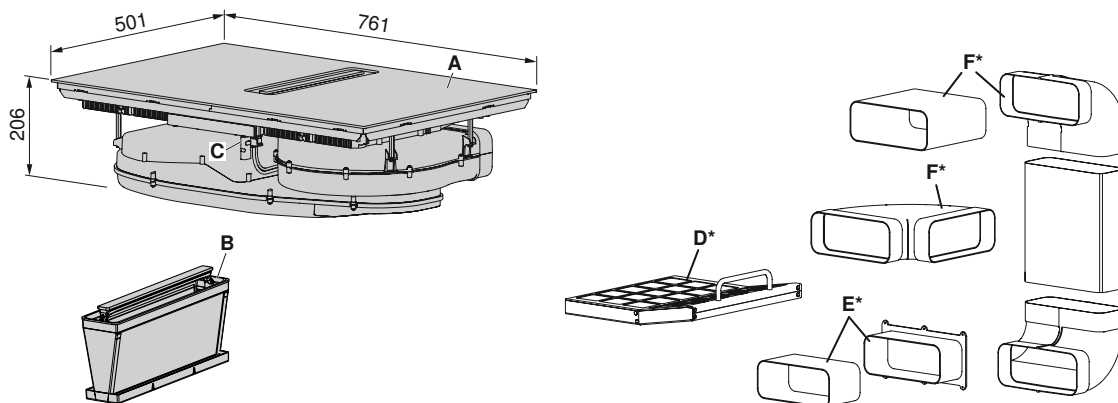


Für eine ausreichende Belüftung von der Basis aus (> 500 cm<sup>2</sup>) sorgen und Zugang zum Umluftkasten ermöglichen, da ein Austausch spätestens nach 3,5 Jahren erforderlich ist. Dunstabzugshaube auf Umluftbetrieb einstellen und immer die Nachlauf Funktion am Ende eines Kochvorgangs verwenden.



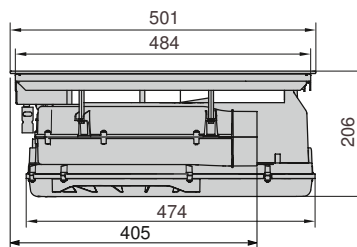
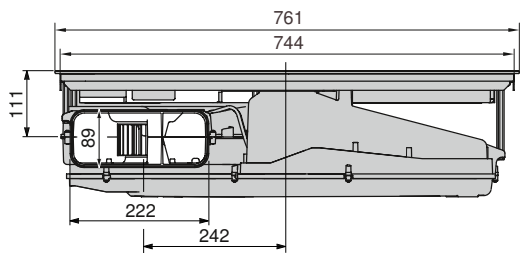
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

CombiCookTop V4000 i804, CombiCookTop V2000 i804

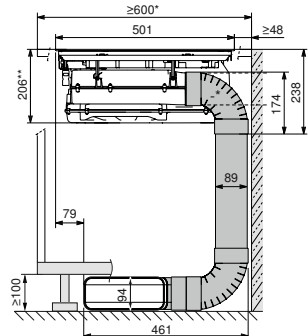


Im Lieferumfang enthalten:  
 A Kochfeld  
 B Filterkassette mit Metallfettfilter  
 C Potentialfreier Schaltkontakt (Fenster-Berührungsschalter)

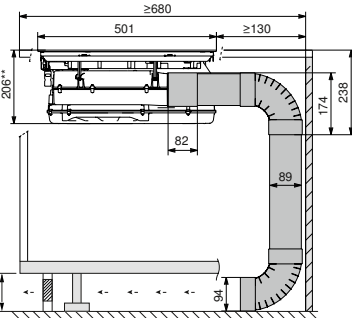
Als Zubehör bestellbar:  
 D\* Aktivkohlefilter (nur für Umluftbetrieb)  
 E\* Teleskoggelenk für Umluftbetrieb, ungeführt  
 F\* Flachrinnen, gebogene Alternativ- und Verbindungsstücke



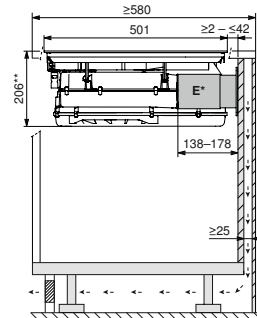
**Abluft- oder Umluftbetrieb mit Flachkanalsystem**



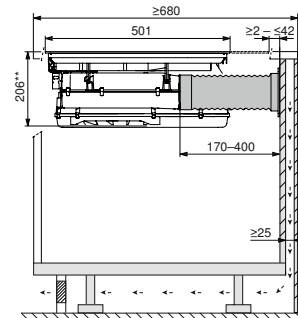
**Abluft- oder Umluftbetrieb mit Flachkanalsystem, extra tief**



**Ungeführter Umluftbetrieb, mit Teleskoggelenk (E\*)**



**Ungeführte Rezirkulation, lang**



\* = Andere min. Maße für den Einsatz mit 90° gebogenem Luftkanal aus Metall  
 \*\* = Unterputzmontage (Aufputzmontage: 202 mm)

Gültig für Artikelnummer:

3109600001  
 3109500001

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

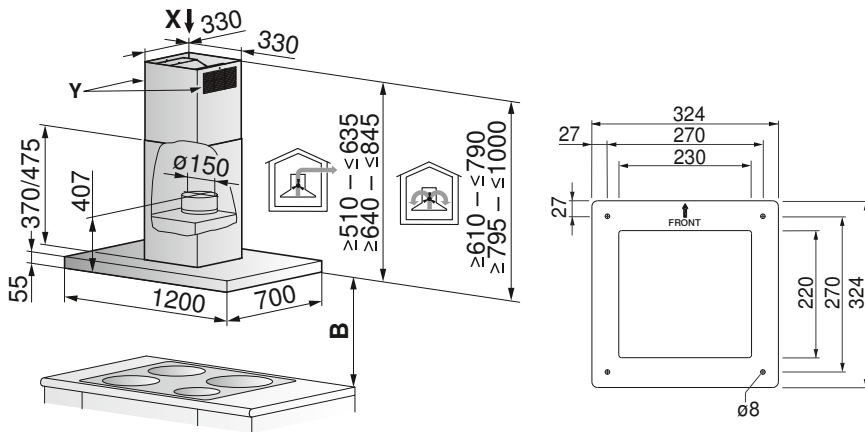




**AiroClearInsel V6000**

Gültig für Artikelnummer:

**6302000006**  
**6302000007**  
 1046969



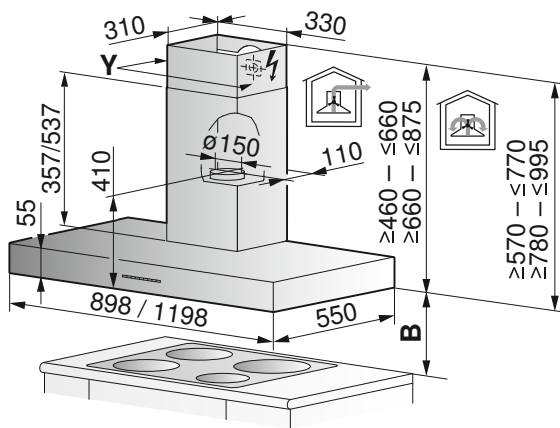
Teleskopverschalung Abluft/Umluft:  
 In der Höhe verstellbar.  
 In zwei Basishöhen erhältlich.

- B Mindestabstand über Kochfeld  
 Bei Elektrokochfeld: 500 mm  
 Bei Gaskochfeld: 750 mm
- Y Bei Umluftoption:  
 Die Abluftführung ist nach links/rechts und  
 vorne/hinten möglich.
- X Bohrschema (siehe unten)

**AiroClearWall V6000**

Gültig für Artikelnummer:

**6202800006**  
**6202800007**  
**6202900006**  
**6202900007**  
 1046970



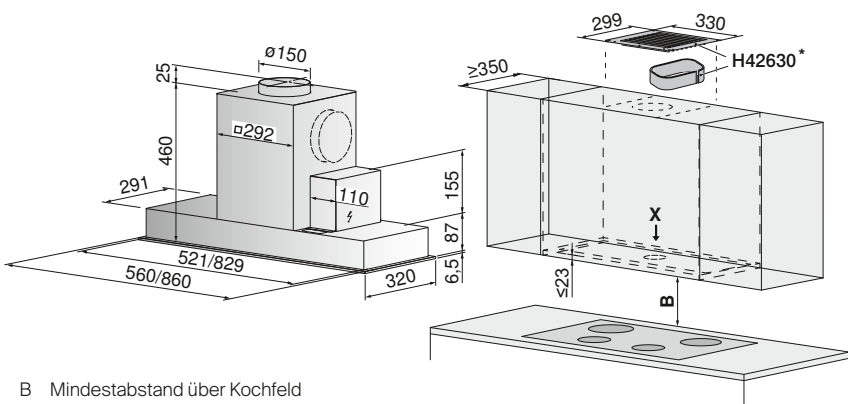
Teleskopverschalung Abluft/Umluft:  
 In der Höhe verstellbar.  
 In zwei Basishöhen erhältlich.

- B Mindestabstand über Kochfeld  
 Bei Elektrokochfeld: 500 mm  
 Bei Gaskochfeld: 750 mm

**AiroClearEinbau V4000**

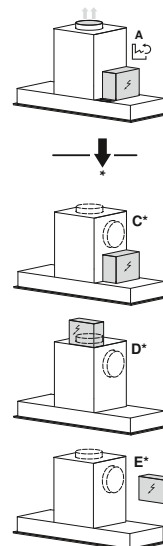
Gültig für Artikelnummer:

**6400900001**  
**6401000001**  
 1046970



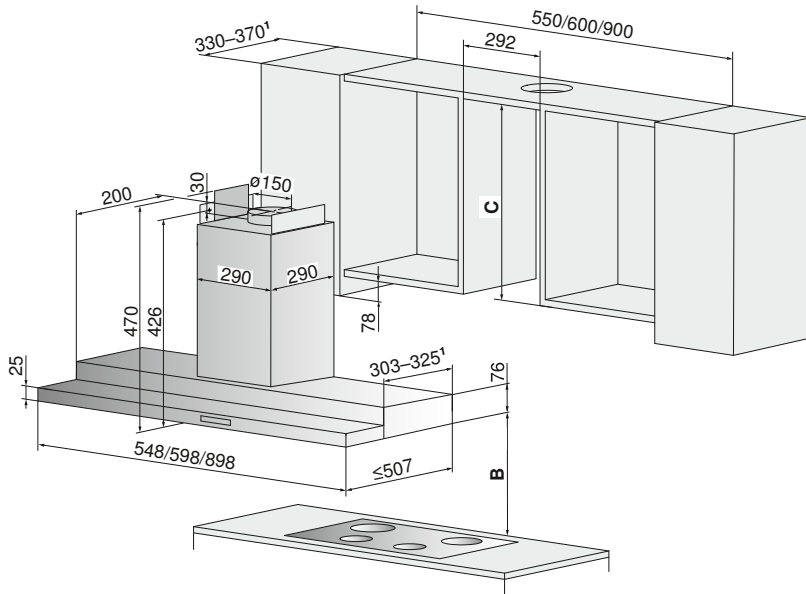
- B Mindestabstand über Kochfeld  
 Bei Elektrokochfeld: 500 mm  
 Bei Gaskochfeld: 750 mm

\* Umluftkit (Zubehör) für Oberschränke ohne Blende



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

6105800006  
 6106000006  
 1046970

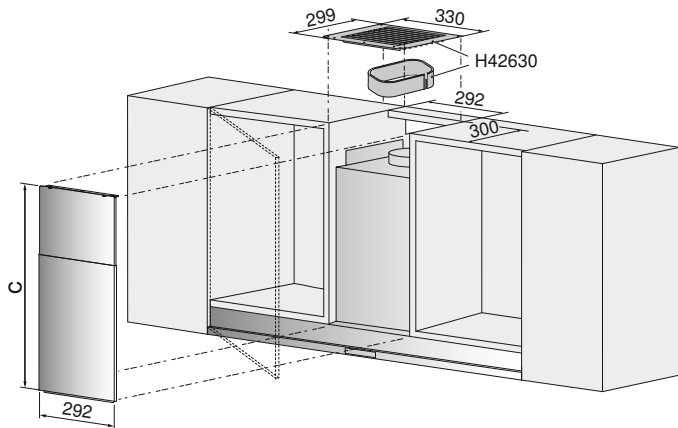


- 1 Bei Oberschrantiefe 351-370 mm: zusätzliches Abschlussprofil notwendig.
- B Mindestabstand über Kochfeld:  
 Bei Elektrokochfeld: 500 mm  
 Bei Gaskochfeld: 750 mm

**Abschlussprofil im Lieferumfang enthalten:**

**Optional erhältlich:**

Breite	Tiefe des Oberschranks	Breite	Tiefe des Oberschranks	Art.-Nr.
598 mm	330-350 mm	598 mm	351-370 mm	1046979
898 mm	330-350 mm	898 mm	351-370 mm	1046980



**Frontabdeckung optional erhältlich:**

**Umluft-Bausatz für Oberschränke ohne Blende optional erhältlich: mit 1046971 und 1046972 kombinierbar.**

Material	Höhe C	Art.-Nr.	Material	Art.-Nr.
ChromeClass	410-790 mm	1046971	ChromeClass	H42630
ChromeClass	791-1150 mm	1046972		

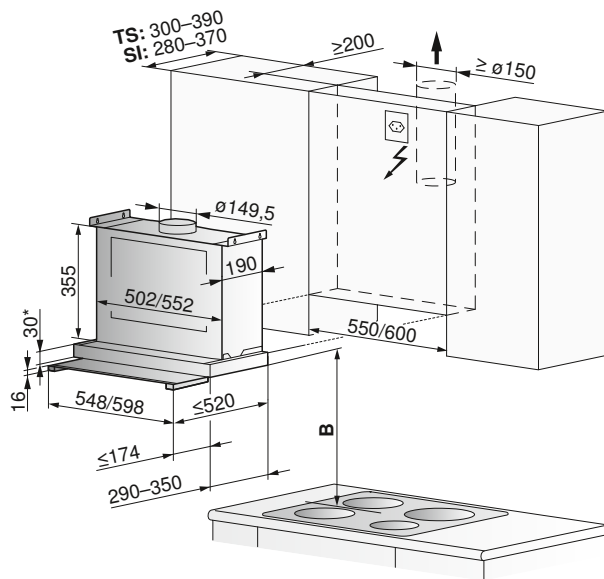
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)



6302000006

6302000007

1046969



- B** Mindestabstand über Kochfeld:  
 Bei Elektrokochfeld: 430 mm  
 Bei Gaskochfeld: 750 mm

Abluftleitung min. Durchmesser 150 mm  
 Einbauvariante: Teilsichtbar (TS), sichtbar (SI)

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



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





# Geschirrspüler

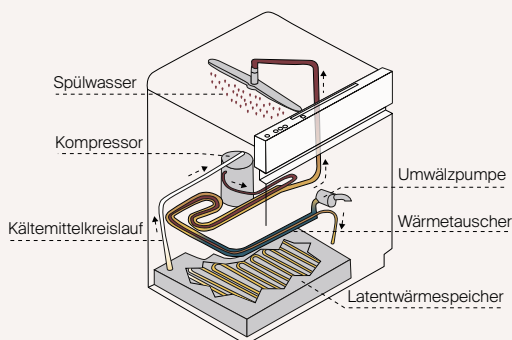
Leistungsstarke und attraktive Küchenhelfer,  
die nicht nur das Geschirr zum Strahlen bringen.

# Der umweltfreundlichste Geschirrspüler mit zahlreichen Komfortfunktionen

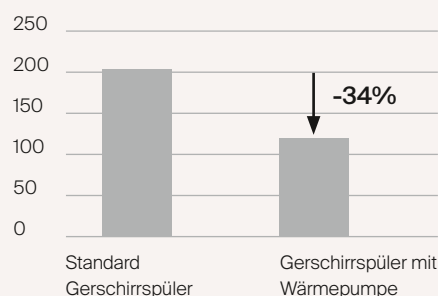
Nach dem neuen, strengeren System zur Energieverbrauchskennzeichnung, das zum 1. März 2021 in Kraft trat, wird unser AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe der marktweit umweltfreundlichste Geschirrspüler sein. Trotz des extrem geringen Energieverbrauchs bietet er höchsten Komfort. Dies ermöglicht die einzigartige Wärmepumpentechnologie und eine Reihe von schnellen und einzigartigen Programmen.

## Wärmepumpentechnologie – ebenso einfach wie wirkungsvoll

Die Wärmepumpentechnologie basiert auf einem Wärmespeicher mit geschlossenem Wasserkreislauf. Dem Wasser wird darin die Wärme entzogen und die so gewonnene Energie erwärmt das frische Spülwasser. Bei einem voll beladenen Geschirrspüler verbraucht das Eco-Programm weniger als ein halbes Kilowatt Energie.



Jährlicher Energieverbrauch in kWh



## Mehr als ein Drittel Energie gespart

Im Eco-Programm belaufen sich die Energieeinsparungen auf bemerkenswerte 34 % (berechnet unter Standardbedingungen – mit 280 Spülgängen pro Jahr).

## Innovative Funktionen für noch höhere Energieeinsparungen

Durch Kombination dieser einzigartigen Technologie mit umweltfreundlichen Programmen und intelligenten Funktionen wird das Gerät zum umweltfreundlichsten Geschirrspüler. OptiStart, Energiesparen, Teilbeladung und Automatikprogramme senken den Energieverbrauch noch weiter. Mit der automatischen Türöffnung wird die Gerätetür am Ende des Programms automatisch geöffnet. Der Geschirrspüler kann auch an eine Warmwasserversorgung angeschlossen werden, um noch mehr Energie zu sparen.

# Weniger Energie, mehr Leistung

Unsere Produktlinie Adora ist mit modernster Technologie ausgestattet. Die in Zug entwickelten, vielfältigen Programme und Funktionen stellen sicher, dass unsere Geschirrspüler die bestmöglichen Resultate mit geringstmöglichem Wasser- und Energieverbrauch erzielen.

Während das Geschirrspülen per Hand etwa 40 Liter Wasser verbraucht, benötigt der Geschirrspüler AdoraSpülen V6000 im Automatikprogramm gerade einmal fünf Liter. Wird er an die Warmwasserversorgung angeschlossen, reduziert sich der Energieverbrauch um bis zu 90 %.

## **OptiStart**

Die intelligente Funktion nutzt die Wartezeit bis zum Programmstart, um das Geschirr mit Kaltwasser zu benetzen. Wenn der Spülprozess startet, ist der Schmutz am Geschirr bereits eingeweicht und das Gerät kann bei niedrigeren Temperaturen spülen. Das spart zusätzlich bis zu 10 % Energie.

## **Automatische Türöffnung**

Diese Funktion sorgt dafür, dass die Tür am Ende des Programms automatisch geöffnet wird. Das Geschirr trocknet dadurch schneller und ressourcenschonender als bei Verwendung eines Gebläses. Ein raffiniertes Luftströmungssystem leitet die feuchte Luft aus dem Geschirrspüler langsam in die Umgebungsluft der Küche und schützt dadurch die Küchenschränke.

## **Teilbeladung**

Wenn sich im Geschirrspüler nur wenig Geschirr befindet, dieses aber dennoch schnell sauber werden soll, ist dies die Funktion der Wahl.

## **Intelligente Sensoren**

Der Trübungssensor stellt sicher, dass der Geschirrspüler nur so viel Frischwasser verbraucht wie nötig. Die Lasterkennung erkennt, wie viel Geschirr sich im Geschirrspüler befindet, und passt den Wasserverbrauch entsprechend an. Die Dosierung des Klarspülers wird automatisch der Wasserhärte und der Beladung angepasst. Mithilfe der Funktion Wasserhärtesteuerung wird die optimale Wasserhärte für schonendes Spülen und Einsparen von Spülmaschinensalz erzielt.

## **EcoManagement – nützliche Informationen zum Verbrauch**

Die Funktion EcoManagement informiert über den Wasser- und Energieverbrauch des Geräts und motiviert Nutzer dadurch, sich umweltverträglicher zu verhalten.



# Hoher Bedienkomfort und attraktives Design

Adora-Geschirrspüler beeindrucken mit ihren modernen Funktionen und komfortablen Bedienelementen.

## Zeitgemäße Touch-Bedienung

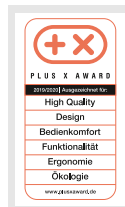
Die schicke, zeitgemäße LCD-Anzeige mit Touch-Bedienung und Klartextanzeige macht die Bedienung einfacher und komfortabler als je zuvor. Die Bedienungsanleitung kann ohne Bedenken beiseite gelegt werden. Das Display der AdoraSpülen V4000 und V6000 zeigt alle wichtigen Daten und Text übersichtlich auf einen Blick. Auch eine Beschreibung jedes Programms kann abgerufen werden.

## Viele nützliche Optionen

Dank des einfachen Bedienkonzepts lassen sich Optionen wie SteamFinish, Energiesparen und OptiStart als Ergänzung eines Hauptspülprogramms auswählen und für die spätere Verwendung speichern. Wird ein Symbol auf dem Display länger gedrückt (Langdruck-Funktion), öffnet sich ein Fenster. Es enthält zahlreiche Optionen, die auch variieren können. Beispielsweise kann die Programmbeschreibung angezeigt oder ein Programm als Favorit gespeichert werden. Es gibt auch die Möglichkeit, ein einziges Programm dauerhaft auf dem Display anzuzeigen.

## Preisgekröntes zeitgemäßes Design

Aufgeräumt, minimalistisch und modern – so präsentieren sich die Frontblenden aller Adora-Geschirrspüler. Die Blenden der vollintegrierten Geräte bestehen aus sehr robustem und kratzerristenten Plexiglas. Vorbei ist Zeit der erhabenen Knöpfe und Membrantasten. Davon war auch die Jury des renommierten Plus X Award beeindruckt und zeichnete die Adora-Geschirrspüler mit dem Designpreis aus.



## Innenbeleuchtung

Licht im Geschirrspüler sorgt stets für eine gute Übersicht im Innenraum. Dank der vier LED-Leuchten ist die Beleuchtung immer optimal.

## FunctionLight

Auf dem innovativen Display lassen sich schnell grundlegende Informationen über den Programmstatus abzurufen. Für diesen Zweck wurde eine Programmfortschrittsanzeige entwickelt. LEDs zeigen an, wie weit das aktuelle Programm ist, und Nutzer können abschätzen, wie lange das Programm noch läuft.





# Premium-Geschirrkörbe

Unsere Geschirrspüler sind ergonomisch gestaltet für ein möglichst leichtes Ein- und Ausräumen.

## **OptiLift – ein Unterkorb, der angehoben werden kann**

Mithilfe des OptiLift-Hebemechanismus wird der Unterkorb beim Herausziehen auf Hüfthöhe angehoben, was ein rückschonendes Ein- und Ausräumen des Geschirrs ermöglicht. SoftClose erlaubt ein kraftvolles Einschieben des Unterkorbs, denn das Dämpfungssystem stellt sicher, dass der Korb sanft einfährt. Der hintere Teil des OptiLift-Korbs wurde so konstruiert, dass das Einfüllen von Salz wie auch die Reinigung des Siebes mühelos erledigt werden können.

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

Die robusten SoftSlide-Korbschienen sind auf Kugellagern montiert und lassen die Geschirrkörbe ganz weich ein- und ausfahren. Dank SoftClose werden die Körbe beim Einfahren sanft abgedämpft. Das schont das Geschirr.

## **Click-in-Besteckschublade**

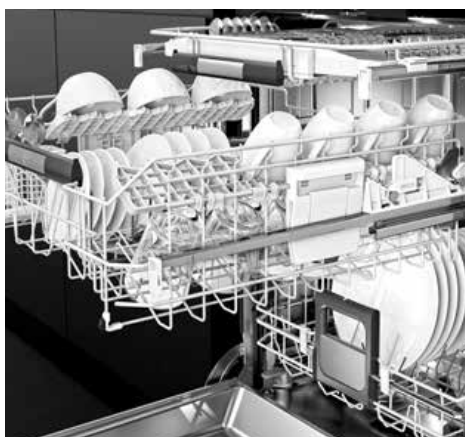
Bei OptiLift-Geräten lässt sich die Besteckschublade ganz leicht entfernen um im Unterkorb mehr Raum für großes Geschirr zu schaffen.

## **Oberkorb mit viel Platz für Gläser**

Der Oberkorb ist darauf ausgelegt, so viele Gläser wie möglich aufzunehmen. Eine Extrareihe für Gläser und bis zu vier einklappbare Nadelreihen bieten außerdem viel Platz für Weingläser. In den multifunktionalen Tasseneinsätzen lassen sich nicht nur Kaffeetassen, sondern auch Weingläser unterbringen.



OptiLift



SoftSlide

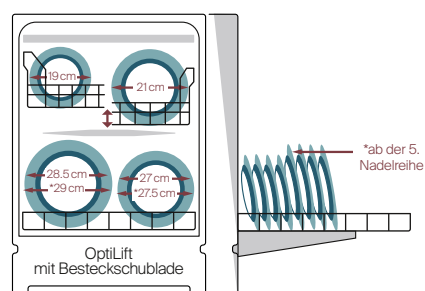
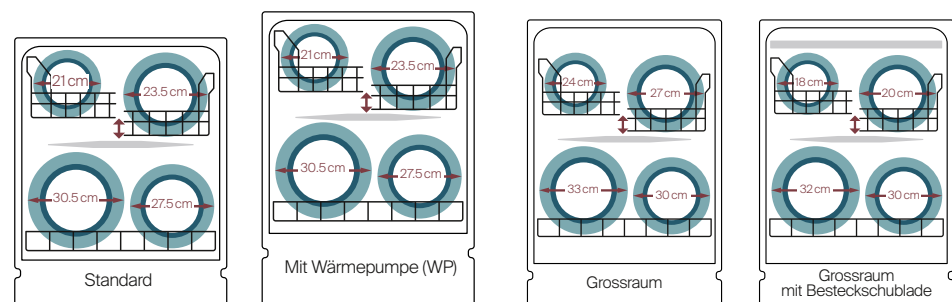
### Unterkorb mit patentiertem automatischen Umklappmechanismus

Der Unterkorb ist ebenso flexibel gestaltet wie der Oberkorb. Dank des patentierten Umklappmechanismus können vier Nadelreihen schnell und einfach nach unten geklappt werden. Dadurch entsteht eine große MultiFlex-Zone für größeres Geschirr wie etwa Schüsseln und Kochtöpfe.

### Easy-Nadelverlängerungen – einfach genial

Die genialen Verlängerungen der „Easy-Nadeln“ ermöglichen als Zubehör die sichere Platzierung von Karaffen und großen Gläsern. Für eine Verlängerung um ca. 10 cm werden die Kunststoffverlängerungen einfach auf die Standardnadeln des Korbs gesetzt.

## Tellergrößen im Überblick



# Geschirrspüler ohne Kompromisse

Ob in Rekordtempo zu sauberem Partygeschirr oder eingebrannte Speisereste aus Kochtöpfen entfernen – Adora-Geschirrspüler halten für jeden Bedarf ein innovatives Programm bereit.



## Das Programm, das Geschirrberge im Handumdrehen bewältigt

Dieses Programm übernimmt während der Party die harte Arbeit. Das Party-Programm SPÜLT bis zu 5 volle Ladungen Geschirr nacheinander in Rekordzeit. Ein einzelner Spülgang dauert nur elf Minuten, ist also perfekt für einen Abend mit vielen Gästen – und viel Geschirr. Das Programm entfernt in dieser Rekordzeit sogar Lippenstift von den Gläsern.



## Das Programm für Eingebranntes

Das Programm Fondue/Raclette ist ein Intensivprogramm. Dieses exklusive und patentierte Programm zeichnet sich durch eine Einweichphase bei niedriger Temperatur aus. Dank dieser Innovation werden Fondueschüsseln und Raclettepfännchen perfekt sauber – ebenso wie Kochtöpfe und Auflaufformen mit eingebrannten Speiseresten.



## Das Kurzprogramm für Alltagsgeschirr

Das Programm AlltagKurz reinigt normal verschmutztes Geschirr und Kochtöpfe in nur 47 Minuten.



## Das Programm für Weingläser

Im patentierten Programm SteamFinish wird in der Trocknungsphase Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut und entfernt alle Rückstände, sogar die letzten Wasserspuren. Das Resultat ist insbesondere bei Weingläsern sichtbar: rundum spiegelnder Glanz statt eingetrockneter Wasserflecken am Glasrand.



## Das Kurzprogramm für Aperitif-Geschirr

Ein Aperitif mit einer Vielzahl von Weinen, aber zu wenigen Weingläsern? Dann hilft das Sprint-Programm. Es spült Gläser in nur 20 Minuten.



### Die zuverlässigen Standardprogramme

Wenn es nicht auf die Dauer ankommt, ist das energiesparende Eco-Programm ideal. Das bewährte Automatikprogramm erkennt mithilfe eines Trübungssensors den Verschmutzungsgrad des Wassers und leitet nur bei Bedarf Frischwasser zu. Dies verringert den Wasser- und Energieverbrauch. Das Intensivprogramm bewältigt starke Verschmutzungen an Geschirr und Kochtöpfen und braucht daher etwas länger. Das Gläserprogramm reinigt Gläser schonend in weniger Zeit und bei niedrigerer Temperatur. Das Silent-Programm ist fast lautlos – perfekt für offene Küchen. Das Hygieneprogramm reinigt Schneidebretter und Babyflaschen bei höheren Temperaturen, um einwandfreie Hygiene sicherzustellen.

# Adora-Geschirrspüler sind vernetzt

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

## Immer auf dem Laufenden

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

## Komfortable Bedienung über die V-ZUG-App

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

## Einfache Konfiguration der Benutzereinstellungen

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



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

# Produktvergleich - Excellence Line

## Geschirrspüler

	Seite im Prospekt	Adora V6000 mit Wärmepumpe	Adora V6000 mit OptiLift	Adora V6000	Adora V4000
<b>Ausführungen</b>					
Extrahohe Ausführung			•	•	•
Vollintegriert		•	•	•	•
Standard				•	•
<b>Ausstattung</b>					
Energieeffizienzklasse		A	C	B/C*	C
Wärmepumpe		•			
ergoPlus-Besteckschublade			•	•	•
LED-Innenraumbelichtung		•	•	•	•
Automatischer Türöffner		•	•	•	•
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>					
Sprint-Programm   Party-Programm (Min.)		20   11	20   11	20   11	20   --*
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss		•	•	•	•
SteamFinish		•	•	•	•*
AlltagKurz		•	•	•	
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung		•	•	•	•
V-ZUG-Home		Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
<b>Einstellungen</b>					
Anzahl Maßgedecke		13	13	13/14*	13/14*
Einfacher Hocheinbau		•	•	•	•
Anzahl Programme		12	12	12	8
All-in-one-Option		•	•	•	•
Hygieneprogramm		•	•	•	•
Kindersicherung		•	•	•	•
EcoManagement		•	•	•	•
<b>Bedienung und Anzeige</b>					
Startaufschub		•	•	•	•
LCD-Anzeige mit Klartext		•	•	•	•
Touch-Bedienung		•	•	•	•
<b>Gerätehöhe</b>					
Standard (mm)		867-907		780-896	780-896
Großraum (mm)			845-961	845-961	845-961

Zubehör ab Seite 179 | \* nur bei Geräten mit Besteckschublade



Der energiesparendste Geschirrspüler der Welt

Geschirrspüler mit OptiLift



### 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
- Besteckkorb, Löffelkorb, Vario Besteckhalter
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)

#### Geräteinformationen

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



Ab 6 l/O, 48 kWh/42 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standard		
Vollintegrierbar	4112100004	4490,-

### AdoraSpülen V6000 Besteckschublade + OptiLift

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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



Ab 5 l/O, 73 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Großraum		
Vollintegrierbar	4112500007	3425,-

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



### AdoraSpülen V6000 Besteckschublade

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

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

#### 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/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	4112000008	2925,-

### 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
- Besteckkorb, Löffelkorb, Vario Besteckhalter
- **Sprint (20 Minuten)**
- **Party (11 Minuten)**
- SteamFinish
- **Silent 37dB (A)**
- AlltagsKurz (47 Minuten)

#### Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 780 / 845 x 596 x 550 mm  
Anschluss 230 V~ 3200 W 16 A



Ab 5 l/0,63 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b>		
Vollintegrierbar	4111800007	2725,-
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	4111900007	2825,-

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



### AdoraSpülen V4000 Besteckschublade

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 14
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- **ErgoPlus-Besteckschublade**
- **Sprint (20 min)**
- **SteamFinish**

#### 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/38 dB(A)

### 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
- Besteckkorb, Löffelkorb
- Kurz (30 Minuten)

#### 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/42 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	4111400007	2625,-

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b>		
Vollintegrierbar	4111200008	1825,-

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

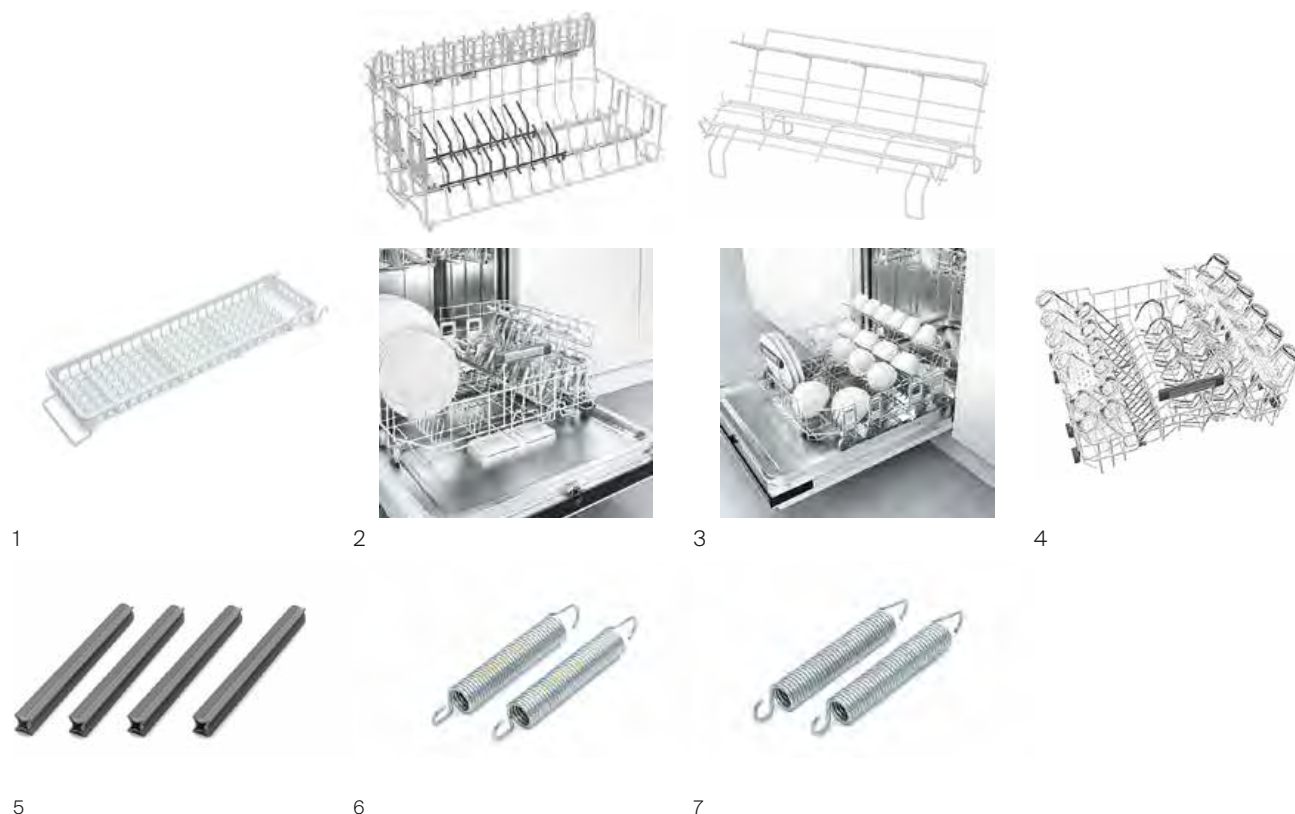
# Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

## Geschirrspüler

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	AdoraSpülen V6000 Wärmepumpe	AdoraSpülen V6000 OptiLift	AdoraSpülen V6000 Großraum (ohne Besteckschublade)	AdoraSpülen V6000 Standard	AdoraSpülen V4000/6000 (mit Besteckschublade)	AdoraSpülen V4000 Standard
1 Vario-Besteckauflage	W83586	75,-	■		■	■		●
2 Zubehörset, Gläserunterkorb	1015132	232,-	●		●	●	●	●
3 Zusätzlicher Tasseneinsatz für Unterkorb	W83934	98,-	●		●	●	●	●
4 Gläserunterkorb	1013007	232,-	●		●	●	●	●
5 Set aus 4 Easy-Nadeln	W83899	13,-	■	■	■	■	■	■
6 Set aus verstärkten Zugfedern für Standardmodelle (bis 10 kg)	W84603	0,-	●			●		●
7 Set aus verstärkten Zugfedern für Großraummodelle (bis 9 kg)	W84604	0,-		●	●		●	
Gleitblech für Hocheinbau	W83583	0,-		●	●	●	●	●

■ im Lieferumfang enthalten | ● mit Gerät kompatibel

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



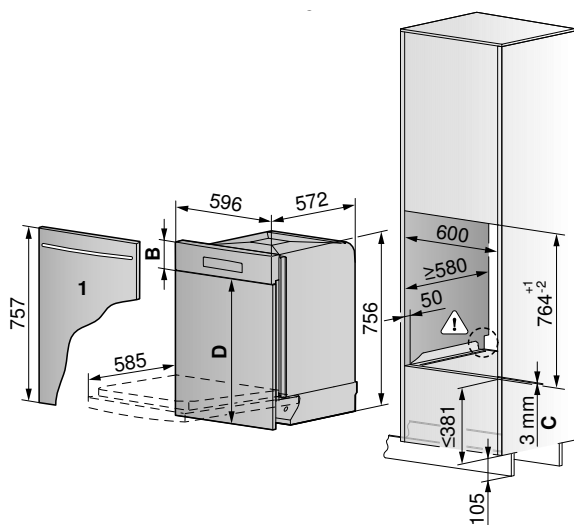
# Maßzeichnungen - Excellence Line

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

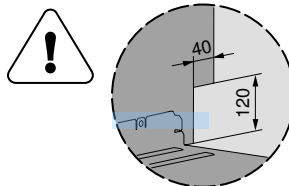
Hocheinbau „Standard“

Gültig für Artikelnummer:

4111800007  
4111200008



C Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583

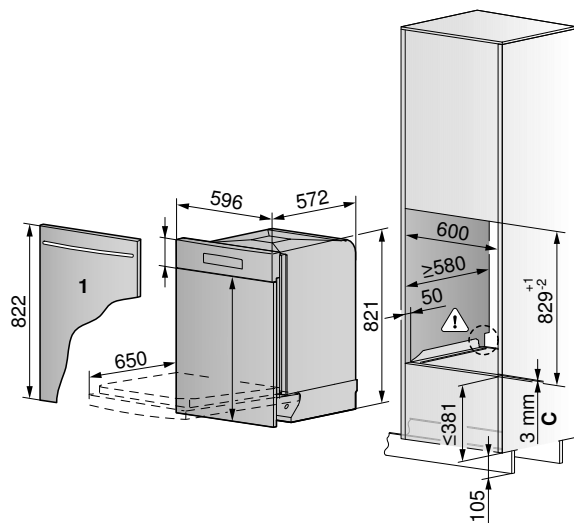


AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

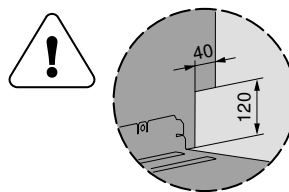
Hocheinbau „Großraum“

Gültig für Artikelnummer:

4111900007      4111400007  
4112000008  
4112500007



C Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583



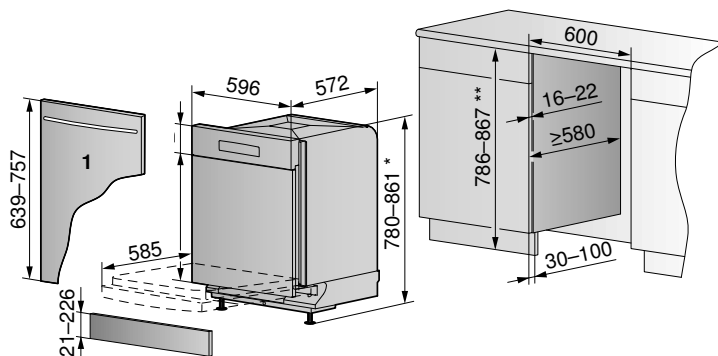
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Hocheinbau „Standard“

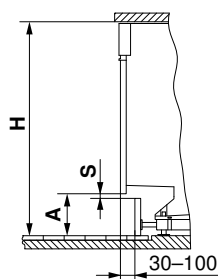
Gültig für Artikelnummer:

4111800007  
4111200008



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

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

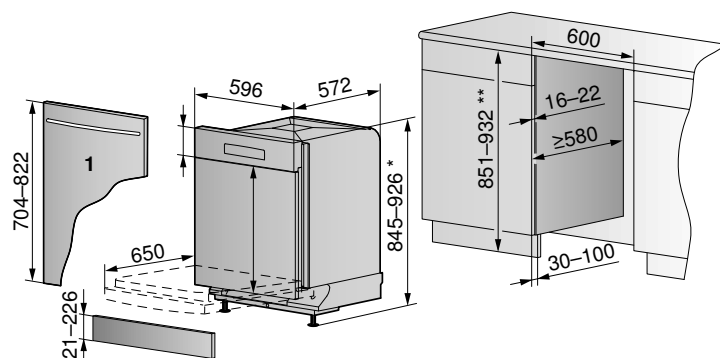


AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Unterbau „Großraum“

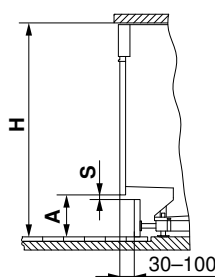
Gültig für Artikelnummer:

4111900007      4111400007  
4112000008  
4112500007



- \* 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

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



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



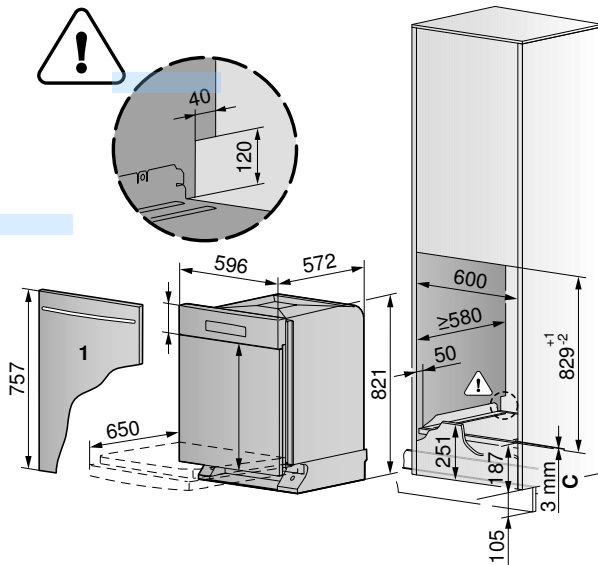
AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Hocheinbau „Großraum“ mit Dekor und Schublade 251 mm

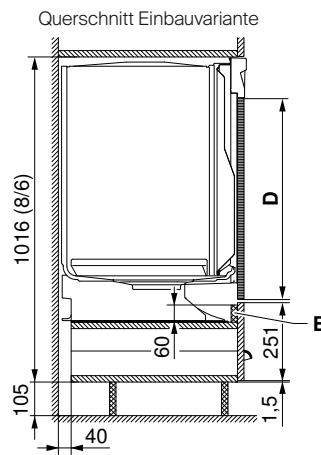
Gültig für Artikelnummer:

4111900007  
4112000008  
4112500007

4111400007



C Gleitblech  
E Abdeckleiste demontierbar



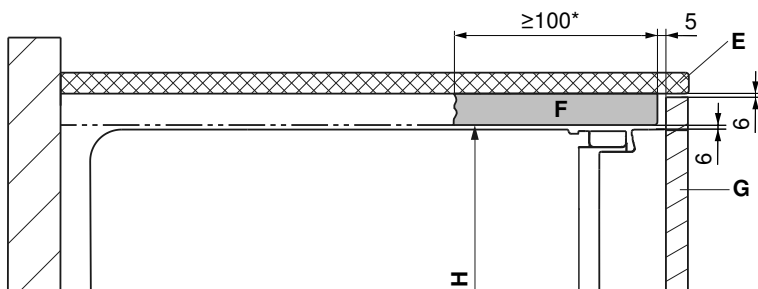
Installationshinweis für alle Geschirrspüler mit überlangem Dekor

Einbau überlagertes Dekor

Gültig für Artikelnummer:

4111900007  
4112000008  
4112500007

4111400007



\* Empfohlen wird eine durchgehende Untersicht

E Arbeitsplatte  
F Untersicht  
G Dekor  
H Nischenhöhe



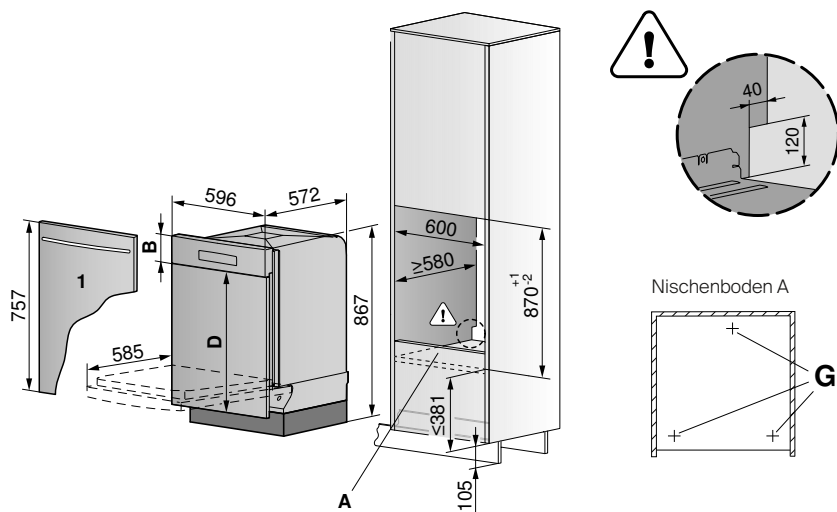
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

## AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe

### Hocheinbau

Gültig für Artikelnummer:

4112100004



\* Traglast Nischenboden A: 100 kg

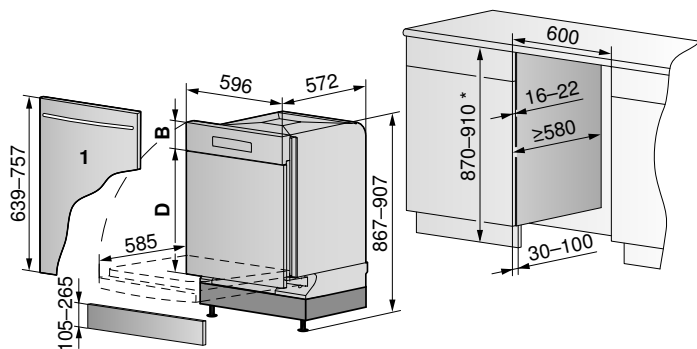
\*\* Bei einer Belastung von 75 kg pro Gerätefuß G darf sich der Nischenboden um max. 1 mm durchbiegen.

## AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe

### Unterbau

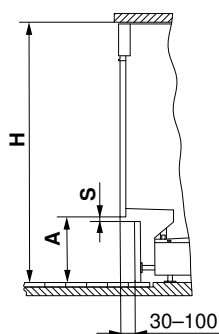
Gültig für Artikelnummer:

4112100004



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

	Nischenhöhe H in mm					min. S in mm	
	870	880	890	900	910		
↑ Mass A in mm	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
↓ max.		217	227	237	247	257	23
		225	235	245	255	265	30



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







# Kühl- und Gefriergeräte

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

# Supreme Line - neue Dimensionen

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

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

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

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



### **Innovation IceMaker**

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

### **Einfache Bedienung**

Das TFT-Touchdisplay ermöglicht eine einfache und angenehme Bedienung.



### **Frische Lebensmittel dank ClimateControl**

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



### **Optimale Kühltechnologie für frische Lebensmittel**

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



### **Einfache Verstellung mit InfinityShelf**

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



### **Übersicht dank SoftTelescope**

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

# Produktvergleich

## Supreme Line

	Seite im Prospekt	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
<b>Ausführungen</b>					
Nischenhöhe (cm)		206,4	206,4	206,4	206,4
1-türig			●	●	●
2-türig		●			
Vollintegriert		●	●	●	●
Nutzhalt gesamt (l)		561	626	342	350
Gefrierteil (l)		131		342	
Energieeffizienzklasse		F	F	F	G
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>					
MonoFridge		●			
ClimateControl		●	●		
InfinityShelf		●	●		
<b>Einstellungen</b>					
LED-Leuchten		●	●	●	●
NoFrost		●		●	
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		●	●	●	
Ferienfunktion		●			
Sabbat-Modus		●	●	●	●
IceMaker		●		●	
<b>Bedienung und Anzeige</b>					
Getrennte Temperaturregelung		●			●
Digitalanzeige/Grafikanzeige		●	●	●	●
Touch-Bedienung		●	●	●	●

Festwasser-  
anschluss



### CombiCooler V6000 Supreme

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 556l
- Nutzinhalt Kühlteil 425l
- Nutzinhalt Gefrierenteil 131l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Wasserfilter
- Geräuschemission 41dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 2050 x 899 x 610 mm  
**Anschluss** 220-240V~ 360W 10 A



337 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts	5109600012	12690,-
Türanschlag links	5109600013	12690,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar



### Cooler V6000 Supreme

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 619l
- Nutzinhalt Kühlteil 619l
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Geräuschemission 41dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 2050 x 899 x 615 mm  
**Anschluss** 220-240V~ 345W 10 A



170 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts	5113100000	11500,-
Türanschlag links	5113100001	11500,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar

Festwasser-  
anschluss



### 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 342l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Geräuschemission 41dB(A)
- Sabbat-Modus
- **IceMaker**

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 2050 x 599 x 615 mm  
**Anschluss** 220-240 V~ 360 W 10 A



351 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts (nicht wechselbar)	5109900012	10990,-
Türanschlag links (nicht wechselbar)	5109900013	10990,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar



### WineCooler V6000 Supreme

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 2050 x 599 x 615 mm  
**Anschluss** 220-240 V~ 168 W 10 A



175 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts (nicht wechselbar)	5109700014	11500,-
Türanschlag links (nicht wechselbar)	5109700015	11500,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar





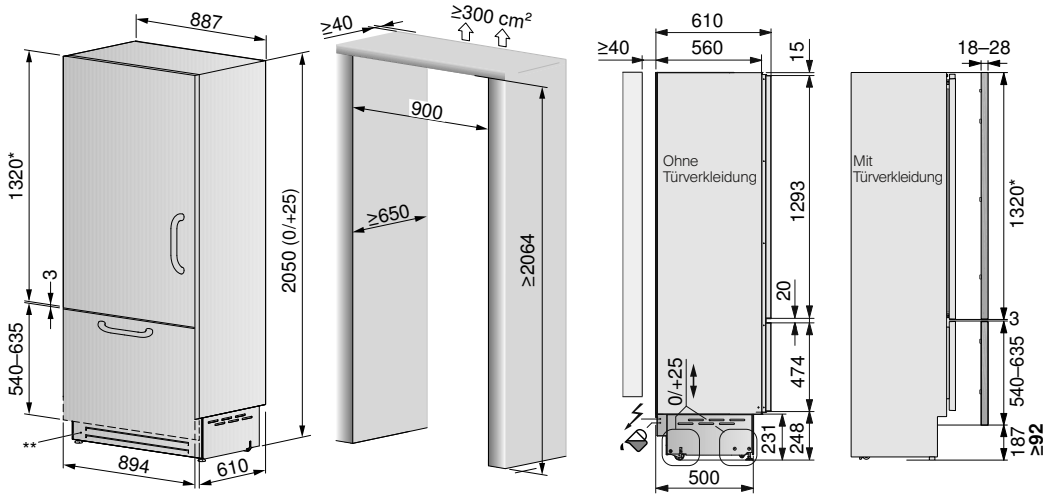
# Maßzeichnungen

## CombiCooler V6000 Supreme

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

Gültig für Artikelnummer:

5109600012  
 5109600013



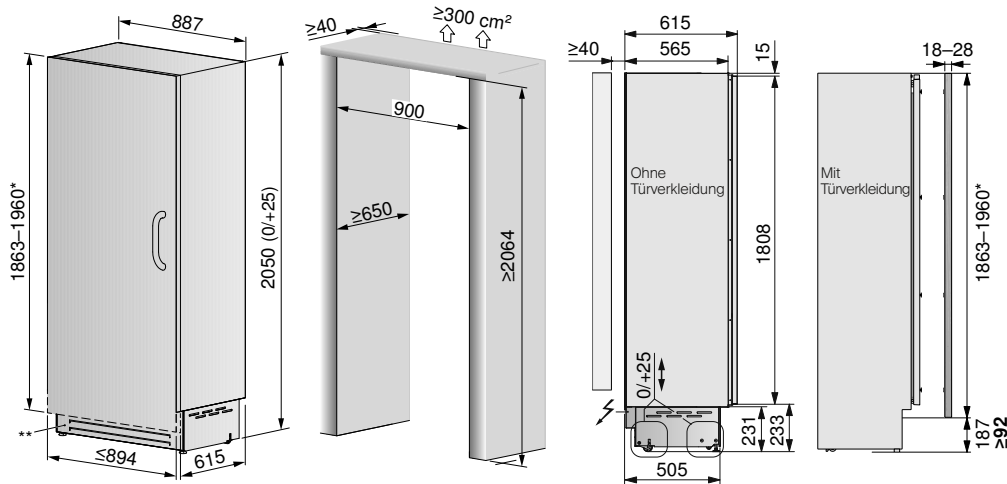
\*\* AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

## Cooler V6000 Supreme

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

Gültig für Artikelnummer:

5113100000  
 5113100001



\*\* AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

⚡ Wasseranschluss: Länge 2,5 m, Wasserablauf und Aquastop nicht erforderlich.

⚡ Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.



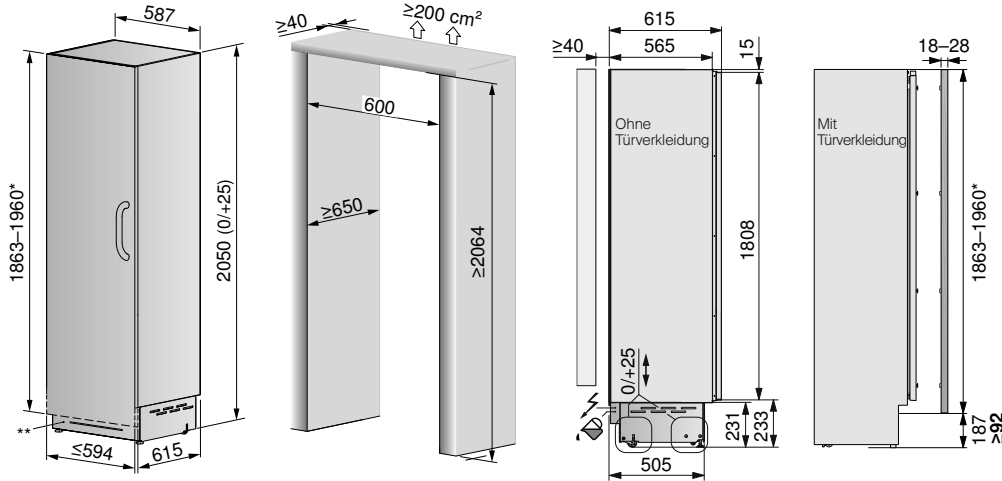
Ausführlichere Informationen  
 finden Sie in unserer Planungshilfe  
 auf [vzug.com](http://vzug.com)

## Freezer V6000 Supreme

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

Gültig für Artikelnummer:

5109900012  
 5109900013



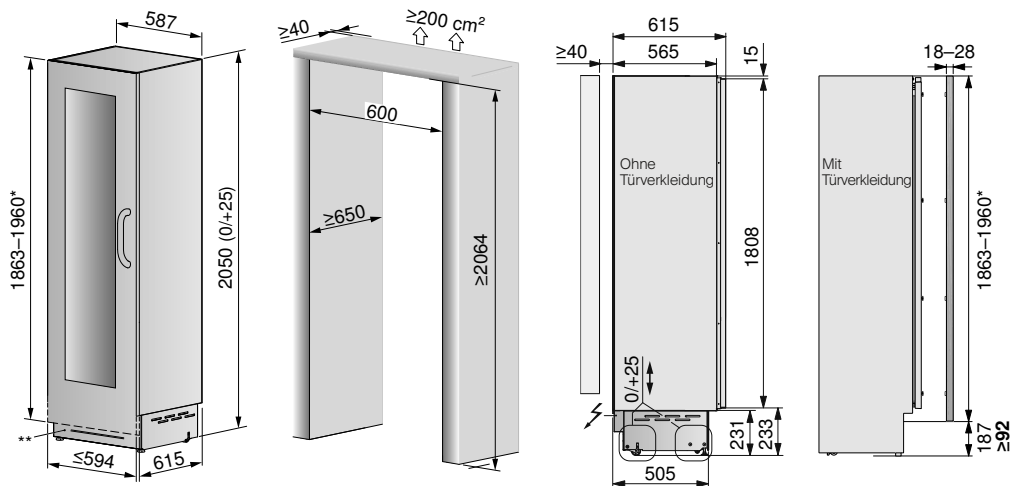
\*\* AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

## WineCooler V6000 Supreme

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

Gültig für Artikelnummer:

5109700014  
 5109700015



\*\* AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

⚡ Wasseranschluss: Länge 2,5 m, Wasserablauf und Aquastop nicht erforderlich.

⚡ Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.

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



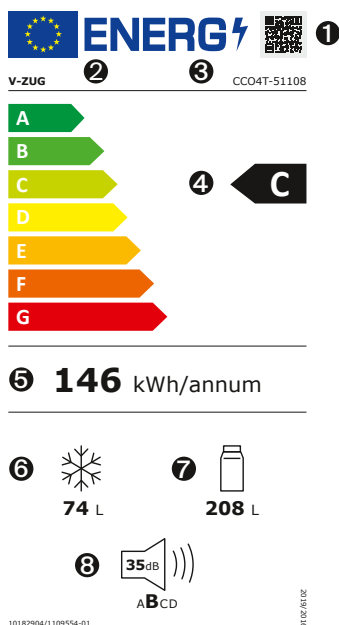
# Energieeffizientes Kühlen

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

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

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

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



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

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



### **Umweltfreundliches Kühlen mit dem CombiCooler**

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

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

# Kühlung mit der neuen Generation

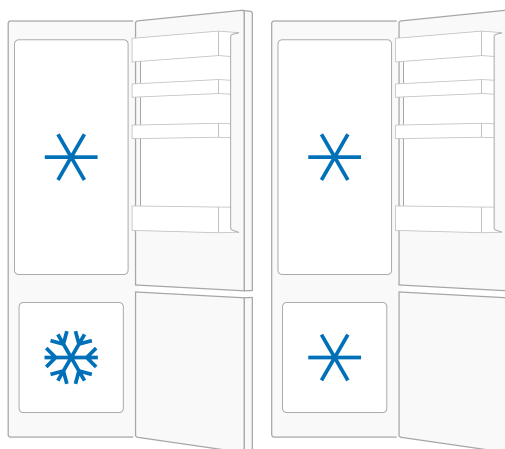
Made in Switzerland und ausgestattet mit der innovativen PureCool-Technologie ist der CombiCooler äußerst geräumig und hält den gesamten Inhalt wunderbar kühl.

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

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



Der innovative Kühlkreislauf



Normaler Kühlmodus

MonoFridge-Modus



## MonoFridge – aus zwei mach' eins

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





#### **ClimateControl:**

##### **frische, frostfreie Lebensmittel**

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

##### **Kühle Ästhetik gepaart mit einfacher Bedienung**

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



#### **Kommunikationsfähige Geräte**

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

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



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

# Komfortable Ausstattung

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



## NoFrost

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



## Flüsterleise dank SilentPlus

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



## FreshControl-zone

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



## Sauber dank HygienePlus

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



### **Sanfte Türschließung dank SoftClose/ SoftClosePlus**

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



### **Ordentlich aufbewahrt dank FlexBox**

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



### **Übersicht dank SoftTelescope**

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



### **Flexibles Einräumen dank ClickShelf-Ablagen**

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

### **Beste Sicht dank moderner Beleuchtung**

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





# Produktvergleich

## Kühl- und Gefriergeräte

	Seite im Prospekt	CombiCooler V4000 178NI	CombiCooler V4000 178KNI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	Freezer V4000 178N
<b>Ausführungen</b>						
Nischenhöhe (cm)		177,8	177,8	177,8	177,8	177,8
1-türig				●	●	●
2-türig		●	●			
Vollintegriert		●	●	●	●	●
Nutzinhalt gesamt (l)		282	269	308	289	216
Gefrierteil (l)		74	74		27	216
Energieeffizienzklasse		C	C	E	F	E
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>						
FreshControl-Zone			●	●	●	
MonoFridge		●	●			
ClimateControl		●	●			
SilentPlus		●	●			
ClickShelf		●	●			
InfinityShelf						
HygienePlus		●	●			
V-ZUG-Home		●	●			
<b>Einstellungen</b>						
LED-Leuchten		●	●	●	●	●
Teilbare Ablagen oder Kurzablagen		●	●	●	●	
NoFrost		●	●			●
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		●	●	●	●	●
Ferienfunktion		●	●			
Sabbat-Modus		●	●			
IceMaker						
<b>Bedienung und Anzeige</b>						
Getrennte Temperaturregelung		●	●			
Digitalanzeige/Grafikanzeige		●	●	●	●	●
Touch-Bedienung		●	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus		●	●	●	●	●

Zubehör ab Seite 204

PureCool  
Technologie

ColdFresh  
MonoFridge



### CombiCooler V4000 178NI

Dieser CombiCooler mit PureCool Technologie und NoFrost gehört mit der Energieeffizienzklasse C zu den sparsamsten Kühlgeräten.

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 282l
- Nutzinhalt Kühlteil 208l
- Nutzinhalt Gefrierenteil 74l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)

#### Geräteinformationen

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



146 kWh/a

**Ausführung** **Artikelnummer** **Preis exkl.**

#### Vollintegrierbar

Türanschlag rechts (wechselbar) **5110800002** **3195,-**

### CombiCooler V4000 178KNI

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 269l
- Nutzinhalt Kühlteil 195l
- Nutzinhalt Gefrierenteil 74l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)

#### Geräteinformationen

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



162 kWh/a

**Ausführung** **Artikelnummer** **Preis exkl.**

#### Vollintegrierbar

Türanschlag rechts (wechselbar) **5111400002** **3450,-**

ColdFresh



### Cooler V4000 178K (bisher Jumbo)

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 291l
- Nutzinhalt Kühlteil 291l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- Luftschallemission 32 dB(A)

#### Geräteinformationen

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



120 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Türanschlag rechts (wechselbar)	5112100002	3350,-

ColdFresh



### Cooler V4000 178KG (bisher Magnum 2)

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 273l
- Nutzinhalt Kühlteil 246l
- Nutzinhalt Gefrierteil 27l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- Luftschallemission 34 dB(A)

#### Geräteinformationen

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



215 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Türanschlag rechts (wechselbar)	5112200002	2890,-



### Freezer V4000 178N (bisher Iglu)

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierteil 209 l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- Luftschallemission 36 dB(A)

#### Geräteinformationen

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



271 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Türanschlag links (wechselbar)	5300300002	3190,-

# Ausstattung und Zubehör

## Kühl- und Gefriergeräte

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Flaschenrack	1062819	98,-
2 Organizer-Set	1038479	64,-
3 Aktivkohlefilter	1034054	54,-
4 Wasserfilter	1088601	75,-
5 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Rechtsanschlag*	1087155	1460,-
6 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Linksanschlag *	1090119	1460,-
7 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087156	960,-
8 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090121	960,-
9 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087157	1460,-
10 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090120	1460,-
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1090125	1090,-
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090126	1090,-
Ausgleichsleiste	1062627	64,-
Füllprofil mit Montageplatten und Schrauben	1066699	13,-

■ mit Gerät kompatibel | \* Maße siehe Planungshilfe

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



1



2



3



4



5



6



7



8



9

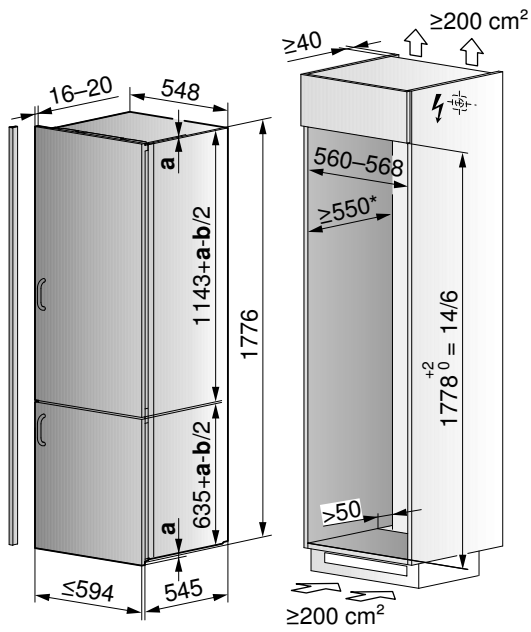


10

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

# Maßzeichnungen

CombiCooler V4000 178NI, CombiCooler V4000 178KNI



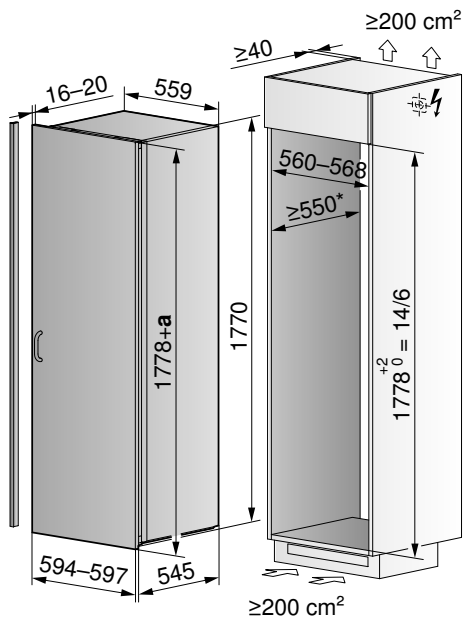
Gültig für Artikelnummer:

5110800002

5111400002

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

Cooler V4000 178K, Cooler V4000 178KG



Gültig für Artikelnummer:

5112100002

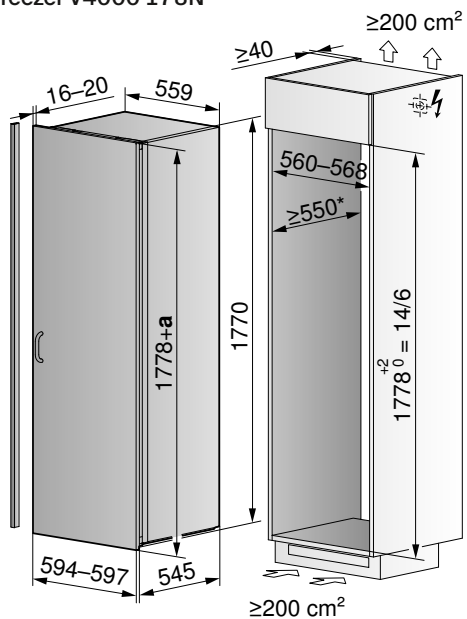
5112200002

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



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

Freezer V4000 178N



Gültig für Artikelnummer:

5300300002

- \* Empfehlung: 560 mm
- a Überlappung in mm

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





# Hervorragender Geschmack, prestigeträchtiges Design

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

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

## **Neu: Wein professionell kühlen und präsentieren**

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

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

## **Das Gefühl exklusiver Gastronomie in den eigenen vier Wänden**

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



Der neue WineCooler V4000 45



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

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

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

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

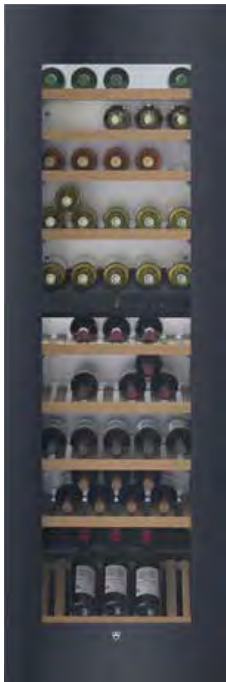


# Produktvergleich

## Weinkühler

	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	WineCooler V4000 45	WineCooler JCSL 60
Seite im Prospekt	212	212	213	213
<b>Ausführungen</b>				
Nischenhöhe (cm)	177,8	90,6	45,0	82-87
1-türig	●	●	●	●
Vollintegriert				
Nutzhalt gesamt (l)	271	131	47	94
Energieeffizienzklasse	G	D	D	G
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>				
SilentPlus		●	●	
HygienePlus		●	●	
<b>Einstellungen</b>				
LED-Leuchten	●	●	●	●
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		●	●	
Sabbat-Modus		●	●	
<b>Bedienung und Anzeige</b>				
Getrennte Temperaturregelung	●	●		●
Digitalanzeige/Grafikanzeige	●	●	●	●
Touch-Bedienung	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	●   ○	●
TouchOpen	●	●	●	●

Zubehör ab Seite 204 | \* Unterbau, bodenstehend



### WineCooler V6000

Die optimale Ergänzung zur Side-by-Side Lösung mit Cooler V4000 178K und Freezer V4000 178N.

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

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



178 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz, Grifflos		
Türanschlag rechts	5109500010	5690,-



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



### WineCooler V4000 90

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

**Maße (H x B x T)** 900 x 596 x 566 mm  
**Anschluss** 220-240 V~ 55 W 10 A



69 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz, Grifflos		
Türanschlag links	5110200024	4395,-
Türanschlag rechts	5110200023	4395,-
Spiegelglas Platinum, Grifflos		
Türanschlag links	5110200026	4395,-
Türanschlag rechts	5110200025	4395,-

Türanschlag nicht wechselbar!



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



### WineCooler V4000 45

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas Schwarz</b>		
Türanschlag links	5111300007	3495,-
Türanschlag rechts	5111300006	3495,-
<b>Spiegelglas Platinum</b>		
Türanschlag links	5111300009	3495,-
Türanschlag rechts	5111300008	3495,-

Türanschlag nicht wechselbar!

### Winecooler UC SL 60

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

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



146 kWh/a

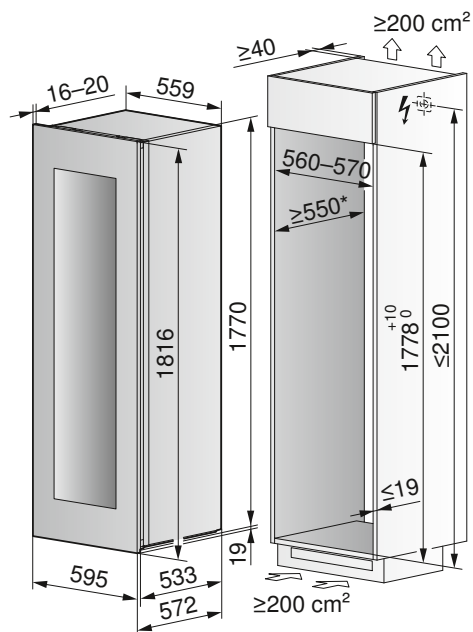
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas Schwarz, Grifflos</b>		
Türanschlag rechts (wechselbar)	5109300008	4395,-

# Maßzeichnungen - excellence line

WineCooler V6000

Gültig für Artikelnummer:

5109500010

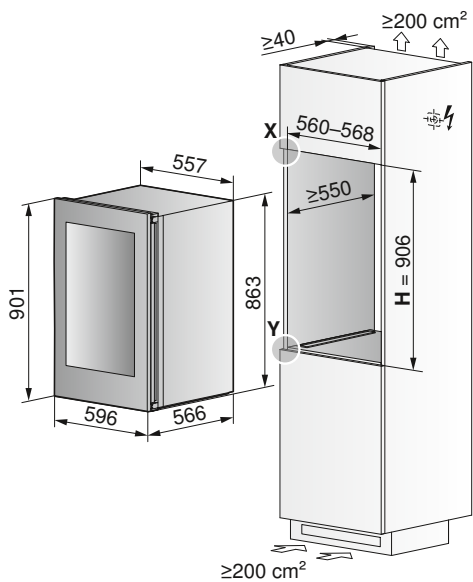


\* = Empfehlung: 560 mm

WineCooler V4000 90

Gültig für Artikelnummer:

- 5110200024
- 5110200023
- 5110200026
- 5110200025

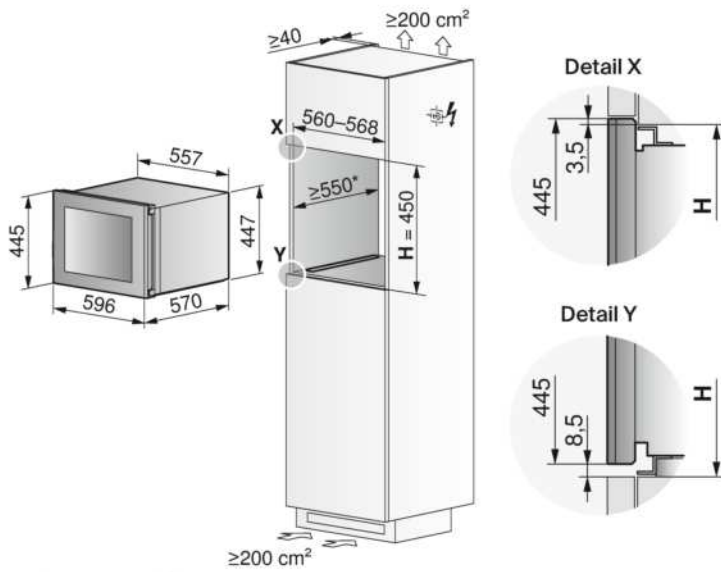


Einbauart	Nischenhöhe H	Einbauset Art.-Nr.	Einbauset Höhe	Überlappung U1	Überlappung U2
EURO 90/60	906	1031817	16 mm	4 mm	-



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

### WineCooler V4000 45



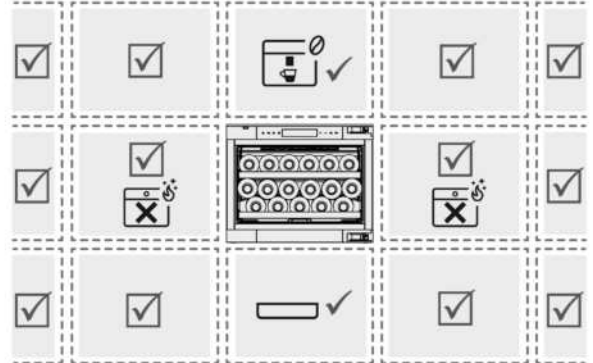
\* = Empfehlung: 560mm

Gültig für Artikelnummer:

5111300007  
5111300006

5111300009  
5111300008

### Übersicht: mögliche Kombinationen



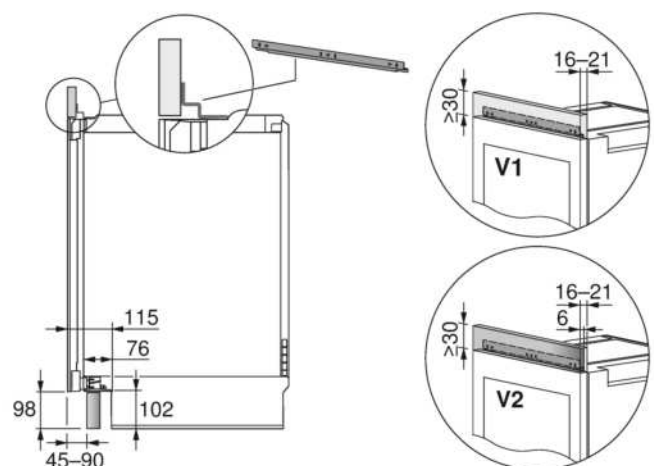
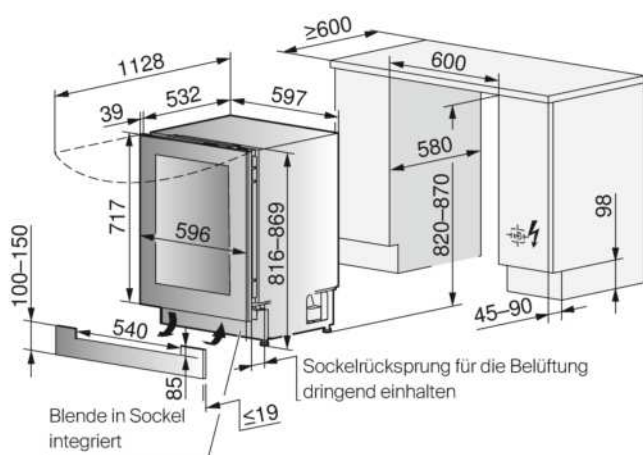
- ✓ Nur dieses Gerät ist erlaubt
- ✓ Alle Geräte sind erlaubt
- ✗ Ausnahme: Gerät mit Pyrolyse
- ☕ Kaffeevollautomat
- ▭ Vakuumschublade, Systemschublade

### Winecooler UCSL 60

Lüftungsgitter ist im Lieferumfang enthalten.  
Montagewinkel: Art.-Nr. 1062627 (optional)

Gültig für Artikelnummer:

5109300008



Einbautart	Nischenhöhe H
EURO 60	820 - 870 + 2

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







# RefreshButler

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

# FrISChe, hygienisch reine Kleidung ohne Waschen

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

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

Der Refresh-Butler kann freistehend installiert oder fest eingebaut werden. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf der Website [vzug.com](http://vzug.com).

# Exklusive Programme für empfindliche Textilien

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

## Auffrischen

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



Bestätigt durch



## Hygienisieren

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



Bestätigt durch



## Trocknen

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



Bestätigt durch





Schwarz, Scharnier links

Edelstahl, Scharnier links



## RefreshButler V6000

Pflege, Hygienisierung und Auffrischen von Kleidung.

### Ausstattung



### Merkmale

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

### Geräteinformationen

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

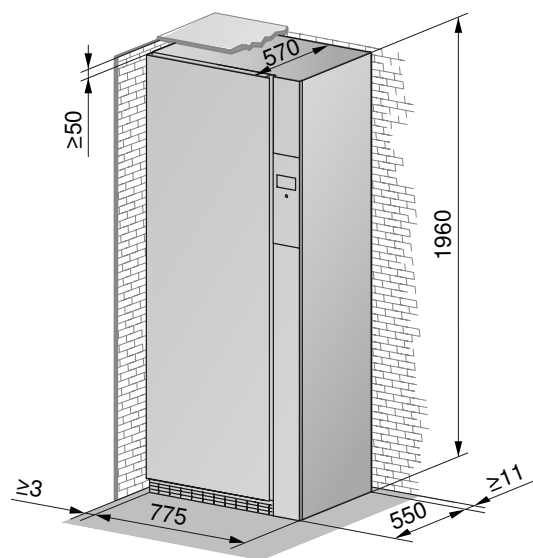
<b>Ausführung</b>	<b>Artikelnummer</b>	<b>Preis exkl.</b>
<b>Freistehend oder integrierbar</b>		
Schwarz, Scharnier links	<b>1400360000</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>
Edelstahl, Scharnier links	<b>1400360003</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>

Scharnier nicht wechselbar!



# Maßzeichnungen - Excellence Line

## RefreshButler V6000



Gültig für Artikelnummer

**1400360003**

**1400360000**

Wird der Refresh-Butler freistehend platziert, muss zu den Wänden auf beiden Seiten ein Abstand von mindestens 3 mm 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).























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






















# Betriebsarten auf einen Blick

## Steamer, CombiSteamer und CombiAirSteamer

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








## Backöfen und Herde

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













## Wärmeschubladen

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

## Vakuumierschubladen

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

## Mikrowellen

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

## Einbau-Kaffeefullautomaten

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





















## Kochfelder

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






















## Dunstabzüge

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

## Geschirrspüler

	<b>Automatik-Funktion</b> Intelligente Sensoren helfen, Wasser und Energie zu sparen.		<b>Glas</b> Sanftes Programm - ideal für Gläser.		<b>Eco</b> Wenn die Zeit keine Rolle spielt und Sie viel Energie sparen wollen.
	<b>SteamFinish</b> Nach dem Trocknen verleiht reiner Wasserdampf Glanz.		<b>Intensiv</b> Programm für stark verschmutztes Geschirr einschließlich Pfannen.		<b>Energie sparen</b> Ein Zusatzprogramm - senkt die Temperatur und spart Energie.
	<b>Leise</b> Das Programm ist so leise, dass das Gerät kaum hörbar ist.		<b>Fondue/Raclette</b> Macht Fonduetöpfe und Raclette-Pfännchen perfekt sauber.		<b>Zeitverzögerter Start</b> Das Programm startet automatisch zu einem späteren Zeitpunkt.
	<b>Kurzprogramm für jeden Tag</b> Schnellprogramm für normal verschmutzte Beladung, einschließlich Pfannen.		<b>Hygiene</b> Für besonders empfindliche Gegenstände wie Schneidebretter und Babyflaschen.		<b>OptiStart</b> Das Programm startet automatisch zu einem späteren Zeitpunkt und spart Energie.
	<b>Kurz</b> Schnellprogramm für leicht verschmutzte Snackschalen.		<b>Vorspülen</b> Verhindert die Entstehung von Gerüchen im Geschirrspüler.		<b>EcoManagement</b> Gibt Auskunft darüber, wie viel Wasser und Energie das Programm verbraucht.
	<b>Party programme</b> Clean dishes in just 11 minutes.		<b>MachineCare</b> Entfettet und reinigt den Innenraum und die Komponenten.		<b>V-ZUG-Home</b> Das Gerät ist netzwerkfähig.
	<b>Sprint</b> Extrem schnelles Programm für leicht verschmutzte Snackschalen.		<b>Teilbeladung</b> Spart Wasser und Energie, wenn der Geschirrspüler nicht voll beladen ist.		

## Kühl- und Gefriergeräte

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

# V-ZUG 10 Jahre Garantie.

## Wir stehen langfristig an Ihrer Seite.

### 10 Jahre Garantie

Auf jedes neue V-ZUG-Produkt erhalten Sie ab Kaufdatum eine zweijährige gesetzliche Garantie sowie eine achtjährige erweiterte kommerzielle Garantie.

#### Was ist abgedeckt?

Die Garantie deckt Material- und Fabrikationsfehler bei normalem Hausgebrauch ab. Während der Garantiezeit werden solche Mängel kostenlos behoben. Sie umfasst die Arbeits- und Reisekosten sowie die Kosten für Ersatzmaterial. V-ZUG kann nach eigenem Ermessen entweder das Produkt reparieren oder durch ein gleichwertiges Produkt ersetzen oder in Ausnahmefällen eine Teiltrückerstattung des Kaufpreises vornehmen. Alle anderen Ansprüche sind ausgeschlossen.

#### Wo ist die Garantie gültig?

Die Garantie ist nur in dem Land gültig, in dem das V-ZUG-Produkt von einem autorisierten V-ZUG-Partner gekauft und von V-ZUG auf den Markt (Land) gebracht wurde und entweder V-ZUG selbst oder ein autorisierter V-ZUG-Dienstleister in diesem Land Dienstleistungen anbietet. Werden Geräte in andere Länder versandt, können die technischen Gegebenheiten (z.B. Netzspannung, Frequenz) oder die Klima- und Umweltbedingungen des betreffenden Landes Probleme verursachen. Daher behalten wir uns das Recht vor, die Garantie für Geräte, die nicht für das betreffende Land zertifiziert sind, abzulehnen.

#### Was ist nicht abgedeckt?

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die durch Transport, Handhabung, Lagerung oder Aufstellung des Gerätes entgegen den Spezifikationen, unsachgemäßen Gebrauch, mangelhafte Pflege (z.B. Kratzer auf ästhetischen Teilen wie Türglas, Kochfeldglas und emaillierten Teilen), äußere Einflüsse, Folgeschäden und indirekte Schäden infolge einer Gerätefehlfunktion, höhere Gewalt und Gründe, die außerhalb der Kontrolle von V-ZUG liegen, entstanden sind.

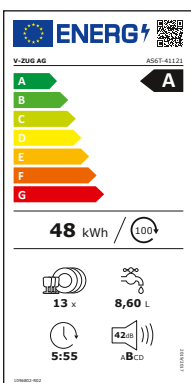
Bei Arbeiten durch einen nicht von V-ZUG autorisierten Dienstleister und bei Verwendung von anderen als den Original-Ersatzteilen von V-ZUG erlischt die Garantiepflicht.

Zusätzlich gelten während der erweiterten kommerziellen Garantie die folgenden Einschränkungen:

- Ersatz von Verschleißteilen wie Glühbirnen, Filter, Türdichtungen, Sicherungen oder Ähnliches.
- Ersatz von ästhetischen Teilen wie Türglas, Kochfeldglas, emaillierten Teilen oder ähnlichem wegen natürlicher, gebrauchsbewingter Farbveränderungen.
- Ersatz von Zubehörteilen wie Backblechen, Drahtböden, Lebensmittelastern oder ähnlichem.

Die vertraglichen oder gesetzlichen Ansprüche gegenüber dem Produktverkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Gültig ab 01/05/2023



Energieeffizienz auf einen Blick  
Auf dem Etikett können Sie den Energieverbrauch eines Geräts direkt auf einen Blick erkennen.  
Unsere Geräte verfügen über beste Energieeffizienzwerte.

Modell- und Preisänderungen, Druck- und Tippfehler sowie falsche Angaben vorbehalten.

Abbildungen können von den Originalprodukten abweichen. Die V-ZUG AG übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Informationen und schliesst jegliche Haftung im Rahmen des gesetzlich Zulässigen aus.

**Für zusätzliche Informationen, kontaktieren Sie bitte**

**V-ZUG Europe BV**                      Tel.: 0800 89 84 273  
Evolis 102                                      Fax: 0800 89 84 329  
8530 Harelbeke                              vzug.com  
Belgien    info.de@vzug.com

**Gourmet-Hotline für**                      **Service-Hotline für**  
**Kochberatung**                              **Werkskundendienst**  
Tel.: 0800 89 84 273                      Tel.: 00800 850 850 00

**V-ZUG Studio Ausstellungs- und Beratungscenter**

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


**V-ZUG Studio München**  
Promenadeplatz 11  
80333 München  
[vzug.studio.muc@vzug.com](mailto:vzug.studio.muc@vzug.com)

**V-ZUG Studio Hamburg**  
Großer Burstah 1  
20457 Hamburg  
[vzug.studio.hh@vzug.com](mailto:vzug.studio.hh@vzug.com)


**V-ZUG Studio Löhne**  
Weidengrund 10  
32584 Löhne  
[vzug.studio.loehne@vzug.com](mailto:vzug.studio.loehne@vzug.com)

**V-ZUG Produkte sind erhältlich in**

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

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

 [instagram.com/vzug](https://instagram.com/vzug)

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