



Schweizer Perfektion für zuhause

V-ZUG

Kollektion Deutschland

2022





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

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



# Inhaltsverzeichnis

## **4 Über V-ZUG**

- 8 Neue Energielabel
- 10 Die Zukunft ist jetzt - vernetzte Geräte für digitale Lösungen
- 14 Excellence Line - nahtlose Integration in jede Küche

## **25 Steamer, Combi-Steamer und Combair-Steamer**

- 33 Produktvergleich
- 40 Ausstattung und Zubehör
- 44 Maßzeichnungen

## **51 Backöfen**

- 57 Produktvergleich
- 66 Ausstattung und Zubehör
- 68 Maßzeichnungen

## **71 Schubladen**

- 76 Vakuum- und Systemschublade
- 78 Wärmeschubladen
- 80 Ausstattung und Zubehör
- 81 Maßzeichnungen

## **85 Coffee-Center**

- 88 Coffee-Cente
- 90 Zubehör
- 91 Maßzeichnungen

## **93 Kochfelder**

- 100 Produktvergleich Induktion
- 108 Zubehör
- 110 Maßzeichnungen
- 122 Produktvergleich Gas
- 125 Zubehör
- 126 Maßzeichnungen

## **131 Dunstabzüge**

- 140 Produktvergleich Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben
- 145 Produktvergleich Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine
- 148 Zubehör
- 150 Umluftfilter
- 152 Maßzeichnungen

## **161 Geschirrspüler**

- 171 Produktvergleich
- 175 Ausstattung und Zubehör
- 176 Maßzeichnungen

## **181 Kühl- und Gefriergeräte**

- 184 Produktvergleich Supreme Line
- 194 Produktvergleich Kühl- und Gefriergeräte
- 198 Maßzeichnungen
- 204 Produktvergleich Weinkühler
- 208 Ausstattung und Zubehör
- 210 Maßzeichnungen

## **213 RefreshButler**

- 216 Textilpflege system
- 218 Maßzeichnungen

## **222 Betriebsarten auf einen Blick**

## **226 Garantie Informationen**



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

Hintergrundinformationen, Videos und Fotos: Hinter jedem QR-Code steckt etwas Interessantes. Erfahren Sie mehr über Ihr Lieblingsprodukt, studieren Sie die neuesten Funktionen und profitieren Sie von ergänzenden Beiträgen. So funktioniert es: QR-Code mit der Kamera Ihres Smartphones scannen und die spannenden Inhalte erkunden.



---

# Schweizer Perfektion für zuhause

Im Herzen der Schweiz mit Leidenschaft entwickelt und gefertigt, in der ganzen Welt in Gebrauch: Unsere Haushaltsgeräte sind bekannt für ihre Präzision, Innovation und Qualität – heute und in Zukunft. Dafür stehen wir als führende Schweizer Marke.

Seit über 100 Jahren begeistern wir unsere Kunden mit hochwertigen Haushaltsgeräten. Als einziger Hersteller von Haushaltsgeräten in der Schweiz entwickeln und fertigen wir unsere Produkte mit Überzeugung an unserem Heimatstandort Zug. Und das wird sich auch in Zukunft nicht ändern. Mit „Tech Cluster Zug“, dem visionären Gemeinschaftsprojekt mit der Metall Zug AG und der Gemeinde Zug, setzen wir uns für die Sicherung der langfristigen Zukunft des Schweizer Industrie- und Produktionsstandorts ein.

## Spitzenleistung aus Leidenschaft

Unsere Haushaltsgeräte sind hochwertig, modern und zuverlässig. Das Geheimnis? Es liegt im Detail. Hochmotivierte Mitarbeiter stellen mit vollem Engagement Haushaltsgeräte in höchster Schweizer Perfektion her. Von der Entwicklung und Produktion der Geräte bis hin zu ihrer Verwendung in den Haushalten unserer Kunden – die Liebe zum Detail ist der Kern unserer tagtäglichen Arbeit.

## Weltweit zuhause

Heute schätzen Menschen auf der ganzen Welt die typische Schweizer Innovationskraft. Vor mehr als zehn Jahren haben wir uns entschieden, über die eigenen Landesgrenzen hinauszuwachsen und unsere Haushaltsgeräte auf der ganzen Welt zu verkaufen. Inzwischen sind wir mit einem erlesenen Sortiment von Premiumgeräten in 18 Ländern der Welt präsent.

## Keine Zukunft ohne Vergangenheit

Traditionen, Wurzeln und Treue – aus unserer Sicht die idealen Grundpfeiler für eine erfolgreiche Zukunft. Als Familienunternehmen sind wir anpassungsfähiger und in der Lage, nachhaltig auf Veränderungen zu reagieren. Den Stolz auf unsere Herkunft tragen wir bis heute im Firmennamen: „V“ steht für unsere Geschichte als Verzinkerei, „ZUG“ für unser Bekenntnis zum Standort Zug in der Schweiz.

## Starke Wurzeln, starkes Wachstum

Die heimische Produktion ist für uns als Schweizer Unternehmen von zentraler Bedeutung, um den wachsenden Qualitätsanforderungen entsprechen zu können. Qualität ist weit mehr als nur Materialien der gehobenen Preisklasse und Präzisionsarbeit. Qualität umfasst auch Funktionalität, Design, Nachhaltigkeit, digitale Verbesserungen und tadellosen Service während der gesamten Lebensdauer eines Produkts. Das meinen wir mit „Schweizer Perfektion für zu Hause“.

Um weiterhin erfolgreich in der Schweiz forschen, entwickeln und produzieren zu können, machen wir unseren Arbeitsplatz fit für die Zukunft. Bis 2033 entsteht auf unserem Areal ein ganz neuer Stadtteil, der dem Unternehmen, dem Industriestandort Zug und dem Produktionsstandort Schweiz den Rücken stärkt. Das Areal befindet sich in einem stetigen Entwicklungsprozess – einige Neubauten wurden bereits bezogen, weitere wie etwa unsere vertikale Fabrik ebnen uns den Weg nach oben und in die Zukunft.



---

# Unser Beitrag für die Zukunft

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

Lebenslange Inspiration und die Leidenschaft für einfache Lösungen – ein ambitioniertes Ziel, das mehr als die Entwicklung und Fertigung von hochwertigen Haushaltsgeräten beinhaltet. Wir legen größeren Wert auf unsere natürlichen Ressourcen und den Umgang mit unseren Mitarbeitern und der Gesellschaft, in der unser Unternehmen tätig ist. Daher verfolgen wir einen ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz.

## Investition in Energieeffizienz

Haushaltsgeräte haben einen bedeutenden Anteil am täglichen Energie- und Wasserverbrauch. Wer in ein topmodernes Gerät von V-ZUG investiert, spart im Alltag wertvolle Ressourcen. Wir sind beispielsweise das erste Unternehmen weltweit, das Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner mit einer Wärmepumpe ausstattet – und damit neue Maßstäbe beim Energieverbrauch dieser Geräte setzt. Unser Geschirrspüler AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe hat eine bemerkenswerte Energieeffizienz die von keinem anderen Gerät auf dem Markt erreicht wird.

## Verantwortung übernehmen

Wir möchten unsere Kunden motivieren, sich im Haushalt Tag für Tag ökologisch zu verhalten. Das EcoManagement bei Waschmaschinen und Trocknern beispielsweise zeigt den prognostizierten Wasser- und Stromverbrauch eines bestimmten Programms an und informiert nach Programmende über den tatsächlichen Verbrauch. Mit der Energiespartaste können zudem bei jedem Waschprogramm Ressourcen eingespart werden.

## Bewusst nachhaltig

So energieeffizient unsere Geräte bei den Kunden arbeiten, so ressourcenschonend werden sie auch produziert. In unserer Produktionseinrichtung in Zug verfolgen wir das Ziel, unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen kontinuierlich zu senken. Der Strom für die Produktion stammt schon heute zu 100 % aus der erneuerbaren Energiequelle Wasserkraft. Und im Logistik-Center ZUGgate betreiben wir eine der größten privaten Photovoltaikanlagen des Kantons. Dies sorgt zusammen mit weiteren energiesparenden Maßnahmen dafür, dass unser gesamtes Logistik-Center ökologisch selbsttragend ist. Neben dem Energiemanagement kümmern wir uns zudem auch um Themen wie Abfallwirtschaft, nachhaltiger Einkauf, Mitarbeiterentwicklung, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz und Chancengleichheit. Alle genannten Maßnahmen ermöglichen uns in Kombination mit einem geringen Anteil, der weiterhin durch Emissionszertifikate kompensiert wird, eine 100-prozentige CO<sub>2</sub>-Neutralität.

## Engagiertes Networking

Wir engagieren uns zudem als aktives Mitglied im Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz (FEA) sowie als branchenexklusiver führender Partner des Vereins Minergie für ressourcenschonendes Leben und Arbeiten. Wir möchten dazu beitragen, eine funktionierende Zukunft zu schaffen, eine Welt, in der knappe Ressourcen geschont, Menschen ihr volles Potenzial ausschöpfen und Unternehmen wie unseres Bedeutendes erreichen können.



# Die Zukunft ist jetzt – vernetzte Geräte für digitale Lösungen

Vernetzte Geräte ermöglichen ein innovatives, aktuelles und inspirierendes Haushalten. Denn sie bieten zahlreiche nützliche Funktionen wie etwa EasyCook oder die Rezeptdatenbank. Zudem lassen sich in der V-ZUG-App individuelle Programme auswählen und an das Gerät übermitteln.

Immer mehr unserer Geräte, darunter die Backöfen und Dampfgarer der neuen Excellence Line, sind standardmäßig netzwerkfähig und lassen sich per V-ZUG-App mit dem Smartphone oder Tablet verbinden. In nur wenigen Schritten ist das Gerät bereit, die Funktionen von ZUG-Home zu nutzen.



Das Gerät ist netzwerkfähig und die Vorteile von V-ZUG-Home können genutzt werden.



## Immer und überall informiert

Die V-ZUG-App enthält eine große Auswahl an Rezepten. Die jeweils erforderlichen Kocheinstellungen lassen sich einfach von der App auf den Backofen oder Steamer übertragen. EasyCook-Tipps zu den Einstellungen zeigen die optimale Zubereitungsart einer Vielzahl von Lebensmitteln an. Es genügt, Brokkoli oder Kartoffeln auszuwählen und das vorgeschlagene Programm inkl. Temperatur und Dauer per Fingerdruck auf das Gerät übertragen.

Auch die notwendige Betriebsart lässt sich mit einem einzigen Fingerdruck vom Smartphone an das Gerät senden.

Die V-ZUG-App besitzt das moderne Erscheinungsbild dieser Gerätelinie und ist jetzt noch bequemer bedienbar. Bei Backöfen und Dampfgarer können mithilfe neuer Filter Speisen aus den EasyCook-Tipps ausgeschlossen oder sogar typische Landesgerichte hinzugefügt werden, je nach bevorzugter Ernährung.



## Immer auf dem neuesten Stand der Technik

Über die V-ZUG-App können Geräte schnell und einfach mit neuen Funktionen und Software-Updates ausgestattet werden – Käufer profitieren somit von Service- und Funktionsverbesserungen und einer hohen Investitionssicherheit. Während der gesamten Lebensdauer des Gerätes kommen neue Funktionen und Optimierungen hinzu, damit es auf dem neuesten Stand bleibt und regelmäßig innovative Überraschungen liefert.

Eine große Anzahl von Küchengeräten ist standardmäßig netzwerkfähig und auch einige ältere Geräte können nachgerüstet und angeschlossen werden. Auf [home.vzug.com](http://home.vzug.com) lässt sich einfach anhand der Seriennummer überprüfen, ob ein Gerät für die Nachrüstung mit der V-ZUG-App geeignet ist.

Alle Geräte mit V-ZUG-App können in ausgewählte Plattformen von Drittanbietern zur Haushaltsautomatisierung integriert werden.



Wie V-ZUG-Home die Haushaltsführung noch einfacher macht.

## Bereits Eigentümer eines V-ZUG-Gerätes?

Da Technologie bei V-ZUG seit jeher vorausschauend entwickelt wird, sind Nachrüstätze für bereits gekaufte Geräte erhältlich. Das eröffnet die Möglichkeit, die Welt der vernetzten Dienstleistungen durch die V-ZUG-App zu nutzen, ohne zwingend neue Produkte zu kaufen. Genauere Auskünfte zu den Nachrüstooptionen für vorhandene Küchen-/Textilpflegegeräte erteilen die V-ZUG-Händler.



---

# Design: Ikonisch. Integriert. Intuitiv. Individuell. Inspirierend.

Mit der Markteinführung der neuen Excellence Line haben wir unsere Designsprache erweitert – und sogar revolutioniert. Schönheit, Emotion und einzigartiger Bedienkomfort – das ist für uns der Kern von Designqualität und Swiss Made.

Unserer Geräte sind hochklassig, elegant und puristisch. Zugleich haben sie ihren eigenen Charakter und eine Einfachheit, die sich vor dem inneren Auge visualisiert. Die Einfachheit ist die hohe Kunst des ikonischen Designs, das wir in unseren Produkten anstreben. Wir möchten, dass Nutzer unser Design lieben und wertschätzen.

## Einfache Bedienung

Die Interaktion mit unseren Geräten ist natürlich und intuitiv: In nur wenigen Schritten lässt sich die richtige Einstellung zuweisen. Ergonomische Griffe und ein attraktives Display, das geradlinig durch die Einstellungen führt – dies erleichtert auch die Anwendung unserer Geräte und sorgt für ein intuitives und begeisterndes Bedienerlebnis.

## Eine eigene Sprache

Unser Design zeichnet sich durch Zeitlosigkeit, Qualität und Understatement aus. Unsere Geräte stehen für Qualität und Langlebigkeit. Das Design muss also über einen längeren Zeitraum überzeugen. Bei der Auswahl der Formen und Farben streben wir eine Harmonisierung unserer Produkte an. Das schließt die Auswahl der Materialien mit ein: Auch hier achten wir auf Hochwertigkeit und verwenden echte Materialien wie Metall, Glas und eloxiertes Aluminium. Bei den neuen Spiegelglasoptionen Schwarz und Platin für die Excellence Line haben unsere Kunden die Qual der Wahl: nahtlos in die Küche integrieren, eventuell fast unsichtbar, oder mit kühnen Akzenten ein Statement setzen – unser Design erfüllt alle Wünsche.

Für höchste Qualität und Ästhetik überprüft unser Entwicklungsteam jeden Millimeter, jedes Pixel und jede Farbnuance – das ist unsere Liebe zum Detail.



Spiegelglas-Oberfläche Schwarz

---

# Excellence Line – nahtlose Integration in jede Küche

Die Geräte der Excellence Line fügen sich mit ihrem puristischen Design und den zwei farbigen Spiegelglasfronten harmonisch in die Architektur und Atmosphäre des Küchenbereichs ein.

Geräte der Excellence Line sind auf das Wesentliche reduziert. Die Spiegelglasfronten nehmen die umgebenden Farben und Materialien auf und integrieren sich dadurch nahtlos in jede Küche. Im ausgeschalteten Zustand treten die Geräte in den Hintergrund.

Standardisierte Außenflächen in den einzelnen Produktreihen und passende Designänderungen machen es möglich, dass Backöfen, Dampfgarer, Coffee-Center und Weinkühler nach Bedarf miteinander kombiniert werden können. Gemeinsam bilden sie eine ausdrucksstarke, anmutige Produktfamilie, die wie aus einem Guss erscheinen.

## Spiegelglas in Schwarz oder Platinum – klassisch und zeitlos

Alle Geräte der neuen Excellence Line sind mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platinum harmonisch in helle Küchen integrieren lässt.



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

---

# Die neuen Backöfen und Dampfgarer – eine Bedien- und Designrevolution

Diese ganz und gar neue Generation von Geräten steht für puristisches Design, interaktive Bedienung und perfekte Kochresultate.

Mit der Excellence Line bringen wir eine komplett neue Generation von Backöfen und Dampfgarern auf den Markt. Die neuen Geräte, die in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich sind, zeichnen sich durch höchsten Bedienkomfort aus und versetzen erfahrene Köche ebenso wie Hobbyköche in die Lage, perfekte Speisen zu zaubern. Die Bedienung ist schnell und intuitiv dank des revolutionären CircleSlider in der Mitte des riesigen Touchdisplays.

## Überzeugende Qualität

Backöfen und Dampfgarer der Excellence Line verkörpern „Swiss Made“ mit großer Liebe zum Detail. Um Schweizer Perfektion zu erzielen, scheuen wir keine Investitionen in Entwicklung und Prüfung. Daraus gehen Funktionen hervor, die hinsichtlich Qualität und Nutzungskomfort auf ganzer Linie überzeugen – wie etwa AutoDoor, die erste Tür, die nicht nur automatisch öffnet, sondern auch automatisch schließt.

In griffreien Küchen ermöglicht AutoDoor, vollständig auf Gerätegriffe zu verzichten. Dies unterstreicht das puristische Design und sorgt für überganglose Integration der Geräte in ihre Umgebung. Modelle mit Griffen beeindrucken mit detailgenauer, ergonomischer Fertigungsqualität. Die Griffe werden aus einem einzigen Stück eloxierten Aluminiums gefräst und ihre Oberfläche wird glasperlengestrahlt. Die Reinigung der Geräteaußenflächen wird durch das schnörkellose Griffdesign deutlich erleichtert.



Spiegelglas-Oberfläche Platinum

# Mögliche Gerätekombinationen

Für alle Bedürfnisse: Je nach Nischenhöhe lässt sich ein Gerät perfekt mit der passenden Schublade kombinieren.



2 Backöfen mit 45 cm



Backofen mit 45 cm auf einer  
Wärmeschublade V4000 31  
auf einer Vakuumschublade V6000 14



Backofen mit 60 cm auf einer  
Wärmeschublade V4000 31



Backofen mit 60 cm

Backofen mit 45 cm auf einem  
Vakuumschublade V6000 14



CoffeeCenter V6000 45 mit 45 cm auf  
einer Wärmeschublade V4000 14



2 Backöfen mit 45 cm. Darunter eine Wärmeschublade V4000 14 und eine  
Systemschublade V2000 14



Spiegelglas-Oberfläche Schwarz





2 Backöfen mit 45 cm



Backofen mit 45 cm auf einer  
Wärmeschublade V4000 31  
auf einer Vakuumschublade V6000 14



Backofen mit 60 cm auf einer  
Wärmeschublade V4000 31



Backofen mit 60 cm

Backofen mit 45 cm auf einem  
Vakuumschublade V6000 14



CoffeeCenter V6000 45 mit 45 cm auf  
einer Wärmeschublade V4000 14



2 Backöfen mit 45 cm. Darunter eine Wärmeschublade V4000 14 und eine  
Systemschublade V2000 14



Spiegelglas-Oberfläche Platinum

# Futuristische Bedienelemente

Das große Touchdisplay mit dem CircleSlider ermöglicht eine Bedienung auf ganz neuem Niveau – intuitiv, interaktiv und individualisierbar. Ein absolutes Highlight: Erstmals kann eine Tür von einem Backofen oder CombiSteamer automatisch geöffnet und geschlossen werden.

## Interaktive Bedienung mit dem CircleSlider

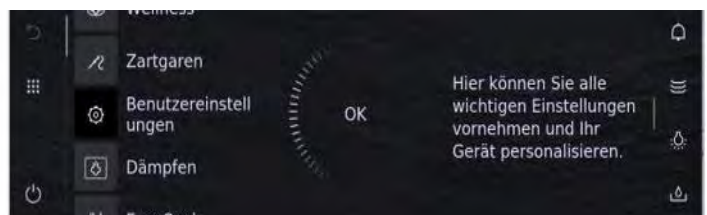
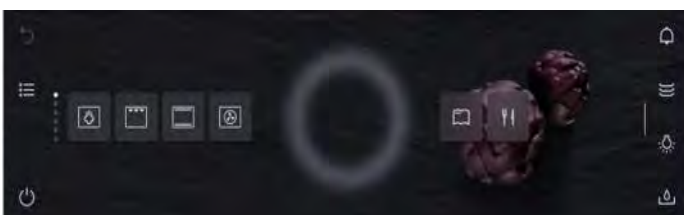
Die Backöfen und Dampfgarer der neuen Excellence Line werden über einen revolutionären CircleSlider gesteuert. Dieser ist elegant in die Mitte des Touchdisplay integriert. Die leicht raue Oberfläche ermöglicht ein präzises Einstellen der Werte durch Überstreichen mit dem Finger.

In Kombination mit dem Touchdisplay ist der CircleSlider der interaktive Nachfolger unseres beliebten Einstellknopfes. Jede Funktion oder Einstellung wird jetzt mitsamt einer Kurzbeschreibung, für welche Speisen sie am besten geeignet ist, auf dem hochauflösenden Farbdisplay angezeigt. Während des Kochens zeigt der CircleSlider den aktuellen Vorgang oder die entsprechende Kochphase an, sodass der Fortschritt der Speisenzubereitung stets ersichtlich ist.



## Das Touchdisplay – groß, informativ und leicht verständlich

Auf dem Touchdisplay werden alle Einstellungen beidseitig mittels Applikationen dargestellt, ähnlich wie die Benutzeroberfläche des Smartphones. Die Bedienung ist schnell und intuitiv. Durch Tippen auf das Heißluft-Symbol erscheint eine Auswahl mit vier verschiedenen Heißluftoptionen. Nach Auswahl der gewünschten Betriebsart kann das Gerät gestartet werden. Die Temperatur lässt sich mithilfe des CircleSlider vor oder während des Kochvorgangs einstellen. Für alle, die mit der App-Ansicht nicht so vertraut sind oder eine Übersicht über die Einstellungen wünschen, gibt es die Listenansicht. Damit unterstützt das Gerät Nutzer bei der Wahl der richtigen Einstellung oder beim Kennenlernen der neuen Einstellungen. Das außergewöhnlich große hochauflösende Touchdisplay vereinfacht die Bedienung und bietet optimale Lesbarkeit.



## Personalisierung von Favoriten und Platzierung auf dem Bildschirm

Häufig verwendete Funktionen und mit ihnen verknüpfte individuelle Einstellungen lassen sich als Favoriten speichern. Die Favoriten können benannt werden und erscheinen dann als neue Applikation auf dem Startbildschirm. So sind Lieblingsfunktionen anhand ihres Namens schnell auffindbar und lassen sich mit einem Tastendruck starten. Individuelle Applikationen können nach Belieben an augenfällige Positionen verschoben werden, genau wie auf einem Smartphone. Beispielsweise können alle Applikationen sofort sichtbar auf einer einzigen Seite angezeigt werden oder in reduzierter Ansicht, sodass sich nur die meistverwendeten Applikationen auf der ersten Seite befinden – alles ist möglich. Weitere Funktionen wie Farbschemata, Klänge, Hintergrundbilder etc. lassen sich ebenso einfach anpassen.



## Automatischer Türöffner und -schließer dank AutoDoor-Innovation

Ein mit AutoDoor ausgestattetes Gerät benötigt keinen Handgriff. Die Tür öffnet sich automatisch bei Berühren des Touchdisplays. Der automatische Türschließer ist einzigartig. Unsere innovative AutoDoor-Funktion ermöglicht eine mühelose Betätigung der Tür, ohne Fingerabdrücke zu hinterlassen – kein lästiges Kontrollieren mehr, ob die Tür tatsächlich geschlossen ist. Das Gerät kann die Tür während des gewählten Kochvorgangs etwas öffnen, um Dampf entweichen zu lassen oder ggf. am Ende des Kochvorgangs den Backofen schneller abkühlen zu lassen – alles unabhängig vom Gerät selbst gesteuert.



# Der intelligente Weg zum Kochvergnügen

Perfekte Resultate mit minimalem Aufwand:  
Geräte der Excellence Line vereinen raffinierte  
Technologie mit maximalem Komfort.

Die neuen Backöfen und Dampfgarer arbeiten sehr leise. Dies wird besonders in offenen  
Küchen geschätzt und sorgt zusätzlich für ein stressfreies Kochen.

## Bessere Beleuchtung und gute Sicht auf das Gargut

Die Innenräume aller Backöfen, Combi-Steamer und Combair-Steamer sind mit Einbauleuchten  
in den Seitenwänden und in der Decke ausgestattet. Sogar beim Kochen auf mehreren  
Ebenen wird der gesamte Garraum optimal ausgeleuchtet. Der Kochvorgang kann jederzeit  
beobachtet werden, ohne Blendeffekt. Geräte der Komfortstufen V2000 und V4000 verfügen  
über die gängigen Halogenlichter, während die Geräte der Komfortstufe V6000 jetzt mit LED-  
Leuchten ausgestattet wurden. Diese sind energieeffizient und langlebig.



## Präziser Gargutsensor mit Dreipunkt-Messung

Der Gargutsensor bei Geräten der Excellence Line basiert nun auf einem Dreipunkt-Messsystem.  
Dies hat den Vorteil, dass auch bei ungleichmäßigem Einstechen des Garguts die Temperatur exakt  
bestimmt werden kann – das Fleisch wird gleichmäßig und auf den gewünschten Punkt gegart.

## Standardmäßig netzwerkfähig – V-ZUG-App mit erweiterten Funktionen

Alle Geräte der Excellence Line sind standardmäßig netzwerkfähig und über die V-ZUG-App mit dem Smartphone  
oder Tablet bedienbar. Die gewünschte Betriebsart oder ein ganzes Rezept kann in der App ausgewählt und direkt  
an das Gerät übermittelt werden. Die V-ZUG-App ermöglicht das Abrufen von Informationen über Temperatur,  
Restkochzeit, aktuelle Rezepte etc. und auf Wunsch kann auch eine Benachrichtigung bei Programmende erfolgen.



## Inspirierende Rezeptsammlung

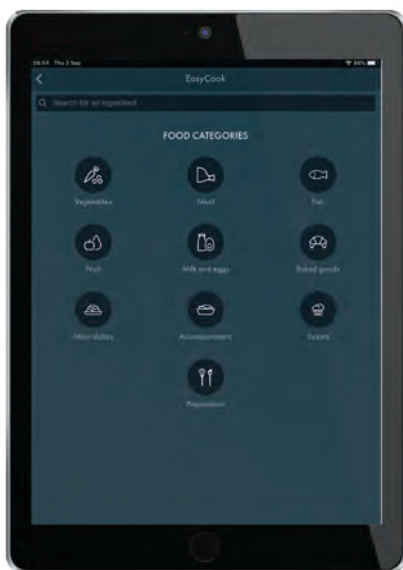
Die neuen Rezeptbücher "Steamen mit Leidenschaft fürs Detail" und "Backen mit Leidenschaft fürs Detail" bieten Inspiration und Ideen zum Backen und Dämpfen. Wir haben eine große Anzahl von Rezepten entwickelt, die speziell auf die Geräte der Excellence Line zugeschnitten wurden. Die gespeicherten Rezepte können am Display angezeigt und die vordefinierten Einstellungen in der richtigen Reihenfolge ausgeführt werden – für schnelles und müheloses Kochen.



Weitere Rezepte finden sich auf unserer Website und in der App.

## Mit EasyCook Standardeinstellungen nutzen und individuell anpassen

Die EasyCook-Funktion bietet hilfreiche Standardeinstellungen für über 100 ausgewählte Lebensmittel, um diese schnell und sicher zuzubereiten, ohne in einem Rezept nachschlagen zu müssen. Dazu genügt es, im EasyCook das gewünschte Lebensmittel auszuwählen, und das Gerät schlägt eine oder mehrere Kochmethoden vor. Die Auswahl der angezeigten Lebensmittel und Rezepte lässt sich nach Wunsch anpassen. Mit der Filtereinstellung „Ernährungspräferenzen“ können nicht gewünschte Lebensmittel auf Tastendruck entfernt werden. Vegetarier beispielsweise können Fleisch einfach ausschließen. Umgekehrt kann mit dem Filter „Nationale Küche“ die Auswahl verfügbarer Lebensmittel um landesspezifische Gerichte ergänzt werden, sodass eine schnelle Anpassung an die gewünschte Kochkultur möglich ist.



Lebensmittelkategorien im EasyCook-Assistenten



Vorgeschlagene Werte, dem Gerät angepasst und übermittelbar, mit Verweisen auf Zubehör



# Steamer, Combi-Steamer und Combair-Steamer

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





# Dampf garen – einfach, schnell und vielseitig

Unsere Steamer, Combi-Steamer und Combair-Steamer zeichnen sich durch drei wesentliche Vorteile aus.

Mit der App gelangen auch komplexe Rezepte auf Knopfdruck.

## Einfach

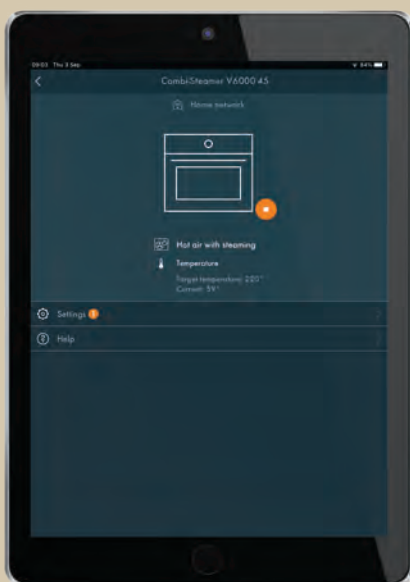
Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Bei Verwendung des Programms GarAutomatik erfasst das Gerät die Menge und Größe des Garguts und wählt automatisch die beste Abfolge der Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Darüber 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.

## Vielseitig

Gemüse mit Dampf garen, ein knuspriges Brot backen, ein vorgegartes Gericht aufwärmen oder Fleisch schonend zubereiten – die Combi-Steamer und Combair-Steamer 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.



---

# Unser Sortiment an Dampfgarern

Ein Gerät, das alles kann, oder zwei Garräume für flexibles Kochen – unsere Geräte ermöglichen die Zubereitung ganz nach individuellen Wünschen.

## Excellence Line: die neue Gerätegeneration

Die Geräte der neuen Produktreihe Excellence Line sind in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich. Standardisierte Bedienung und einheitliche Blendenhöhen ermöglichen die Kombination von Geräten verschiedener Komfortstufen.

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. Die V6000-Geräte 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 das Gerät durch Berühren des Displays automatisch öffnen und schließen.

## 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.

## Modellauswahl

Wir bieten eine Reihe von Modellen, die den Bedürfnissen nach flexiblem Kochen entsprechen. Zur Wahl stehen Dampfgarer, Combi-Steamer und Combair-Steamer.

## Dampfgarer

Schonendes Dampfgaren in unseren neuen Dampfgarern ist das Erfolgsrezept für die Zubereitung von Gemüse und Fisch. Die Regenerierfunktion bietet praktische Unterstützung im Alltag für schnelles, einfaches Aufwärmen von vorbereiteten Speisen – gesund und zuverlässig. Der Dampfgarer ist in der Komfortstufe V4000 erhältlich.

## Combi-Steamer

Seit nunmehr 20 Jahren liefern unsere beliebten Combi-Steamer perfekte Ergebnisse durch die Kombination von Dämpffunktionen mit Heißluft. In den Einstellungen Zartgaren oder Profi-Backen sorgt Heißluft für ausreichende Hitze, während der Dampf und das Electronic Steam System (ESS) den richtigen Feuchtigkeitsgrad aufrechterhalten.

Dies verhindert das Austrocknen des Garguts und die Oberfläche bleibt knusprig und goldbraun. Combi-Steamer sind in den Komfortstufen V4000 und V6000 erhältlich.

Ein Dampfgarer oder Combi-Steamer ist die perfekte Ergänzung zum Backofen – die beiden Geräte bieten größte Flexibilität beim Kochen.

## Combair-Steamer

Wenn alles in einem gewünscht ist, sind unsere Combair-Steamer die ideale Lösung. Sie kombinieren den vollwertigen Backofen mit Dämpffunktionen. Combair-Steamer bieten die Dämpfprogramme eines Dampfgarers zusammen mit den klassischen Funktionen des Backofens wie etwa Heißluft, Ober-/Unterhitze und Grill. Combair-Steamer sind als V2000-Einstiegsmodelle und als V6000-Spitzenmodelle erhältlich.

## Gerätegrößen Excellence Line – Übersicht

Standardgeräte	Kompaktgeräte
	
In den folgenden Kategorien erhältlich:	In den folgenden Kategorien erhältlich:
Combair-Steamer	Combi-Steamer
Backöfen	Dampfgarer
	Backöfen
	Coffee-Center

# Von der Alltags- bis zur Spitzenküche

Die verschiedenen Einstellungen der Dampfgarer, Combi-Steamer und Combair-Steamer 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.



## Vacuisine – die Methode der Profiköche

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



## 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. Zwei Funktionen stehen zur Auswahl: Regenerieren und Regenerieren knusprig. Mehrere Speisen können gleichzeitig auf verschiedenen Auflagen und ohne sie abzudecken aufgewärmt werden. Einen Schritt weiter geht die RegenerierAutomatik. Sie wärmt vollautomatisch auf und liefert knusprige Gerichte wie frisch zubereitet. Das Gerät stellt dabei automatisch die richtige Gardauer und Feuchtigkeit ein.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



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

---

# Komfortabel und pflegeleicht

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

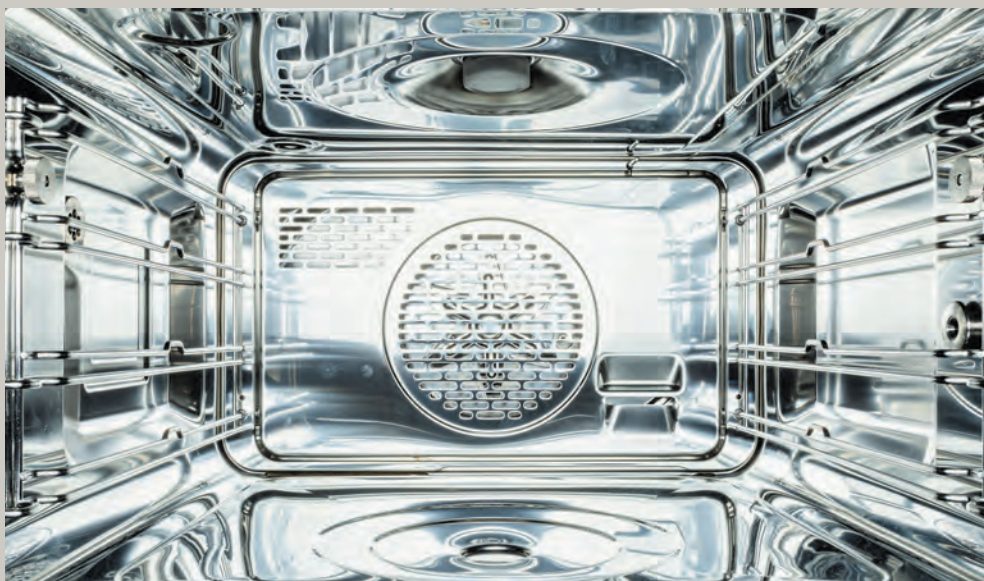
## Schnell gereinigt und bereit für den nächsten Einsatz

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 Combi-Steamer 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.



Innenraum des CombiSteamer V4000

# Produktvergleich für Steamer, Combi-Steamer und Combair-Steamer der Excellence Line

	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
Seite im Prospekt	34	35	36	38	39
<b>Ausführungen</b>					
Spiegelglas schwarz   Platinum	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
AutoDoor	■ *		■ *		
LED   Halogenbeleuchtung	■   □	□   ■	■   □	□   ■	
Beleuchtung automatisch mit Türöffnung	■		■	■	
Garraumvolumen (l) 69   49	■   □	■   □	□   ■	□   ■	□   ■
Gerätehöhe (cm) 60   45	■   □	■   □	□   ■	□   ■	□   ■
Garraum Edelstahl			■	■	■
Garraum DualEmail	■	■			
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A++	A++	
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>					
Vacuisine   gradgenaue Einstellung	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	■		■		
Zartgaren	■		■		
Regenerieren   RegenerierAutomatik	■   ■	■   □	■   ■	■   □	■   □
Profi-Backen	■	■	■		
Gargutsensor	■		■	■	
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■	■	■
Integrierte Rezepte   Favoriten   EasyCook	■   ■   ■	■ **   ■   □	■   ■   ■	■ **   ■   ■	□   ■   ■
V-ZUG-Home	■	■	■	■	■
<b>Einstellungen</b>					
Dampf	■	■	■	■	■
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	■	■			
Heißluft/Heißluft mit Beschwaden/feucht/Eco	■	■	■	■	
Max. Temperatur für Heißluft   Ober- und Unterhitze	230   230	230   230	230   -	230   -	-   -
PizzaPlus	■	■			
Grill   Grill mit Umluft	■   ■	■   ■			
Wellness	■	■	■	■	■
Hygiene	■	■	■	■	■
Warmhalten	■	■	■	■	■
<b>Bedienung und Anzeige</b>					
Funktion Festwasseranschluss/Dampfabbau			■ *		
Entkalkungsprogramm	■	■	■	■	■
Personalisierbarer Touchscreen mit CircleSlider	■	■	■	■	■
Sprachen	15	15	15	15	15
Uhrzeitanzeige   Timerfunktion	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■	■   ■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■	■	■	■

■ = vorhanden □ = nicht vorhanden \* optional \*\* Die Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuches aktiviert werden.



AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### ComhairSteamer V6000 60

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 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 598 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2304900007</b>	<b>4690,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2304900012</b>	<b>4690,-</b>

### ComhairSteamer 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 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 598 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2303800009</b>	<b>4290,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2303800014</b>	<b>4290,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060516 (309 €)



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 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2303600007	3290,-
Spiegelglas Platinum	2303600012	3290,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060516 (309 €)

AutoDoor  
und Festwasser-  
anschluss



Spiegelglas Platinum

Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türrreinigung durch Türzerlegung
- 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
- Festwasseranschluss

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, Festwasseranschluss</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2304500004</b>	<b>4790,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2304500009</b>	<b>4790,-</b>

Festwasser-  
anschluss



Spiegelglas Platinum

Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45F

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türrreinigung durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Festwasseranschluss</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2303300004</b>	<b>4390,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2303300014</b>	<b>4390,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel T046041 (269 €)

AutoDoor



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Platinum

Spiegelglas Schwarz

Spiegelglas Schwarz

### CombiSteamer V6000 45

### CombiSteamer V6000 45

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

Das beliebte Kombigerät mit höchstem Komfort zum Dämpfen und Backen.

#### Ausstattung



#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- 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

#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2304300004</b>	<b>4390,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2304300009</b>	<b>4390,-</b>

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2303200006</b>	<b>3990,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2303200016</b>	<b>3990,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel T046041 (269 €)



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 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3700W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2303100004</b>	<b>3290,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2303100009</b>	<b>3290,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel T046041 (269€)



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 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- 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 - 240V~ 3700W 16 A



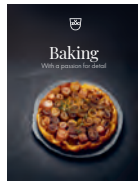
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2302600006</b>	<b>2490,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2302600011</b>	<b>2490,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85€)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (269€)

# Ausstattung und Zubehör für Steamer, Combi-Steamer und Combair-Steamer der Excellence Line



1



2



3



4



5



6/7/8

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Combair-Steamer V6000	Combair-Steamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
1 Rezeptbuch „Steamen- Mit Leidenschaft für Details“	1063761	49,-	▲ (1)	■	▲ (1)	■	
2 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	49,-	■	■			
3 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vidé-Garen)	1029752	39,-	■	■	■	■	■
4 „Natürlich steamen!“ von Stefan Meier	J677018	65,-					
5 Gitterrost Chromnickel- Stahl, B × T: 430 × 370 mm	K44120	65,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
6 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 2/3 GN	K21254	45,-					
7 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 1/2 GN	K21243	42,-					
8 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 1/3 GN	K21252	35,-					

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

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



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis <sup>**</sup>	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
1 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	K42365	65,-	■	■	■	■	■
2 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	K42366	75,-	■	■	■	■	■
3 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	K50319	55,-	■	■	■	■	■
4 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65 mm	K50320	65,-	■	■	■	■	■
5 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	K23223	55,-	■	■	■	■	■
6 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	K27358	65,-	■	■	■	■	■
7 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 100 mm	K27359	75,-	■	■	■	■	■
8 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	K42363	75,-	■	■	■	■	■
9 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 65 mm	K42367	85,-	■	■	■	■	■
10 Garbehälter gelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	K50327	65,-	■	■	■	■	■
11 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	K23208	65,-	■	■	■	■	■
12 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	K27357	75,-	■	■	■	■	■
13 Garbehälter gelocht, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K40011	85,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
14 Garbehälter Kunststoff gelocht, 1/3 GN, Höhe 52 mm	K40199	55,-	■	■	■	■	■
15 Edelstahlblech ungelocht, 2/3 GN, Höhe 20 mm	K42362	55,-	■	■	■	■	■
16 Edelstahlblech ungelocht, 1/3 GN, Höhe 20 mm	K23224	45,-	■	■	■	■	■
17 Edelstahlblech ungelocht, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K40010	65,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
18 Kuchenblech DualEmail, B × T × H: 430 × 370 × 25 mm	K44077	85,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	

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

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





1/2/3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis <sup>**</sup>	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
1 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	55,-	■	■	■	■	■
2 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	65,-	■	■	■	■	■
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	75,-	■	■	■	■	■
4 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	K27623	75,-	■	■	■	■	■
5 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	K27624	75,-	■	■	■	■	■
6 Vollauszug CombiSteamer 60, 3 Ebenen	1060516	309,-	■	■			
7 Vollauszug CombiSteamer und Steamer 45, 3 Ebenen	1046041	269,-			■	■	■
8 ThermoBox, 1/3 GN, max. Höhe 65 mm	K37234	85,-	■	■	■	■	■
9 Sushi-Schaufel inkl. Anleitung	K50895	49,-	■	■	■	■	■
10 Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	22,-	■	■	■	■	■
11 Dichtungspads für Vacuicine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	29,-	■	■	■	■	■
12 Entkalkungsmittel Durgol	B28005	16,-	▲	▲	▲	▲	▲
13 Edelstahlreiniger SteamerCleaner, 250 ml	1100327	25,-			■	■	■

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

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

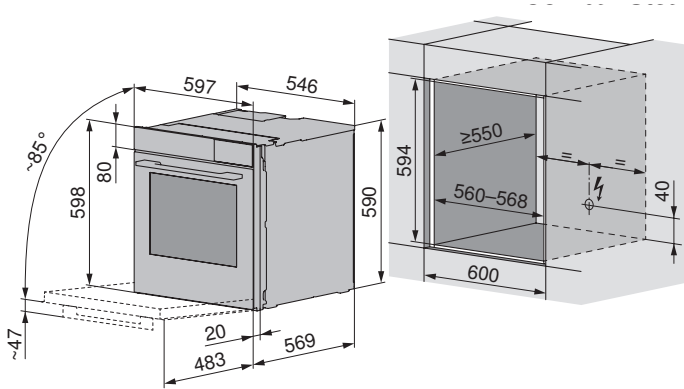
#### Gastronorm-Maße (GN)

	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



# Maßzeichnungen

CombairSteamer V6000 60, CombairSteamer V2000 60



Gültig für Artikelnummer

**23038**00009

**23036**00007

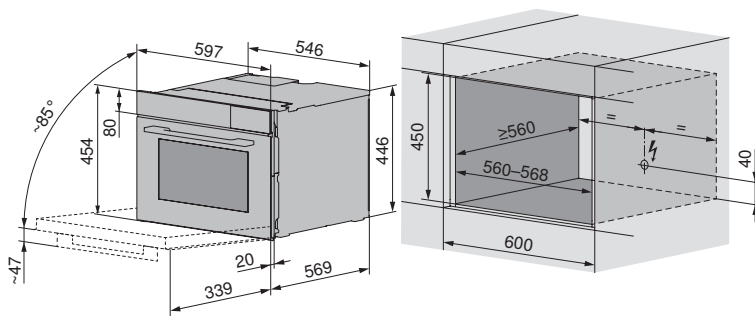
**23038**00014

**23036**00012

**23049**00007

**23049**00012

CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45



Gültig für Artikelnummer

**23031**00004

**23026**00006

**23031**00009

**23026**00011

**23032**00006

**23032**00016

**23043**00004

**23043**00009

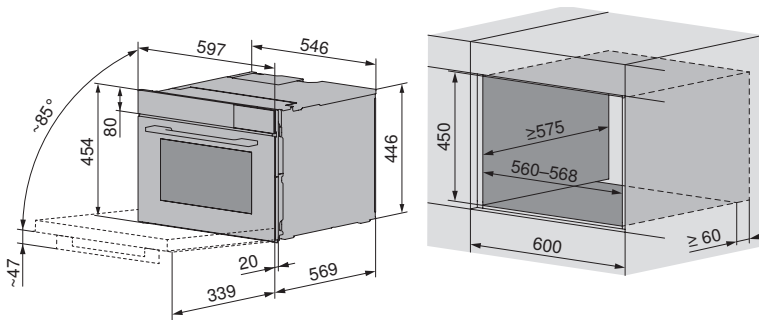
Gültig für Artikelnummer

**2304500004**

**2304500009**

**2303300004**

**2303300014**



Bitte ausreichend Platz für den Zu- und Ablauf berücksichtigen!

Bei einer Einbautiefe < 575 mm wird empfohlen das Gerät aus Platzgründen unterhalb anderer Geräte einzubauen.

Zulaufschlauch 2 m mit Anschluss G 3/4" und Ablaufschlauch 3 m mit Anschluss Innendurchmesser 22 mm (im Lieferumfang enthalten)

Der Ablaufschlauch darf weder verlängert noch verkürzt werden.

Das Gefälle vom Geräteboden zum Siphon muss min. 50 mm betragen.

Der Ablaufschlauch muss flach ohne Knicke ausgelegt werden.



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

In unseren Backöfen gelingen raffinierte Gerichte, auch wenn es schnell gehen muss.

## 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 Speise.

## 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 neuen Comhair V2000 haben wir unser Premium-Sortiment um eine neue 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 grifflos Küchenfronten einfügen. Mit der innovativen Option AutoDoor lässt sich die Ofentür durch Berühren des Displays automatisch öffnen und schließen.

## 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 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 Speise.



## 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 neuen Gargutsensor bereitet das Fleisch auf Knopfdruck perfekt zu – und zwar exakt zum gewünschten Servierzeitpunkt.



## 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.



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



---

# Komfortabel und pflegeleicht

Ausstattung, Design und verwendete Materialien machen das Reinigen von Backöfen und Herden 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).

Für eine leichte Reinigung kann die Gerätetür entfernt werden. 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 Backöfen

	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
Seite im Prospekt	58/62	60/64	61/65
<b>Ausführungen</b>			
Spiegelglas schwarz   Platinum	■   ■	■   ■	■   ■
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	■   ■   ■	■**   ■   ■	■**   ■   □
V-ZUG-Home	■	■	■
<b>Einstellungen</b>			
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	■	■	■
Heißluft/feucht/Eco	■	■	■
Max. Temperatur für Heißluft / Ober- und Unterhitze (Model mit Pyrolyse)	280 (300)	280 (300)	280
PizzaPlus	■	■	■
Grill   Grill mit Umluft	■   ■	■   ■	■   ■
Vorheizen	■	■	■
Tellerwärmen	■	■	■
Warmhalten	■	■	■
Drehspieß	■***		
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Personalisierbarer Touchscreen mit CircleSlider	■	■	■
Sprachen	15	15	15
Uhrzeitanzeige   Timerfunktion	■   ■	■   ■	■   ■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■	■

■ = vorhanden □ = nicht vorhanden \* optional \*\* Die Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuches aktiviert werden.

■\*\*\* Drehspieß nur bei Geräten mit 60cm Höhe verwendbar.

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Combaire V6000 60P

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 durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 598 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2107300007</b>	<b>3550,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2107300012</b>	<b>3550,-</b>

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Combaire V6000 60

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 durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 598 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2106800007</b>	<b>3150,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2106800012</b>	<b>3150,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (309 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz

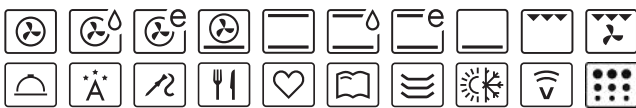


Spiegelglas Platinum

### Comhair V6000 60P

Backen auf der höchsten Komfortstufe. Dank TopClean und 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 durch Türzerlegung
- 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 - 240V~ 3400W 16A

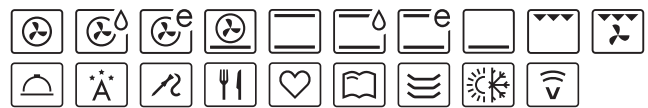


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105700009	3150,-
Spiegelglas Platinum	2105700019	3150,-

### Comhair V6000 60

Backen auf der höchsten Komfortstufe. Dank TopClean ist dieser Backofen leicht zu reinigen.

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- 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 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104700007	2750,-
Spiegelglas Platinum	2104700012	2750,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör inden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (309 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Combaire 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 durch Türzerlegung
- 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 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2105500009</b>	<b>2450,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2105500014</b>	<b>2450,-</b>

### Combaire 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 durch Türzerlegung
- 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 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2104500009</b>	<b>2050,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2104500014</b>	<b>2050,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (309 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Comhair 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 durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	2104300014	1750,-
Spiegelglas Platinum	2104300015	1750,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (309 €)



AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinium

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinium

### Comhair V6000 45P

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 durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3000W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2107000004</b>	<b>3450,-</b>
Spiegelglas Platinium	<b>2107000009</b>	<b>3450,-</b>

### Comhair V6000 45

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 durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3000W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>AutoDoor, TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2106700004</b>	<b>3050,-</b>
Spiegelglas Platinium	<b>2106700009</b>	<b>3050,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (269 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Comair 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 durch Türzerlegung
- 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 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105900006	3050,-
Spiegelglas Platinum	2105900016	3050,-

### Comair 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 durch Türzerlegung
- 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 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	2105000006	2650,-
Spiegelglas Platinum	2105000011	2650,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (269 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Comair 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 durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3000W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Pyrolyse</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2105800006</b>	<b>2350,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2105800011</b>	<b>2350,-</b>

### Comair 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 durch Türzerlegung
- 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 × B × T)** 454 × 597 × 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3000W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>TopClean</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2104900006</b>	<b>1950,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2104900011</b>	<b>1950,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (269 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### Comhair 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 durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

#### Geräteinformationen

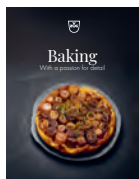
**Maße (H x B x T)** 454 x 597 x 596 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 3000W 16 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standardgerät</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>2104800007</b>	<b>1650,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>2104800008</b>	<b>1650,-</b>

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85 €)  
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (269 €)

# Ausstattung und Zubehör für Backöfen



1

2/3

4

5/6/7

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Combair Y6000	Combair Y4000	Combair Y2000
1 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	49,-	▲ (1)	■	■
2 Kuchenblech mit TopClean	K54000	55,-	▲ (2)	▲ (2)	
3 Kuchenblech BrilliantEmail	K44006	45,-			▲ (2)
4 Gitterrost Chromnickel-Stahl	K44119	32,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
5 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	55,-	■	■	■
6 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	65,-	■	■	■
7 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	75,-	■	■	■
8 Winkelset	K50572	85,-			
9 Drehspeiß-Set (60er)	1073540	209,-	▲ (1)		

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

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



1



2

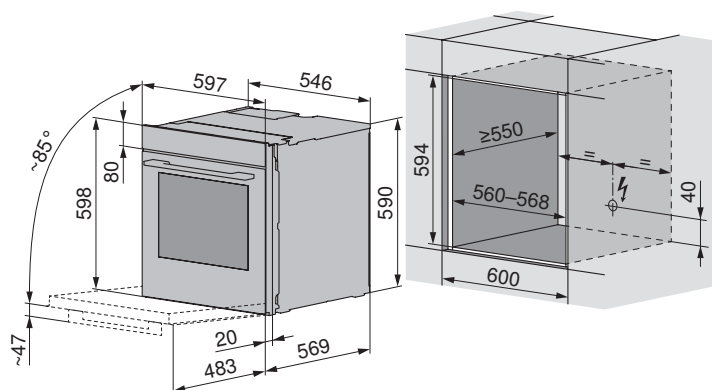
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000
1 Vollauszug Comhair 60, 3 Ebenen	1060456	<b>309,-</b>	■	■	■
2 Vollauszug Comhair 45, 2 Ebenen	1060394	<b>269,-</b>	■	■	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

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

# Maßzeichnungen

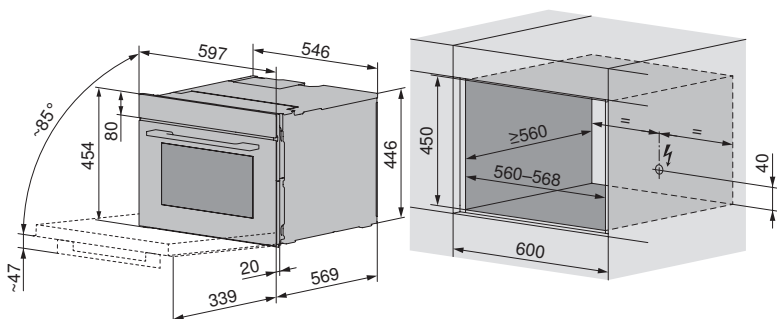
Comhair V6000 60/60P, Comhair V4000 60/60P, Comhair V2000 60



Gültig für Artikelnummer

<b>21047</b> 00007	<b>21045</b> 00009	<b>21043</b> 00014
<b>21047</b> 00012	<b>21045</b> 00014	<b>21043</b> 00015
<b>21068</b> 00007	<b>21055</b> 00009	
<b>21068</b> 00012	<b>21055</b> 00014	
<b>21057</b> 00009		
<b>21057</b> 00019		
<b>21073</b> 00007		
<b>21073</b> 00012		

Comhair V6000 45/45P, Comhair V4000 45/45P, Comhair V2000 45



Gültig für Artikelnummer

<b>21050</b> 00006	<b>21049</b> 00006	<b>21048</b> 00007
<b>21050</b> 00011	<b>21049</b> 00011	<b>21048</b> 00008
<b>21067</b> 00004	<b>21058</b> 00006	
<b>21067</b> 00009	<b>21058</b> 00011	
<b>21059</b> 00006		
<b>21059</b> 00016		
<b>21070</b> 00004		
<b>21070</b> 00009		



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







# Schubladen

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



# Schubladen für den Alltag und für besondere Anlässe

Sie sind die ideale Ergänzung zu Backöfen, Dampfgarern und Coffee-Centern und bringen eine Prise Luxus in den Alltag: Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen.

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 Platin 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 grifflosen 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.

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.

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.



# 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 Platin 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 vollständige Einbau in die Küchenfront ist 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 fertigaren.



---

# Exklusive Vakuumiertechnologie für zu Hause

In der Vakuumierschublade werden Lebensmittel in Beuteln vakuumdicht 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 voreingestellter 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.



Combair V6000 60

Wärmeschublade V4000 31



CombiSteamer V6000 45

CoffeeCenter V6000 45

CombiSteamer V6000 45

Wärmeschublade V4000 31

Vakuumschublade V6000 14



CombairSteamer V6000 60

Wärmeschublade V4000 28



CombiSteamer V6000 45

Vakuumschublade V6000 14



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
- Vakuumbeutel 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	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	<b>36004</b> 00003	<b>2495,-</b>
Spiegelglas Platinum	<b>36004</b> 00004	<b>2495,-</b>
Vollintegrierbar	<b>36005</b> 00001	<b>2445,-</b>



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

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85€)



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 × B × T): 130 × 510 × 485 mm

#### Geräteinformationen

---

**Maße (H × B × T)** 142 × 596 × 560 mm

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3500500002	695,-
Spiegelglas Platinum	3500500003	695,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85€)





Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

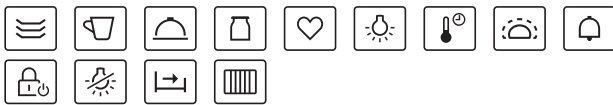


Spiegelglas Schwarz

### 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): 236 x 515 x 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

#### Geräteinformationen

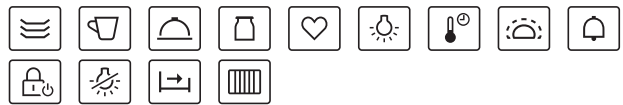
**Maße (H x B x T)** 310 x 596 x 547 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 810W 10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3403100002	1550,-
Spiegelglas Platinum	3403100003	1550,-

### Wärmeschublade V4000 28

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen in der Höhe 283 mm.

#### 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

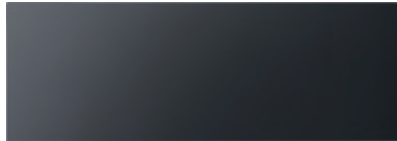
**Maße (H x B x T)** 281 x 596 x 547 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 810W 10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3403000002	1450,-
Spiegelglas Platinum	3403000003	1450,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85€)



Spiegelglas Platinum

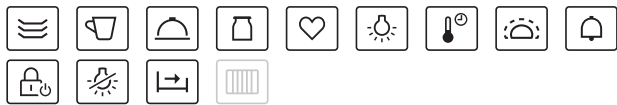


Spiegelglas Schwarz

### 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	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3402900002	1350,-
Spiegelglas Platinum	3402900003	1350,-



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz

### 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	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3402600003	1250,-
Spiegelglas Platinum	3402600004	1250,-
Vollintegrierbar	3402700001	1200,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (85€)

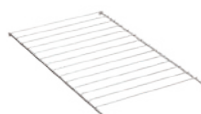
# Ausstattung und Zubehör für Vakuumier- und Wärmeschubladen



1/2



3



4



5

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	VacuDrawer V6000 14	WarmingDrawer V4000 28	WarmingDrawer V4000 31
1 Vakuumierbeutel, 50 Stk., 180 × 280 mm (BPA-frei)	1012506	<b>45,-</b>	▲(1)		
2 Vakuumierbeutel, 50 Stk., 240 × 350 mm (BPA-frei)	1012507	<b>49,-</b>	▲(1)		
3 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	<b>29,-</b>	■		
4 Gitterrost für Wärmeschubladen 283 und 312	1045990	<b>45,-</b>		▲(1)	▲(1)
5 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	<b>39,-</b>	■		
Winkelsets	K50572	<b>85,-</b>			

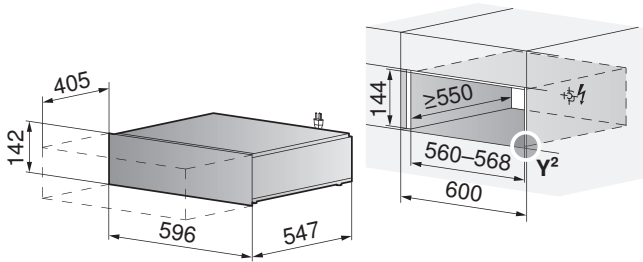
▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

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

# Maßzeichnungen

## Vakuumschublade V6000 14

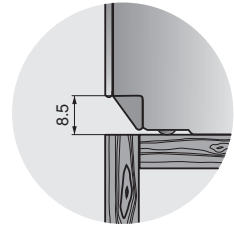
Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, platinfarben



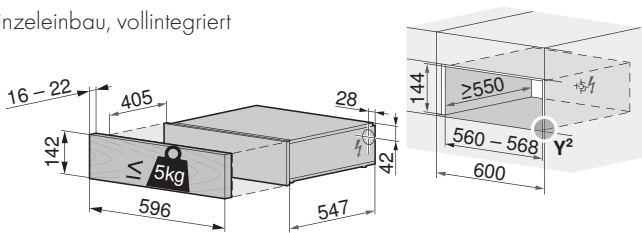
Gültig für Artikelnummer

**36004**00003  
**36004**00004

Detail Y<sup>2</sup>



Einzeleinbau, vollintegriert

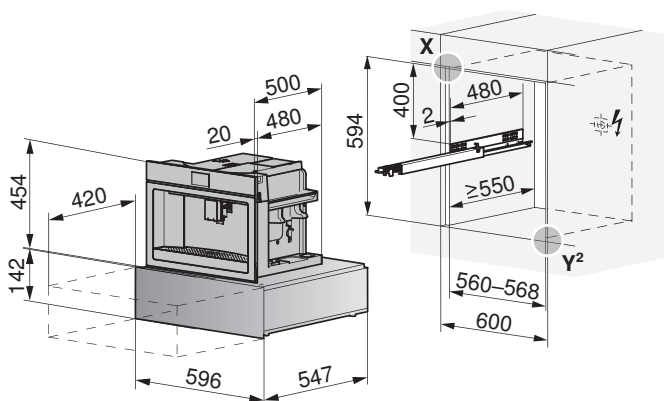


Gültig für Artikelnummer

**36005**00001

## Systemschublade V2000 14

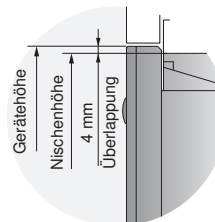
Installiert mit CoffeeCenter V6000 45 Spiegelglas schwarz und platinfarben



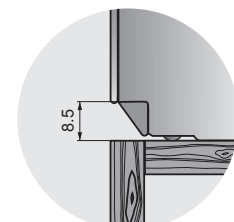
Gültig für Artikelnummer

**35005**00002  
**35005**00003

Detail X



Detail Y<sup>2</sup>



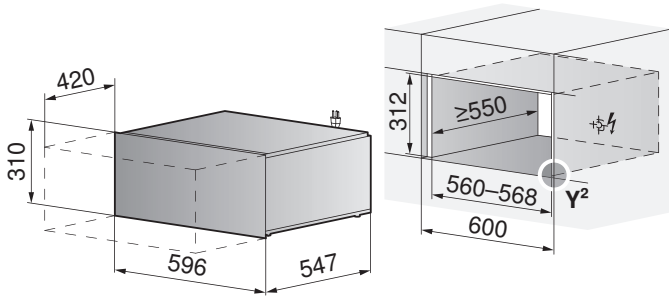
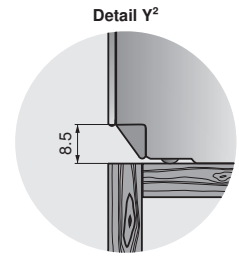
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

### Wärmeschublade V4000 31

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, Spiegelglas platinfarben

Gültig für Artikelnummer

3403100002  
3403100003

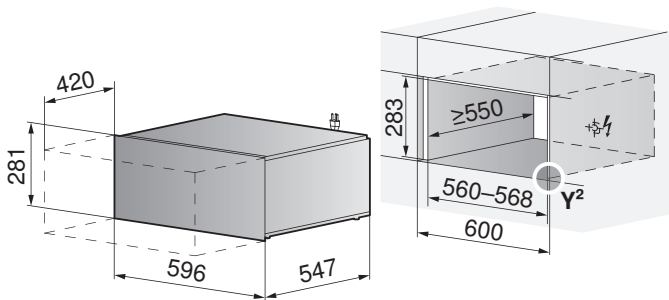
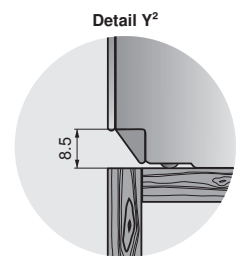


### Wärmeschublade V4000 28

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, platinfarben

Gültig für Artikelnummer

3403000002  
3403000003

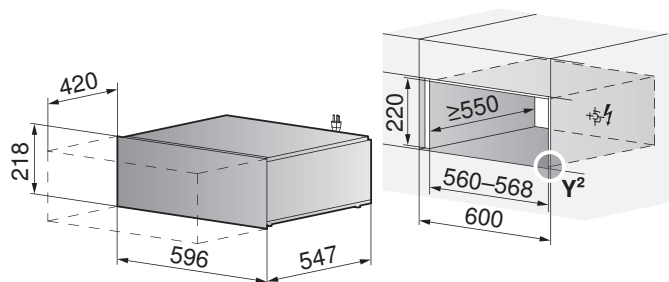
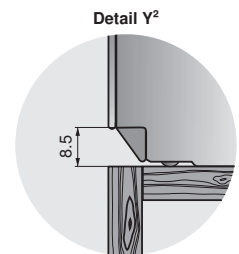


### Wärmeschublade V4000 22

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, Spiegelglas platinfarben

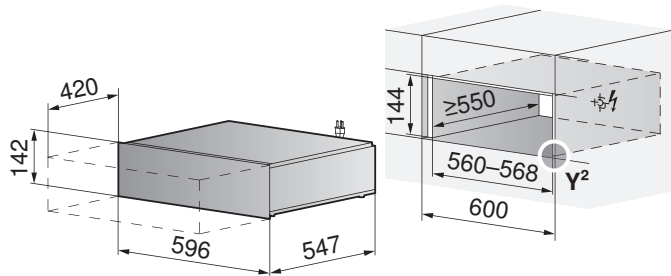
Gültig für Artikelnummer

3402900002  
3402900003



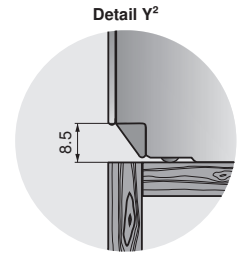
## Wärmeschublade V4000 14

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, Spiegelglas platinfarben

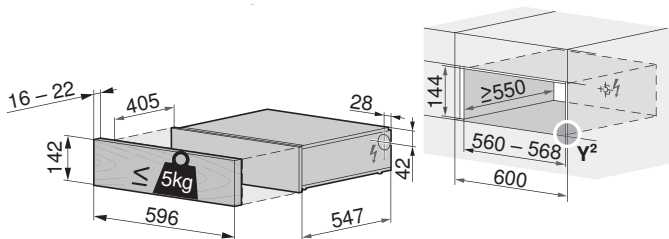


Gültig für Artikelnummer

**3402600003**  
**3402600004**



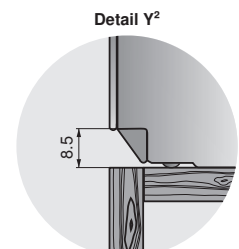
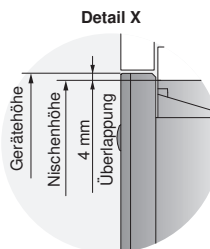
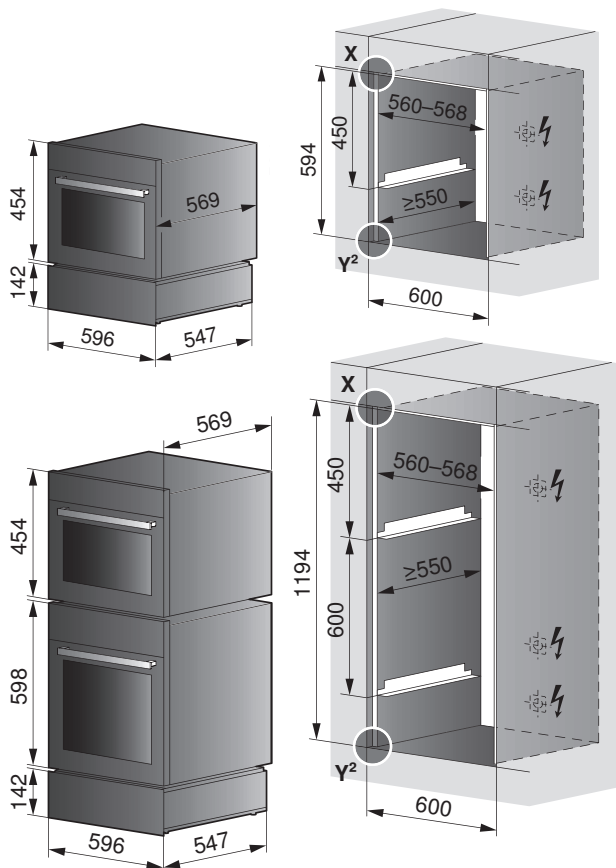
Einzeleinbau, vollintegriert



Gültig für Artikelnummer

**3402700001**

Verwenden Sie ein Winkelset (Ref. K5.0572) für die Platzierung von 2 Geräten übereinander



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



# 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 Coffee-Center ist ein Vollautomat, der Kaffeeliebhabern die Möglichkeit bietet, zu Hause Kaffee zu genießen wie in der Kaffeebar in Italien, und zwar bequem 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 Fassengrößen ermöglichen eine individuelle Zubereitung. Die Kaffeetemperatur lässt sich ebenfalls individuell einstellen. Es können bis zu sechs Benutzerprofile gespeichert und auf Knopfdruck abgerufen werden, damit jedes Haushaltsmitglied Kaffee nach seinen Vorlieben brühen kann.

## Neues Design, intuitive Bedienung

Das Design des Coffee-Centers ist auf die Excellence Line abgestimmt und kann daher nahtlos mit allen Geräten dieser neuen Generation, darunter Backöfen, Dampfgarer und Weinkühler, kombiniert werden. Das Coffee-Center ist mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platin 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 Milchschaümer 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. Auf Drücken der Reinigungstaste führt die Maschine automatisch eine Selbstreinigung der Milchschaumleitung durch.





Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

### CoffeeCen er 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
- Teleskopschienen soft closing/-opening
- Einstellbare Mahlgrad-Stufen 13
- Programmierbare Brühtemperatur
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm
- Wasserbehälter 2,3l
- Kapazität Bohnenbehälter 350 g
- Kapazität Tresterbehälter 14
- Beleuchtung LED
- Wähltaste Pulver/Bohnen
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf (85-140mm)

#### Geräteinformationen

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



64 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	2500500003	3270,-
Spiegelglas Platinum	2500500005	3270,-



# Zubehör für Coffee-Center



1

2

CoffeeCenter V6000 45

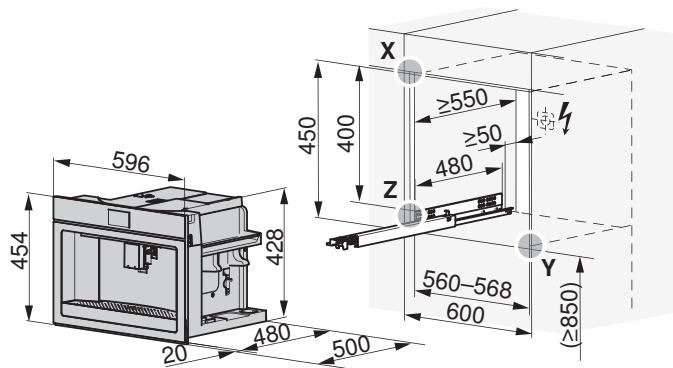
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis *	
1 EcoDecalk Mini, 2 × 100 ml	1058960	<b>22,-</b>	■
2 Wasserfilter für Coffee-Center	1091437	<b>25,-</b>	■

■ kompatibel mit Gerät

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

# Maßzeichnungen

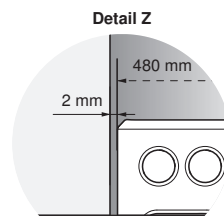
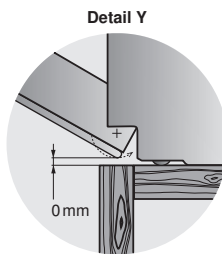
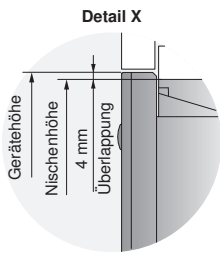
CoffeeCenter V6000 45



Gültig für Artikelnummer

**2500500003**

**2500500005**

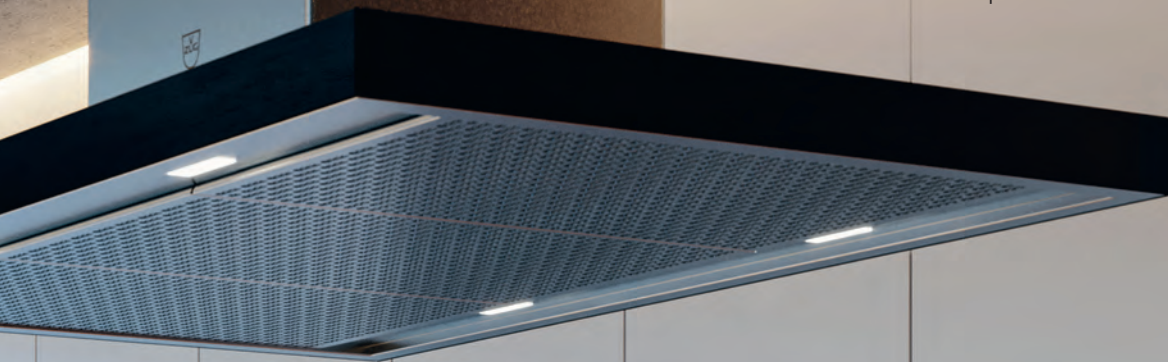


Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)



# 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

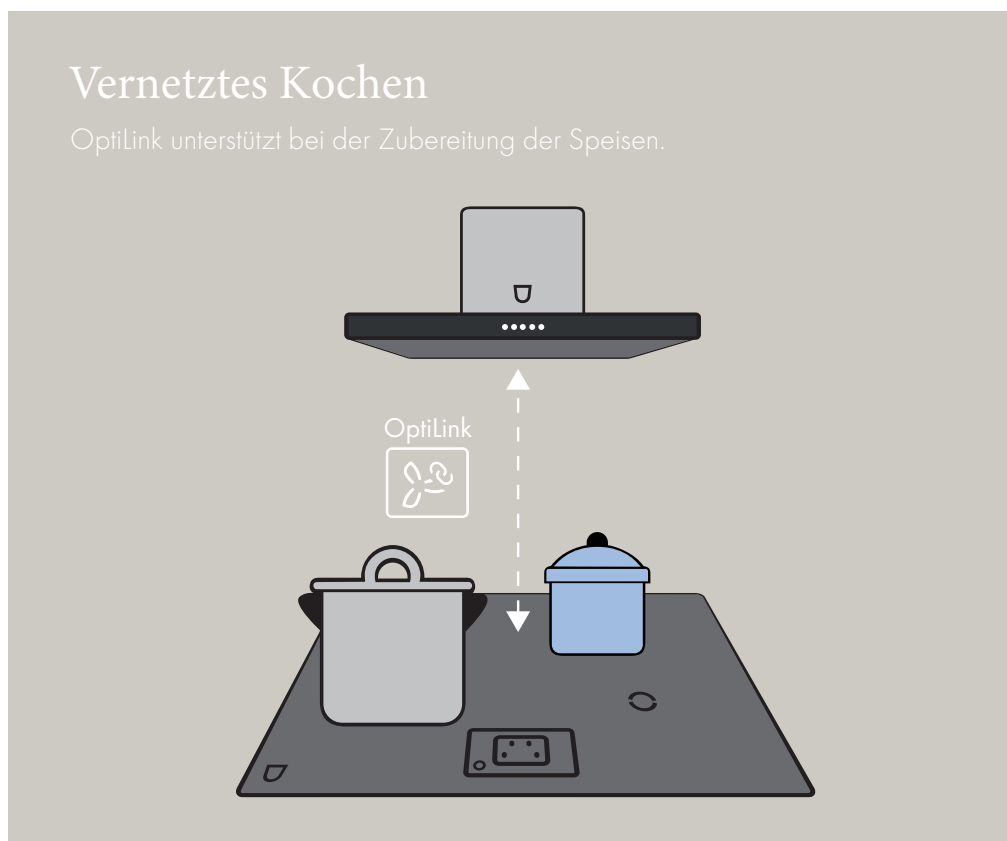
Kochfelder und Dunstabzüge mit Optilink kommunizieren miteinander und der Dunstabszug regelt sich selbst automatisch je nach Kochgeschehen.



# 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.



## Automatische Regelung

Der Dunstabzug und die Kochfelder tauschen Informationen aus und stellen sicher, dass die Abluftleistung automatisch in Abhängigkeit vom Kochgeschehen geregelt wird. Dies sorgt auch für eine optimale Luftqualität, ohne dass ein manuelles Eingreifen nötig ist. Der Energieverbrauch wird präzise entsprechend der Kochintensität angepasst.



OptiLink unterstützt bei der Zubereitung der Speisen und eröffnet neue Möglichkeiten in der Welt der vernetzten Küchengeräte.



---

# 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.

## 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 auf dem 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 schließlich 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.

## Fusion - Tischlüfter

Wer sowohl Flexibilität als auch Kopffreiheit wünscht, wird von einem Fusion-Kochfeld profitieren. Dieses besitzt einen eingebauten Dunstabzug unmittelbar neben den Kochstellen, der den Dampf direkt nach unten absaugt. Das Fusion-Kochfeld beeindruckt mit seinem eleganten Design und den Optilink-Funktionen.

---

# Designvarianten

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

## DualDesign: gleichermaßen filigran wie praktisch

Diverse Kochfelder sind in der Designvariante DualDesign erhältlich. Dies bedeutet, dass das Kochfeld kann flächenbündig oder aufliegend eingebaut werden. 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.

## OptiGlass

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



DualDesign (aufliegende Ausführung)



DualDesign (flächenbündige Ausführung)

# Einfach-Slider, Multi-Slider oder Touch

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

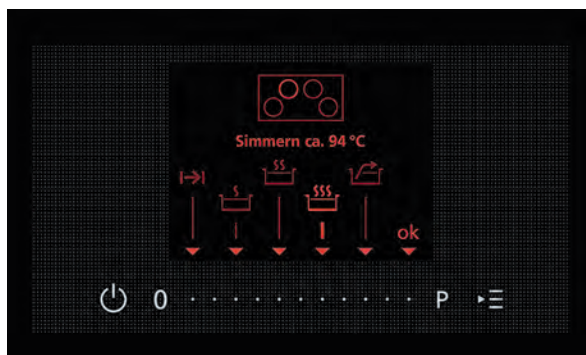
Die Premiumausführung ist das mehrsprachige 7-Farben-Touchdisplay und Slider-Bedienung, das mit dem FullFlex-Kochfeld geliefert wird. Das aufgeräumte, übersichtliche und attraktive Grafikdisplay gibt Auskunft darüber, was beim Kochen gerade geschieht. Die Bedienung ist intuitiv und einfach.

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



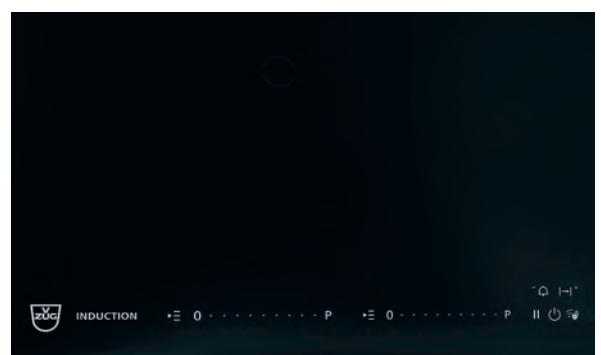
Vollfarbiges Touch-Grafikdisplay

Das übersichtliche, gut strukturierte und attraktive Erscheinungsbild des grafischen Farbdisplays informiert jederzeit über das aktuelle Geschehen auf dem Kochfeld. Hinzu kommt, dass die Bedienelemente sehr intuitiv und einfach zu verwenden sind.



Einfach-Slider-Bedienung

Mit dem Einfach-Slider wird die Kochfläche indirekt gesteuert, nachdem zunächst die gewünschte Zone und dann die Leistungsstufe ausgewählt wurden.



Multi-Slider-Bedienung

Mit dem Multi-Slider kann jede Kochzone einzeln direkt bedient werden.

# Produktvergleich

## Induktion

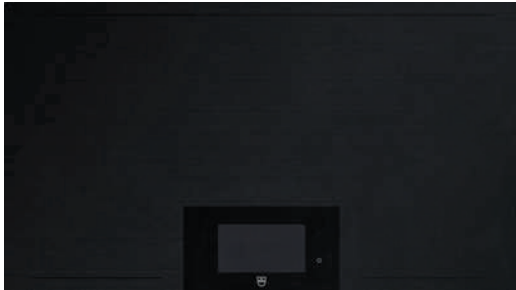
	CookTop V6000 1906 FullFlex	CookTop V6000 1905	CookTop V4000 1904	Fusion	CookTop V2000 1804
<b>Breite in cm</b>		90		80	
Seite im Prospekt	102	103	103	104	104
<b>Ausführungen</b>					
DualDesign (aufliegend oder flächenbündig)	■	■	■	■	■
OptiGlass		■		■	■
<b>Einstellungen</b>					
Anzahl Kochzonen	6	5	4	4	4
Anzahl PowerPlus-Kochzonen	6	5	4	4	4
Zonenverbindung		■			■
<b>Bedienung/Pflege</b>					
Touch					
Multi-Slider/Direktwahl		■	■		
Einfach-Slider	■			■	■
TFT-Farbdisplay	■				
Touch-Grafikdisplay				■	
Grafikdisplay					■
V-ZUG-Home	WLAN				
OptiLink		■		■	
Timer	■	■	■	■	■
Abschaltautomatik	■	■	■	■	■
Pausentaste	■	■	■	■	■
Ankochautomatik		■	■	■	■
Simmerfunktion	■	■	■	■	■
Wischschutztaste	■	■	■	■	■
Wiederherstellfunktion	■	■	■	■	■
Große Kochzonenabstände		■	■	■	■
Warmhaltestufe	■	■	■	■	■
Schnelle Reaktionszeit	■	■	■	■	■
Kindersicherung	■	■	■	■	■

	CookTop V6000 I705 FullFlex	CookTop V4000 I604	CookTop V2000 I604	CookTop Teppan Yaki I40	CookTop V4000 I402	CookTop V4000 I302
	70	60				30
	102	105	105	106	107	107
	■	■	■	■	■	■
		■				
	5	4	4	2	2	2
	5	4	4		2	2
		■		■	■	■
			■			
		■		■	■	■
	■					
	■					
	WLAN					
		■				
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■
		■	■		■	■
	■	■			■	■
	■	■		■	■	■
	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■





reddot award 2019  
winner



### CookTop V6000 1906 FullFlex

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

#### Betriebsarten



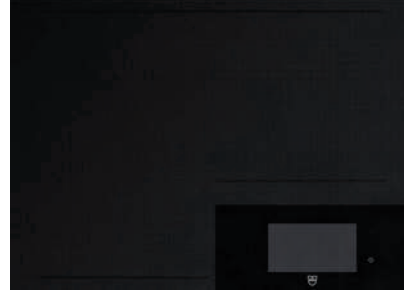
#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 11100W
- 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~	11100W	16A
	400 V 2N~	7400W	16A
	3 x 230 V~	7400W	16A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b> DualDesign	<b>3113400003</b>	<b>5915,-</b>



### CookTop V6000 1705 FullFlex

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

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 7400W
- 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~	7400W	16A
	3 x 230 V~	7400W	16A
	230 V~	7400W	32A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 70 cm</b> DualDesign	<b>3113200003</b>	<b>4500,-</b>

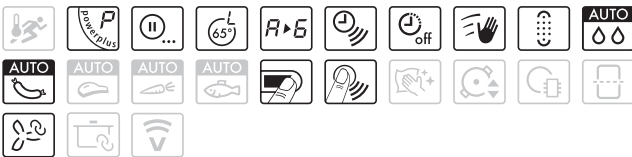
Der Einbau des **Luftleitbleches** unter dem FullFlex-Kochfeld ist unbedingt erforderlich.



### 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
- **OptiGlass**
- 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~	11100W	16A
	3 x 230 V~	7400W	16A

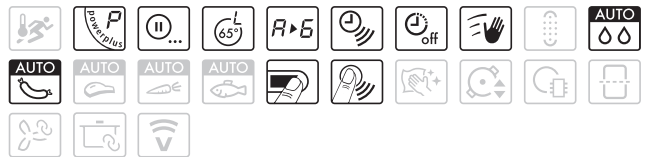
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm, OptiGlass</b>		
DualDesign	3111400008	2825,-



### 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~	7400W	16A
	3 x 230 V~	7400W	16A
	230 V~	7400 W	32A

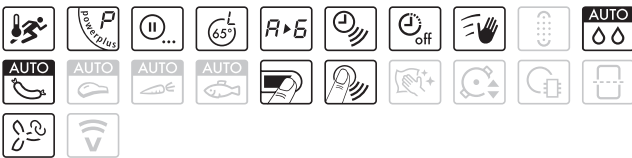
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
DualDesign	3114200001	2460,-



### Fusion

Dieser geniale Lüfter ist im Kochfeld integriert und zieht den Dunst direkt nach unten ab. OptiLink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

#### Betriebsarten Kochen



#### Betriebsarten Lüften



#### Bedienung und Anzeige

- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 × 3000 W, 1 × 3500 W, 1 × 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Touch-Grafikdi play in 9 Sprachen
- **OptiGlass**
- **OptiLink**
- Herausnehmbare Auffangwanne 500 ml mit integriertem Fettfilter
- Anschlussmöglichkeit Fensterkontaktschalter
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 583 m<sup>3</sup>/h

#### Geräteinformationen

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



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

#### Breitennorm 80 cm, OptiGlass

DualDesign	3109460415	3530,-
------------	------------	--------

#### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefiltere -Paket ca. 3.5 Jahre wartungsfrei	1012161	279,-
--	---------	-------

### CookTop V2000 I804

Dieses Kochfeld ist mit OptiGlass ausgestattet.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

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

#### Geräteinformationen

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

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

#### Breitennorm 80 cm, OptiGlass

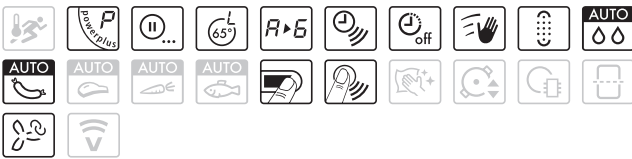
DualDesign	3114600002	2150,-
------------	------------	--------



### 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
- **OptiGlass**
- 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 60cm, OptiGlass</b>		
DualDesign	3111500010	1875,-



### CookTop V2000 I604

Der Einstieg in die Welt unserer Induktions-Kochfelder.

#### Betriebsarten



#### Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone: 2 x 3000 W, 1 x 3700 W, 1 x 2200 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- TouchControl

#### Geräteinformationen

<b>Maße (B x T)</b>	571 x 501 mm/R1,5		
<b>Anschluss</b>	400 V 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</b>		
DualDesign	3114100002	1770,-



### 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

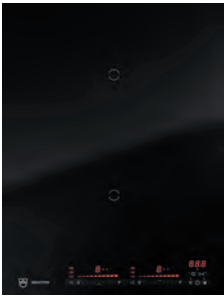
- Max. Leistung pro Kochzone 1400 W
- Kochzonen 2
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **im Lieferumfang enthalten: 2 Wendeschaukeln und eine Garglocke**

#### Geräteinformationen

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b>		
DualDesign	<b>311400001</b>	<b>2950,-</b>

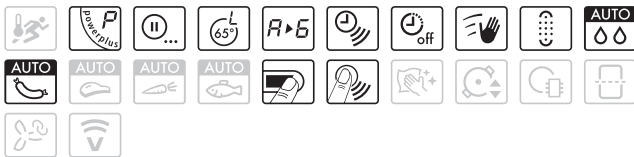
Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 105,-



### CookTop V4000 I402

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

#### Betriebsarten



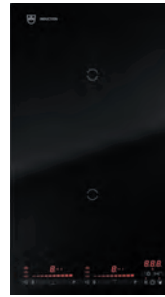
#### Bedienung und Anzeige

- 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 - 240V~	3700W	16 A

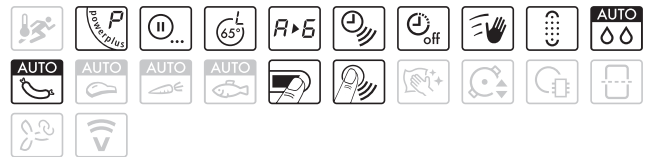
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b> DualDesign	<b>3114400001</b>	<b>1650,-</b>



### 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 - 240V~	3700W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 30 cm</b> DualDesign	<b>3114300001</b>	<b>1490,-</b>

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 105,-

# Zubehör Induktion



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	<b>105,-</b>
2 Abdeck-/Schneidebrett für Teppan Yaki schmal	1021462	<b>339,-</b>
3 Teppan-Yaki-Platte für FullFlex-Induktion	1037885	<b>675,-</b>
4 Teppan-Garglocke	H62626	<b>105,-</b>
5 Installationset-Winkelset Bausatz	1055330	<b>85,-</b>

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





# Maßzeichnungen Kochfelder Induktion

CookTop V6000 I906 FullFlex – Breite 90 cm

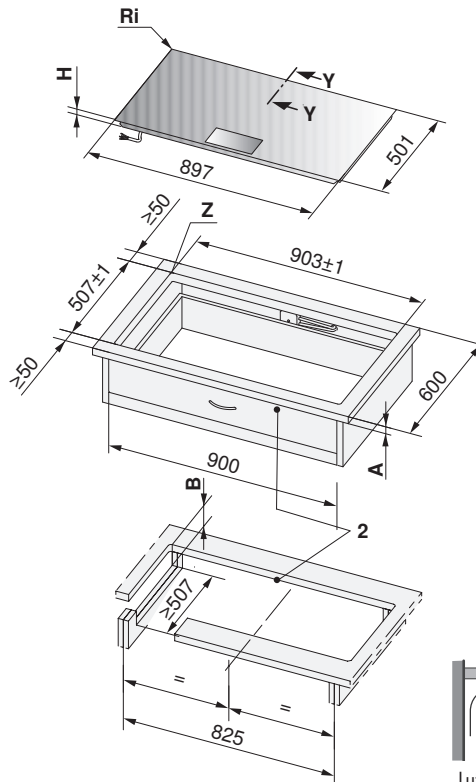
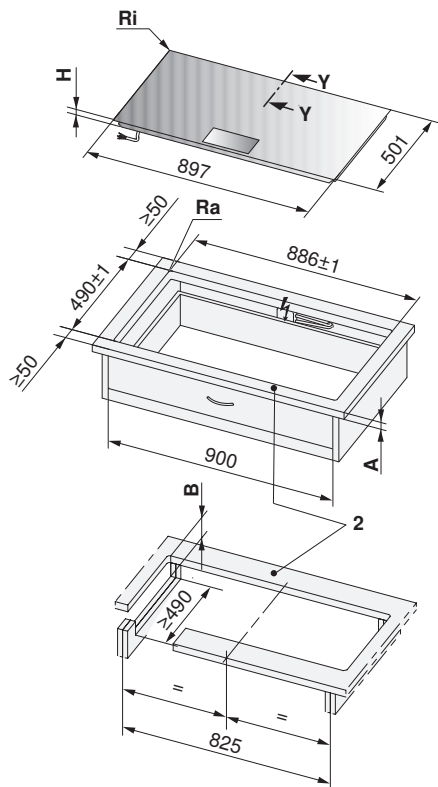
**Der Einbau des Luftleitbleches unter dem FullFlex-Kochfeld ist unbedingt erforderlich.**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 mm

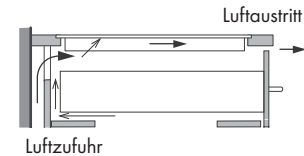
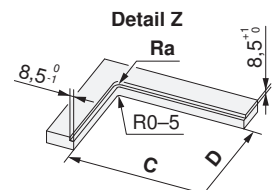
Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.

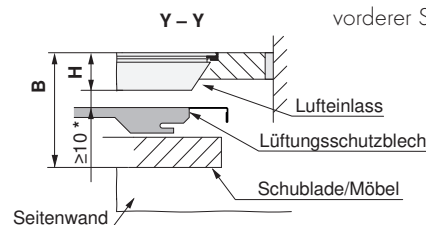
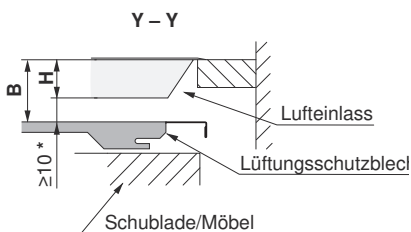


Gültig für Artikelnummer

3113400003



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



\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

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 I906 FullFlex aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 82$ mm		72 mm	5/1,5 mm
CookTop V6000 I906 FullFlex flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm	886/490 mm	76 mm	5/1,5 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

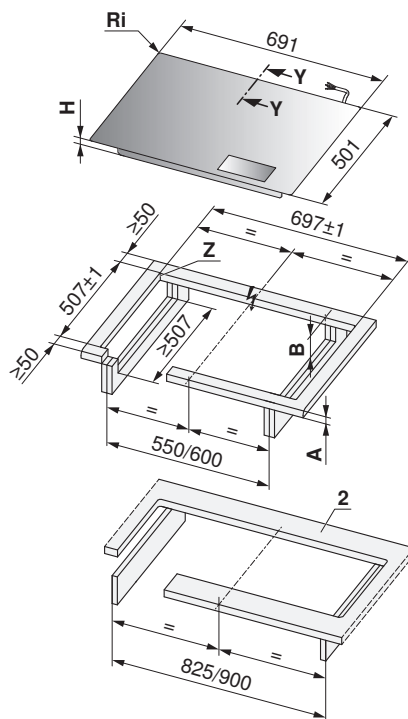
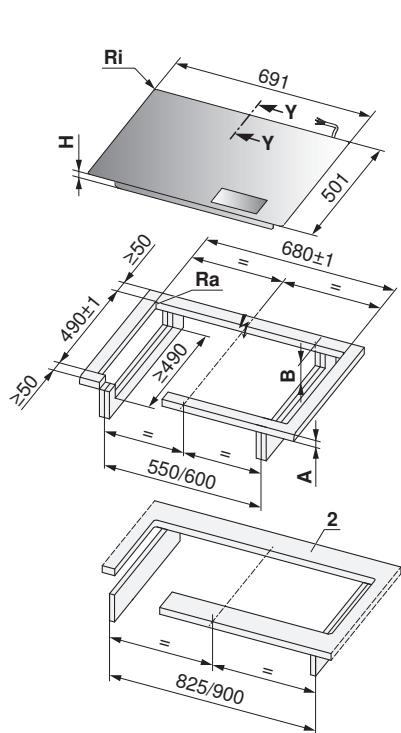
**Der Einbau des Luftleitbleches unter dem FullFlex-Kochfeld ist unbedingt erforderlich.**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

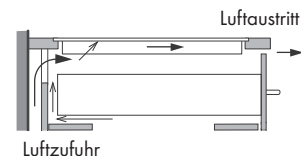
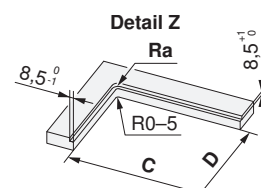
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 mm

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

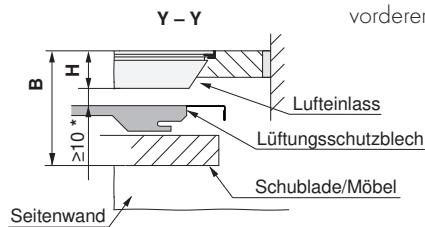
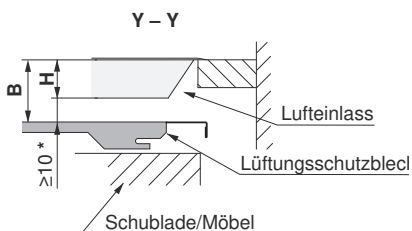
- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer  
**3113200003**



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



- \* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!
- 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.

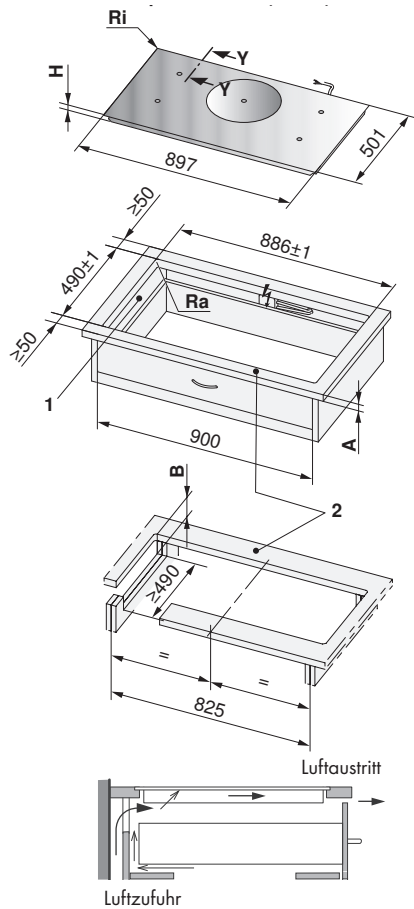
Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 I705 FullFlex aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 82$ mm		72 mm	5/1,5 mm
CookTop V6000 I705 FullFlex flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 40$ mm	$\geq 150$ mm	680/490 mm	76 mm	5/1,5 mm

- 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

## CookTop V6000 I905 – Breite 90 cm

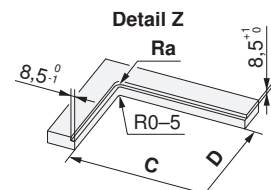
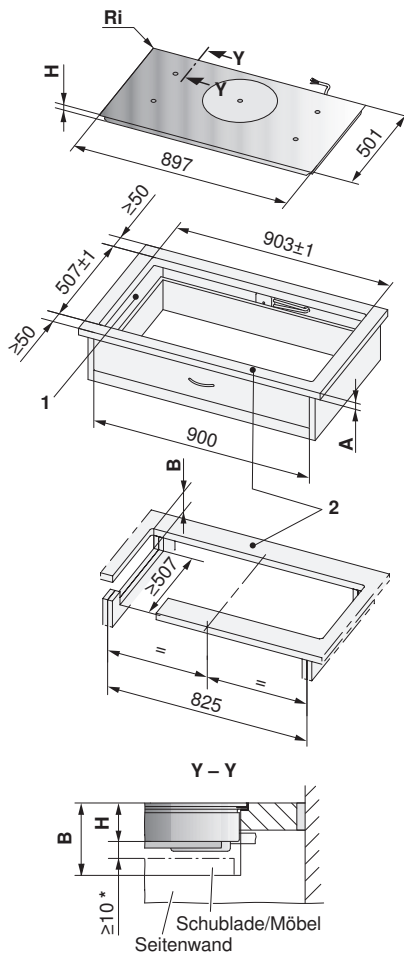
### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 mm



### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

3111400008

Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:  
hintere Öffnung  $> 15$  mm, unter dem Geät  $> 10$  mm,  
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.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 I905 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm		53,3 mm	5/1,5 mm
CookTop V6000 I905 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	886/490 mm	53,3 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)  
 B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche  
 H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)  
 Ri Eckradien des Geräts  
 Ra Eckradien des Ausschnitts außen



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

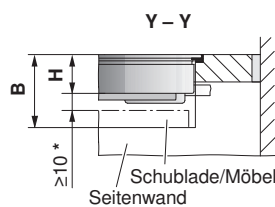
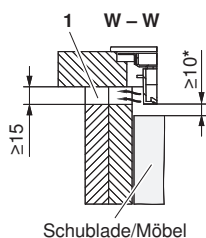
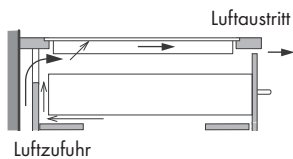
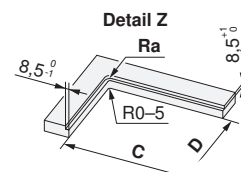
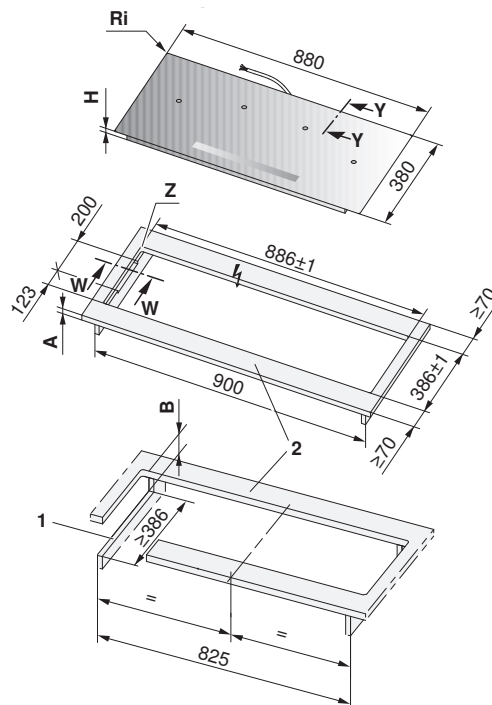
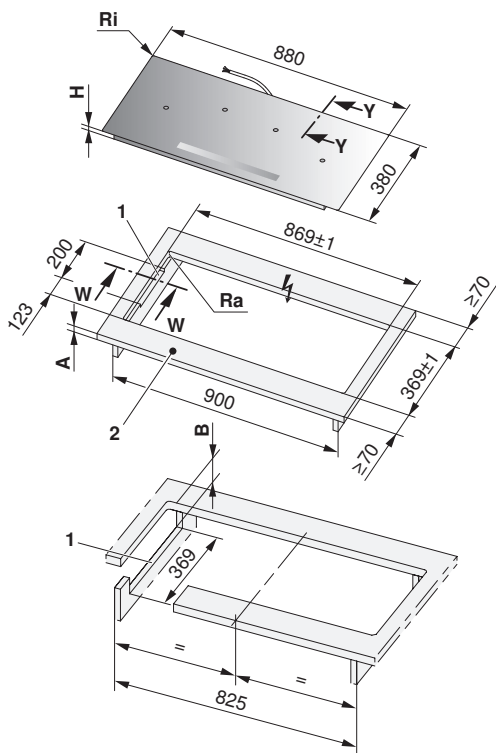
## CookTop V4000 I904 – Breite 90 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 mm

### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

3114200001

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

\* Der 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 V4000 I904 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 61$ mm		51 mm	5/1,5 mm
CookTop V4000 I904 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	869/396 mm	51 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)  
B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche  
H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)  
Ri Eckradien des Geräts  
Ra Eckradien des Ausschnitts außen

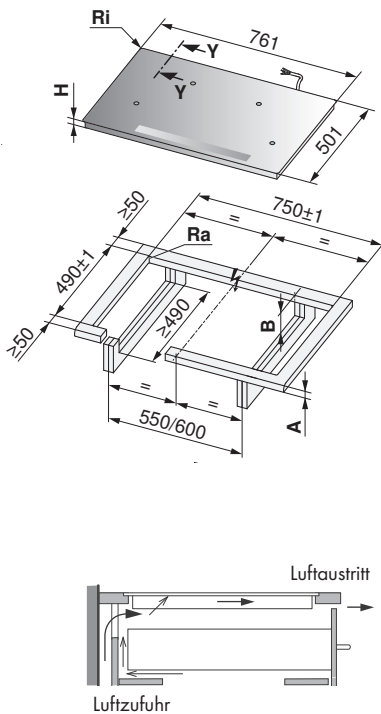
## Fusion – Breite 80 cm

Detailliertere Informationen zum Fusion finden sich im Bereich Dunstabzüge auf Seite 154.

## CookTop V2000 I804 – Breite 80 cm

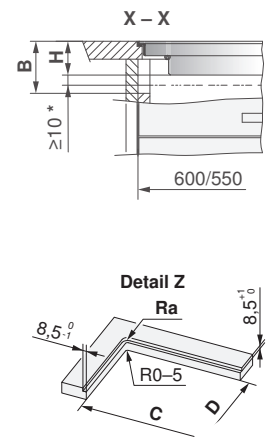
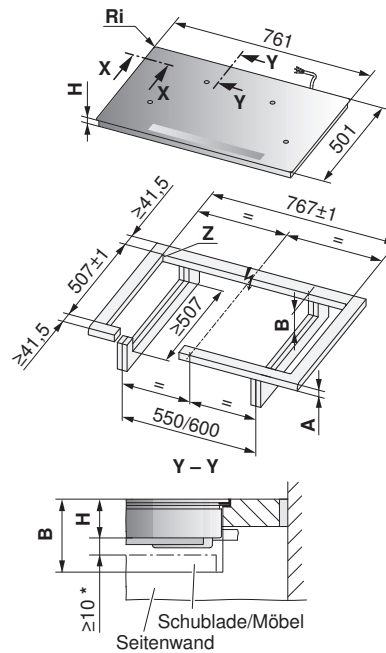
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Eckradien des Ausschnitts  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 1,5 mm



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

**3109460415**

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
CookTop V2000 I804 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/1,5 mm
CookTop V2000 I804 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

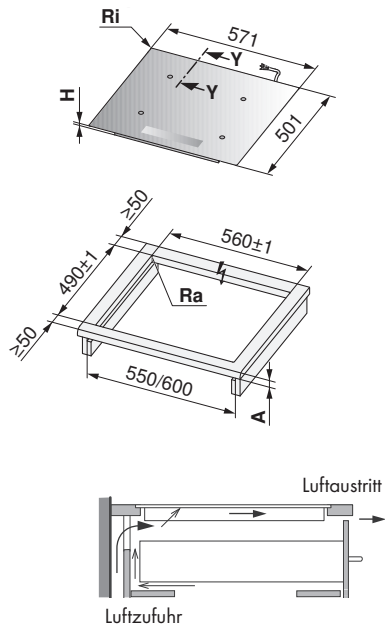


Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

## CookTop V4000 I604, CookTop V2000 I604 – Breite 60 cm

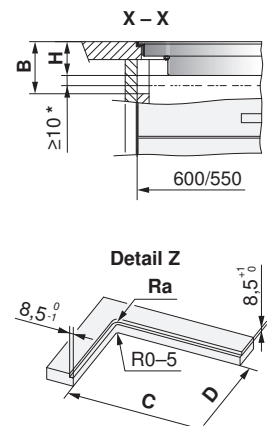
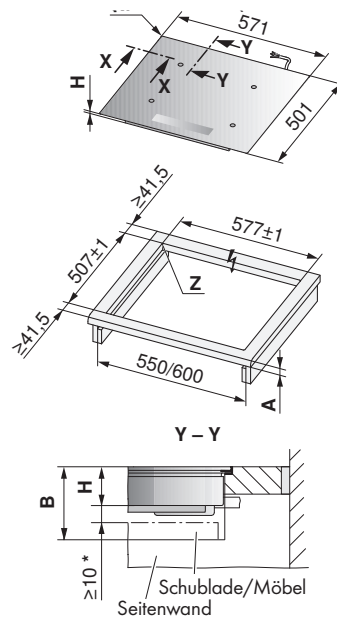
### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Eckradien des Geräts 1,5 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**

**3114100002**

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

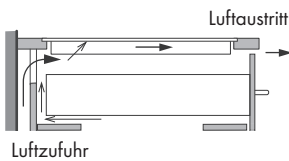
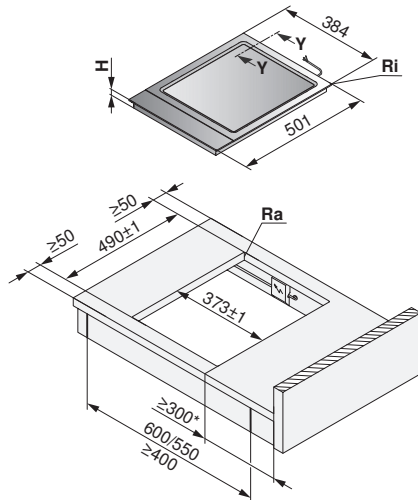


Ausführlichere Informationen  
 finden Sie in unserer Planungshilfe  
 auf [vzug.com](http://vzug.com)

## CookTop Teppan Yaki I40 – Breite 40 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

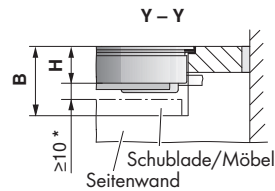
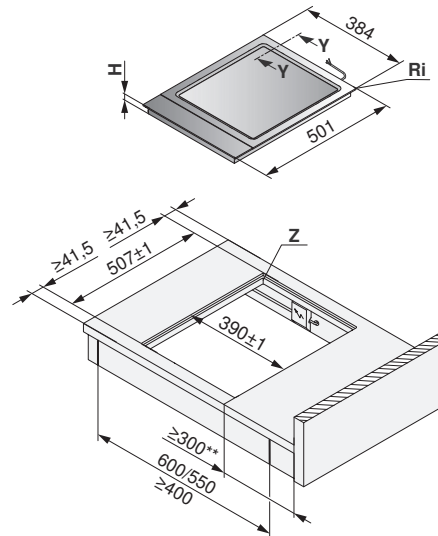
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 mm



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>

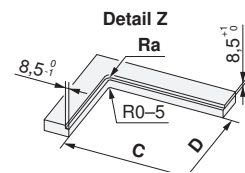
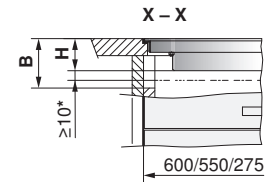
### Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

**3114000001**



\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

\*\* Beidseitig, aus technischen Gründen

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	5/1,5 mm
CookTop Teppan Yaki I40 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 73,6$ mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm

A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)

B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche

H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)

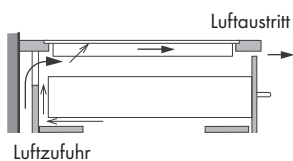
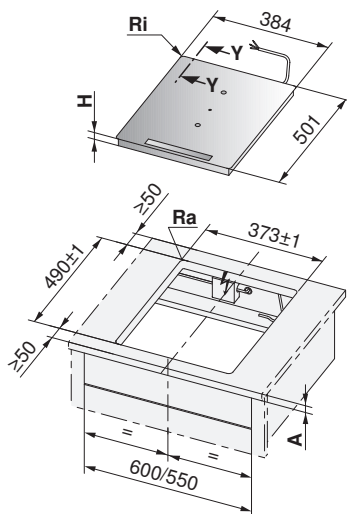
Ri Eckradien des Geräts

Ra Eckradien des Ausschnitts außen

## CookTop V4000 I402 – Breite 40 cm

### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

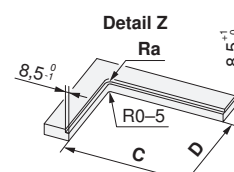
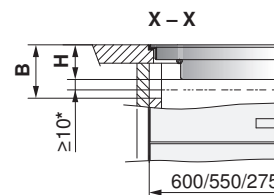
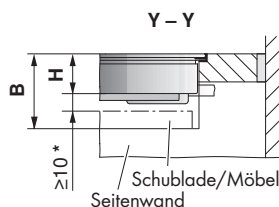
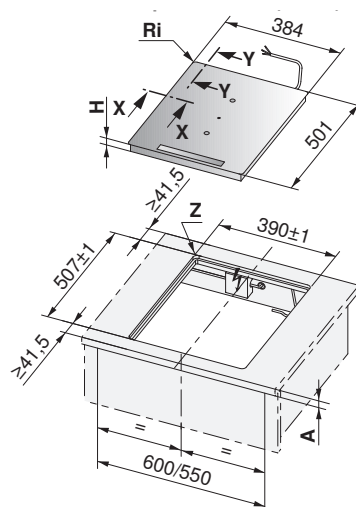
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 mm



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

**3114400001**

\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 I402 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 61,7 mm		51,7 mm	5/1,5 mm
CookTop V4000 I402 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	373/490 mm	51,7 mm	5/1,5 mm

A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)

B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche

H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)

Ri Eckradien des Geräts

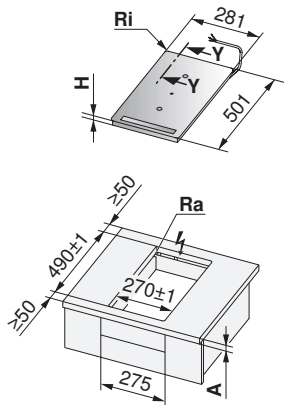
Ra Eckradien des Ausschnitts außen



## CookTop V4000 I302 – Breite 30 cm

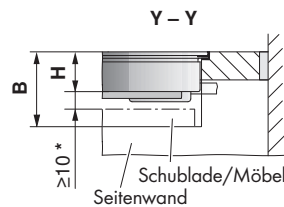
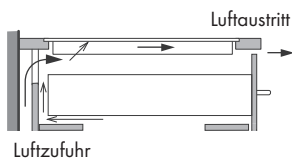
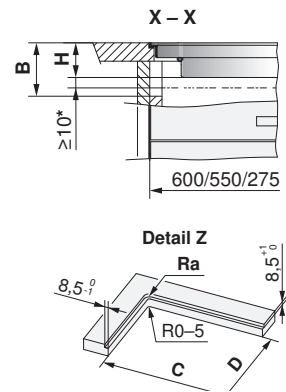
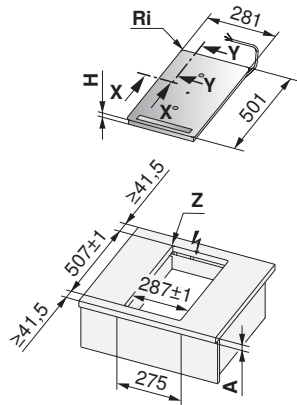
### Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise  $\leq 5$  mm
- Geräte-Eckradien 1,5 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  $> 10$  mm,  
vorderer Schlitz über die gesamte Breite  $> 25$  cm<sup>2</sup>

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	5/1,5 mm
CookTop V4000 I302 flä henbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\geq 20$ mm	$\geq 75$ mm	270/490 mm	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittflä he
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen



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

# 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 direkte, präzise und ergonomisch regeln. Wie bei Gaskochfeldern üblich, haben die Entwickler von V-ZUG besonderen Wert auf Sicherheitsaspekte 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:



## Schmelzfunktion

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



## 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.



Praktische Vorteile  
unserer Gaskochfelder



# Produktvergleich

## Gas

	GAS951GS	GAS641GS	GAS421GS	GAS411GS
Prospektseite	123	123	124	124
<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**

**Betriebsarten**



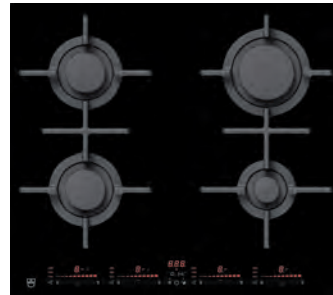
**Bedienung und Anzeige**

- 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**

**Geräteinformationen**

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90cm</b> DualDesign	<b>3107260515</b>	<b>3430,-</b>



**GAS641GS**

**Betriebsarten**



**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**

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60cm</b> DualDesign	<b>3107160415</b>	<b>2880,-</b>

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 105,-  
Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.



**GAS421GS**

**Betriebsarten**



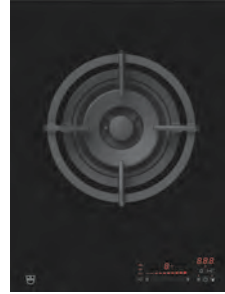
**Bedienung und Anzeige**

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

**Geräteinformationen**

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b> DualDesign	<b>31064</b> 60215	<b>2670,-</b>



**GAS411GS**

**Betriebsarten**



**Bedienung und Anzeige**

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

**Geräteinformationen**

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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 40 cm</b> DualDesign	<b>31063</b> 60115	<b>2615,-</b>

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 105,-  
Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.

# Zubehör Gaskochfelder



1

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	<b>105,-</b>
2 Zusätzlicher Aufsatz für kleines Kochgeschirr, Mokka-Aufsatz	1015122	<b>55,-</b>
3 Düsenset Erdgas L/I2EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472	<b>29,-</b>

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

## Düsensets im Überblick

Art	Länder- gruppe	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	Düsenset 1015471	Düsenset 1015472	Düsenset 1015474	Düsenset 1015473
GAS421GSAZ							
GAS641GSAZ							
GAS951GSAZ							

# Maßzeichnungen Gas

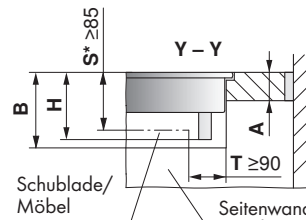
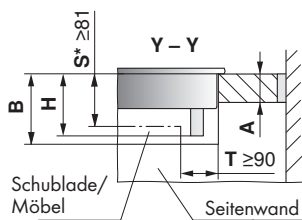
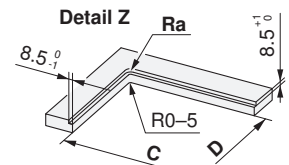
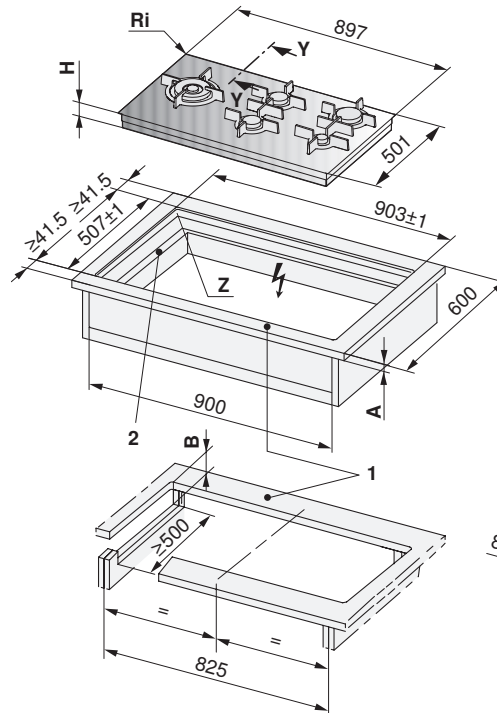
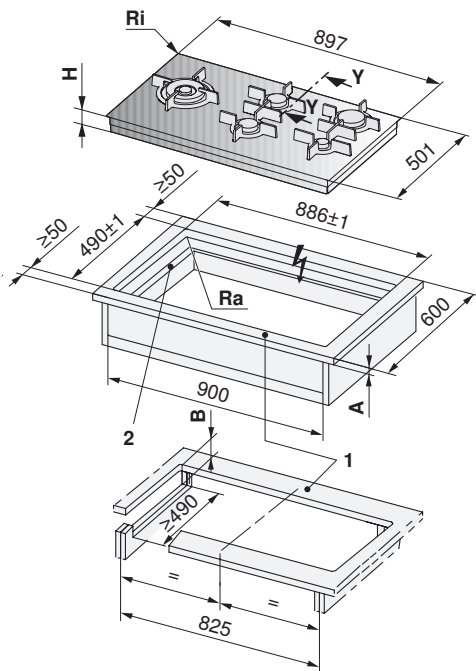
**GAS 951GS**

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

Gültig für Artikelnummer

**3107260515**



\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Vordere und hintere Stege können unterseitig verstärkt sein. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind für Servicearbeiten, bei denen der Gerätesockel von unten ausgebaut werden muss, Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts notwendig.

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

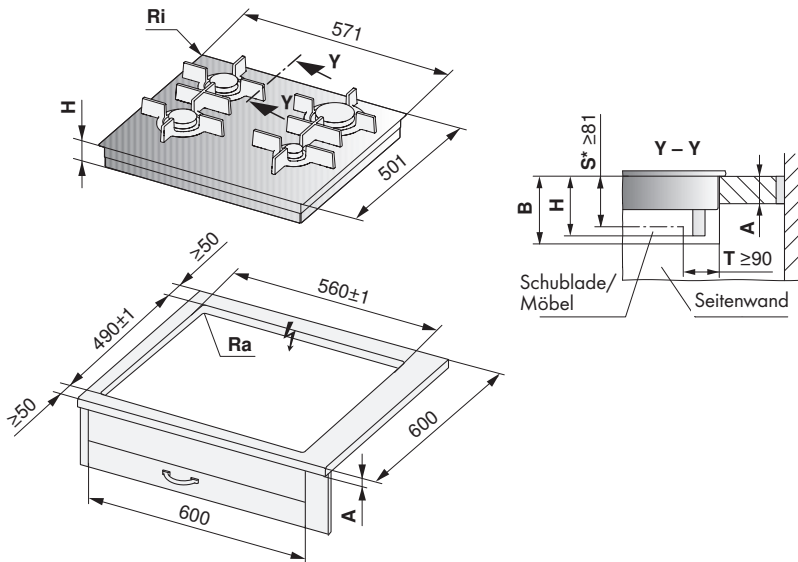
- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche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



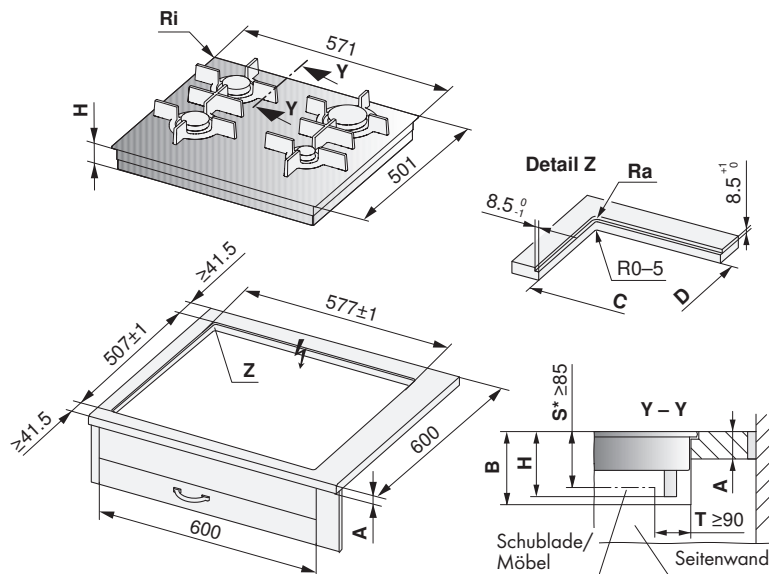
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

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“	$\leq 30$ mm	$\geq 95$ mm		94 mm	5/1,5 mm
GAS641GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	$\leq 30$ mm	$\geq 175$ mm	560/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

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



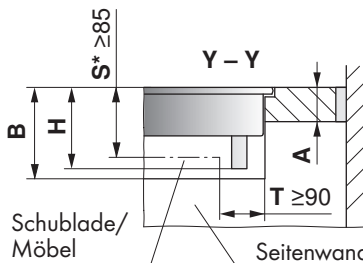
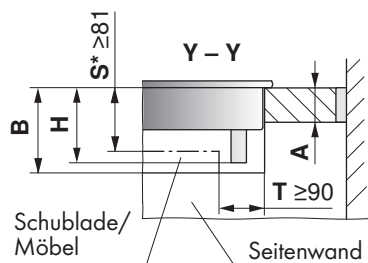
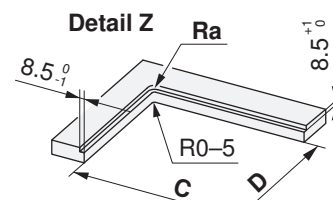
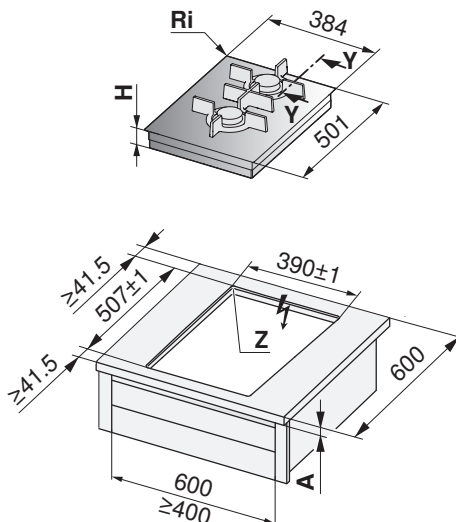
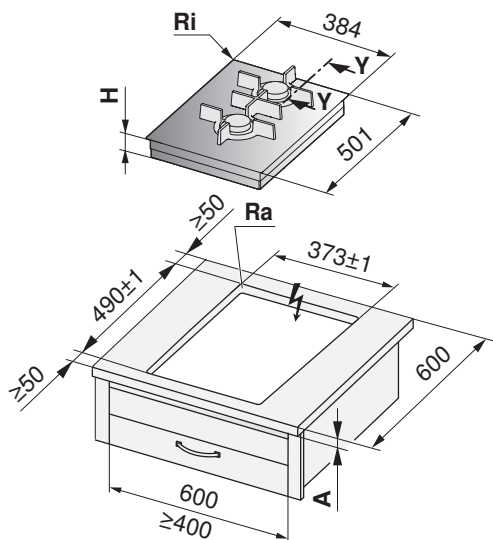
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf [vzug.com](http://vzug.com)

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

Gültig für Artikelnummer

3106460215

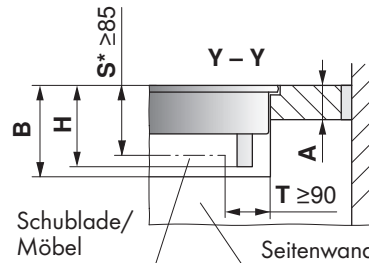
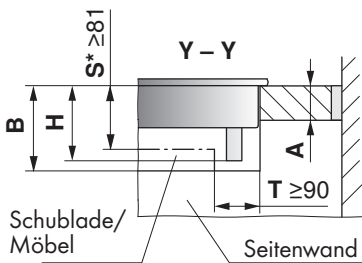
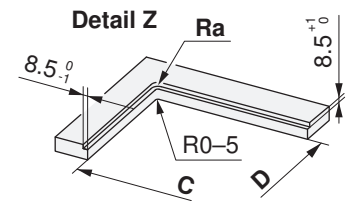
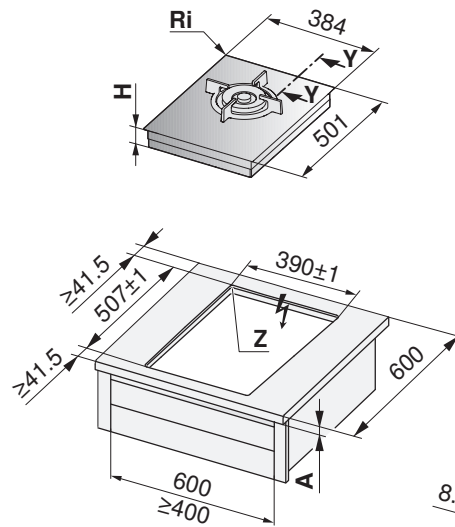
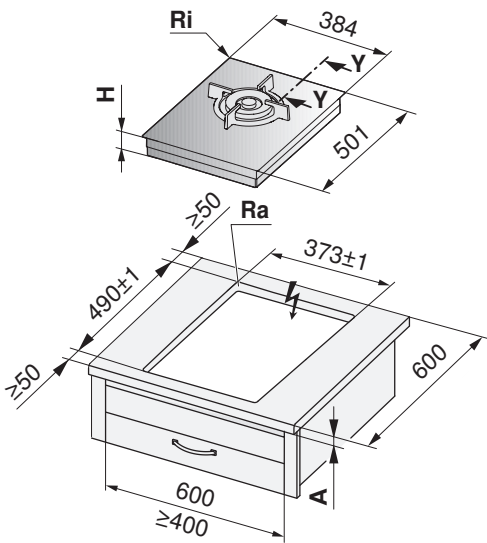


\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Vordere und hintere Stege können unterseitig verstärkt sein. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitungsplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind für Servicearbeiten, bei denen der Gerätesockel von unten ausgebaut werden muss, Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts notwendig.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 421GS Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 421GS 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 Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche und jeder Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt auf der Rückseite und jeder Schublade



\* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Vordere und hintere Stege können unterseitig verstärkt sein. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitungsplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind für Servicearbeiten, bei denen der Gerätesockel von unten ausgebaut werden muss, Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts notwendig.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 411GS Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 411GS 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 Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsfläche und jeder Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt auf der Rückseite und jeder 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



# Leistungsfähig, praktisch, ästhetisch ansprechend

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

Der wachsende Trend zu offenen Küchen verlangt auch im Bereich der Dunstabzüge nach innovativen Lösungen – ästhetisch wie funktional. Wir bieten eine breite Palette an Geräten an: Tisch- und Muldenlüfter werden zusammen mit dem Kochfeld in die Arbeitsfläche integriert, sind dort beinahe unsichtbar und bieten absolute Kopffreiheit. Dies gilt auch für Lüfterbausteine, die bereits in das Kochfeld eingebaut sind, sich optisch einfügen und zwei Geräte in einem kombinieren. Bei Geräten, die den Dunst nach oben abführen, liegt die Entscheidung zwischen einer sichtbaren Haube oder einer Einbau-Variante.

Modelle mit der Innovation Optilink passen sich in der Leistung automatisch dem Kochgeschehen an.



Muldenlüfter werden in die Arbeitsplatte neben dem Kochfeld oder zwischen zwei Kochfeldern eingebaut.



Beim Fusion-Kochfeld ist der Dunstabzug bereits integriert.

---

# Auffällig oder diskret?

Platzsparend? Kopffreiheit? Ästhetisch?

Unser Sortiment umfasst Dunstabzüge für jedes Bedürfnis.

## Platzsparend und kaum sichtbar

Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine werden in den Oberschrank oder in eine speziell dafür angefertigte Ummantelung eingebaut. Durch die Integration in das Küchendesign sind sie fast unsichtbar. Je nach Ausführung lässt der Abzug Platz für die Aufbewahrung von Kochutensilien wie Gewürzen oder Kochbüchern.

## Für Kochinseln

Inselhauben beeindrucken mit ihrem stilvollen Design. Weniger auffällig, aber gleichermaßen für Kochinseln geeignet, sind Deckenhauben.

## Tisch- und Muldenlüfter

Wer ungehinderte Sicht auf das Kochfeld wünscht und puristisches Design mag, ist mit einem Muldenlüfter bestens versorgt. Er wird als Modul zwischen ein oder zwei Kochfeldern oder Teppan Yaki eingebaut. Dank der kompletten Freiheit mit Modulen lässt sich ein individuelles Kochzentrum gestalten. Eine weitere Option ist das Fusion-Kochfeld – ein Kochfeld mit einem bereits integrierten Dunstabzug. Es ist im Design auf das Wesentliche reduziert und integriert sich perfekt in seine Umgebung. Die Funktion OptiLink regelt das Ein- und Ausschalten des Dunstabzugs und passt die Saugleistung automatisch dem Kochprozess an. Da diese beiden Arten von Abzügen unmittelbar neben den Töpfen platziert sind, saugen sie den Dunst direkt und dort, wo er entsteht, nach unten ab. Ein Tischlüfter hingegen wird hinter dem Kochfeld eingebaut und fährt bei Gebrauch auf Topfhöhe hoch. Er eignet sich besonders für Panorama-Kochfelder.

## Für an der Wand platzierte Kochfelder

Wenn das Kochfeld an eine Wand grenzt, sind Wandhauben ideal, da sie aus dem Blickfeld gerückt werden.





Einbaudunstabzug



Tischlüfter



Inselhaube



Muldenlüfter



Wandhaube



Kochfeld mit integriertem Dunstabzug



Lüfterbaustein



# 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 frei, 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 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.



## 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.



## 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.



## 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 Lappen 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.

## Auffangwanne

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

# Produktvergleich

## Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben

	DSTS	DSMS	Fusion	AiroClearInsel V6000	AiroClearWand V6000
Seite im Prospekt	141	141	142	143	143
<b>Ausführungen</b>					
Spiegelglas schwarz	■			■	■
Blende aus Glas		■			
OptiGlass			■		
120 cm Breite				■	■
90 cm Breite	■				■
80 cm Breite			■		
Abluft	■	■	■	■	■
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter	■	■	■		
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter	■				
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter				■	■
<b>Einstellungen</b>					
FlexLED einstellbar 2700-4000 Kelvin				■	■
LED-Leuchten	■			■	■
Farbtemperatur (Kelvin)	4000			2700-4000	2700-4000
Dimmbares Licht	■				
SilentPlus				■	■
Anzahl Fettfilter	2	1	2	3/4	3/4
ComfortFix				■	■
Nachlaufautomatik	■	■	■	■	■
Intensivstufe	■	■	■	■	■
CleanAir	■		■		
Fettfilterreinigungsanzeige	■	■	■	■	■
Anschluss für Zu-/Abluftklappe				■	■
Effiziente BLDC-Motor		■	■	■	■
<b>Bedienung und Anzeige</b>					
Touch-Grafikdi play			■		
Touch-Bedienung	■	■		■	■
Fernbedienung*				■	■
OptiLink			■	■	■
Anzahl Leistungsstufen	4	4	10	4	4
Gebälsestufenanzeige	■	■	■	■	■

■ = vorhanden \* gegen Aufpreis



## 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 - stufen
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Clean-Air-Funktion
- TouchControl

### Geräteinformationen

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

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
Glas	<b>6400460005</b>	<b>3450,-</b>

### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	<b>279,-</b>
Longlife Aktivkohlefilter	1012163	<b>205,-</b>

### Extras für Variante mit externem Motor

Bausatz	1012164	<b>279,-</b>
---------	---------	--------------



## 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 × T)** 110 × 501 mm/R1,5

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Glas	<b>6400560005</b>	<b>2895,-</b>

### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	<b>279,-</b>
--	---------	--------------

<b>Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen/ DSMS, flächenbündig (2 Stück) H63789</b>	<b>105,-</b>
--	--------------



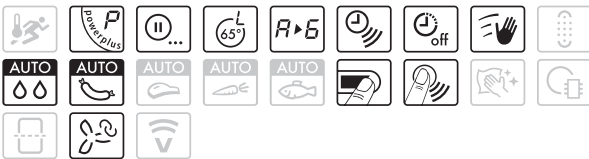
## Fusion

Dieser geniale Lüfter ist im Kochfeld integriert und zieht den Dunst direkt nach unten ab. OptiLink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

### Betriebsarten Lüften



### Betriebsarten Kochfeld



### Ausstattung

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

### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 80 cm</b>		
DualDesign	<b>3109460415</b>	<b>3530,-</b>

### Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefiltere -Paket ca. 3.5 Jahre wartungsfrei		
	1012161	<b>279,-</b>

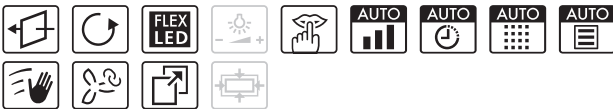




### AiroClearInsel V6000

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
- 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 - 240V~ 138W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 120 cm</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>6302000006</b>	<b>2670,-</b>
Spiegelglas Schwarz, Teleskopverschaltung Lang	<b>6302000007</b>	<b>2670,-</b>

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit	1046969	<b>355,-</b>
--	---------	--------------



### 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
- 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 - 240V~ 134W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>6202800006</b>	<b>2120,-</b>
Spiegelglas Schwarz, Teleskopverschaltung Lang	<b>6202800007</b>	<b>2120,-</b>
<b>Breitennorm 120 cm</b>		
Spiegelglas Schwarz	<b>6202900006</b>	<b>2355,-</b>
Spiegelglas Schwarz, Teleskopverschaltung Lang	<b>6202900007</b>	<b>2355,-</b>

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit	1046969	<b>355,-</b>
--	---------	--------------



# Produktvergleich

## Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine

	AiroClear Einbau V4000	AiroClear Einbau V6000	DFSG
Seite im Prospekt	146	146	147
<b>Ausführungen</b>			
Edelstahl	■		■
Spiegelglas schwarz		■	
Mit Glasauszug			■
Einbau sichtbar   teilsichtbar		■   □	■   ■
Einbau integriert	■		
90 cm Breite		■	■
86 cm Breite	■		
60 cm Breite		■	■
56 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	■	■	
Effiziente BLDC-Motor		■	
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Touch-Tasten	■		
Touch-Bedienung		■	■
Lüfterstufenwahl an Glas-/Dunstschild		■	
Fernbedienung*	■	■	
OptiLink	■	■	
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4
Gebläsestufenanzeige	■	■	■
Quickstart		■	■

■ = vorhanden

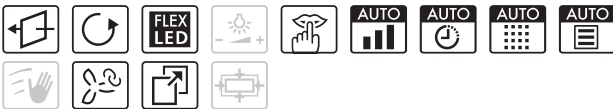
\* gegen Aufpreis



### AiroClearEinbau 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 × LED
- Anzahl der Beleuchtung 2
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tiptasten
- Lichtfarbe einstellbar 2700 - 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

#### Geräteinformationen

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



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60 cm</b>		
Edelstahl	6400900001	1310,-
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
Edelstahl	6401000001	1415,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	305,-
--------------------------------	---------	-------



### AiroClearEinbau 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 × 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 × B × T)</b>	a: 25 × 598 × 303 mm		
	b: 25 × 898 × 303 mm		
<b>Anschluss</b>	220 - 240V~	134W	10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60 cm</b>		
Spiegelglas	6105800006	1700,-
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
Spiegelglas	6106000006	1830,-

#### Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	305,-
--------------------------------	---------	-------



## 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
- Tiptasten

### Geräteinformationen

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

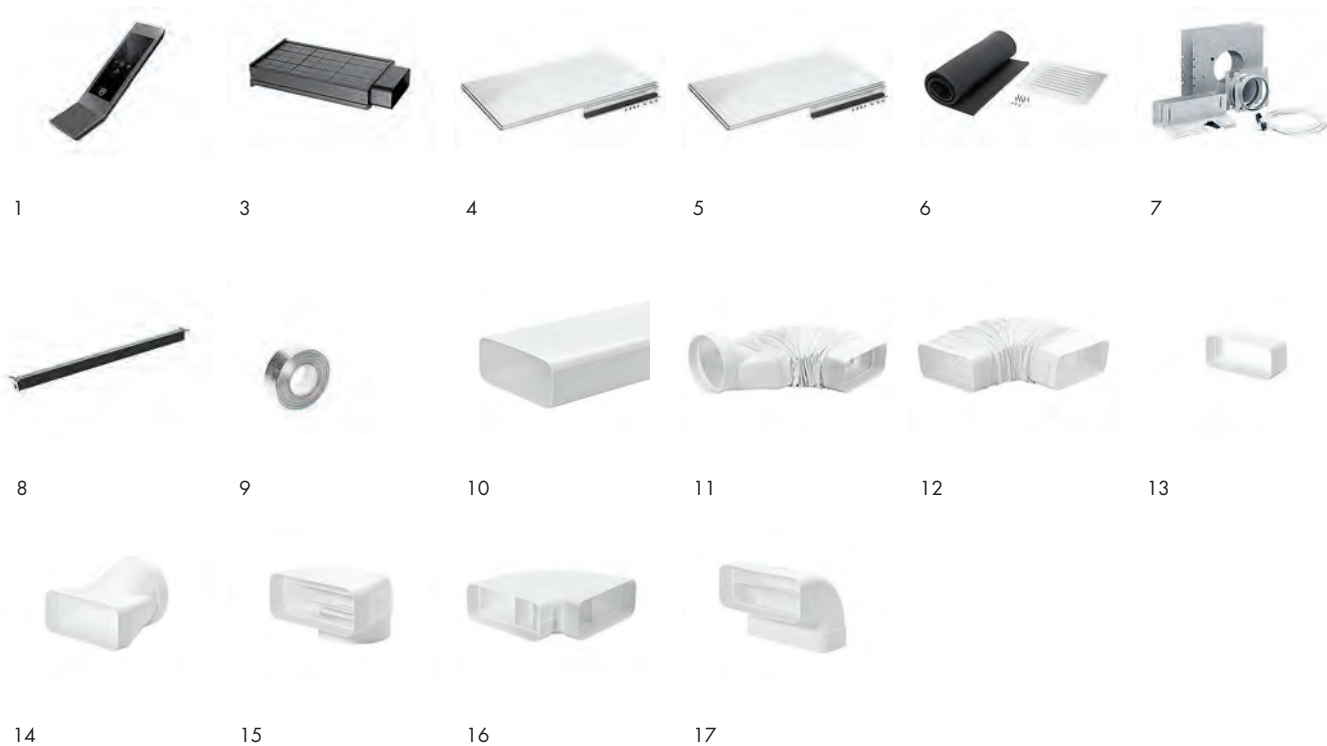


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Breitennorm 60 cm</b>		
Edelstahl	<b>61031</b> 60003	<b>1490,-</b>
<b>Breitennorm 90 cm</b>		
Edelstahl	<b>61033</b> 60003	<b>1700,-</b>

### Extras für Umluftbetrieb

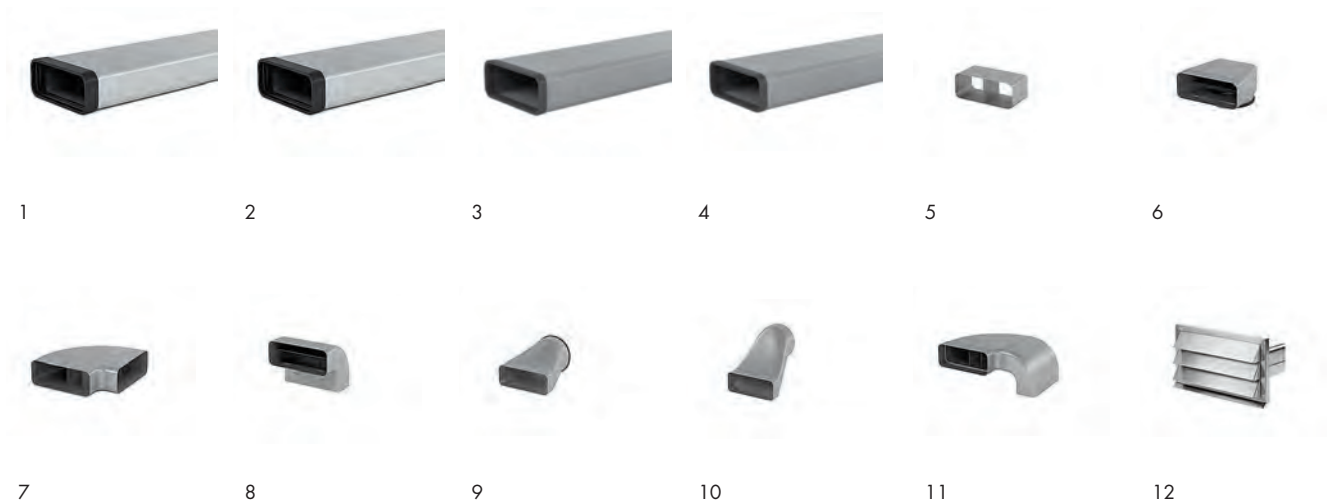
Longlife-Aktivkohlefilter	1029584	<b>189,-</b>
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1029585	<b>249,-</b>

# Zubehör Dunstabzüge



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Fernbedienung (Funk)	1046973	<b>205,-</b>
2 Luftleitblech für Umluft Wand- und Inselhauben (AiroClearInsel und AiroClearWand V6000)	1088173	<b>65,-</b>
3 Umluftbox für Sockel mit Standard-Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei. Zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb	1012161	<b>279,-</b>
4 Frontabdeckung, Höhe 410-790 mm, ChromeClass, Standard-AiroClearEinbau V6000	1046971	<b>99,-</b>
5 Frontabdeckung, Länge 791-1150 mm, AiroClearEinbau V6000	1046972	<b>99,-</b>
6 Umluftsatz - Oberschrankblende mit Dämmmatten für Oberschrank ohne Blende	H42630	<b>115,-</b>
7 Bausatz zur Montage für externen Motor bis 4 m Entfernung für DSTS	1012164	<b>279,-</b>
8 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	<b>105,-</b>
9 Aluminium-Abdichtband, Rolle à 50 m, Breite 50 mm	H42067	<b>65,-</b>
10 Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1012780	<b>65,-</b>
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	<b>65,-</b>
12 Flexbogen fla h für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 240-600 mm	1012786	<b>65,-</b>
13 Kanalverbinder für Flachkanal gerade, Länge 80 mm	1012781	<b>22,-</b>
14 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1012782	<b>55,-</b>
15 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1012783	<b>65,-</b>
16 Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1012784	<b>65,-</b>
17 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1012785	<b>45,-</b>

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



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500mm	1046627	<b>75,-</b>
2 Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000mm	1046628	<b>85,-</b>
3 Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500mm	1046629	<b>95,-</b>
4 Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000mm	1046635	<b>105,-</b>
5 Kanalverbinder, Metall für Flachkanal Länge 100 mm	1046636	<b>25,-</b>
6 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1046638	<b>65,-</b>
7 Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1046639	<b>95,-</b>
8 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1046643	<b>75,-</b>
9 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1046644	<b>75,-</b>
10 Versatzendstück auf Sockelmotor d=150 mm	1046649	<b>65,-</b>
11 Rohrset für Muldenlüfter	1046650	<b>165,-</b>
12 Wetterschutzgitter Edelstahl mit Rückstauklappe 290 × 160 mm für Anschluss an Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm)	1030590	<b>269,-</b>

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

# 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	<b>249,-</b>
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearEinbau	1046970	<b>305,-</b>
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearInsel / AiroClearWand	1046969	<b>355,-</b>



## 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 im Backofen bei 100 °C getrocknet werden.

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Longlife-Aktivkohlefilter für DFSG	1029584	<b>189,-</b>
Longlife-Aktivkohlefilter für DSTS	1012163	<b>205,-</b>



## 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.	1012161	<b>279,-</b>

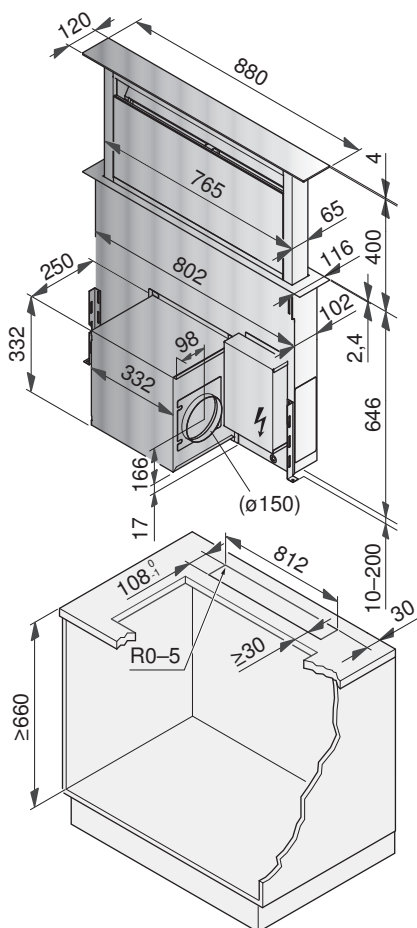




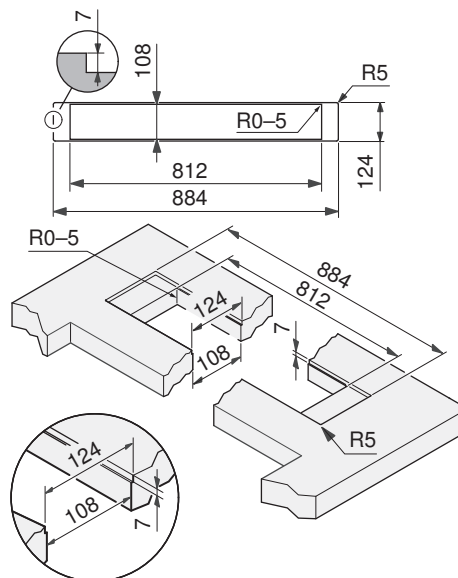
# Maßzeichnungen

## DSTS – Tischlüfter

Aufliegende Ausführung



Flächenbündige Ausführung



Gültig für Artikelnummer

**64004**60005

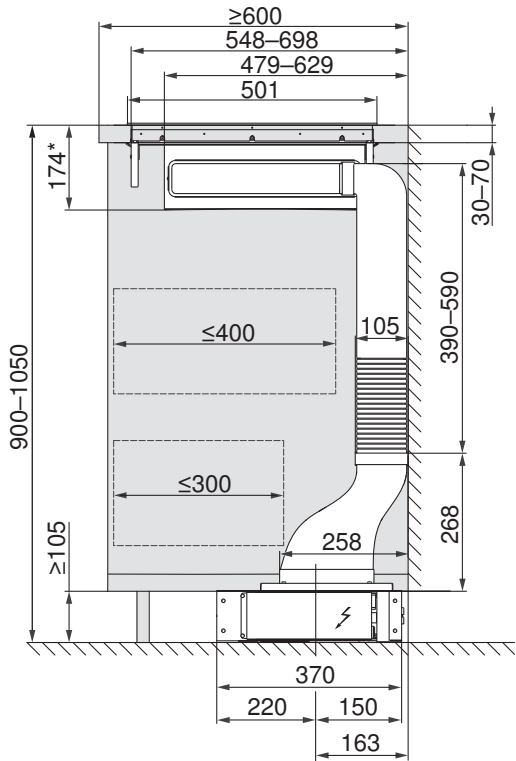
1012161 (Umluftfilter s.S 154

1012163

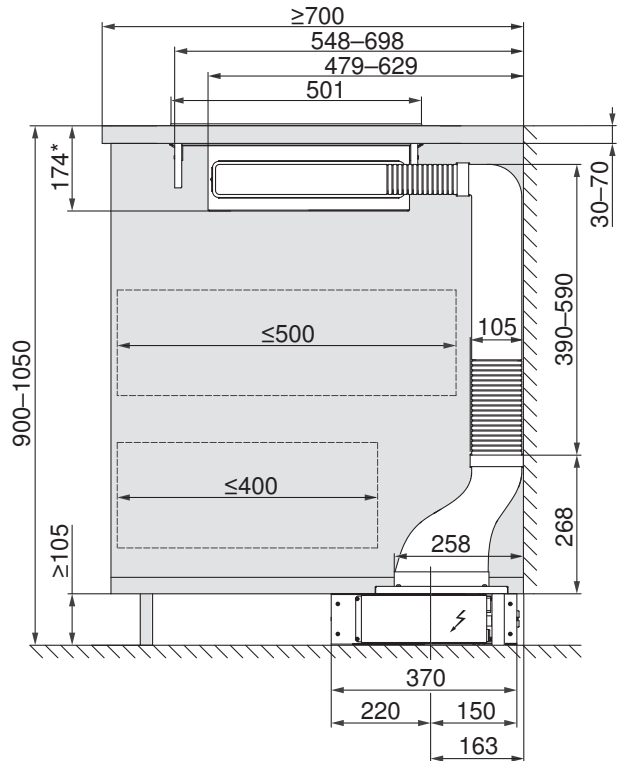
1012164

- 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. 4 m) erfordert das Montageset 1012164

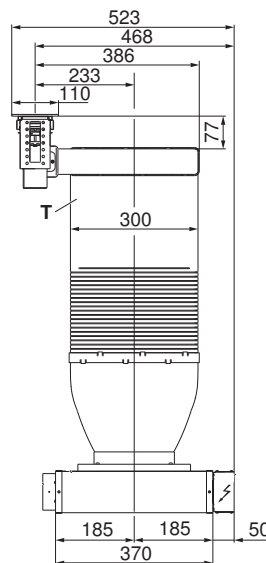
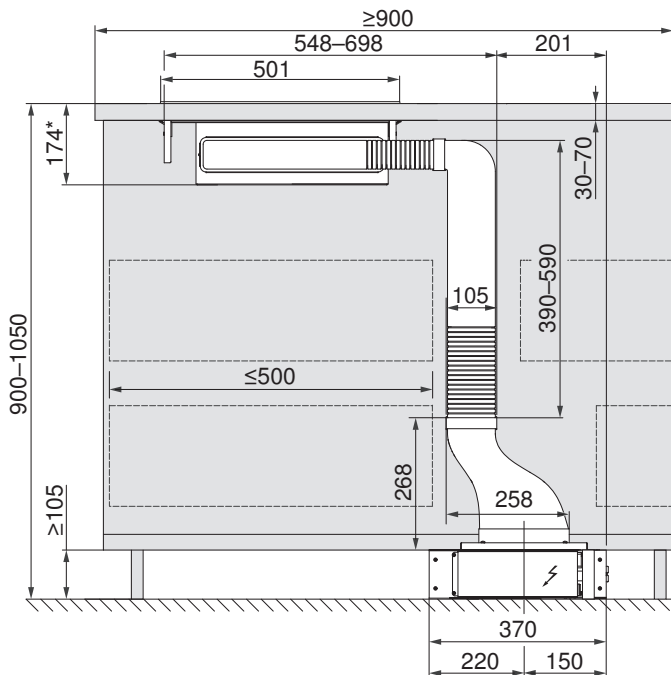
**Wandeinbau, Tiefe  $\geq 600$  mm**



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



**Inseleinbau, Tiefe  $\geq 900$  mm**



\* Flächenbündiger Einbau. Aufliegender Einbau: 170 mm

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

Gültig für Artikelnummer

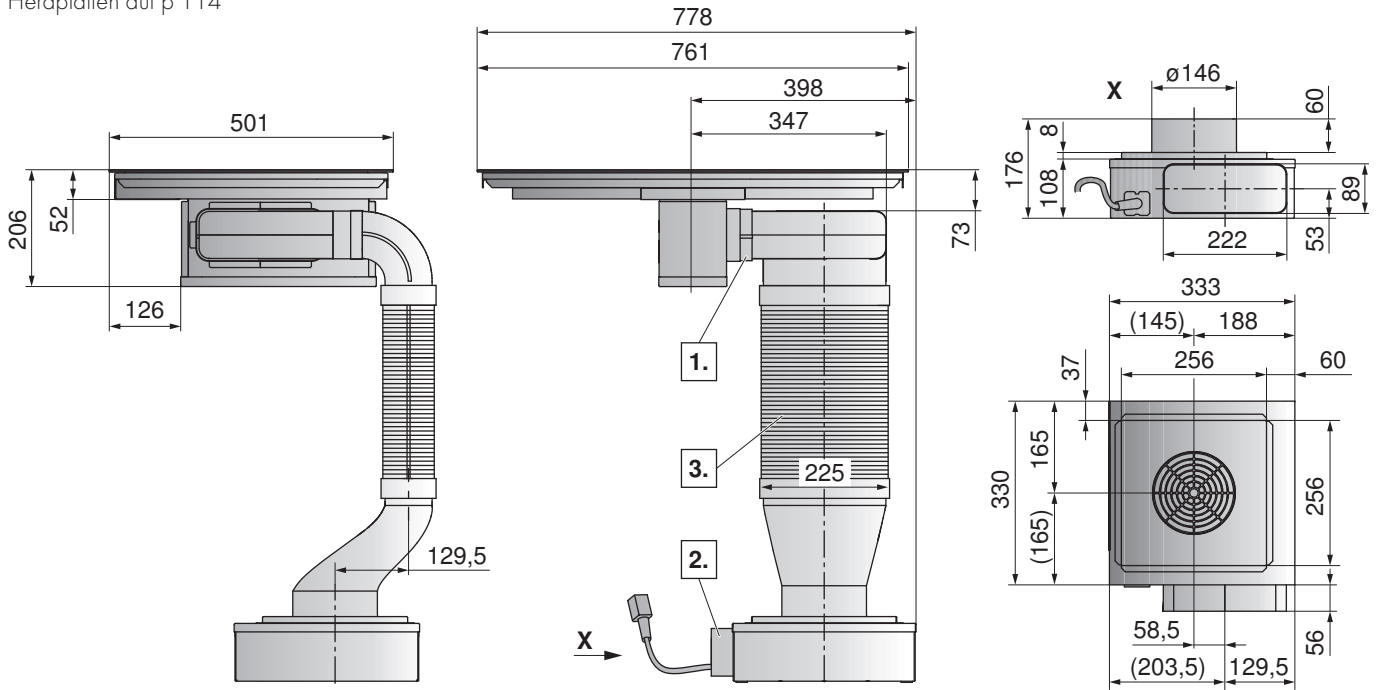
6400560005

1012161 (Umluftfilter, s. S. 154)



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

Die Größen zum Schneiden in der Arbeitsplatte für einen Aufliegenden Aufbau oder einen Flächenbündigen Einbau finden Sie im Teil der Herdplatten auf p 114



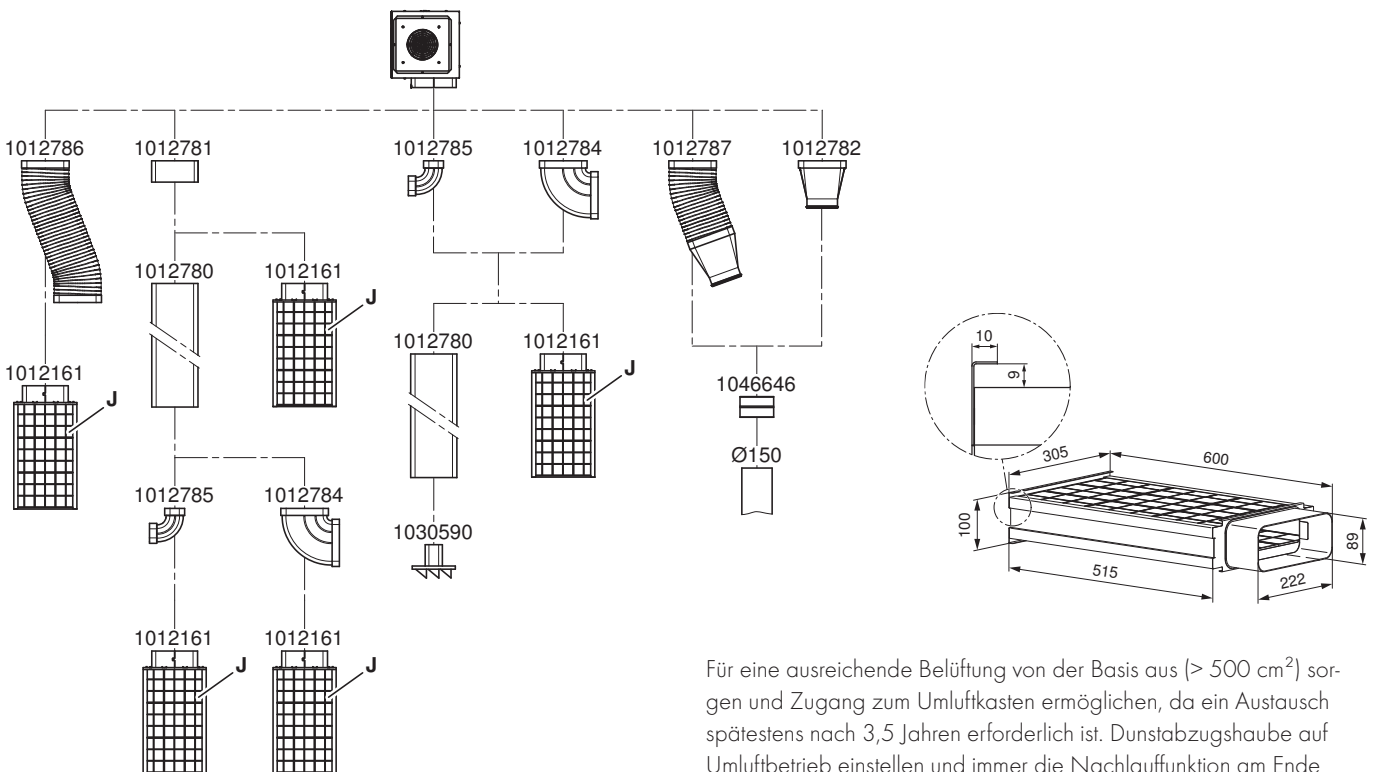
1. Der Ausblasstutzen kann nach links oder nach rechts ausgerichtet installiert werden.
2. Der Lüftermotor kann gedreht werden, dadurch verändert sich jedoch die Einbausituation.
3. Die Position des Lüftermotors kann je nach Platzbedarf durch Kürzen des Flachkanals flexibel angepasst werden.

Gültig für Artikelnummer

**3109460415**

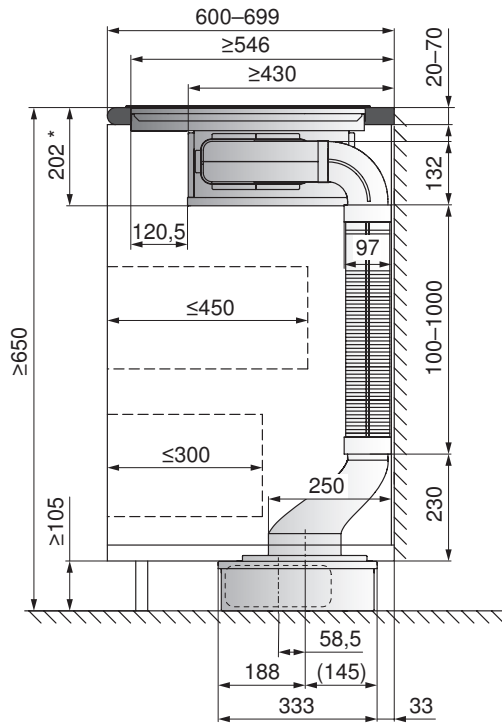
1012161 (Umluftbox)

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

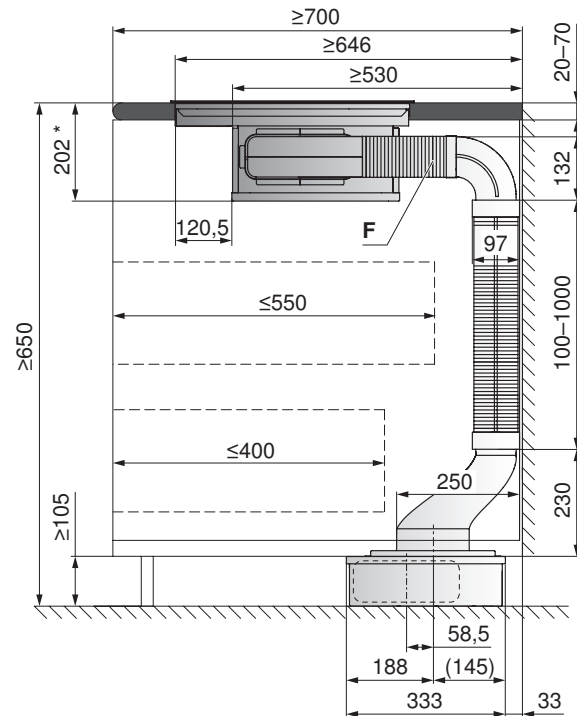


Für eine ausreichende Belüftung von der Basis aus (> 500 cm<sup>2</sup>) sorgen und Zugang zum Umluftkasten ermöglichen, da ein Austausch spätestens nach 3,5 Jahren erforderlich ist. Dunstabzugshaube auf Umluftbetrieb einstellen und immer die Nachlauf Funktion am Ende eines Kochvorgangs verwenden.

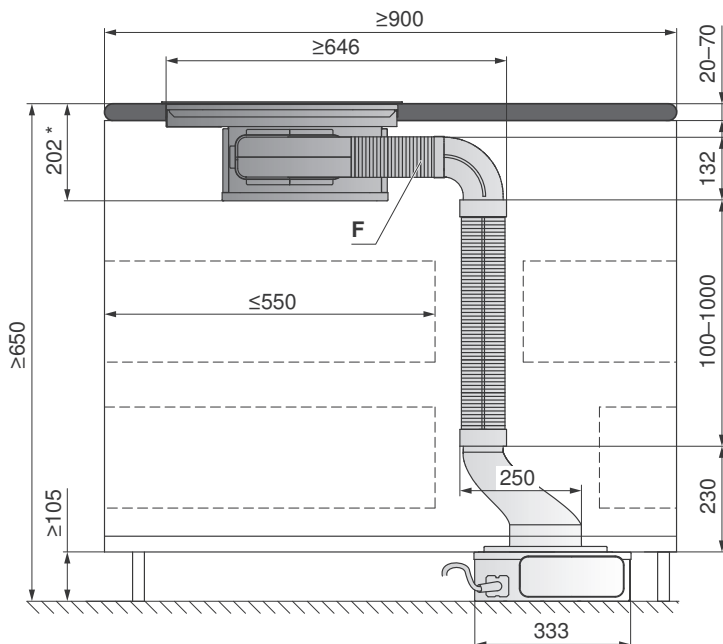
### Wandmontage mit Tiefe $\geq 600$ mm



### Wand-/Inseleinbau mit Tiefe $\geq 700$ mm



### Inselmontage mit Tiefe $\geq 1000$ mm



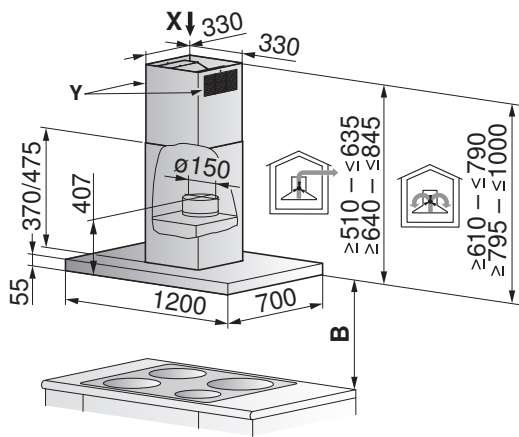
\* Aufliegender Einbau (flächenbündiger Einbau 206 mm)

F Flexibles Metallrohr 1046629 ist nicht im Lieferumfang enthalten, kann separat als Zubehör bestellt werden.



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

## AiroClearInsel V6000



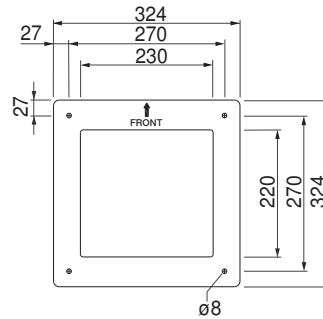
- B Mindestabstand über Kochfeld  
Bei Elektrokochfeld: 500 mm  
Bei Gaskochfeld: 750 mm
- Y Bei Umluftoption:  
Die Ablufführung ist nach links/  
rechts und vorne/hinten möglich.
- X Bohrschema (siehe unten)

Gültig für Artikelnummer

**6302000006**

**6302000007**

1046969

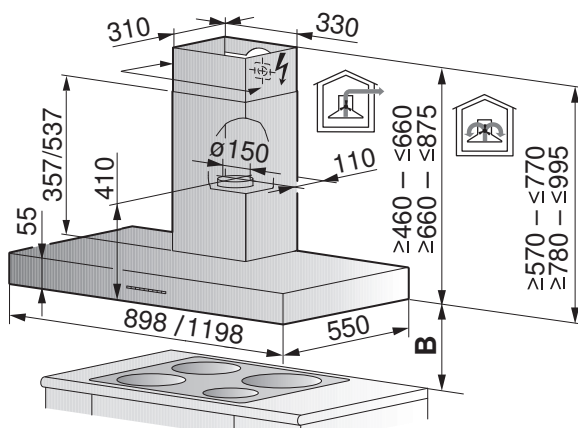


Teleskopverschalung Abluft/Umluft:

In der Höhe verstellbar.

In zwei Basishöhen erhältlich.

## AiroClearWand V6000



Gültig für Artikelnummer

**6202800006**

**6202800007**

**6202900006**

**6202900007**

1046970

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

Teleskopverschalung Abluft/Umluft:

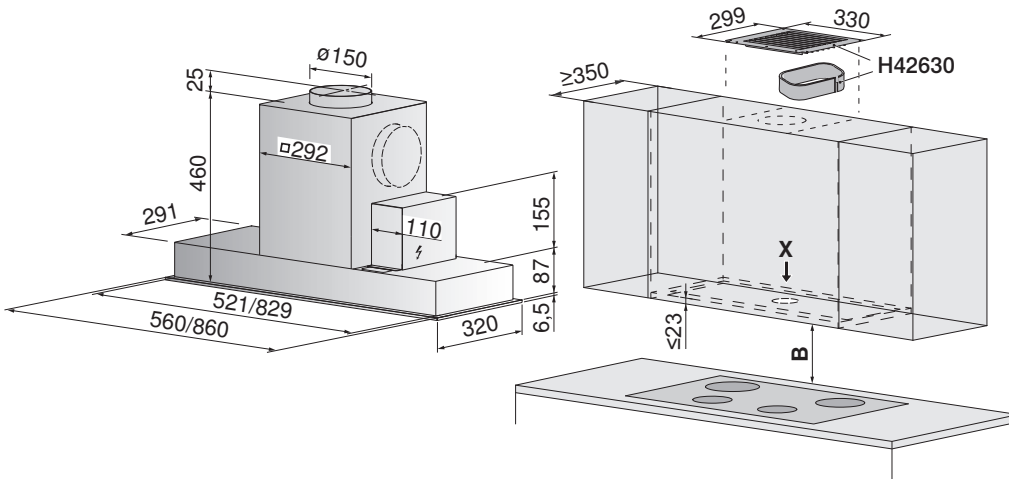
In der Höhe verstellbar.

In zwei Basishöhen erhältlich.



Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf **vzug.com**

## AiroClearEinbau V4000



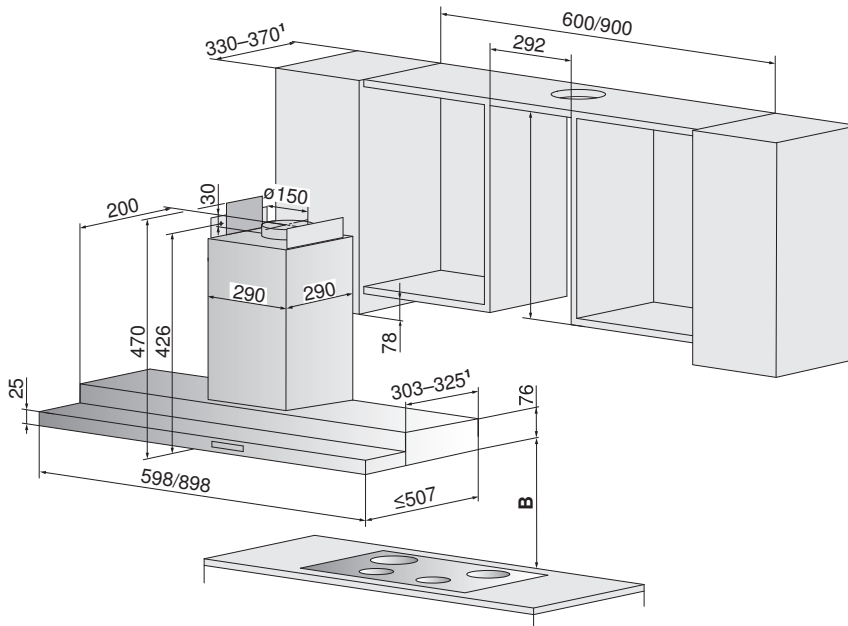
Gültig für Artikelnummer

**64009**00001

**64010**00001

1046970

## AiroClearEinbau V6000



Gültig für Artikelnummer

**61058**00006

**61060**00006

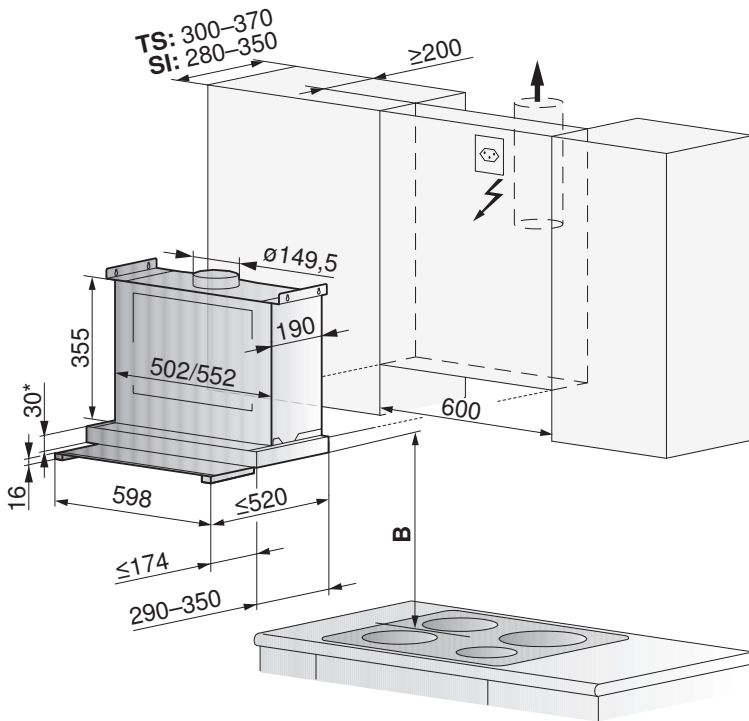
1046970

<sup>1</sup> 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.
Edelstahl	410-790 mm	1046971	Edelstahl	H42630
Edelstahl	791-1150 mm	1046972		



Gültig für Artikelnummer

**61031**60003

1029584

1029585

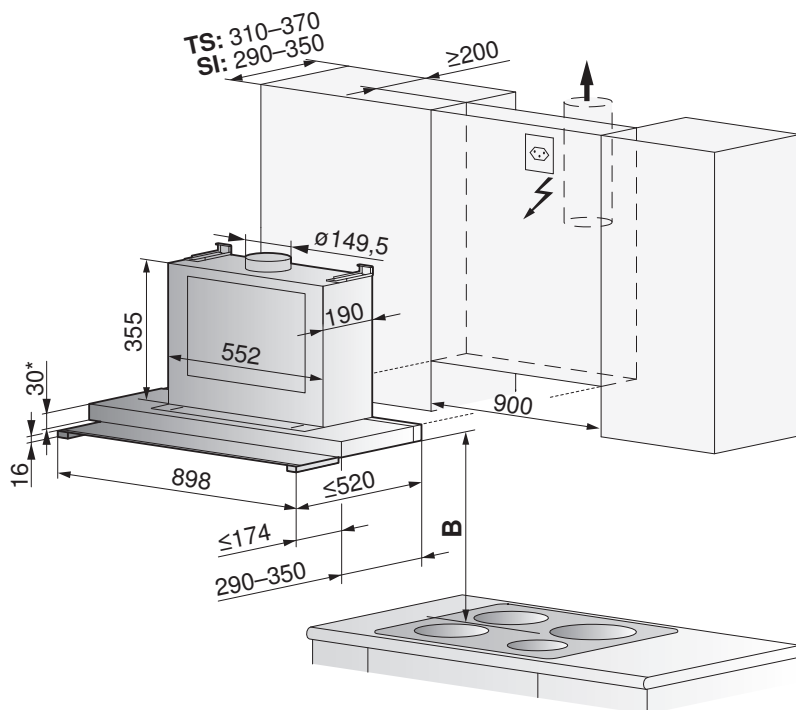
B Mindestabstand über Kochfeld:  
 Bei Elektrokochfeld: 430 mm  
 Bei Gaskochfeld: 750 mm

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.





Gültig für Artikelnummer

**61033**60003

1029584

1029585

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.

Abschlussprofi	Breite	Tiefe des Oberschranks	Farbe	Im Lieferumfang enthalten	Art.-Nr.
Schmal	594 mm	280-300 mm	ChromeClass	Nein/optional	H42225
Mittel		290-320 mm		Ja	H42226
Breit		321-350 mm		Ja	H42281
Extrabreit	895 mm	350-370 mm	ChromeClass	Nein/optional	1077316
Mittel		290-320 mm		Ja	1056116
Breit		321-350 mm		Ja	H42294
Extrabreit		350-370 mm		Nein/optional	1077318



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



# Geschirrspüler

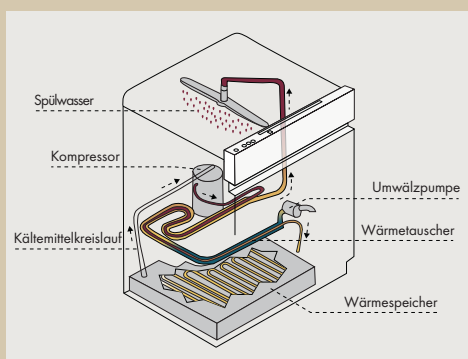
Leistungsstarke und attraktive  
Küchenhelfer, die nicht nur das Geschirr  
zum Strahlen bringen.



# Der umweltfreundlichste Geschirrspüler mit zahlreichen Komfortfunktionen

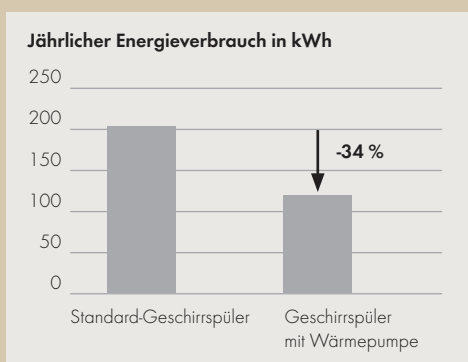
Außergewöhnlich: Unser AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe schafft es in die Energieeffizienzklasse A. Seine einzigartige Technologie und die Sparprogramme machen ihn umweltfreundlicher als jeden anderen Geschirrspüler.

Nach dem neuen, strengeren System zur Energieverbrauchskennzeichnung, das am 1. März 2021 in Kraft tritt, wird unser AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe der marktweit umweltfreundlichste Geschirrspüler sein. Trotz des extrem geringen Energieverbrauchs bietet er höchsten Komfort. Dies ermöglichen die einzigartigen 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.



## 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.

# 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 reinigt fünf 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 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.



## 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 Wasserreste. Das Resultat ist insbesondere bei Weingläsern sichtbar: rundum spiegelnder Glanz statt eingetrockneter Wasserflecken am Glasrand.



## 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.



---

# 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 beispielsweise 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.



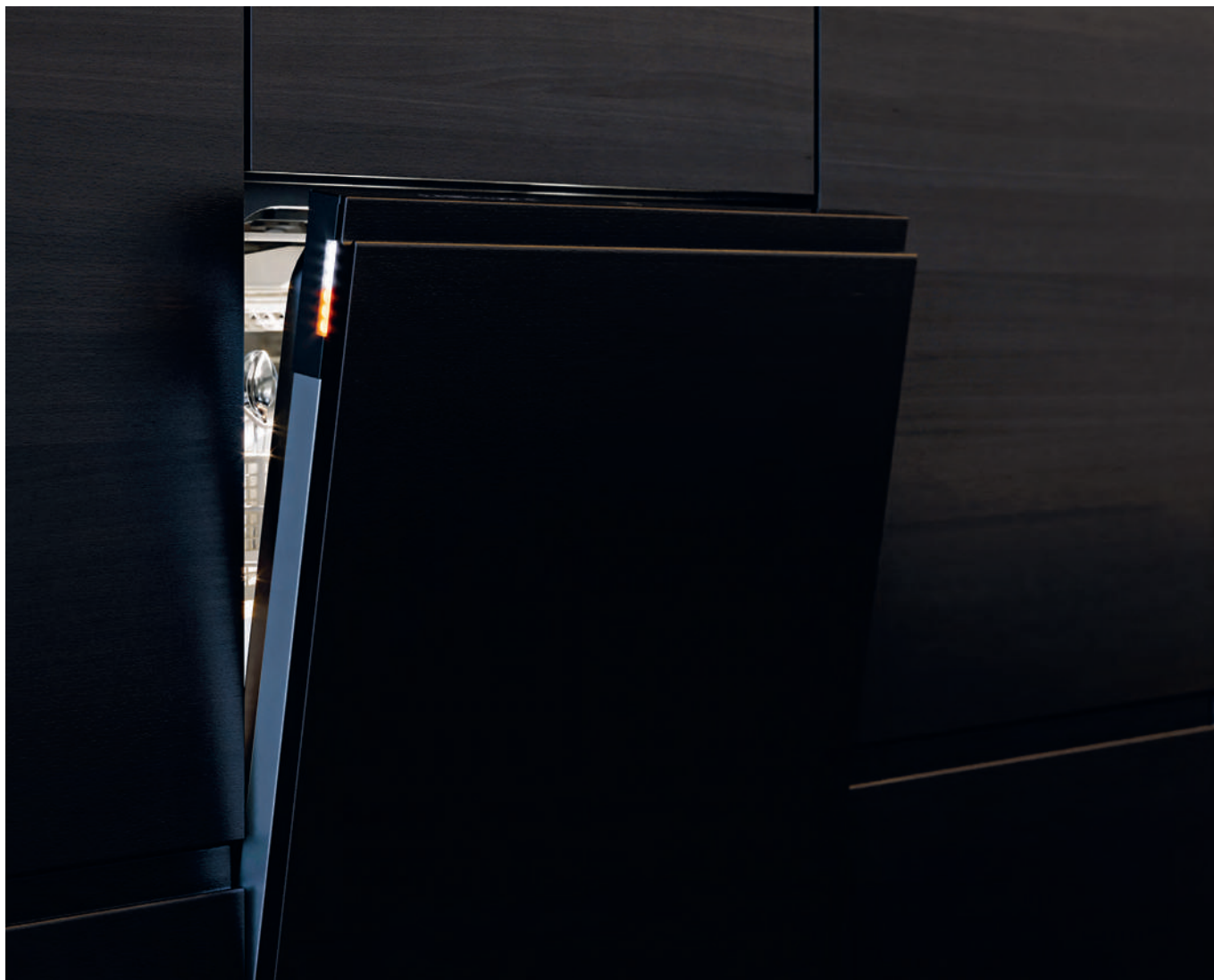


## Innenbeleuchtung

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 Information 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 rüchenschonendes Ein- und Ausräumen des Geschirrs ermöglicht. SoftClose erlaubt ein energisches 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

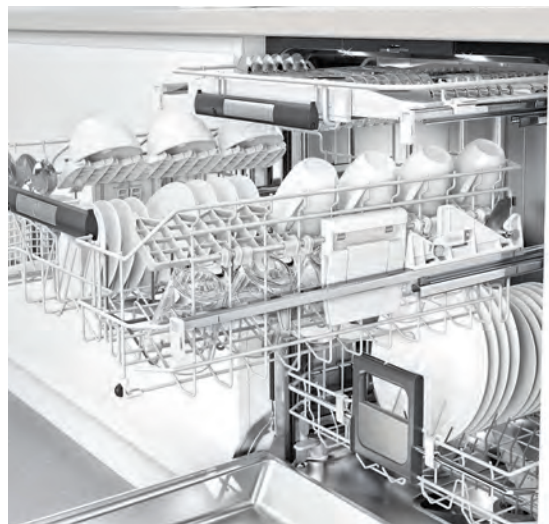
Bei OptiLift-Geräten lässt sich die Besteckschublade ganz leicht entfernen und bei Bedarf austauschen, um im Unterkorb mehr Raum für großes Geschirr zu schaffen

## 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

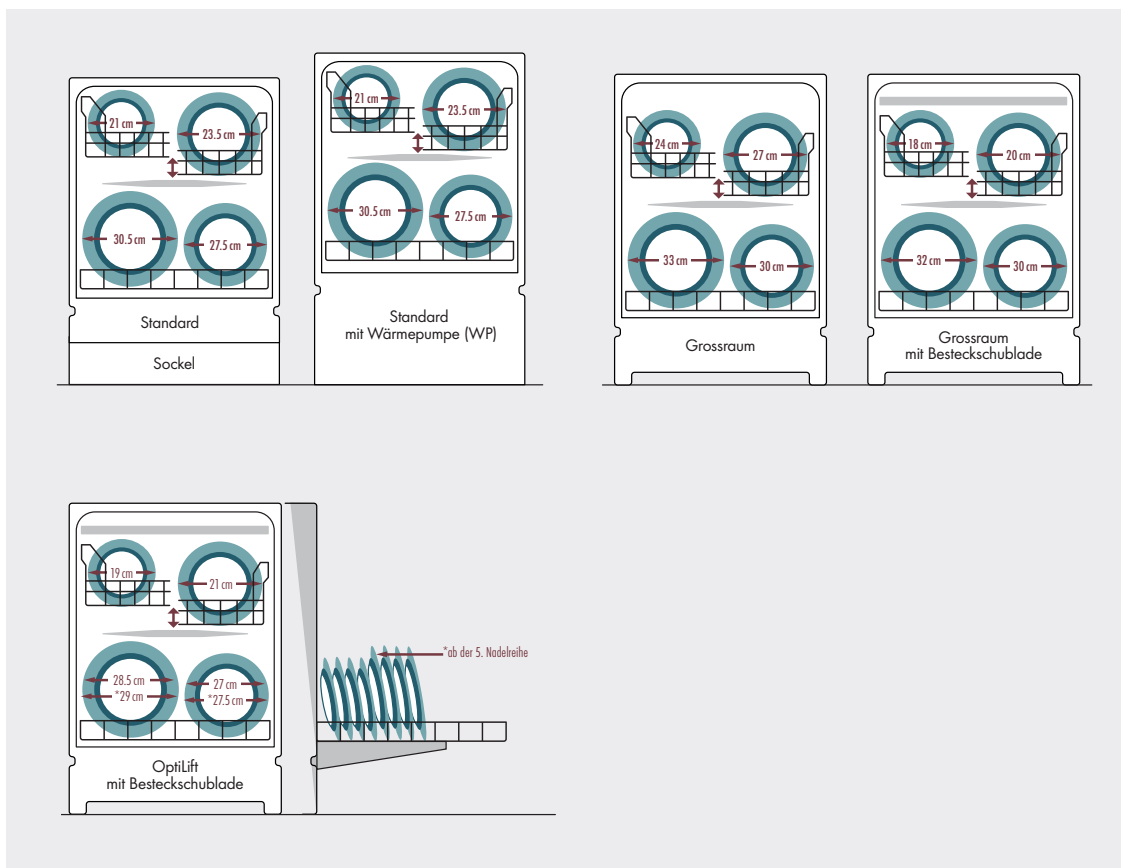
## Unterkorb mit patentiertem automatischen Umklappmechanismus

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



# 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

## Geschirrspüler

	Adora V6000 mit Wärmepumpe	Adora V6000 mit OptiLift	Adora V6000	Adora V4000
Prospektseite	172	172	173	174
<b>Ausführungen</b>				
Extrahohe Ausführung		■	■	■
Vollintegriert	■	■	■	■
Standard			■	■
<b>Ausstattung</b>				
Energieeffizienzklasse	A	B/C*	B/C*	C
Wärmepumpe	■			
ergoPlus-Besteckschublade		■	■*	■*
LED-Innenraumbeleuchtung	■	■	■	■
Automatischer Türöffner	■	■	■	■
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>				
Sprint-Programm   Party-Programm (Min.)	18   11	20   11	20   11	20   -*
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss	■	■	■	■
SteamFinish	■	■	■	■*
AlltagKurz	■	■	■	
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung	■	■	■	■
V-ZUG-Home	WLAN	WLAN	WLAN	WLAN
<b>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

\* nur bei Geräten mit Besteckschublade

Der energiesparendste Geschirrspüler in 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 × B × T)** 867 × 596 × 550 mm  
**Anschluss** 230V~ 3200W 16A



Ab 6l/0,48 kWh/42 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standard Vollintegrierbar	4112100004	3895,-

### 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 × B × T)** 845 × 596 × 550 mm  
**Anschluss** 230V~ 3200W 16A



Ab 5l/0,73 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Großraum Vollintegrierbar	4112500007	2990,-

Standardgewicht der Mobelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10,5 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)**
- AlltagKurz (47 Minuten)

#### Geräteinformationen

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



Ab 5l/0,71 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	4112000008	2550,-



### 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)**
- AlltagKurz (47 Minuten)

#### Geräteinformationen

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



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

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b>		
Vollintegrierbar	4111800007	2350,-
<b>Großraum</b>		
Vollintegrierbar	4111900007	2450,-

Standardgewicht der Mobelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10,5 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** 230V~ 3200W 16A



Ab 8 l/0,73 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Großraum</b> Vollintegrierbar	<b>4111400007</b>	<b>2250,-</b>

### AdoraSpülen V4000

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

#### Ausstattung



#### Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Besteckkorb, Löffelkorb
- Kurz (30 Minuten)

#### Geräteinformationen

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



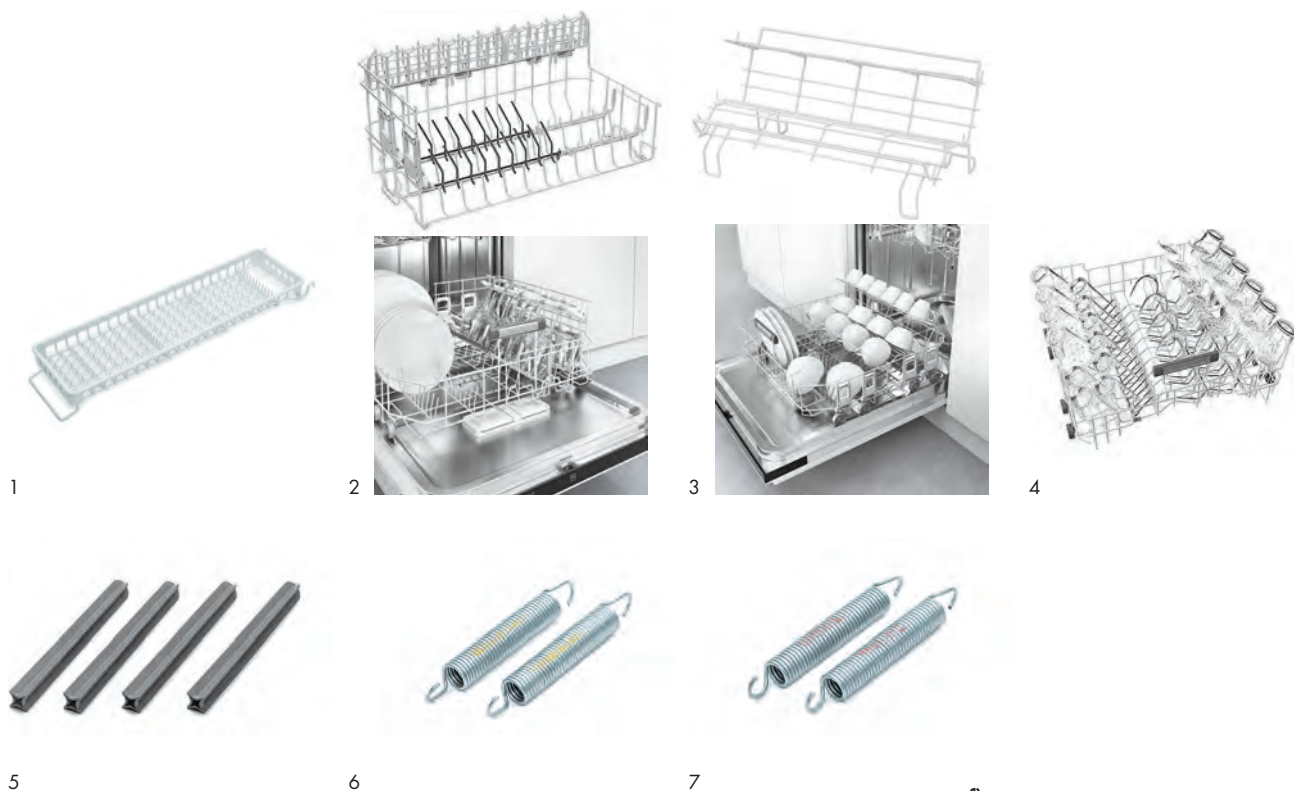
Ab 8 l/0,73 kWh/42 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Standard</b> Vollintegrierbar	<b>4111200008</b>	<b>1595,-</b>

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



# Ausstattung und Zubehör für Geschirrspüler



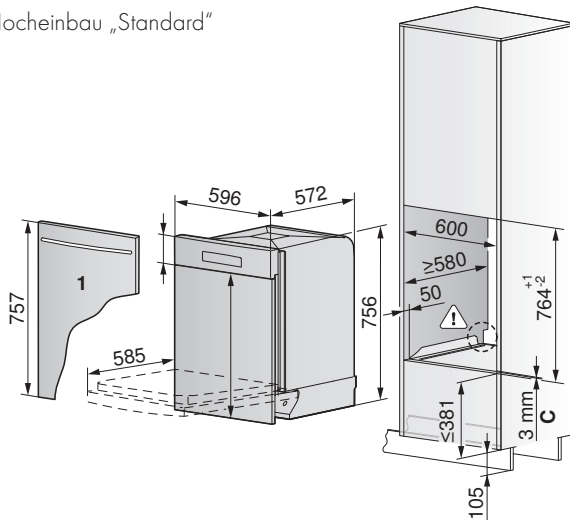
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	AdoraSpülen V6000 Wärmepumpe	AdoraSpülen V6000 OptiLift	AdoraSpülen V6000 Großraum (ohne Besteckschublade)	AdoraSpülen V6000 Standard	AdoraSpülen V4000/6000 (mit Besteckschublade)	AdoraSpülen V4000 Standard
1 Vario-Besteckauflage	W83586	<b>65,-</b>	▲		▲	▲		■
2 Zubehörset, Gläserersatz	1015132	<b>205,-</b>	■		■	■	■	■
3 Zusätzlicher Tasseneinsatz für Unterkorb	W83934	<b>85,-</b>	■		■	■	■	■
4 Gläserunterkorb	1013007	<b>205,-</b>	■		■	■	■	■
5 Set aus 4 Easy-Nadeln	W83899	<b>8,-</b>	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6 Set aus verstärkten Zugfedern für Standardmodelle (bis 10 kg)	W84603	<b>0,-</b>	■			■		■
7 Set aus verstärkten Zugfedern für Großraummodelle (bis 9 kg)	W84604	<b>0,-</b>		■	■		■	
Gleitblech für Hocheinbau	W83583	<b>0,-</b>		▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)

▲ im Lieferumfang enthalten    ■ mit Gerät kompatibel

# Maßzeichnungen

## AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Hocheinbau „Standard“

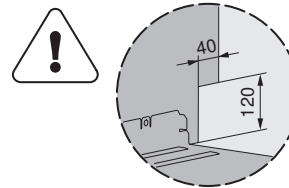


Gültig für Artikelnummer

**41118**00007

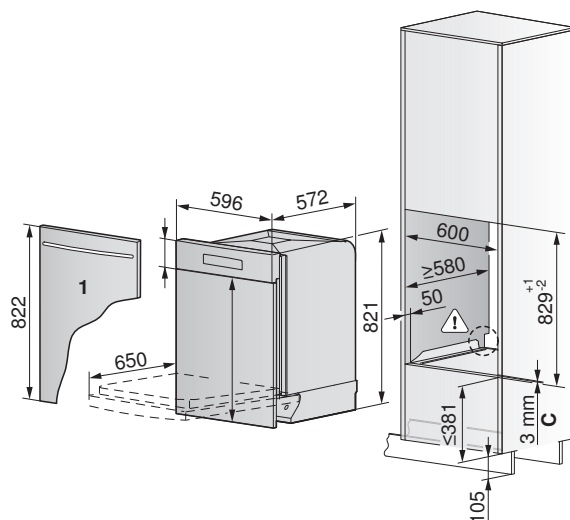
**41112**00008

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

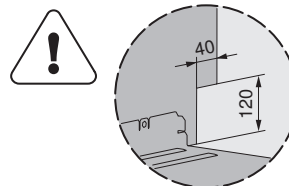
**41119**00007

**41114**00007

**41120**00008

**41125**00007

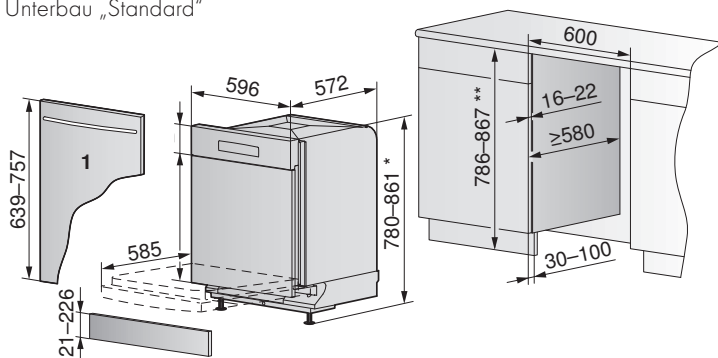
C Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583



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

## AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Unterbau „Standard“



Gültig für Artikelnummer

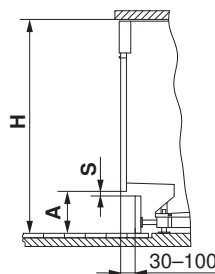
**4111800007**

**4111200008**

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

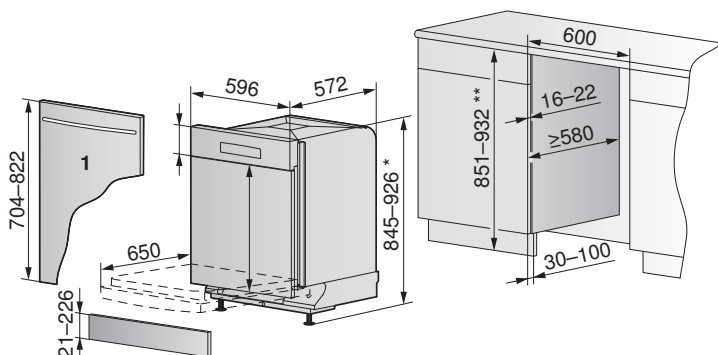
\*\* Van 867 bis max. 902 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden

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	155	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**

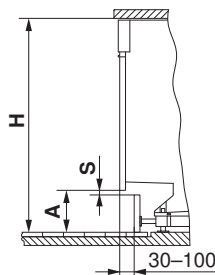
**4112000008**

**4112500007**

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

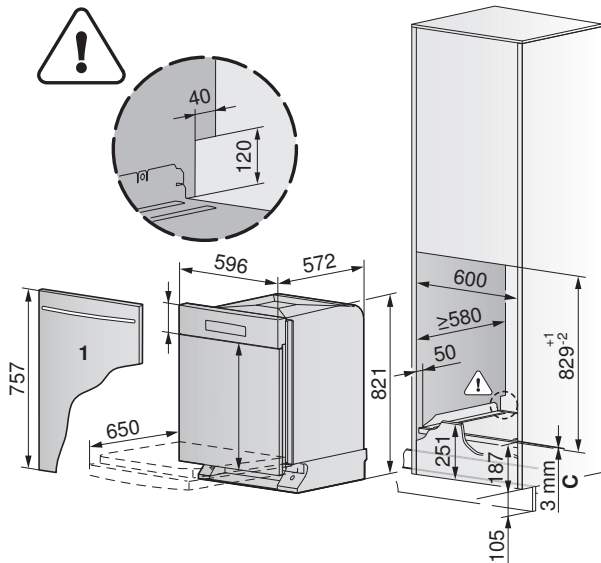
\*\* Von 932 bis max. 967 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden

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



## AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

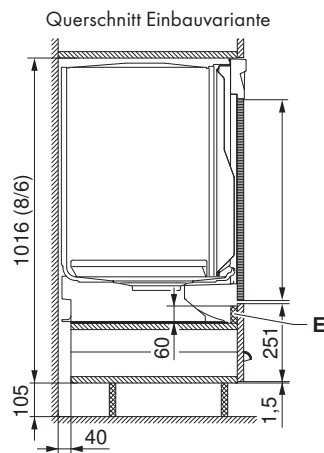
Hocheinbau „Großraum“ mit Dekor und Schublade 251 mm



- C Gleitblech \*
- E Abdeckleiste demontierbar

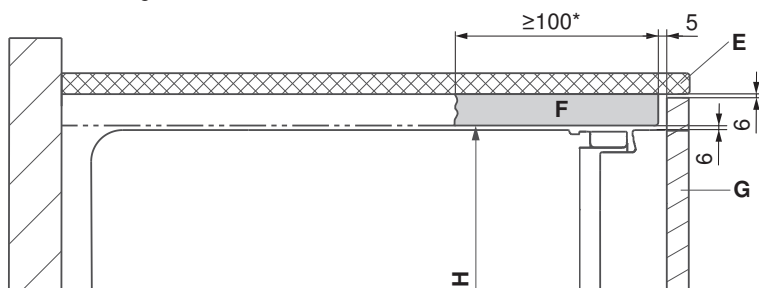
Gültig für Artikelnummer

- 4111900007 4111400007
- 4112000008
- 4112500007



## Installationshinweis für alle Geschirrspüler mit überlangem Dekor

Einbau überlagertes Dekor



\* Empfohlen wird eine durchgehende Untersicht

- E Arbeitsplatte
- F Untersicht
- G Dekor
- H Nischenhöhe



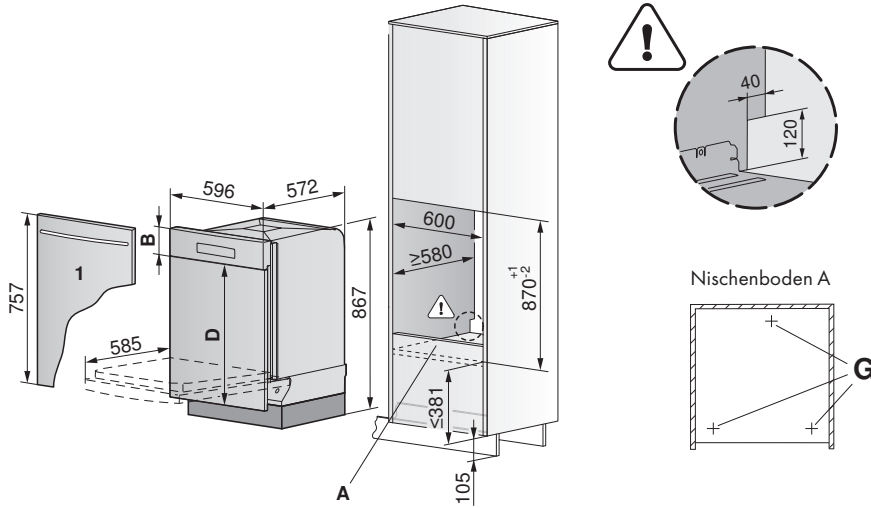
Ausführlichere Informationen  
finden Sie in unserer Planungshilfe  
auf [vzug.com](http://vzug.com)

## AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe

Hocheinbau

Gültig für Artikelnummer

**4112100004**



\* Traglast Nischenboden A: 100 kg

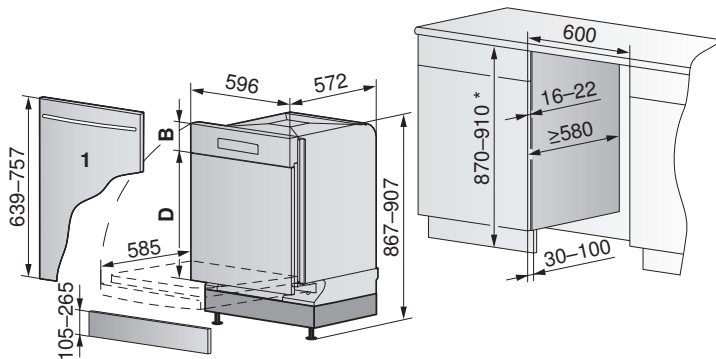
\*\* Bei einer Belastung von 75 kg pro Gerätefuß G darf sich der Nischenboden um max. 1 mm durchbiegen.

## AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe

Unterbau

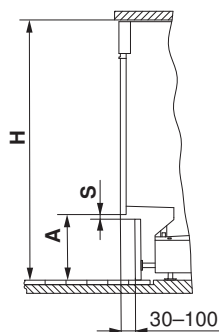
Gültig für Artikelnummer

**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	
	217	227	237	247	257	23	
	max.	225	235	245	255	265	30





# 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 Eiswürfelmaschine. Die Eiswürfelbox füllt sich automatisch auf. Für den Betrieb der Eiswürfelmaschine wird ein Wasseranschluss benötigt.

## Einfache Bedienung

Das TFT-Touchdisplay ermöglicht eine einfache und angenehme Bedienung.



## 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.



## FrISCHE Lebensmittel dank ClimateControl

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



## 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

	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Seite im Prospekt	185	185	186	186
<b>Ausführungen</b>				
Nischenhöhe (cm)	206,4	206,4	206,4	206,4
1-türig		■	■	■
2-türig	■			
Vollintegriert	■	■	■	■
Nutzinhalt gesamt (l)	556	619	342	352
Gefrierteil (l)	131		342	
Energieeffizienzklasse	F	E	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 Gefriereteil 131l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Wasserfilter
- Festwasseranschluss
- Geräuschemission 41 dB(A)

#### Geräteinformationen

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



337 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts	5109600012	10900,-
Türanschlag links	5109600013	10900,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



### Cooler V6000 Supreme

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

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



151 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts	5109800012	9900,-
Türanschlag links	5109800013	9900,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Festwasser-anschluss



### Freezer V6000 Supreme

Der edle Gefrierschrank: Durch großen Nutzinhalt und integriertem Ice-Maker 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 41 dB(A)
- Sabbat-Modus
- IceMaker
- Festwasseranschluss

#### Geräteinformationen

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



351 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts	<b>5109900012</b>	<b>9350,-</b>
Türanschlag links	<b>5109900013</b>	<b>9350,-</b>

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



### WineCooler V6000 Supreme

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

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



175 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Vollintegrierbar</b>		
Türanschlag rechts	<b>5109700014</b>	<b>9900,-</b>
Türanschlag links	<b>5109700015</b>	<b>9900,-</b>

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



# Energieeffizienter 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.

## Das neue Energielabel ab 2021

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. Seit dem 1. März 2021 trat 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 Energieeffizienzklasse (A–G)
5. Jährlicher Energieverbrauch
6. „Kühlvolumen“ im Gefrierteil
7. „Kühlvolumen“ im Kühlteil
8. Geräuschemission und Geräuschemissionsklasse (A bis D)

Das Bild zeigt ein Beispiel für ein neues Energielabel. Oben links ist das EU-Logo und das Wort 'ENERGY' mit einem Blitzsymbol zu sehen. Rechts daneben befindet sich ein QR-Code (1). Darunter steht 'V-ZUG' (2) und 'CCO4T-51108' (3). In der Mitte ist eine Energieeffizienzskala von A bis G dargestellt, wobei die Klasse C hervorgehoben ist (4). Darunter ist der jährliche Energieverbrauch von 146 kWh/annum angegeben (5). Unten links sind das Kühlvolumen von 74 L (6) und das Gefriervolumen von 208 L (7) mit entsprechenden Symbolen dargestellt. Unten rechts ist die Geräuschemissionsklasse B mit einem Lautsprecher-Symbol und '35dB' (8) angegeben. Am unteren Rand des Labels sind die Identifikationsnummern 10182904/1109554-01 und 9180/NE/DC zu sehen.

## Umweltfreundliches Kühlen mit dem CombiCooler

Mit der Einführung des neuen Energieverbrauchskennzeichnungssystems 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

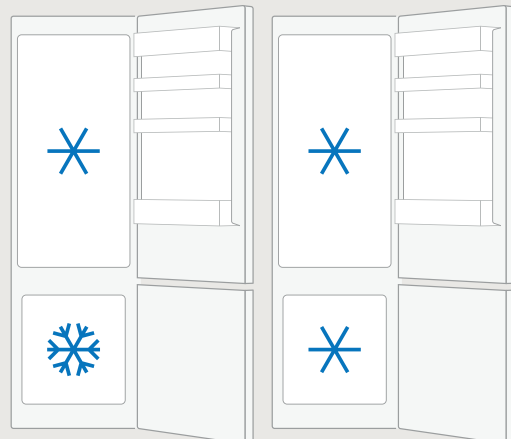
Made in Switzerland und ausgestattet mit der innovativen PureCool-Technologie ist der CombiCooler äußerst geräumig und hält den gesamten Inhalt wunderbar kühl.

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 Gefrierfachteil 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.



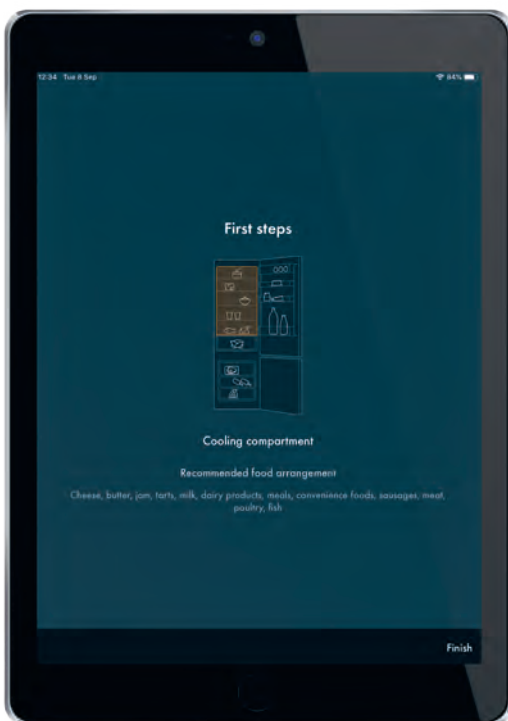
## Kühle Ästhetik gepaart mit einfacher Bedienung

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 Kühltür 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.



## FreshControl-Zone

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



## NoFrost

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.



## 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.



## Übersicht dank SoftTelescope

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



## Ordentlich aufbewahrt dank FlexBox

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



## Flexibles Einräumen dank ClickShelf-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

	CombiCooler V4000	Jumbo 60i	Iglu 60i
Seite im Prospekt	195	195	196
<b>Ausführungen</b>			
Nischenhöhe (cm)	177,8	177,8	177,8
1-türig		■	■
2-türig	■		
Vollintegriert	■	■	■
Nutzzinhalt gesamt (l)	282	308	216
Gefrierteil (l)	74		216
Energieeffizienzklasse	C	E	E
<b>Exklusive V-ZUG-Ausstattung</b>			
FreshControl-Zone		■	
MonoFridge	■		
ClimateControl	■		
SilentPlus	■		
ClickShelf	■		
HygienePlus	■		
V-ZUG-Home	■		
<b>Einstellungen</b>			
LED-Leuchten	■	■	■
Teilbare Ablagen oder Kurzablagen	■	■	
NoFrost	■		■
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	■	■	■
Ferienfunktion	■		
Sabbat-Modus	■		
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Getrennte Temperaturregelung	■		
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■
Touch-Bedienung	■	■	■
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■
Zubehör ab Seite 208			

PureCool  
Technologie



### CombiCooler V4000

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

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

#### Geräteinformationen

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



146 kWh/a

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

#### Vollintegrierbar

Türanschlag rechts (wechselbar) **5110800002** **2750,-**



### Jumbo 60i

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 308 l
- Nutzinhalt Kühlteil 214 l
- Nutzinhalt Kaltlagerfach 94 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 37 dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 1770 × 559 × 544 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 10A



156 kWh/a

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

#### Vollintegrierbar

Türanschlag rechts (wechselbar) **5107870015** **2850,-**



### Iglu 60i

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierteil 216l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Geräuschemission 37 dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 1770 × 559 × 544 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 10A



239 kWh/a

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

**Vollintegrierbar**  
 Türanschlag links (wechselbar) **5107770005** **2790,-**



### Magnum 2 i60

Dieser CombiCooler mit PureCool Technologie und NoFrost gehört zu den hochwertigsten Kühlgeräten.

#### Ausstattung



#### Merkmale

- Nutzinhalt total 289l
- Nutzinhalt Kühlteil 169l
- Nutzinhalt Gefrierteil 27l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 1770 × 559 × 544 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 16A



215 kWh/a

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

**Vollintegrierbar**  
 Türanschlag rechts **5107610015** **2450,-**

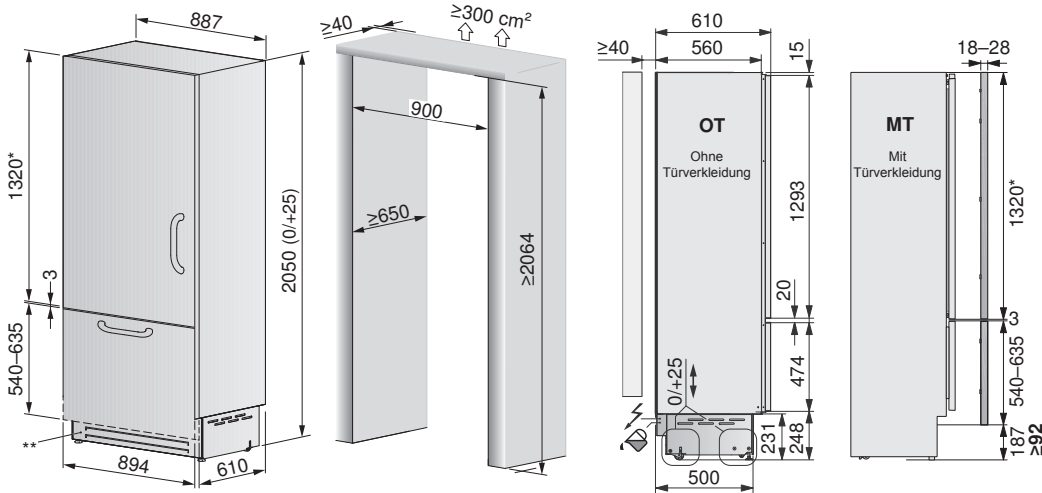


# Maßzeichnungen

## CombiCooler V6000 Supreme

Gewicht: 212 kg

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



Gültig für  
Artikelnummer

**5109600012**

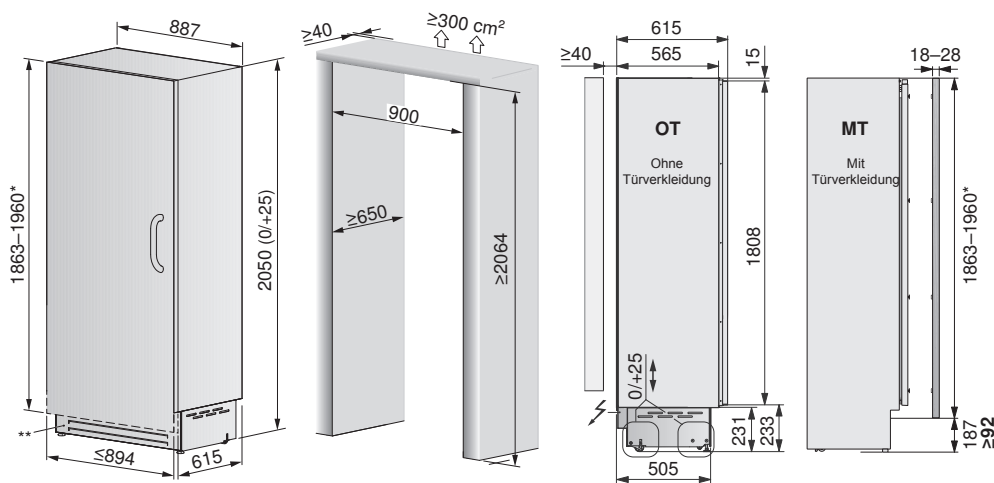
**5109600013**

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

**5109800012**

**5109800013**

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



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

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

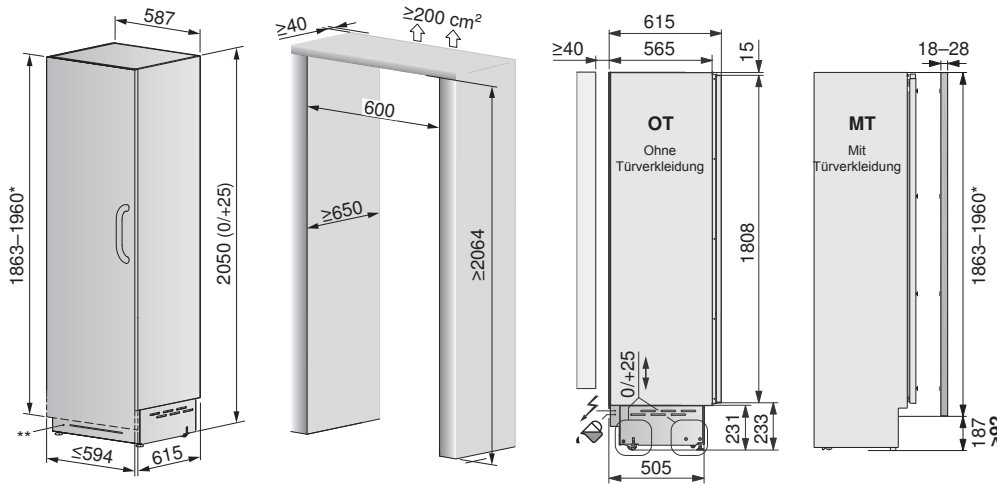
⚡ Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.



## Freezer V6000 Supreme

Gewicht: 153 kg

Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg



Gültig für  
Artikelnummer

**5109900012**

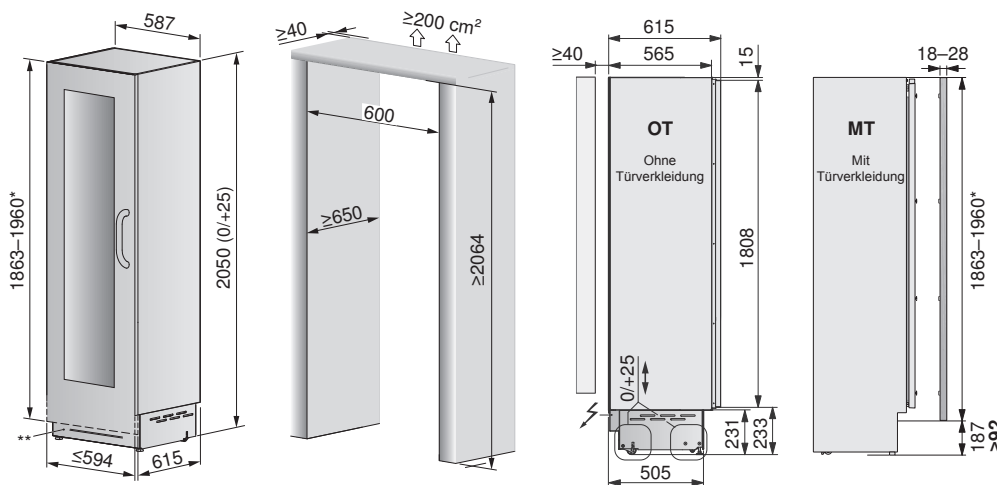
**5109900013**

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**

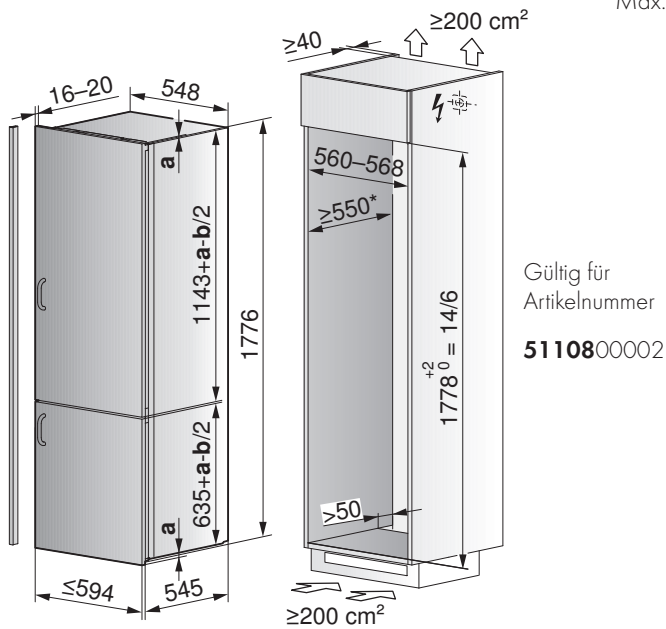
Ab Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

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

⚡ Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.

## CombiCooler V4000 178NI

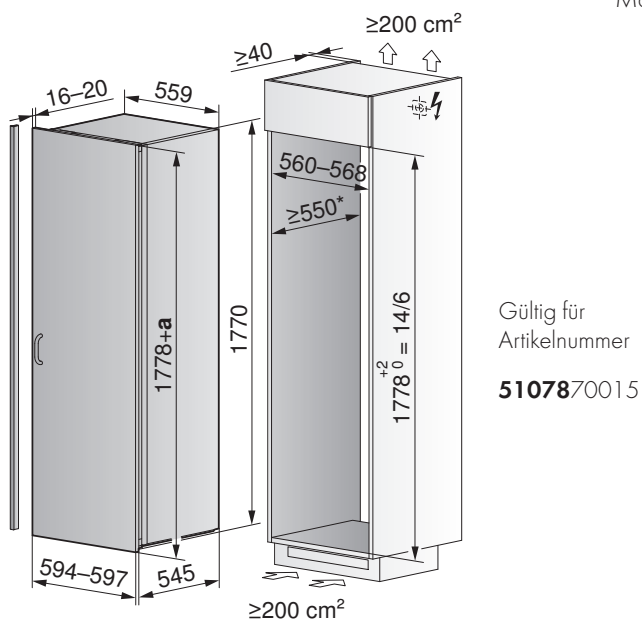
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 17,5 kg (oben) / 12 kg (unten)



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

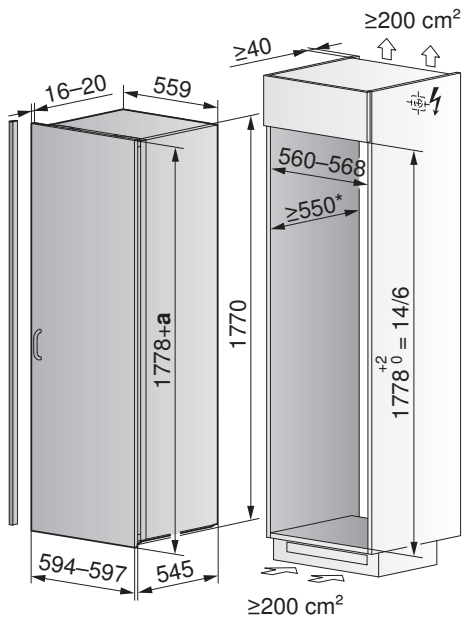
## Jumbo 60i

Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 26 kg



- \* Empfehlung: 560 mm
- a Überlappung in mm

Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 26 kg



Gültig für  
Artikelnummer

**5107770005**

- \* Empfehlung: 560 mm
- a Überlappung



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

---

# Ideale Bedingungen für hochwertige Weine

Die Ausschentemperatur ist entscheidend für einen ungetrübten Genuss eines guten Weines, daher lagert er in unseren Einbauweinkühlern bei idealen Temperaturen. Mit ihrer ästhetischen Erscheinung setzen sie die Weinflaschen perfekt in Szene.

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

## Nahtlose Integration in die Küche

Das Design unserer Weinkühler ist auf die Excellence Line abgestimmt. Mit den Spiegelglasfronten lassen sie sich perfekt mit den Backöfen und Dampfgeräten der neuen Gerätegeneration kombinieren und fügen sich harmonisch in jede Küche ein.

Die Glastür schützt den Wein vor qualitätsmindernden UV-Strahlen. Der Innenraum wird mit vier modernen LED-Lichtquellen gleichmäßig ausgeleuchtet. Das Licht kann auf Wunsch auch bei geschlossener Tür leuchten – für eine auffälligere Präsentation der Flaschen. Die Beleuchtung hat keinen Einfluss auf das Kühlklima.

## Platz für über 80 Weinflaschen

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

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



# Produktvergleich

## Weinkühler

	WineCooler V6000	WineCooler 90 SL	WineCooler UC5L
Seite im Prospekt	205	205	206
<b>Ausführungen</b>			
Nischenhöhe (cm)	177,8	90,6	82-87
1-türig	■	■	■
Nutzhalt gesamt (l)	271	141	94
Energieeffizienzklas	G	G	G
<b>Ausstattung und Einstellungen</b>			
HygienePlus		■	
LED-Leuchten	■	■	■
Schnellkühlen		■	
<b>Bedienung und Anzeige</b>			
Getrennte Temperaturregelung	■	■	■
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■
Touch-Bedienung	■		■
SoftClose	■	■	■
TouchOpen	■		■



### WineCooler V6000

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5C bis + 20C)
- Nutzinhalt total 271 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 83 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet Ø 76 mm /Höhe 335mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 32 dB(A)
- Stabiler Teleskopauszug

#### Geräteinformationen

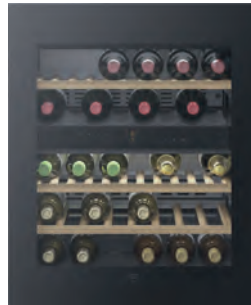
**Maße (H × B × T)** 1816 × 595 × 552 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 10A



176 kWh/a

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

Spiegelglas Schwarz, Griff Türanschlag rechts (wechselbar)	5109500010	4850,-
---	------------	--------



### Winecooler UC5L

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

#### Ausstattung



#### Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5C bis + 20C)
- Nutzinhalt total 94 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 34 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet Ø 76 mm /Höhe 335mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)
- Stabiler Teleskopauszug

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 816 × 597 × 571 mm  
**Anschluss** 220 - 240V~ 10A



146 kWh/a

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

Spiegelglas Schwarz, Griff Türanschlag rechts (wechselbar)	5109300008	3795,-
---	------------	--------



### Winecooler 90 SL

Optimale Integration: Dieser Winecooler lässt sich dank seiner Höhe perfekt mit anderen V-ZUG Geräten kombinieren.

#### Ausstattung



#### Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5C bis + 18C)
- Nutzinhalt total 141 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 36 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet Ø 76 mm /Höhe 335mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- Luftschallemission 39 dB(A)

#### Geräteinformationen

**Maße (H × B × T)** 901 × 594 × 566 mm  
**Anschluss** 230V~ 100W 10A



131 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Spiegelglas Schwarz, Designgriff nero</b>		
Türanschlag rechts	5109400014	3850,-
Türanschlag links	5109400015	3850,-
<b>Spiegelglas Platinum, Designgriff Platinum</b>		
Türanschlag rechts	5109400016	3850,-
Türanschlag links	5109400017	3850,-





# Ausstattung und Zubehör für Kühl- und Gefriergeräte



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

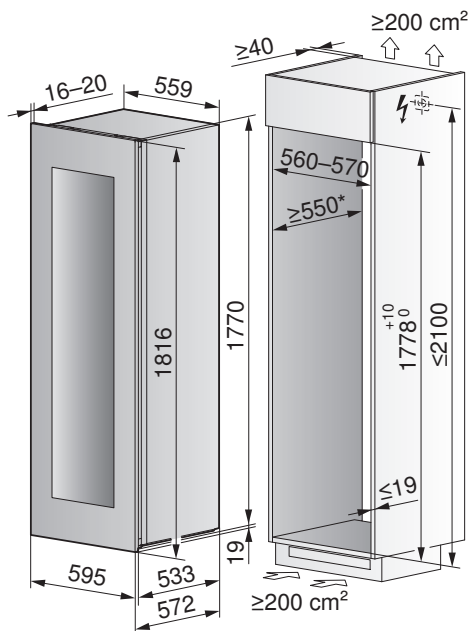
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis	CombiCooler V4000	WineCooler V6000	WineCooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
1 Flaschenrack	1062819	<b>85,-</b>	■						
2 Organizer-Set	1038479	<b>55,-</b>	■						
3 Aktivkohlefilter	1034054	<b>45,-</b>		■	■				
4 Wasserfilter	1088601	<b>75,-</b>				■			
5 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Rechtsanschlag*	1087155	<b>1290,-</b>				■			
6 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Linksanschlag *	1090119	<b>1290,-</b>				■			
7 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087156	<b>850,-</b>							■
8 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090121	<b>850,-</b>							■
9 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087157	<b>1150,-</b>					■		
10 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090120	<b>1150,-</b>					■		
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1090125	<b>950,-</b>						■	
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090126	<b>950,-</b>						■	
Ausgleichsleiste	1062627	<b>55,-</b>			■	■	■	■	
Füllprofil mit Montageplatten und Schrauben	1066699	<b>8,-</b>							

■ mit Gerät kompatibel

\* Maße siehe Planungshilfe

# Maßzeichnungen

## WineCooler V6000

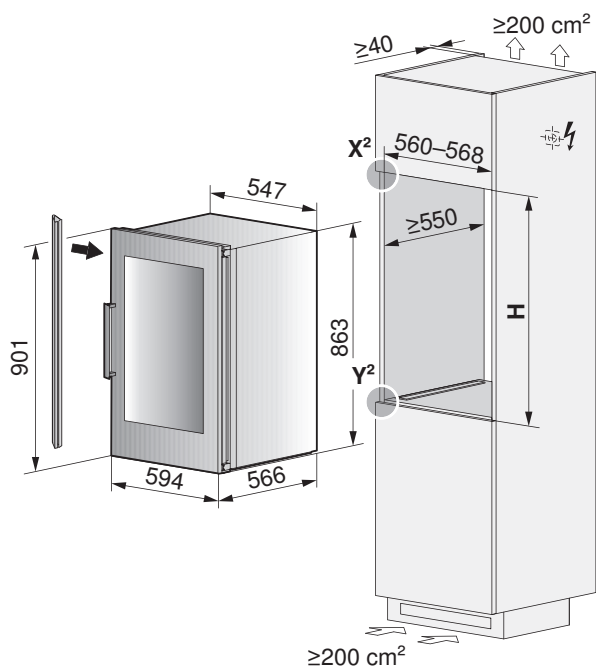


Gültig für Artikelnummer

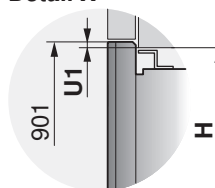
**5109500010**

\* = Empfehlung: 560 mm

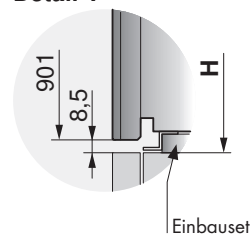
## WineCooler 90 SL



Detail X<sup>2</sup>



Detail Y<sup>2</sup>



Gültig für Artikelnummer

**5109400014**

**5109400015**

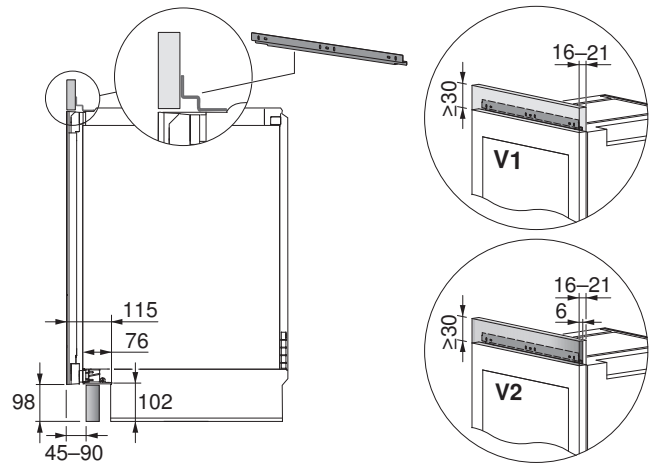
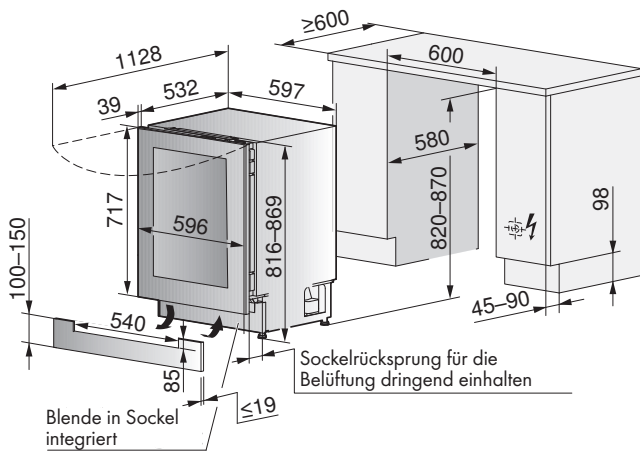
**5109400016**

**5109400017**

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

## WineCooler UCSL

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



Gültig für Artikelnummer

**5109300008**



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

Der in der Schweiz entwickelte Refresh-Butler ist ein einzigartiges Textilpflegesystem, das Gerüche neutralisiert, Bakterien beseitigt und feuchte Kleidung trocknet.

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 Innern. 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**.

## Photokatalyse

Die Photokatalyse ist ein natürliches und äußerst nachhaltiges Verfahren, mit dessen Hilfe eine erstaunliche, selbstreinigende Wirkung erzielt wird. Unter dem Einfluss von UV-Licht und einem Katalysator. Bei Kontakt mit UV-Licht wird der Katalysator ein leistungsstarkes Oxidationsmittel, das Gerüche, flüchtige organische Verbindungen, chemische Rückstände und Luftverschmutzung neutralisiert.

Im Gegensatz zu anderen Luftaufbereitungssystemen wie Ionisation oder Verbrennung erzeugt die Photokatalyse keinen Stickstoff oder andere Gerüche. Darüber hinaus wird kein Ozon gebildet, deshalb ist es absolut unbedenklich für den Menschen.



# Exklusive Programme für empfindliche Textilien

Mit den Programmen Auffrischen, Entknittern, Trocknen und Hygienisieren erhält hochwertige Kleidung im Refresh-Butler 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 Refresh-Butler dank warmer Luft schnell und ohne mechanische Einwirkung.

Bestätigt durch

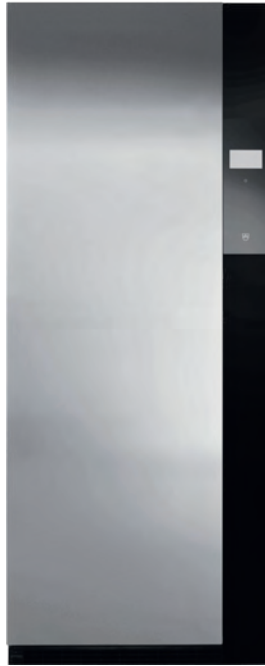


TESTEX®

Wir empfehlen, die folgenden Kleidungsstücke nicht mit dem RefreshButler zu behandeln: Leder, Pelz und Kunstleder. Es können durch die Feuchtigkeit oder Hitze, insbesondere bei Leder Änderungen in Farbe, Größe und Aussehen entstehen.



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
- Kondensatablaufkanal

#### Geräteinformationen

<b>Maße (H × B × T)</b>	1960 × 775 × 570 mm		
<b>Anschluss</b>	230V~	1200W	10A

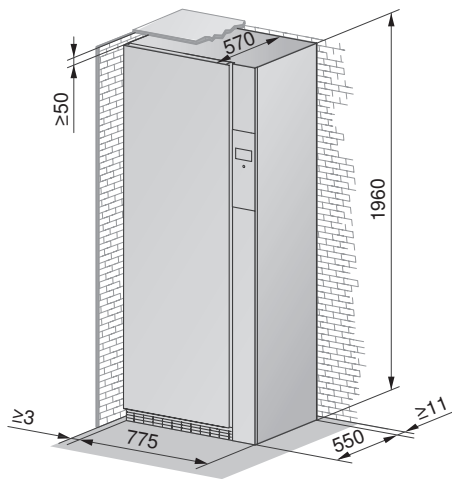
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
<b>Freistehend oder integrierbar</b>		
Schwarz, Scharnier links	<b>1400360000</b>	Preis auf Anfrage
Edelstahl, Scharnier links	<b>1400360003</b>	Preis auf Anfrage



Der RefreshButler kann auch vollständig eingebaut werden.

# Maßzeichnungen

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, Combi-Steamer und Combair-Steamer














 <b>Dampf</b> Ideal für schonendes Garen von frischem Gemüse.	 <b>Grill</b> Zum Grillen und Toasten von flachem Gargut.	 <b>Favoriten</b> Schnelles und einfaches Speichern von Lieblingsprogrammen.
 <b>Heißluft</b> Perfekt, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen.	 <b>Grill mit Umluft</b> Zum Braten größerer Fleischstücke.	 <b>Rezepte</b> Zahlreiche Rezepte zur Inspiration.
 <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>RegenerierAutomatik</b> Vorbereitete Gerichte und Convenience-Produkte schonend erwärmen.	 <b>Hygiene</b> Sterilisieren von Behältern, Babyflaschen und Marmeladengläsern.
 <b>Heißluft Eco</b> Energiesparendes Garen, für Gratins und Schmorgerichte.	 <b>Zartgaren</b> Hochwertige Fleischstücke schonend zubereiten.	 <b>Wellness</b> Erwärmen von heißen Tüchern, heißen Wickeln, Hot Stones etc.
 <b>PizzaPlus</b> Für besonders knusprigen Boden bei Pizza und Kuchen.	 <b>Vacuisine</b> Langsames Garen von vakuumversiegelten Speisen bei niedriger Temperatur.	 <b>Tellerwärmen</b> Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.
 <b>Ober-/Unterhitze</b> Herkömmliches Backen, Kochen und Braten.	 <b>Profi-Backen</b> Backen mit automatischer Feuchtigkeitszugabe für optimale Resultate.	 <b>Schnellaufheizen</b> Garraum wird mit Heißluft und Unterhitze erhitzt, um das Vorheizen zu verkürzen.
 <b>Ober-/Unterhitze feucht</b> Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.	 <b>Warmhaltefunktion</b> Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.	 <b>Reinigung</b> Automatisches Reinigungsprogramm mit oder ohne Reinigungsmittel.
 <b>Ober-/Unterhitze Eco</b> Energiesparfunktion, praktisch zum Garen von Gratins auf einer Auflage.	 <b>GarAutomatik mit CCS</b> Größe und Form des Garguts werden erkannt und die Dauer und Temperatur entsprechend eingestellt.	 <b>Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit</b> Uhrzeit wird automatisch auf Sommer- und Winterzeit eingestellt.
 <b>Unterhitze</b> Perfekt zum Fertigbacken von Kuchenböden und zum Einkochen von Gerichten.	 <b>EasyCook</b> Hilfreiche Einstellungen für eine Vielzahl von Lebensmitteln führen zu optimalen Resultaten.	 <b>V-ZUG-Home</b> Das Gerät ist netzwerkfähig.










## Backöfen

 <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 fleischem Gargut.	 <b>Rezepte</b> Zahlreiche Rezepte zur Inspiration.
 <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>Schnellauflheizen</b> Garraum wird mit Heißluft und Unterhitze erhitzt, um das Vorheizen zu verkürzen.
 <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> Energiesparfunktion, praktisch zum Garen von Gratins auf einer Auflage.	 <b>EasyCook</b> Hilfreiche Einstellungen für eine Vielzahl von Lebensmitteln führen zu optimalen Resultaten.	 <b>V-ZUG-Home</b> Das Gerät ist netzwerkfähig.
 <b>Oberhitze</b> Zum Gratinieren und Überbacken.	 <b>Pyrolyse</b> Mühevolle Reinigung dank Umwandlung von Schmutz in Asche.	










## 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>Joghurt-Zubereitung</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>Beutelhälter</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 Vakuumbbeutel.	
 <b>Versiegeln auf drei Stufen</b> Versiegeln auf drei verschiedenen Stufen.	 <b>Schublade mit Vollauszug</b> Schnelles Befüllen und Entnehmen dank voll ausziehbarer Schublade.	

## Coffee-Center

 <b>Kaffee</b> Die internationale Variante des italienischen Cafè.	 <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>Kaffee Stärke</b> Fünf unterschiedliche Kaffee Stärken 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>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>PowerPlus</b> Extra hohe Leistung für die Kochzone, bis zum Siedepunkt		<b>Schmelzfunktion</b> Schonendes Schmelzen von z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C.		<b>ProfiModus</b> Leistungsstufe für das Kochgeschirr durch Verschieben des Kochgeschirrs ändern.
	<b>Pausentaste</b> Kochzonen werden für 10 Minuten vorübergehend auf die Leistungsstufe 1 geschaltet.		<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>Warmhalten</b> Fertig gegarte Speisen werden bei ca. 65 °C warmgehalten.		<b>Optimal für Fleisch</b> Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Fleisch.		<b>Teppan-Yaki-Funktion</b> Teppan-Yaki-Platte wird automatisch erkannt.
	<b>Ankochautomatik</b> Temporär volle Leistung - danach Zurückschalten auf vorherige Einstellung.		<b>Optimal für Gemüse</b> Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Gemüse.		<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>Optimal für Fisch</b> Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Fisch.		<b>GuidedCooking</b> Unterstützung bei der Zubereitung der Speisen - für stressfreies Kochen.
	<b>Betriebsdauer mit Abschalfunktion</b> Ermöglicht, dass die Kochzone nach eingestellter Dauer automatisch ausschaltet.		<b>Slider-Bedienung</b> Eine sanfte Gleitbewegung mit dem Finger genügt - einfach und ergonomisch.		<b>V-ZUG-Home</b> Das Gerät ist netzwerkfähig.
	<b>Wischutz</b> Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.		<b>Einstellung Tastentöne</b> Lautstärke der Tastentöne verändern oder ausschalten.		



















## Dunstabzüge

	<b>Abluft</b> Durch ein Abluftrohr wird der Kochdunst direkt ins Freie geführt.		<b>Intensivstufe</b> Schneller und intensiver Abzug von Dünsten, z. B. beim Anbraten.		<b>OptiLink</b> Dunstabzug regelt sich im Datenaustausch mit dem Kochfeld automatisch.
	<b>Umluft</b> Durch Aktivkohlefilter gefilterter Kochdunst wird in den Raum zurückgeführt.		<b>Nachlaufautomatik</b> Beseitigung von Restgerüchen für 5 bis 20 Minuten.		<b>ComfortFix</b> Zur einfachen und sicheren Entnahme des magnetbefestigten Fettfilters.
	<b>FlexLED</b> LED mit einstellbarer Lichtfarbe für eine harmonische Beleuchtung.		<b>Reinigung Fettfilter</b> Hinweis auf erforderliche Reinigung des Metall-Fettfilters.		<b>Randabsaugung</b> Der Kochdunst wird durch Flächenabsaugung besonders schnell eingesaugt.
	<b>Dimmfunktion</b> Die Lichtintensität der LED kann verändert werden.		<b>Sättigung Kohlefilter</b> Hinweis auf Sättigung des aktivierten Kohlefiltere.		
	<b>SilentPlus</b> Besonders leiser Betrieb dank spezieller Dämmung und Isolierung der Haube.		<b>Wischutz</b> Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.		






## Geschirrspüler

	<b>Automatik</b> Intelligente Sensorik hilft Wasser und Energie zu sparen.		<b>Glas</b> Schonendes Programm - perfekt für Gläser.		<b>Eco</b> Wenn Zeit keine Rolle spielt und viel Energie gespart werden soll.
	<b>SteamFinish</b> Nach der Trocknung sorgt reiner Dampf für Glanz.		<b>Intensiv</b> Programm für stark verschmutztes Geschirr inkl. Pfannen.		<b>Energie sparen</b> Ein Zusatzprogramm, das die Temperatur reduziert und Energie spart.
	<b>Silent</b> Das Programm ist so leise, dass es kaum zu hören ist.		<b>Fondue/Raclette</b> Fondueschüsseln und Raclette-Pfännchen werden perfekt sauber.		<b>Startaufschub</b> Das Programm startet zeitverzögert automatisch.
	<b>AlltagKurz</b> Schnelles Programm für normal verschmutztes Geschirr inkl. Pfannen.		<b>Hygiene</b> Für besonders empfindliche Teile wie Schneidbretter oder Babyflaschen.		<b>OptiStart</b> Das Programm startet zeitverzögert automatisch und spart Energie.
	<b>Kurz</b> Schnelles Programm für leicht verschmutztes Aperitif-Geschirr.		<b>Vorspülen</b> Verhindert Gerüche im Geschirrspüler.		<b>EcoManagement</b> Informiert über den Wasser- und Energieverbrauch der Programme.
	<b>Party-Programm</b> Sauberes Geschirr in nur 11 Minuten.		<b>Maschinenpflege</b> Entfettung und Pflege des Innenraums und der Gerätekomponenten.		<b>V-ZUG-Home</b> Das Gerät ist netzwerkfähig.
	<b>Sprint</b> Sehr schnelles Programm für leicht verschmutztes Aperitif-Geschirr.		<b>Teilbeladung</b> Wasser- und Energieeinsparung bei nicht voll beladenem Geschirrspüler.		

## Kühl- und Gefriergeräte

 <b>NoFrost</b> Mit der raffinierten NoFrost-Technologie ist kein Abtauen mehr nötig.	 <b>Grafikdisplay</b> Die hochwertige Anzeige rundet das Gerätedesign ab.	 <b>FlexBox</b> Ist individuell platzierbar und bietet Platz für kleinere Lebensmittel.
 <b>Getrennte Temperaturregelung</b> Temperaturen im Kühl- und im Gefrierfach unabhängig voneinander einstellen.	 <b>ClickShelf</b> Ablagen schnell und einfach mit nur einer Hand in der Höhe verstellen.	 <b>IceMachine</b> Integrierte Eiswürfelbox füllt sich automatisch nach.
 <b>MonoFridge</b> In wenigen Stunden: Umfunktionieren des Gefrierfachs in normalen Kühlraum.	 <b>SilentPlus</b> Minimiert störende Geräusche mit leicht erhöhtem Stromverbrauch.	 <b>Infini yShelf</b> An Schienen aufgehängte Ablagen lassen sich frei in der Höhe verstellen.
 <b>FreshControl-Zone</b> Gefriergut bleibt bei ca. 0 °C und idealer Luftfeuchtigkeit länger frisch.	 <b>SoftTelescope</b> Voll ausziehbare Schubladen mit Selbsteinzug und sanfter Schließdämpfung.	 <b>TouchOpen</b> Grifflose Glasür einfach durch sanftes Antippen öffnen
 <b>ClimateControl</b> Minimierte Temperaturunterschiede und keine Eiskristalle mehr an Rückwand.	 <b>SoftClose</b> Bremst die Bewegung ab und zieht die Tür leise und sanft zu.	 <b>Touch-Bedienung</b> Für eine komfortable Steuerung der Geräte.
 <b>Kellerfach</b> Mit 8 bis 12 °C ideal für kälteempfindliche Lebensmittel.	 <b>SoftClosePlus</b> Tür schließt besonders sanft, sogar bei voller Beladung.	 <b>V-ZUG-Home</b> Das Gerät ist netzwerkfähig.
 <b>PartyCooling</b> Höhere Kühlleistung bei häufigem Türöffnen und Einladen warmer Lebensmittel.	 <b>HygienePlus</b> Vermindert schädliche Mikroorganismen auf den Oberflächen.	

## Refresh-Butler

 <b>Auffrischen</b> Neutralisiert Gerüche und frischt Kleidung auf.
 <b>Hygienisieren</b> Entfernt bis zu 99,99 % der Keime und Bakterien.
 <b>Trocknen</b> Bis zu 5 kg Wäsche trocknen, ohne sie zu bewegen.
 <b>Startaufschub</b> Zeilverzögerter automatischer Programmstart nach bis zu 24 Stunden.
 <b>Zusatzprogramme</b> Auswahl zusätzlicher Programmoptionen.

# Garantie Informationen

## V-ZUG Europe (Deutschland)

### 2-Jahre Gewährleistung

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

### Garantieerlängerung für zusätzliche 3 Jahre

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

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

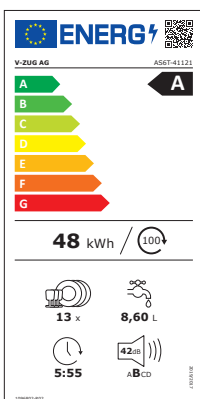
79,00 €/Gerät: Geschirrspüler, Vakuumerschublade, Wärmeschublade, Kochfeld, Dunstabzug, Mikrowelle, Öfen und Kühlgeräte. 99,00 €/Gerät: Kombi-Geräte mit Dampf, Kaffeemaschine.

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

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

### Wie kann ich einen Störfall melden?

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



### Energieeffizienz auf einen Blick

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

### Preise

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



Die Warendeclaration finden Sie auf unserer Homepage [vzug.com](http://vzug.com)

# V-ZUG Produkte sind erhältlich in

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

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

## Für zusätzliche Informationen, kontaktieren Sie bitte

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

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

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

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

## V-ZUG Studio Ausstellungs- und Beratungszentrum

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 Löhne

Weidengrund 10  
32458 Löhne  
[vzug.studio.loehne@vzug.com](mailto:vzug.studio.loehne@vzug.com)

#### Folgen Sie uns!



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



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



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

