



Schweizer Perfektion für zuhause



Küche 55

Inspirierende Lösungen, die Ihnen
den Haushalt erleichtern

2016



Energieeffizienz auf einen Blick

Mit Hilfe der Etikette kann der Energieverbrauch direkt am Gerät abgelesen werden. Die Geräte von V-ZUG befinden sich in den besten Energieeffizienzklassen.



compareco.ch

V-ZUG setzt sich als aktives Mitglied im FEA Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz herstellerübergreifend für ökologische Geräte ein und unterstützt aktiv die Vergleichsplattform compareco.ch

Vergleichen Sie jetzt Haushaltgeräte auf compareco.ch

Offizielle vRG-Tarife 2016

Gewichtskategorie	Gerätebereich	vRG inkl./exkl. MwSt.
	Haushaltgrossgeräte (ohne Kühlen, Gefrieren und Geräte mit Wärmepumpe)	CHF
< 5 kg	Kassiersysteme	0.60/0.56
≥ 5-15 kg	Wok, Kochfelder, Dunstabzüge leicht, Teppan Yaki	2.50/2.31
> 15-25 kg	Steam HSE, Mikrowellengeräte, Wärmeschubladen, Dunstabzüge mittel, Coffee-Center	6.-/5.56
> 25-70 kg	WA Adora SL/S/L, Herde, Backöfen, Steamer, Geschirrspüler, Dunstabzüge schwer, Miwell-Combi XSL	12.-/11.11
> 70-250 kg	WA Adorino SL/S/L, WA Adora SLQ, WA Unimatic, Dunstabzüge sehr schwer	20.-/18.52
	Kühl- und Gefriergeräte, Geräte mit Wärmepumpe, Textilpflegesystem	
> 25-100 kg	Kühlschränke, Winecooler, Waschmaschine/Wäschetrockner/Geschirrspüler mit Wärmepumpe	30.-/27.78
> 100-250 kg	FoodCenter, REFRESH-BUTLER	50.-/46.30

Rechards, Schaltkästen und Kochplattensätze sind nicht gebührenpflichtig.

Preise

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF).

Fett gedruckt: inkl. Mehrwertsteuer.

Normal gedruckt: exkl. Mehrwertsteuer.

Alle Preise verstehen sich exkl. der obligatorischen vorgezogenen Recyclinggebühr (vRG). Modell- und Preisänderungen vorbehalten.

V-ZUG AG

- 4 Firmenporträt
- 14 V-ZUG-Home
- 16 Die V-ZUG Gerätelinien

DÄMPFEN, BACKEN, KOCHEN

- 20 Combi-Steamer und Steamer
- 36 Backöfen und Herde
- 54 Wärmeschubladen
- 56 Mikrowellen
- 60 Coffee-Center
- 62 Kochfelder
- 71 Induktions-Kochfelder
- 82 Induktions-Kochfelder für den Ersatzmarkt
- 84 Toptronic Kochfelder
- 88 Toptronic Kochfelder für den Ersatzmarkt
- 89 Quicklight Kochfelder
- 95 Einbauschalträger und Einzelschalter

LÜFTEN

- 96 Dunstabzugshauben
- 105 Deckenhauben, Inselhauben, Wandhauben und Tischlüfter
- 115 Einbau-Dunstabzüge und Huttenlüfter

SPÜLEN

- 122 Geschirrspüler
- 133 Adora Geschirrspüler
- 139 Adorina Geschirrspüler

KÜHLEN

- 140 Kühlschränke
- 160 Winecooler
- 162 FoodCenter

TEXTILPFLEGE

- 166 REFRESH-BUTLER

INFO

- 170 Zubehör
- 182 Warendeckelung



SCHWEIZER PERFEKTION FÜR ZUHAUSE

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



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

In der Schweiz gross geworden

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

Weltweit zuhause

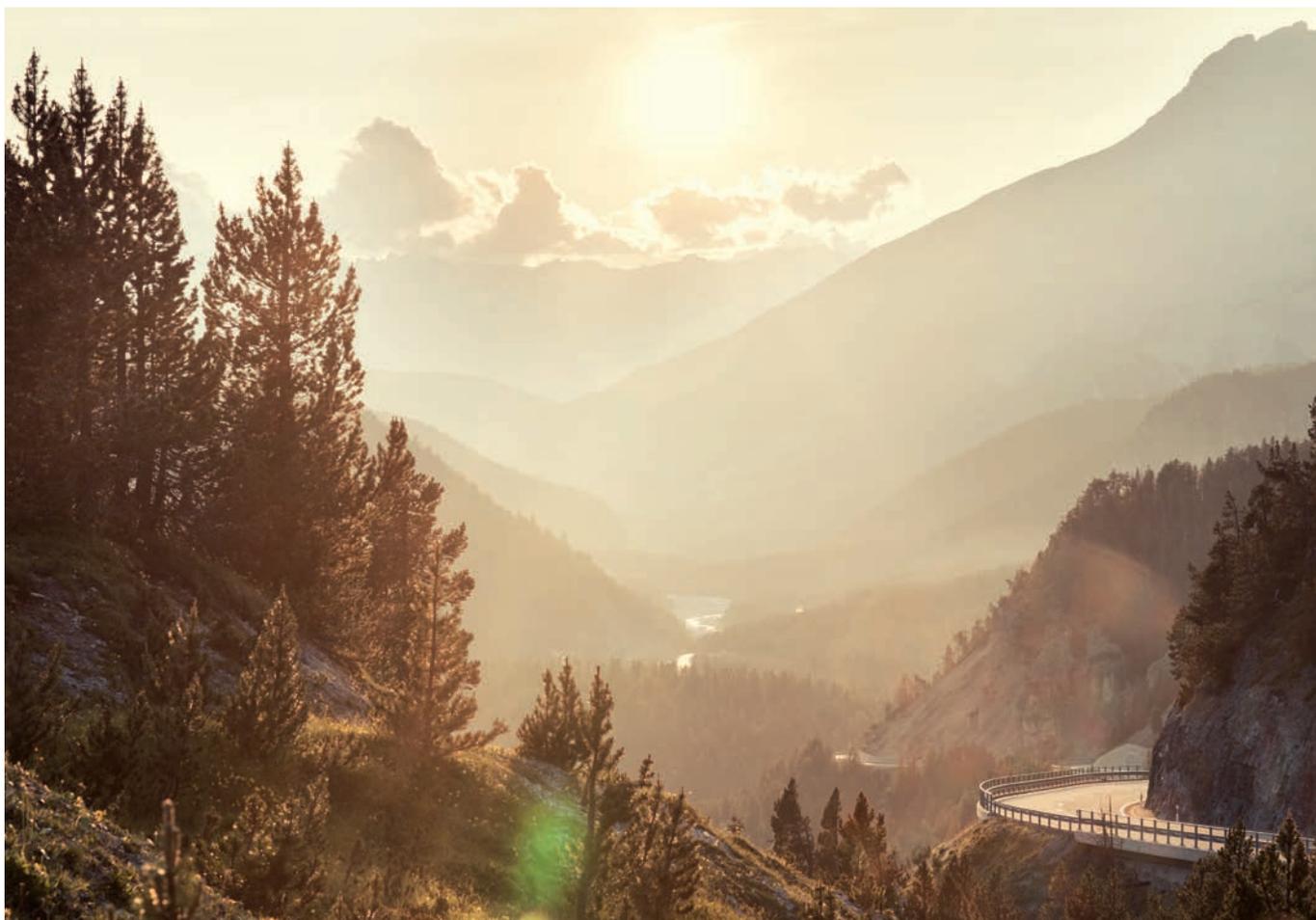
Heute schätzen Menschen auf der ganzen Welt die typische Schweizer Innovationskraft, die hohe Präzision und ausgezeichnete Qualität unserer Premium-Produkte: Vor einigen Jahren hat sich V-ZUG entschieden, über die eigenen Landesgrenzen hinauszuwachsen und Ihre Haushaltgeräte höchster Güte auf der ganzen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



INNOVATION IST UNSER LEBENSELIXIER – SEIT 1913

Seit jeher sind wir bestrebt, Haushaltgeräte noch besser, sparsamer und anwendungsfreundlicher zu machen. Kurz: den Alltag zu revolutionieren. Dass uns dies seit Jahrzehnten immer wieder gelingt, beweisen unsere vielen Innovationen und Pionierleistungen.

Als qualitätsführende Manufaktur mit überschaubarer Grösse sind wir agil und schnell. Wir nutzen diese Flexibilität und Marktnähe, um die zukünftigen Bedürfnisse unserer Kundschaft zu antizipieren und in der Produktentwicklung konsequent darauf einzugehen. Mit Schweizer Ingenieurskunst und einem sicheren Gespür für Trends sind unsere Forscher und Entwickler in der Lage, neue Geräte, Programme oder Funktionen zu schaffen sowie bestehende Geräte zu perfektionieren. Das Ergebnis: Innovationen für die ganze Welt, die heute in Schweizer Haushalten zum Alltag gehören.



Die 6 Innovationsfelder von V-ZUG

Wertigkeit

Die hohe Qualität, Beständigkeit und Wertigkeit der V-ZUG Geräte kann man sehen, fühlen und hören.

Weltneuheit Vibration Absorbing System (VAS): Waschmaschinen mit VAS gleichen Unwucht beim Schleudern aus und sind deshalb besonders leise im Betrieb.

Nachhaltigkeit

V-ZUG Geräte sind nicht nur ressourcenschonend, sie zeichnen sich auch durch eine überdurchschnittlich lange Lebensdauer aus.

Weltneuheit Wärmepumpentechnologie: V-ZUG bringt als erstes Unternehmen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner mit Wärmepumpentechnologie auf den Markt und setzt damit neue Maßstäbe beim Stromverbrauch.

Simplexity

V-ZUG Geräte sind einfach und schnell in der Bedienung und verfügen über Automatikprogramme, die unseren Kunden das Leben erleichtern.

Weltneuheit GourmetDämpfen: Zahlreiche Rezepte von Spitzenköchen sind im Combi-Steamer fix vorprogrammiert. Auf Knopfdruck führt das Programm den Garablauf eines gewünschten Rezepts automatisch durch – mit Gelinggarantie.

Gesundheit und Sicherheit

V-ZUG Geräte geben unseren Kunden ein gutes und sauberes Gefühl. Sie ermöglichen nicht nur eine schonende Lebensmitt zubereitung, sondern lassen sich auch einfach und sicher reinigen.

Weltneuheit Combi-Steam MSLQ: Weltweit das erste Gerät, das Hitze, Dampf und Mikrowelle kombiniert. Das Gerät ermöglicht eine schnellere Zubereitung, bei der wichtige Mineralstoffe und Vitamine noch besser erhalten bleiben – für einen modernen, gesunden Lebensstil.

Spitzenleistung

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

Individualisierung

V-ZUG bietet ein breites Sortiment an Geräten, die zu jedem Bedürfnis und zu jeder Lebenssituation passen. Als agile Manufaktur ist es uns möglich, bei den Produkten und Services auf Kundenwünsche einzugehen – bereits heute, aber in Zukunft noch viel mehr. Mit dem Ziel, ein Leben lang zu inspirieren und zu begeistern.



EINE KLEINE MANUFAKTUR MACHT DAMPF

Schon seit Jahrhunderten leistet Wasserdampf als Energieträger und Arbeitsinstrument in verschiedenen Lebensbereichen grossartige Dienste. V-ZUG hat das Potenzial von Dampf in Küche und Haushalt erkannt und zum Hauptthema in der Forschung und Entwicklung gemacht.



Dampf ist eine wichtige Inspirationsquelle für die Forscher und Entwickler bei V-ZUG. Seit vielen Jahren arbeiten sie daran, die Energie und die positiven Eigenschaften von Dampf im Alltag wirksam zu machen – nicht nur im Combi-Steamer, sondern mittlerweile in fast allen Produktkategorien. Dass V-ZUG über die höchste Dampfkompetenz der Branche verfügt, zeigen die zahlreichen Innovationen der letzten Jahre – raffinierte Dampf-Anwendungen, die den Haushalt erleichtern und bereichern.

Dampf im Combi-Steamer: gesund und inspirierend

Das schonende Garen mit Dampf, eigentlich eine uralte Kochmethode, war die erste und ist bis heute die wichtigste Dampf-Anwendung bei V-ZUG. Seit 2001, als unser erster Combi-Steamer auf den Markt kam, haben wir in zahlreichen neuen Gerätegenerationen die Steamer-Technologie weiter verfeinert und perfektioniert. Die modernen Combi-Steamer eröffnen den Nutzerinnen und Nutzern weltweit neue Möglichkeiten, gesund, schnell und auf sehr hohem Niveau zu kochen.

Dampf in weiteren Anwendungen: effektiv und raffiniert

Im Laufe der Zeit entdeckten unsere Spezialisten, dass Dampf noch viel mehr kann, und setzten den wirkungsvollen Energieträger auch in anderen Geräten ein. In der Waschmaschine sorgt die Weltneuheit Dampfglätten beispielsweise für knitterfreie Kleidung und weniger Arbeit.

Da die Wäsche bereits in der Waschmaschine mit Dampf entknittert wird, kann man sich die Zeit fürs Bügeln in den meisten Fällen sparen. Auch das Textilpflegesystem REFRESH-BUTLER nutzt die Eigenschaften von Dampf für die schonende und komfortable Pflege der Kleidung zuhause. Eine weitere praktische Anwendung entwickelte V-ZUG für den Adora Geschirrspüler. Die patentierte Funktion SteamFinish sorgt mit reinem Dampf am Ende des Trocknungsprozesses für fleckenfreies, glänzendes Geschirr – ohne Rückstände von Restsalzen oder Spül- und Glanzmitteln.

Die Dampfkompetenz weiter festigen

Dampf ist ein hocheffizienter Energieträger mit der Eigenschaft, relativ viel Energie speichern und diese punktgenau wieder abgeben zu können – an das Gargut, an Textilien oder an das Geschirr. Auch in Zukunft wird V-ZUG im Innovationsprozess den Fokus auf die Möglichkeiten dieses Energieträgers legen, um weiterhin als kleine Manufaktur mit grossen Innovationen Dampf zu machen.



NACHHALTIG ENGAGIERT – UNSER BEITRAG FÜR DIE ZUKUNFT

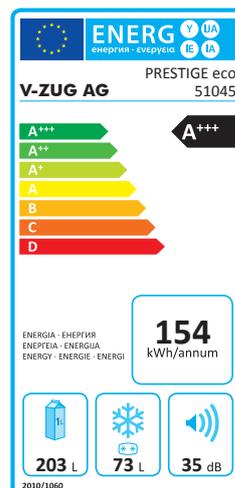
Als verantwortungsvoller Akteur setzen wir uns lokal wie international für Nachhaltigkeit in der Wirtschaft und in der Gesellschaft sowie in der Umwelt ein. Besonders im Bereich Ökologie sind wir dank unserer Innovationskraft und technologischen Expertise der Branche einen Schritt voraus.



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

EcoManagement – Verantwortung übernehmen im Haushalt

V-ZUG sensibilisiert und motiviert die Nutzerinnen und Nutzer, sich im Haushalt Tag für Tag ökologisch zu verhalten. Das EcoManagement von V-ZUG umfasst eine Reihe von Funktionen, die es Ihnen erlauben, den Wasser- und Stromverbrauch Ihrer Geräte unmittelbar zu überprüfen sowie bewusst sparsame Programme zu nutzen. Waschmaschinen



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



Dank 0 Watt Standby wird der Stromverbrauch nach Beendigung eines Garprozesses oder Programms automatisch auf ein Minimum reduziert – die Sicherheitsfunktionen bleiben dennoch aktiv. Viele V-ZUG Geräte verfügen über diese intelligente Sparautomatik.

und Trockner zeigen Ihnen zum Beispiel den prognostizierten Energie- und Wasserverbrauch eines Programms an und informieren Sie nach Programmende über den effektiven Verbrauch. Sie können auch aktiv Einfluss nehmen auf den Verbrauch Ihres Geräts: Waschmaschinen und Trockner verfügen über eine Eco-Taste, die zusätzlich zu jedem Programm hinzugewählt werden kann – das Programm dauert dann etwas länger, verbraucht dafür weniger Energie. Geräte, welche die EcoManagement-Funktionen unterstützen, sind damit die idealen Begleiter für einen modernen, ressourcenschonenden Lebensstil.

Bewusst nachhaltig – bereits bei der Herstellung

Unser Engagement beginnt jedoch schon viel früher – bereits bei der Produktion. Auf unserem Werkplatz in Zug verfolgen wir ein ehrgeiziges Ziel. Im Jahr 2020 wollen wir vollständig CO₂-neutral produzieren. Und wir sind bereits auf dem besten Weg: Der Strom für die Produktion stammt schon heute zu 100% aus der erneuerbaren Energiequelle Wasserkraft. Und im Logistik-Center ZUGgate betreiben wir eine der grössten privaten Photovoltaikanlagen des Kantons. Diese sorgt zusammen mit weiteren energiesparenden Massnahmen im Gebäude dafür, dass unser gesamtes Logistik-Center ökologisch selbsttragend ist.



BESTENS BEGLEITET UND VIELSEITIG INSPIRIERT

Was für die Produkte von V-ZUG gilt, möchten wir auch mit sämtlichen Service- und Support-Dienstleistungen aus unserem Haus erreichen: begeisternde Qualität, ein Leben lang. Wir stehen Ihnen bei allen Anliegen zur Seite - vor, während und nach dem Kauf.



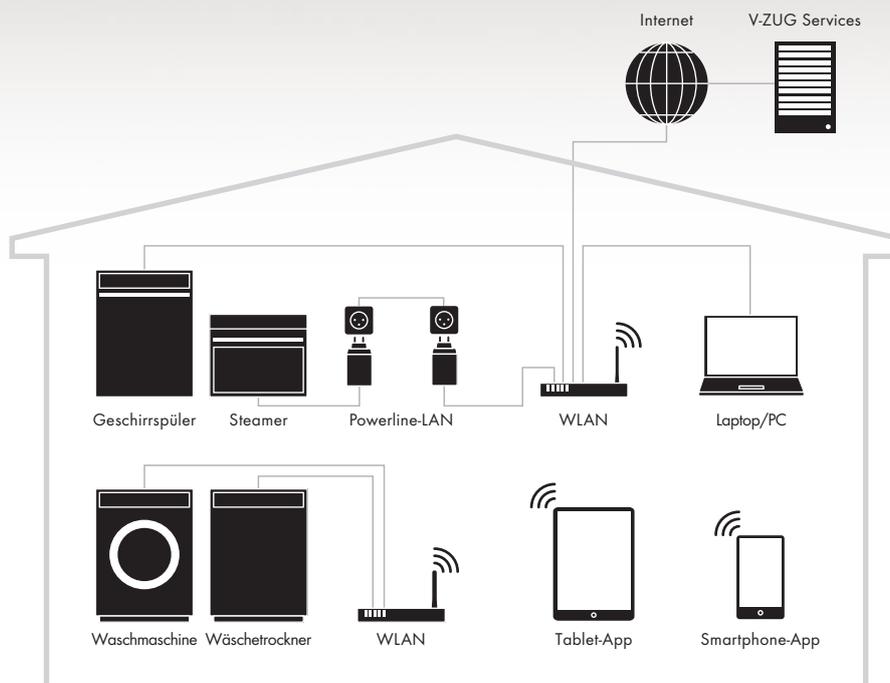
Über ein Drittel des gesamten V-ZUG Personals sorgt sich allein um die Beratung und das Wohl der Kunden – vor, während und noch lange nach dem Kauf eines Geräts. Online und offline, sowohl bei kulinarischen als auch bei technischen Anliegen. Mit dem perfekten Kundenservice geben wir uns jedoch noch nicht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

Vor dem Kauf: Einblicke und Entscheidungshilfen

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

Nach dem Kauf: Inspiration und Support

Wenn Sie wünschen, kommt nach dem Kauf eine unserer Fachpersonen bei Ihnen vorbei und zeigt Ihnen persönlich die vielseitigen Möglichkeiten Ihres neuen V-ZUG Geräts. Sollten Sie später Fragen haben zum Kochen, Waschen oder Trocknen, stehen wir Ihnen mit unserer Koch- und Waschberatung per Facebook, E-Mail und Telefon auch dann jederzeit zur Seite. Bei technischen Störungen sind kompetente Servicemitarbeitende in der ganzen Schweiz präsent, um Sie rasch und unkompliziert zu unterstützen. Und wenn Sie Ihr kulinarisches Wissen und Ihre Kochkünste verfeinern wollen, finden Sie bei V-ZUG ebenfalls Inspiration: Auf unserer Webseite steht Ihnen eine exklusive Datenbank mit Rezepten für jeden Geschmack zur Verfügung. Noch Fragen? Bei den Kochkursen und Steamervorführungen in der ganzen Schweiz erhalten Sie die Antwort und können sich mit Gleichgesinnten austauschen. In Zug und Zürich finden übrigens auch Veranstaltungen auf Englisch statt.



V-ZUG-HOME - IHR ANSCHLUSS AN DIE ZUKUNFT

Modern wohnen heisst intelligent wohnen: Mit V-ZUG-Home können Sie Ihre Haushaltgeräte vernetzen und mit ihnen über eine App kommunizieren. So haben Sie Ihren Haushalt jederzeit bestens im Griff.



Sortiment und Preise

Folgende Geräte können auf Wunsch mit V-ZUG-Home ausgerüstet werden:

- Combair SL
- Combair SLP
- Combi-Steam HSL
- Combair-Steam SL
- Combi-Steam MSLQ
- Waschmaschine Adora SL
- Waschmaschine Adora SLQ WP/SLQ
- Trockner Adora TS WP
- Trockner Adora TSLQ WP

Option V-ZUG-Home

Pro Gerät **180.-/166.67**

Falls Sie die Option V-ZUG-Home wünschen, bitten wir Sie, dies bei der Bestellung des Geräts im Fachhandel direkt anzugeben – bereits gekaufte Geräte können wir leider nicht nachrüsten. Prüfen Sie vorab Ihre Infrastruktur bezüglich der Netzwerkanbindung oder kontaktieren Sie Ihren Elektrofachmann.

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen mit den Gästen gemütlich auf dem Sofa und erhalten eine Nachricht auf Ihr Smartphone, wenn das Entrecôte servierbereit ist. Oder Sie arbeiten im Garten und können einfach schnell auf dem Tablet nachsehen, wie lange das Waschprogramm noch dauert. Dank V-ZUG-Home sind die modernen Backöfen, Combi-Steamer, Waschmaschinen und Trockner kommunikationsfähig und lassen sich auf einfache Art vernetzen.

Push-Nachrichten und Geräteüberwachung

Wenn Sie wünschen, senden Ihnen die Geräte Push-Nachrichten auf Ihr Smartphone oder Tablet: Sie erhalten zum Beispiel eine Start-Meldung bei einem programmierten Startaufschub, einen Hinweis, wenn beim Steamer Wasser nachgefüllt werden muss, und Sie werden informiert, wenn Ihr Gericht fertig zubereitet ist und Sie die Gäste an den Tisch bitten dürfen. Auch ohne Push-Nachrichten haben Sie jederzeit die Kontrolle über Ihre Geräte: Sie geben Ihnen Auskunft über den aktuellen Status, die Temperatur im Garraum oder auch die verbleibende Zeit, bis das Essen servierbereit ist.

Einfache Konfiguration und Zeitsynchronisation

Für die Installation und Bedienung von V-ZUG-Home müssen Sie kein Profi sein – es ist ganz unkompliziert. Gesteuert werden die Geräte

über eine eigens für Smartphones und Tablets entwickelte, kostenlose App, die mit iOS und Android kompatibel ist. Selbstverständlich lassen sich die Geräte auch über einen festinstallierten PC steuern. Die Benutzereinstellungen, wie zum Beispiel die Sprache oder die Helligkeit des Bildschirms, können Sie bequem in einer Übersicht auf dem Tablet konfigurieren. Um die Zeitsynchronisation müssen Sie sich überhaupt nicht kümmern: Bei der Zeitumstellung oder nach einem Stromausfall stellen die Geräte die Zeit automatisch und länderspezifisch wieder ein. Steht eine neue Software bereit, können Sie alle Geräte einfach per Knopfdruck updaten.

Das steckt hinter V-ZUG-Home

Die Geräte mit V-ZUG-Home sind TCP/IP-fähig und lassen sich über den integrierten LAN-Anschluss in das hausinterne Netzwerk einbinden. Mit zusätzlichen Komponenten wie Powerline-Adapter oder einer WLAN-Bridge kann die Verbindung zum Heimnetzwerk ohne zusätzliche Leitungen hergestellt werden. Der Zugriff auf die Geräte funktioniert nur im hausinternen Netzwerk. Für die Funktionen Push-Nachrichten, Zeitsynchronisation und Update ist eine Internetverbindung notwendig. Dank einer offenen Schnittstelle können die Geräte sogar an eine zentrale Haussteuerung angebunden werden, über die beispielsweise bereits das Licht, die Heizung oder die Klimaanlage gesteuert werden.



Standardgröße



Kurzmodellgerät



Kleingerät

BEI V-ZUG IST DESIGN VIEL, VIEL MEHR ALS ÄSTHETIK

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



Design ist die Kunst, Funktion mit Ästhetik zu verbinden – und dabei ist es kein Zufall, dass die Funktion an erster Stelle steht: V-ZUG designt neue Geräte oder Programme immer ausgehend von der Idee, den Alltag der Nutzer in ihrer individuellen Lebenssituation zu erleichtern. Dazu gehören nicht nur intelligente Funktionen, sondern auch der einfache und ergonomische Zugang dazu. Gutes Design ist also auch, wenn sich der Wasserbehälter im Steamer spielend leicht herausnehmen und wieder einsetzen lässt, oder wenn das Lieblingsprogramm bei der Waschmaschine mit nur einem Knopfdruck wählbar ist. Die visuelle Gestaltung vollendet das Design: Seit über 100 Jahren reduzieren wir unsere Geräte auf das Wesentliche. Klare Formen und hochwertige Materialien sorgen dafür, dass die Produkte zeitlos modern aussehen und sich flexibel kombinieren lassen. Das Resultat dieses Designprozesses sind Haushaltgeräte, die das Leben der Nutzer nicht nur verschönern, sondern massgeblich erleichtern und inspirieren.

Gerätegrößen für jedes Bedürfnis und jede Küche

Geräte von V-ZUG lassen sich in jede Küche perfekt integrieren. Bei Küchengeräten gibt es zwei Breitenormen: 55 cm und 60 cm. In der Höhe haben Sie – je nach Bedürfnis und Platzverhältnissen – die Wahl und können mehrere Geräte flexibel kombinieren:

- **Standardgrösse:** Bei der 60er-Linie (Gerätebreite 60 cm) beträgt die Standardhöhe 60 cm, bei der 55er-Linie (Gerätebreite 55 cm) ist die

Standardhöhe 76 cm. Die Standardgrösse ist in folgenden Kategorien erhältlich: Combi-Steamer und Backöfen.

- **Kleingeräte:** Die Modelle mit einer Höhe von 38 cm eignen sich ideal für kleine Küchen oder als Ergänzung zu Geräten in der Standardgrösse. Kleingeräte sind in folgenden Kategorien erhältlich: Combi-Steamer und Steamer, Backöfen, Mikrowellen und Coffee-Center.

Kombinationsmöglichkeiten à discrétion

Ob Sie eine Küche ganz neu planen oder nur die Geräte austauschen möchten – die Kombinationsmöglichkeiten der V-ZUG Geräte sind gross und können exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden. Eine beliebte Dreierkombination ist zum Beispiel ein Backofen in Standardgrösse, ein Combi-Steamer als Kleingerät und eine Wärmeschublade. Wenn Sie einen alten Backofen mit Standardgrösse auswechseln möchten, haben Sie verschiedene Optionen, die frei werdende Nische mit platzsparenden Kompakt- oder Kleingeräten und den passenden Wärmeschubladen neu zu gestalten. Ihre Küche erhält so ein ganz neues Gesicht – ohne aufwendigen Umbau.



HOCHWERTIGE GRIFFVARIANTEN UND BEDIENKONZEPTE IN ALLEN KOMFORTSTUFEN

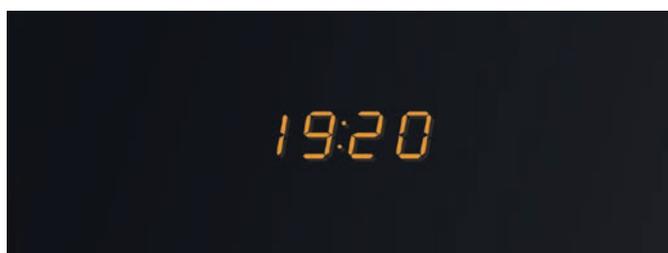
Bei vielen Geräten stehen Ihnen verschiedene Griffvarianten zur Auswahl. Die Bedienung unterscheidet sich je nach Komfortstufe. Eines haben alle Optionen gemeinsam: das geradlinige Design und die hohe Qualität, die Sie von V-ZUG gewohnt sind.



Vollfarbiges Grafikdisplay



Grafikdisplay



Digitalanzeige

Viele unserer Combi-Steamer, Steamer und Backöfen können Sie entweder mit einem Design- oder mit einem Stangengriff in Chromstahl bestellen. Bitte beachten Sie die Optionen auf den entsprechenden Produktseiten.

Von topmodern bis bewährt: Displays und Anzeigen

Je nachdem, für welche Komfortstufe Sie sich entscheiden, verfügt Ihr Gerät über eine andere Bedienung. Die Modelle der neuesten Gerätegeneration begeistern mit einem vollfarbigem Grafikdisplay, während die Klassiker in unserem Sortiment mit einer bewährten Digitalanzeige ausgestattet sind. Folgende Möglichkeiten stehen zur Auswahl:

- **Vollfarbiges Grafikdisplay (mit/ohne Touch):** Die höchsten Komfortstufen verfügen alle über das neue Grafikdisplay mit farbigen Hintergrundbildern. Die Geräte bedienen Sie über den zentralen Einstellknopf und Sensortasten. Beim Combi-Steam MSLQ ist sogar eine direkte Touch-Bedienung über das Display möglich. Das Programmende und die -dauer können Sie bei Geräten mit vollfarbigem Grafikdisplay individuell einstellen: Das Gerät bereitet Ihr Gericht exakt auf den gewünschten Zeitpunkt zu und schaltet sich nach Programmende automatisch aus.
- **Grafikdisplay:** Die Geräte der mittleren Komfortstufen informieren Sie jederzeit mit Text und Symbolen über die angewählten Eingaben – und zwar in Ihrer gewünschten Sprache. Die Bedienung erfolgt über den zentralen Einstellknopf und Sensortasten. Das Programmende und die -dauer können Sie bei Geräten mit vollfarbigem Grafikdisplay



Designgriff



Stangengriff

individuell einstellen: Das Gerät bereitet Ihr Gericht exakt auf den gewünschten Zeitpunkt zu und schaltet sich nach Programmende automatisch aus.

- **Digitalanzeige:** Unsere Basis-Komfortstufen verfügen über die bewährte Digitalanzeige und werden über einen Drehschalter sowie Silikonknöpfe bedient. Dank dem Timer haben Sie Ihr Gericht jederzeit im Griff.

Das Bedienkonzept der neuen Gerätelinie

Die neue Gerätelinie von V-ZUG lässt sich über einen einzigen, zentralen Einstellknopf einfach und präzise bedienen. Das vollfarbige Grafikdisplay zeigt auf einen Blick alle Einstellungen. Rechts vom Einstellknopf befinden sich alle wichtigen Grundbetriebsarten und Funktionen Ihres Geräts. So gelangen Sie per Tastendruck in die verschiedenen Welten der Bedienung – Betriebsarten, GourmetGuide, EasyCook oder zu einer anderen Funktion, wie zum Beispiel der Ausstossautomatik des Wasserbehälters bei den Combi-Steamern.

Combi-Steamer und Steamer

Der **Combi-Steam MSLQ** vereint als erstes Gerät Hitze, Dampf und Mikrowelle – für praktisch unbegrenzte Möglichkeiten. Begeistern Sie Ihre Liebsten und Gäste – der Combi-Steamer begleitet Sie vom Frühstücksei bis zum mehrgängigen Dinner.

Mit diesem Premium-Gerät machen Sie die Küche zum Zentrum Ihrer vier Wände. Hinter der vornehmen, geradlinigen Ästhetik steckt **modernste Spitzentechnologie** aus dem Hause V-ZUG.



Gesund essen kann auch schnell gehen: Dank der schonenden Zubereitung im modernsten Steamer bleiben Vitamine und Mineralstoffe viel besser erhalten. Sogar dann, wenn Sie mit den **Power-Funktionen** den Turbo einschalten.



DAS LEBEN GENIESSEN - MIT EINEM GESUNDEN LIFESTYLE, GUTEM STIL UND GESCHMACK



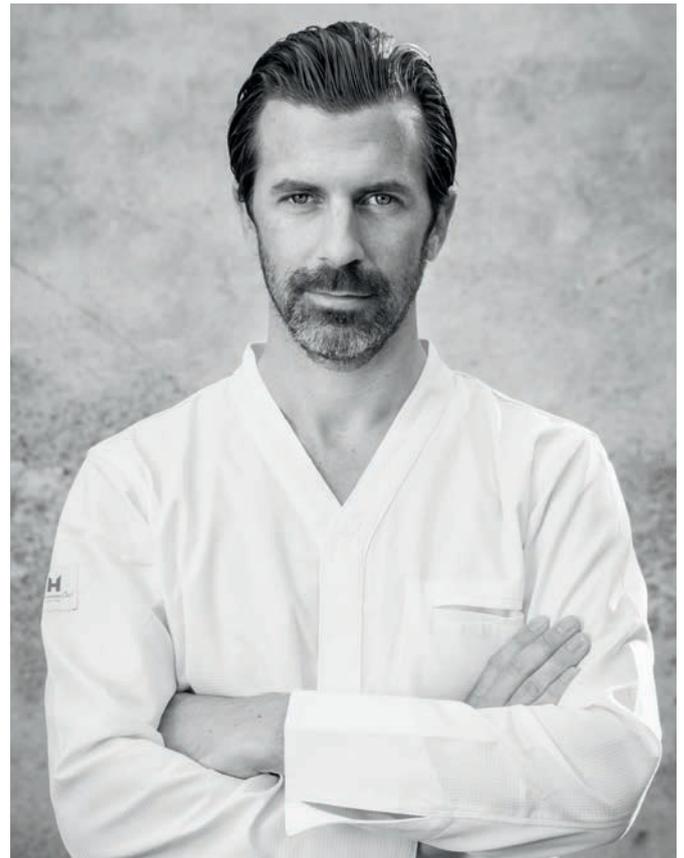
«MILDER DAMPF IST PERFEKT FÜR FISCH»

In der Küche von Andreas Caminada laufen die Combi-Steamer im Dauerbetrieb. Für heikle Rohstoffe wie Zander sei warmer Dampf die ideale Zubereitungsmethode, sagt der Bündner Spitzenkoch.

Wer es als Koch weit bringen will, muss früh aufstehen. Um fünf Uhr klingelte heute der Wecker von Andreas Caminada. Der Bündner, der sich mit seinem «Schloss Schauenstein» im Domleschg an die Weltspitze gekocht hat, war zum Fischen auf dem Walensee verabredet. Die Beute des Tages ist eine mächtige Forelle: 3,8 Kilogramm schwer, knapp 180 Franken teuer und so frisch, wie Fisch nur sein kann.

Mit geübten Schnitten tranchiert Caminada jetzt die Filets und die Bäckchen heraus, dann schabt er den Rest des Fleisches mit einem Esslöffel von der Karkasse. Daraus gibt es später Tatar.

Das Knochengestüt wird für die Herstellung eines Fischfonds verwendet. Dann wird gebeizt, eine jahrhundertealte Form der Haltbarmachung. Durch die Gewürze wird der Fisch aromatisiert und verliert Wasser. Caminadas Beize besteht aus Salz und Zucker (je 30 Gramm), dazu kommen gemörselter schwarzer Pfeffer, Koriandersamen, Senfsaat und Wacholderbeeren. Die Filets werden mit den Gewürzen eingerieben und mit Zitronenscheiben, frischem Dill und Estragon belegt. Straff in Frischhaltefolie eingewickelt liegt der Fisch einige Stunden im Kühlschrank, dann kann er roh oder sanft gegart serviert werden.



«ICH MAG DEN EHRLICHEN GESCHMACK
EINES PRODUKTES.»

Andreas Caminada,
19 GaultMillau-Punkte, 3 Michelin-Sterne

Steamer im Dauerbetrieb

In der verwinkelten Küche des «Schauenstein», die auf vier verschiedene Räume aufgeteilt ist (Hauptküche, Patisserie, Produktion, Testküche) steigt die Spannung. Die ersten Gäste treffen ein, der Mittagsservice beginnt. Überall laufen Combi-Steamer im Dauerbetrieb: mit Heissluft (150 °C) oder mit Dampf (55 °C). Insbesondere für Fisch sei milder Dampf ideal, sagt Caminada. Zander legt er auf einen Teller – Öl und Gewürze dazu, mit Frischhaltefolie abdecken und für 6–7 Minuten (je nach Grösse) dämpfen. «Im Restaurant garen wir Fisch nicht im Vakuumierbeutel», sagt Caminada. Ihm gehe es um den starken Eigengeschmack der Produkte. «Letztlich bin ich ein Bündner Bergler und mag den ehrlichen Geschmack», so der 38-Jährige aus Sagogn.

Die Vacuisine-Methode (sous-vide) wendet Caminada dafür für Geschmortes, für Schweinebauch oder Geflügel an. Dafür werden etwa von ganzen Poulets die Schenkel abgenommen, der Rest wird an der Karkasse gewürzt und vakuiert. Bei 65 °C Dampf wandert das Fleisch (400–500 Gramm) für 20 Minuten in den Steamer. «So wird es schonend gegart und bekommt eine bessere Struktur. Am Ende löst

man die Pouletbrüste aus, tupft sie trocken und brät sie in der Pfanne auf der Hautseite, bis sie knusprig sind», erklärt Caminda.

Zwischendurch gibt's Hörnli und Ghackets

Elf Köche sorgen im «Schauenstein» für ein kulinarisches Schauspiel auf höchstem Niveau. Laufend muss der Chef etwas entscheiden. Stimmt das Aroma dieser Creme? Sind genügend von den in flüssigem Stickstoff gefrorenen Joghurtkugeln vorhanden? «Das ist meine Geschmackswelt. Ich will sicherstellen, dass sie nicht verfälscht wird. Deshalb kann ich vieles nicht delegieren, sondern muss selber in der Küche stehen», sagt Caminada.

Der Tag auf Schloss Schauenstein ist lang. Zwischendurch isst Caminada Hörnli mit Ghackets und Apfelmus – auch das können sie hier. Und es schmeckt manchem sogar noch etwas besser als zuhause.



GESUND UND NOCH SCHNELLER STEAMEN

Ein Combi-Steam MSLQ unterstützt einen gesunden, modernen Lebensstil ideal: Dank diesem High-Tech-Gerät lassen sich Gerichte nicht nur schneller, sondern auch schonender zubereiten. Ein attraktiver Begleiter von morgens bis abends.



WELTNEUHEIT COMBI-STEAM MSLQ

Der einzige Combi-Steamer,
der alles kann

Du bist, was du isst

Wie Sie sich ernähren hat grossen Einfluss auf Ihre Vitalität, Ihren Energiehaushalt und Ihr Wohlbefinden. Ein Steamer von V-ZUG unterstützt Sie optimal darin, einen gesunden und modernen Lebensstil zu pflegen. Denn das Garen mit Dampf ist die schonendste Art, Lebensmittel zuzubereiten. Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente sowie die Farbe und der Eigengeschmack der Zutaten bleiben weitgehend erhalten.

Lassen Sie sich inspirieren

Unser Combi-Steam MSLQ ist weltweit einzigartig: Das Gerät kombiniert die 3 Beheizungsarten Hitze, Dampf und Mikrowelle. Die Anwendungsmöglichkeiten dieser Kombinationen sind beinahe unbegrenzt. Ob Sie einfach kurz den Hunger stillen oder Ihre Gäste mit einem mehrgängigen Abendessen begeistern wollen – dieser Combi-Steamer unterstützt Sie in jeder kulinarischen Situation und begleitet Sie durch den Tag. So backen Sie zum Beispiel morgens Brot wie aus der Bäckerei: Mit der Funktion Profi-Backen werden Brot und Brötchen innen luftig sowie aussen knusprig und erhalten eine appetitlich glänzende

Kruste. Wenn es am Mittag schnell gehen muss, sind Sie mit der RegenerierAutomatik des Combi-Steam MSLQ am besten bedient – vorbereitete Speisen schmecken damit wie frisch gekocht. So haben Sie und Ihre Liebsten innert Kürze etwas Schmackhaftes auf dem Teller, völlig stressfrei. Und auch wenn Sie sich Zeit nehmen wollen für einen Abend mit Freunden, steht Ihnen das Gerät zur Seite. Beim Zartgaren mit Dampf zum Beispiel haben Sie Fleischgerichte – die Königsdisziplin in der Küche – jederzeit im Griff und genügend Zeit für Ihre Gäste.

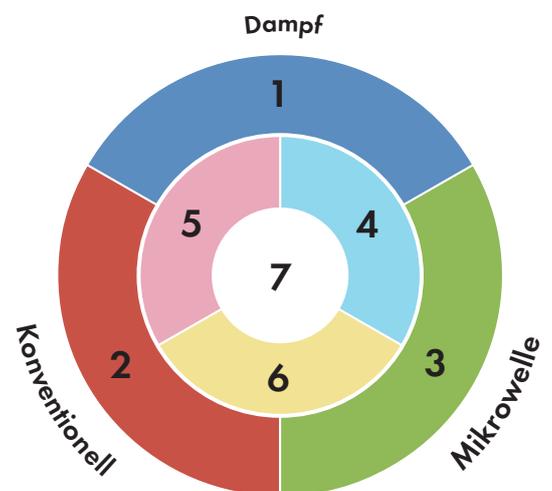
Mit einem Combi-Steam MSLQ zeigen Sie ausgezeichneten Geschmack

Die Küche rückt immer mehr ins Zentrum einer Wohnung. Mit einem Combi-Steam MSLQ umso mehr: Die starke Ausstrahlung dieses Geräts wertet jede Küche auf. Die hochwertigen Materialien und das geradlinige Design machen die erstklassige Qualität dieses Küchengeräts sicht- und spürbar. Beim Material und beim Designgriff haben Sie verschiedene Optionen zur Auswahl – so sorgen wir dafür, dass der Combi-Steam MSLQ in Ihre individuelle Küche passt.



3 Beheizungsarten für unterschiedliche Zubereitungen

Jedes Lebensmittel hat seinen eigenen, individuellen Garprozess, der mit Hitze, Dampf, Mikrowelle oder einer raffinierten Kombination dieser Beheizungsarten erreicht wird. Konventionelle Hitze ist die klassische Betriebsart zum Backen, Garen oder Dörren. Dazu gehören zum Beispiel Unter-/Oberhitze, Heissluft oder Grill. Mit Dampf lassen sich Gemüse und andere Lebensmittel sehr schonend und drucklos garen – auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig. Mikrowelle schliesslich eignet sich, Speisen zu erwärmen oder Flüssigkeiten in einem Gefäss schnell und einfach zu erhitzen.





Inspirierende Rezepte

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



Hitze und Dampf nach Lust und Laune kombinieren

Die Kombination Heissluft/Dampf ist ideal, um vorgekochte Gerichte wie frisch zubereitet aufzuwärmen. Mit der Betriebsart **PowerRegenerieren** geht dies genauso schonend wie bisher, aber einfach noch schneller. Bei der Funktion **Heissluft mit Beschwadern** spielen konventionelle Hitze und Dampf ebenfalls perfekt zusammen – die ideale Einstellung für Blätterteig- und Hefengebäck. Das Gargut geht sehr schön auf und erhält eine knusprige Oberfläche. Heissluft mit Beschwadern funktioniert übrigens auch für das fettarme Garen von Tiefkühlprodukten wie Backofen-Pommes-frites oder Frühlingsrollen.

Die einzigartige Kombination aller Beheizungsarten

Der Combi-Steam MSLQ ist weltweit das einzige Gerät, das alle 3 Beheizungsarten – Hitze, Dampf und Mikrowelle – in einem Garprozess gleichzeitig vereinen kann. Diese exklusive Kombination ermöglicht neue Dimensionen beim Kochen. Sie gewinnen viel Zeit – denn Backen und Dämpfen in sämtlichen Varianten verkürzen sich um bis zu 30%.

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf bestätigt:

«Der Combi-Steam MSLQ ermöglicht schnelles und schonendes Garen mit **PowerDämpfen** und schnelles Erwärmen mit **PowerRegenerieren**. Dabei verkürzt sich die Gardauer bei ausgewählten Gemüsen mit **PowerDämpfen** gegenüber dem Garen mit Dampf um ca. 25 bis 30%. Gegenüber herkömmlichem Kochen ist so ein um etwa 30% besserer Mineralstoff- und Vitamin-C-Erhalt möglich.»

HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIEDS DORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES





LASSEN SIE SICH VON DEN FUNKTIONEN IHRES COMBI-STEAMERS INSPIRIEREN

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



Kochvorführungen und Kochkurse

Damit Sie alle Möglichkeiten unserer Combi-Steamer kennenlernen können, bieten wir Ihnen inspirierende Kochvorführungen und -kurse an. Lassen Sie sich überraschen: Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie auf unserer Webseite vzug.com



Betriebsarten – selber regulieren für individuelles Kochen

V-ZUG bietet für jedes Bedürfnis die richtige Betriebsart, von Heissluft über Dämpfen bis zu Grill mit Umluft. Wer die optimalen Garabläufe für einzelne Lebensmittel und Zutaten kennt und die Betriebsarten gekonnt einsetzt, kocht mit einem Combi-Steamer von V-ZUG auf höchstem Niveau. Kein Wunder, dass Spitzenköche in der ganzen Schweiz unsere Geräte in ihren professionellen Restaurantküchen schätzen – obwohl sie eigentlich für den Privathaushalt konzipiert sind.

EasyCook – Einstelltipps mit Vorschlag für die richtige Betriebsart

EasyCook eignet sich dann, wenn Sie es beim Kochen etwas einfacher haben wollen. Mit über 100 hilfreichen Voreinstellungen für individuelles Gargut gelangen Sie per Tastendruck zur optimalen Einstellung. Sie schieben einfach Ihre Speisen – Gemüse, Fisch, Geflügel oder anderes Gargut – in den Steamer, drücken Start und das Gerät macht, was für das Lebensmittel geeignet ist.

GourmetGuide – einfache Zubereitung dank Automatikprogrammen

Unter dem Menüpunkt GourmetGuide finden Sie intelligente Automatikprogramme, die komplexe Garabläufe auf Knopfdruck selbst durchführen. Lassen Sie sich zum Beispiel von den Rezepten aus einem V-ZUG Kochbuch inspirieren: Sie wählen auf Ihrem Gerät einfach das gewünschte Rezept aus und Ihr Gerät führt die benötigten Schritte automatisch durch. Diese Programme ermöglichen es, ohne grossen Aufwand vorzüglich zu speisen. Folgende können wir Ihnen dazu wärmstens empfehlen:

- **GourmetDämpfen:** Hier finden Sie Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf, und schon wird Ihr Gerät zum Maître de Cuisine.
- **Regenerieren:** Mit einer speziellen Kombination von Dampf und Heissluft können Sie vorbereitete Menüs oder Convenience-Produkte aufwärmen und wie frisch zubereitet geniessen.
- **Zartgaren:** Die Innovation von V-ZUG regelt die Kerntemperatur Ihres Fleisches automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Dicke und Menge genau zum gewählten Zeitpunkt butterzart servierbereit.
- **GarAutomatik:** Mit einzigartiger Sensortechnik erfasst der Combi-Steamer automatisch Menge und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakter Temperatur und Dauer.



VACUISINE® – FÜR KULINARISCHE HÖHENFLÜGE ZUHAUSE

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

Sous-vide-Garen mit dem Combi-Steamer

Mit Vacuisine perfektionieren Sie Ihre Gerichte – vom Geschmack über die Qualität und die Frische bis zur Optik. Die Kochtechnik, die bislang Profiköchen vorbehalten war, können Sie dank dem Combi-Steamer ganz einfach in Ihrer Küche nutzen. Garen unter Luftausschluss – generell Sous-vide und bei V-ZUG Vacuisine genannt – bedingt eine permanente, sehr präzise Temperaturkontrolle. Dazu ist der Combi-Steamer von V-ZUG mit seiner innovativen Technologie optimal geeignet. Mit dem Combi-Steamer erzielen Sie dank sehr genauer Temperatureinstellung beim Garen mit Dampf unter 100 °C perfekte Resultate.

Neu: Die Vakuumierschublade

Neu bietet V-ZUG mit einer eigenen Vakuumierschublade (nur in der 60er-Linie erhältlich) passend zu Ihrem Combi-Steamer das gesamte Paket an, das es für die Sous-vide-Küche braucht. Weitere Informationen zur Neuheit finden Sie auf unserer Webseite vzug.com.

PRODUKTVERGLEICH COMBI-STEAMER UND STEAMER

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Comhair-Steam SL	Comhair-Steam SE
Prospektseite	32	33	33	34	35
Ausführungen					
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓
ChromeClass mit Stangengriff	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung/automatisch mit Tür	Halogen / ✓	Halogen / ✓	–	Halogen / ✓	Halogen / ✓
Garraumvolumen l	55	34	36	55	55
Gerätehöhe cm	76	38	38	76	76
Energieeffizienzklasse	A	A+	–	A+	A+
Exklusivitäten von V-ZUG					
Vacuisine «gradgenaue Einstellung»	✓	✓	✓	✓	✓
GourmetDämpfen	✓**	✓**		✓**	
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	✓	✓		✓	
Zartgaren angebraten/mit Dampf	✓ / ✓	✓ / ✓		✓ / ✓	
RegenerierAutomatik	✓	✓		✓	
Regenerieren/PowerRegenerieren	✓ / ✓	✓ / –		✓ / –	✓ / –
Profi-Backen	✓	✓		✓	✓
Gargutsensor	✓	✓		✓	
Electronic Steam System (ESS)	✓	✓	✓	✓	✓
Hindernisfreier Garraumboden	✓	✓	✓	✓	✓
Integrierte Rezepte	✓	✓		✓	✓**
V-ZUG-Home	✓*	✓*		✓*	
Anwendungen					
Dämpfen/PowerDämpfen	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –
Ober-/Unterhitze	✓			✓	✓
Heissluft/Heissluft mit Beschwadern	✓ / ✓	✓ / ✓		✓ / ✓	✓ / ✓
PizzaPlus	✓			✓	✓
Heissluft feucht	✓	✓		✓	✓
Grill	✓			✓	✓
Wellness	✓	✓		✓	✓
Hygiene	✓	✓		✓	✓
Warmhalten	✓	✓		✓	✓
Bedienung und Anzeige					
Vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓
Sensortasten	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	✓	✓		✓	
Vollfarbiges Grafikdisplay/Touch 6 Sprachen	✓ / ✓			✓ / –	
Grafikdisplay 6 Sprachen		✓	✓		✓
Entkalkungsprogramm	✓	✓	✓	✓	✓
Garraum Edelstahl		✓	✓		
Garraum DualEmail	✓			✓	✓

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



Combi-Steam MSLQ

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

Garraum: 55 Liter, DualEmail

Betriebsarten

-  KombiBetrieb Dämpfen
-  Mikrowelle
-  KombiBetrieb Ober-/Unterhitze
-  KombiBetrieb Heissluft
-  KombiBetrieb PizzaPlus
-  KombiBetrieb Grill
-  KombiBetrieb Heissluft mit Beschwadern
-  KombiBetrieb Grill/Umluft
-  KombiBetrieb Ober-/Unterhitze feucht
-  KombiBetrieb Unterhitze
-  KombiBetrieb Heissluft feucht
-  KombiBetrieb Regenerieren
-  PowerRegenerieren
-  PowerDämpfen
-  GourmetGuide
-  Profi-Backen
-  GarAutomatik
-  Zartgaren
-  RegenerierAutomatik
-  Auftauen
-  Rezepte
-  Eigene Rezepte

-  EasyCook
-  Favoriten
-  Warmhalten
-  Hygiene
-  Wellness
-  Geräteschublade beheizbar
-  Schnellaufheizen
-  Sommerzeitumstellung
-  Invertertechnologie
-  Sprachen
-  Beratung nach dem Kauf

Bedienung und Anzeige

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

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×568 mm

Preis CST MSLQ

Spiegelglas	7600.-/ 7037.04
ChromeClass	7840.-/ 7259.26
vRG	12.-/ 11.11

Modell Combi-Steam MSLQ

Optionen/Zubehör

- Designgriff Chrom bei
Geräten in Spiegelglas **220.-/** 203.70
- Stangengriff Chrom bei
Geräten in ChromeClass
und Spiegelglas **220.-/** 203.70
- V-ZUG-Home **180.-/** 166.67

Zubehör siehe ab Seite 170



Combi-Steam HSL



Grosse Leistung beim Dämpfen und Backen auf kleinem Raum.
Garraum: 34 Liter, Edelstahl

Betriebsarten

- Dämpfen
- Heissluft
- Heissluft feucht
- Heissluft mit Beschwadern
- Regenerieren/Aufwärmen
- GourmetGuide
- Profi-Backen
- GarAutomatik
- Zartgaren
- RegenerierAutomatik
- Rezepte
- Eigene Rezepte
- EasyCook
- Favoriten
- Warmhalten
- Hygiene
- Wellness
- Sommerzeitumstellung
- Sprachen
- Beratung nach dem Kauf

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 379×548×568 mm

Preise

CST HSL

Spiegelglas	5130.-/ 4750.-
ChromeClass	5250.-/ 4861.11
vRG	12.-/ 11.11

Steam HSE

Der reine Steamer als ideale Ergänzung zu Ihrem Backofen. Für ein stressfreies und vielseitiges Kochen.
Garraum: 36 Liter, Edelstahl

Betriebsarten

- Dämpfen 40 °C/Auftauen
- Dämpfen 80 °C
- Dämpfen 90 °C
- Dämpfen 100 °C
- EasyCook
- Favoriten
- Sprachen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 379×548×568 mm

Preis

ST HSE

Spiegelglas	3140.-/ 2907.41
ChromeClass	3260.-/ 3018.52
vRG	6.-/ 5.56

Modell Combi-Steam HSL

Optionen/Zubehör

- Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas **220.-/** 203.70
- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas **220.-/** 203.70
- Vollauszug **261.-/** 241.67
- V-ZUG-Home **180.-/** 166.67

Modell Steam HSE

Optionen/Zubehör

- Stangengriff Chrom **220.-/** 203.70
- Vollauszug **261.-/** 241.67

Zubehör siehe Seite 170



Combaire-steam SL



Ein hochwertiges Kombigerät zum Backen und Dämpfen, das keine Wünsche offen lässt. Garraum: 55 Liter, DualEmail

Betriebsarten

- Dämpfen
- Heissluft
- Heissluft feucht
- Heissluft mit Beschwaden
- PizzaPlus
- Ober- und/oder Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Grill
- Grill/Umluft
- Regenerieren/Aufwärmen
- GourmetGuide
- Profi-Backen
- GarAutomatik
- Zartgaren
- RegenerierAutomatik
- Rezepte
- Eigene Rezepte
- EasyCook
- Favoriten

- Warmhalten
- Hygiene
- Wellness
- Geräteschublade beheizbar
- Schnellaufheizen
- Sommerzeitumstellung
- Sprachen
- Beratung nach dem Kauf

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×568 mm

Preis CS SL

Spiegelglas	5390.-/ 4990.74
ChromeClass	5630.-/ 5212.96
vRG	12.-/ 11.11

Modell Combaire-steam SL

Optionen/Zubehör

- Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas **220.-/** 203.70
- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas **220.-/** 203.70
- Rollauszug **293.-/** 271.30
- V-ZUG-Home **180.-/** 166.67

Kurzmodell siehe Seite 16

Zubehör siehe ab Seite 170



Combairsteam SE



Entdecken Sie die Vorteile des Dampfgarens mit diesem Kombigerät – ideal für Renovationen.

Garraum: 55 Liter, DualEmail

Betriebsarten

- Dämpfen
- Heissluft
- Heissluft feucht
- Heissluft mit Beschwadern
- PizzaPlus
- Ober- und/oder Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Grill
- Grill/Umluft
- Regenerieren/Aufwärmen
- GourmetGuide
- Profi-Backen
- Eigene Rezepte
- EasyCook
- Favoriten
- Warmhalten
- Hygiene
- Wellness
- Tellerwärmen
- Schnellaufheizen
- Sprachen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×568 mm

Preis CS SE

Spiegelglas	4740.-/ 4388.89
ChromeClass	4980.-/ 4611.11
vRG	12.-/ 11.11

Modell Combairsteam SE

Mit Geräteschublade beheizbar (W)

CS SE W

- Spiegelglas	4890.-/ 4527.78
- ChromeClass	5130.-/ 4750.-

Optionen/Zubehör

- Stangengriff Chrom	220.-/ 203.70
- Rollauszug	293.-/ 271.30

Kurzmodell siehe Seite 16

Zubehör siehe ab Seite 170

Backöfen und Herde

Das Bedienkonzept mit dem zentralen Einstellknopf und dem **grafischen Display** macht Ihnen das Leben leicht. Ihr Gerät können Sie praktisch ohne Bedienungsanleitung benutzen - intuitiv und ergonomisch.

Der **Combair SLP** reinigt sich mit Pyrolyse praktisch von selbst. Der Garraum wird auf ca. 500 °C aufgeheizt, sodass selbst hartnäckige Verschmutzungen zerfallen. Sie müssen nur noch mit einem feuchten Tuch nachwischen - ohne zu schrubben, ohne Chemie.



Mit dem Programm **Zartgaren** gelingt hochwertiges Fleisch wie im Restaurant: Das Gerät regelt die Kerntemperatur selbst und das Fleisch wird genau zum gewünschten Zeitpunkt schonend zubereitet. So bleibt mehr Zeit für die Beilagen. Oder für die Gäste.



ZUVERLÄSSIGE GERÄTE UND INSPIRIERENDE
FUNKTIONEN FÜR DEN KLEINEN LUXUS IM ALLTAG



«KOCHEN IST EIN HANDWERK FÜR ALLE SINNE»

«Das Filet» heisst der Gourmet-Blog von David Schnapp. Für den kommt er gerne ins Schwitzen. Für echtes Filet hingegen schwört er auf sanfte Hitze. Porträt eines Mannes und seines Backofens.

«WILD ODER TAUBE MIT IHRER
EMPFINDLICHEN TEXTUR MÖGEN
TROCKENE HITZE.»

David Schnapp, Food-Journalist

Man darf ihn ruhig besessen nennen. Woche für Woche fährt David Schnapp quer durch die Schweiz oder sogar Europa, sitzt bei Sternköchen zu Tisch, fährt wieder heim nach Zürich, schreibt einen detaillierten Bericht und publiziert ihn samt Bildern auf seinem Gourmet-Blog «Das Filet» (www.dasfilet.ch). Ein bis zwei Tage pro Artikel ist ihm das wert – und das merkt man: Keine vergleichbare Schweizer Website ist so gut gefüttert wie seine. Ein Hobby? Ja, aber eines mit professionellem Anspruch. David Schnapp ist von Beruf Journalist und Autor; unter anderem schreibt er in der «Weltwoche» über Restaurants.

Die Essleidenschaft erwischte ihn schon als Bub. «Meine Grossmutter war eine fantastische Köchin», erzählt er. «Zu Weihnachten gab es immer Kalbsmilken-Pastetli, im Sommer Gelee mit Beeren aus dem Garten.» Er selber lernte in der sechsten Klasse kochen: «Die ersten Gerichte waren Pilawreis und Toast Hawaii.» Was ihn heute an der Sterneküche fasziniert, ist «diese Mischung aus Handwerk und Kreativität. Kochen ist ein Handwerk für alle Sinne.»

Und seine eigene Küche? Tja, da wird's langsam eng. Müssen ja irgendwo hin, der Combi-Steamer und der konventionelle Ofen, die Eismaschine, das Kammervakuum-Gerät, der Sous-vide-Thermostat. Die Regalwand im Wohnzimmer wird von Kochbüchern okkupiert, und im Flur stapeln sich Staubboxen mit Küchenzubehör. «Man muss nicht Ballett tanzen können, um über Ballett zu schreiben», sagt Schnapp, «aber wer über Spitzenküche schreibt, sollte die wichtigsten Profitechniken kennen.» So besorgt er sich auch mal Flüssigstickstoff, um Kräuter für eine Suppe nach Caminada zu gefrieren.

Thermometer auf Tuchfühlung

Fast unspektakulär erscheint daneben der Backofen. Doch: «Er ist bei mir im Dauereinsatz.» Vor allem zum Zartgaren von Fleisch schwört er darauf. «Ein Rinds- oder Kalbsfilet, auch Wild oder Taube mit ihrer empfindlichen Textur – sie alle mögen trockene Hitze.» Das Prinzip ist simpel: «Ich brate das Stück kurz in der Pfanne an, so dass es schöne Röstaromen bekommt, und lasse es dann ganz sanft im Ofen garziehen.» Die Kerntemperatur überwacht er mit einem Thermometer, das er in eine Buchse direkt im Ofen einsteckt. Auch Lachs auf Gemüse gart bei sachter Hitze ohne Dampf. Und lachend erinnert er sich an ein Weihnachtsfest, an dem sich seine deutsche Ehefrau eine sächsische Weihnachtsgans wünschte. «Ich machte dann im Ofen eine Ente à l'orange – und als sie auf dem Tisch stand, stellte sich heraus, dass wir die Vögel verwechselt hatten! Aber die Ente war äusserst zart.»

Das zweigeteilte Poulet

Manchmal hält der Ofen für Ausgefallenes her. «Ich mache zum Beispiel mein eigenes Tomatensalz. Dafür hacke ich Tomaten, Kräuter und Knoblauch, vermenge sie mit Meersalz und lasse die Mischung zwei bis drei Tage im Ofen trocknen.» Für Pouletschenkel wiederum braucht er Backofen und Combi-Steamer gleichzeitig: «Das Fleisch gare ich sous-vide im Steamer; die Haut brate ich zwischen zwei Silikonmatten im Ofen knusprig.» Und wenn es nach David Schnapps Kindern, vier und dreizehn Jahre, geht? «Dann gibt es Pizza!»



VERFEINERN SIE IHRE KOCHKÜNSTE UND KOSTEN SIE IHRE MÖGLICHKEITEN AUS

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



V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – auf vzug.com

Das Rezeptbuch «Vielseitig Backen» ist bei der Komfortstufe SL kostenlos enthalten. Weiteres Zubehör für Ihre Geräte finden Sie auf Seite 174.



Die Bedienung Ihres Backofens ist ganz einfach

Die Bedienführung orientiert sich an Ihren individuellen Kochkünsten und Bedürfnissen. Das heisst: Spitzen- und ambitionierte Hobbyköche können die Garprozesse komplett manuell gestalten. Für alle anderen stehen intelligente Programme und hilfreiche Voreinstellungen zur Verfügung.

Betriebsarten – selber regulieren für individuelles Kochen

V-ZUG bietet für jedes Bedürfnis die richtige Betriebsart, von Heissluft über Ober-/Unterhitze bis zu Grill mit Umluft. Wer die optimalen Garabläufe für einzelne Lebensmittel und Zutaten kennt und die Betriebsarten gekonnt einsetzt, kocht mit einem Backofen von V-ZUG auf höchstem Niveau.

EasyCook – Einstelltipps mit Vorschlag für die richtige Betriebsart

EasyCook eignet sich dann, wenn Sie es beim Kochen etwas einfacher haben wollen. Mit über 100 hilfreichen Voreinstellungen für individuelles Gargut gelangen Sie per Tastendruck zur optimalen Einstellung. Sie schieben einfach Ihre Speisen – Gemüse, Fisch, Geflügel oder anderes Gargut – in den Backofen, drücken Start und das Gerät macht, was für das Lebensmittel geeignet ist.

GourmetGuide – einfache Zubereitung dank Automatikprogrammen

Unter dem Menüpunkt GourmetGuide finden Sie intelligente Automatikprogramme, die komplexe Garabläufe auf Knopfdruck selbst durchführen. Lassen Sie sich zum Beispiel von den Rezepten aus einem V-ZUG Kochbuch inspirieren: Sie wählen auf Ihrem Gerät einfach das gewünschte Rezept aus und Ihr Gerät führt die benötigten Schritte automatisch durch. Diese Programme ermöglichen es, ohne grossen Aufwand vorzüglich zu speisen. Folgende können wir Ihnen dazu wärmstens empfehlen:

- **Rezepte:** 52 Rezepte für jede Gelegenheit sind bereits im Gerät gespeichert. Sie müssen nur noch die Zutaten in der beschriebenen Menge vorbereiten, das Gericht in den Garraum schieben und den richtigen Knopf drücken.
- **Zartgaren:** Die Innovation von V-ZUG regelt die Kerntemperatur Ihres Fleisches automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Dicke und Menge genau zum gewählten Zeitpunkt butterzart und servierbereit.
- **GarAutomatik:** Mit einzigartiger Sensortechnik erfasst das Gerät automatisch Menge und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer.

Favoriten

Sie haben die Möglichkeit, zusätzlich zu den bereits gespeicherten Rezepten bis zu 24 Favoriten zu speichern. So können Sie zum Beispiel Ihre Lieblingsrezepte aus Grossmutter's Kochbuch oder Ihre oft verwendeten Rezepte auf dem Gerät speichern und benennen. Auf Knopfdruck sind diese dann jederzeit wieder abruf- und veränderbar.



KOMFORTABEL KOCHEN UND BACKEN, UNKOMPLIZIERT SAUBER MACHEN

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

Müheleose Reinigung mit Pyrolyse und raffinierten Materialien

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

Ausgestattet für eine leichte Bedienung und ein bequemes Handling

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

PRODUKTVERGLEICH BACKÖFEN

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair SG	Comhair S	Comhair	De Luxe S	Comhair HSE
Prospektseite	44	44	45	45	46	46	47	47	48
Ausführungen									
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
ChromeClass mit Stangengriff	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*	✓*		✓*
Spiegelglas	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Nero/Weiss						✓	✓	✓	
Beleuchtung/automatisch mit Tür	Halogen/✓	Halogen/✓	Halogen/✓	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
Garraumvolumen	68	68	68	68	55	52	52	56	39
Kleinbackofen									✓
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Exklusivitäten von V-ZUG									
GarAutomatik mit CCS	✓	✓							
Klimasensor	✓	✓							
Zartgaren	✓	✓	✓	✓					✓
Gargutsensor	✓	✓	✓	✓					✓
Integrierte Rezepte	✓	✓	✓**	✓**					✓**
V-ZUG-Home	✓*	✓*							
Anwendungen									
Ober-/Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Warmhalten	✓	✓	✓	✓					✓
Für Drehspieß vorbereitet	✓***	✓***							
Bedienung und Anzeige									
Vollelektronische Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Sensortasten	✓	✓	✓	✓					✓
Elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	✓	✓							
Vollfarbiges Grafikdisplay 6 Sprachen	✓	✓							
Grafikdisplay 6 Sprachen			✓	✓					✓
Digitalanzeige					✓	✓			
Pyrolytische Selbstreinigung	✓		✓						
TopClean		✓		✓	✓*				✓
Katalytische Selbstreinigung						✓*	✓*	✓*	

* Optional

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

*** Drehspieß nicht im Lieferumfang enthalten, kann aber kostenlos bestellt werden



Combaire SLP



Der perfekte Backofen für Fleischliebhaber, praktisch selbstreinigend und mit einem farbigen Grafikdisplay.
Garraum: 68 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

- Heissluft
- Heissluft feucht
- PizzaPlus
- Ober-/Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Unterhitze
- Grill
- Grill/Umluft
- GarAutomatik
- Zartgaren
- GourmetGuide
- EasyCook
- Rezepte
- Eigene Rezepte
- Favoriten
- Warmhalten
- Geräteschublade beheizbar
- Schnell aufheizen
- Sommerzeitumstellung
- Pyrolyse
- Sprachen
- Beratung nach dem Kauf

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis	BC SLP
Spiegelglas	4610.- / 4268.52
ChromeClass	4850.- / 4490.74
vRG	12.- / 11.11



Combaire SL



Ein hochwertiges Gerät mit farbigem Grafikdisplay, das Sie täglich inspiriert.
Garraum: 68 Liter, TopClean

Betriebsarten

- Heissluft
- Heissluft feucht
- PizzaPlus
- Ober-/Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Unterhitze
- Grill
- Grill/Umluft
- GarAutomatik
- Zartgaren
- GourmetGuide
- EasyCook
- Rezepte
- Eigene Rezepte
- Favoriten
- Warmhalten
- Geräteschublade beheizbar
- Schnell aufheizen
- Sommerzeitumstellung
- Sprachen
- Beratung nach dem Kauf

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Lautsprecher mit Signaltönen

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis	BC SL
Spiegelglas	4010.- / 3712.96
ChromeClass	4250.- / 3935.19
vRG	12.- / 11.11

Optionen/Zubehör

Combaire SLP und Combaire SL

- Designgriff Chrom bei Geräten in Spiegelglas **220.-**/ 203.70
- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass und Spiegelglas **220.-**/ 203.70
- Sensorbratenkorb **230.-**/ 212.96
- V-ZUG-Home **180.-**/ 166.67
- Vollauszug **367.-**/ 339.81

Drehspieß ist im Lieferumfang nicht enthalten, kann aber kostenlos bestellt werden.

Kurzmodell siehe Seite 16

Zubehör siehe ab Seite 174



Combair SEP

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

Garraum: 68 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

- Heissluft
- Heissluft feucht
- PizzaPlus
- Ober-/Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Unterhitze
- Grill
- Grill/Umluft
- Zartgaren
- GourmetGuide
- EasyCook
- Eigene Rezepte
- Favoriten
- Warmhalten
- Tellerwärmen
- Schnellaufheizen
- Pyrolyse
- Sprachen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis BC SEP

Spiegelglas	3660.- / 3388.89
ChromeClass	3900.- / 3611.11
vRG	12.- / 11.11

Combair SE



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

Garraum: 68 Liter, TopClean

Betriebsarten

- Heissluft
- Heissluft feucht
- PizzaPlus
- Ober-/Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Unterhitze
- Grill
- Grill/Umluft
- Zartgaren
- GourmetGuide
- EasyCook
- Eigene Rezepte
- Favoriten
- Warmhalten
- Tellerwärmen
- Schnellaufheizen
- Sprachen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis BC SE

Spiegelglas	3070.- / 2842.59
ChromeClass	3310.- / 3064.81
vRG	12.- / 11.11

Modell Combair SEP

Mit Geräteschublade beheizbar (W)

BC SEP W

- Spiegelglas **3810.-** / 3527.78
- ChromeClass **4050.-** / 3750.-

Mit integriertem Dunstabzug (DV)

BC SEP DV

- Spiegelglas **4160.-** / 3851.85
- ChromeClass **4400.-** / 4074.07

Mit integriertem Dunstabzug (DV) und (W)

BC SEP DV W

- Spiegelglas **4310.-** / 3990.74
- ChromeClass **4550.-** / 4212.96

Modell Combair SE

Mit Geräteschublade beheizbar (W)

BC SE W

- Spiegelglas **3220.-** / 2981.48
- ChromeClass **3460.-** / 3203.70

Mit integriertem Dunstabzug (DV)

BC SE DV

- Spiegelglas **3570.-** / 3305.56
- ChromeClass **3810.-** / 3527.78

Mit integriertem Dunstabzug (DV) und (W)

BC SE DV W

- Spiegelglas **3720.-** / 3444.44
- ChromeClass **3960.-** / 3666.67

Optionen/Zubehör

Combair SEP und Combair SE

- Stangengriff Chrom **220.-** / 203.70
- Vollauszug **367.-** / 339.81

Kurzmodell siehe Seite 16

Zubehör siehe ab Seite 174



Comhair SG

Ein zuverlässiger Begleiter durch den Tag - ausgestattet mit vollelektronischer Bedienung. Garraum: 55 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis	BC SG
Spiegelglas	2760.- / 2555.56
ChromeClass	2910.- / 2694.44
vRG	12.- / 11.11



Comhair S

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

Garraum: 52 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Digitalanzeige
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis	BC S
Nero/Weiss	2330.- / 2157.41
ChromeClass	2480.- / 2296.30
vRG	12.- / 11.11

Modell Comhair SG

Mit TopClean (TC)

BC SG TC

- Spiegelglas **2940.-**/ 2722.22
- ChromeClass **3090.-**/ 2861.11

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und TC

BC SG W TC

- Spiegelglas **3090.-**/ 2861.11
- ChromeClass **3240.-**/ 3000.-

Modell Comhair S

Mit Selbstreiniger (SR)

BC S SR

- Nero/Weiss **2510.-**/ 2324.07
- ChromeClass **2660.-**/ 2462.96

Mit integriertem Dunstabzug (DV)

BC S DV

- Nero/Weiss **2830.-**/ 2620.37
- ChromeClass **2980.-**/ 2759.26

Mit integriertem DV und SR

BC S DV SR

- Nero/Weiss **3010.-**/ 2787.04
- ChromeClass **3160.-**/ 2925.93

Mit Geräteschublade beheizbar und SR

BC S W SR

- Nero/Weiss **2660.-**/ 2462.96
- ChromeClass **2810.-**/ 2601.85

Mit DV, Geräteschublade beheizbar und SR

BC S DV W SR

- Nero/Weiss **3160.-**/ 2925.93
- ChromeClass **3310.-**/ 3064.81

Optionen/Zubehör

Comhair SG und Comhair S

- Stangengriff Chrom **220.-**/ 203.70
- Rollauszug **293.-**/ 271.30
- Blindentauglichkeitsfolie (BCS) **0.-**/ 0.-

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

Kurzmodell siehe Seite 16

Zubehör siehe ab Seite 174



Compair

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

Garraum: 52 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Betriebsleuchten

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis	BC
Nero/Weiss	2190.- / 2027.78
ChromeClass	2340.- / 2166.67
vRG	12.- / 11.11

De Luxe S

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

Garraum: 56 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Ober-/Unterhitze
-  Unterhitze
-  Oberhitze
-  Grill

Bedienung und Anzeige

- Versenkbare Drehschalter für Temperatur und Betriebsart
- Betriebsleuchten

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis	BL S
Nero/Weiss	1840.- / 1703.70
vRG	12.- / 11.11

Modell Compair

Mit Selbstreiniger (SR)

BC SR

- Nero/Weiss **2370.-**/ 2194.44
- ChromeClass **2520.-**/ 2333.33

Modell De Luxe S

Mit Selbstreiniger (SR)

BL S SR

- Nero/Weiss **2020.-**/ 1870.37

Optionen/Zubehör

Compair und De Luxe S

- Stangengriff Chrom (BC) **220.-**/ 203.70
- Rollauszug **293.-**/ 271.30
- Blindentauglichkeitsfolie (BC) **0.-**/ 0.-

Spezialausführung

Mehrpreis für Compair in Ausführung

Seniorbackofen

- Nero/Weiss **150.-**/ 138.89
- ChromeClass **150.-**/ 138.89

Zubehör siehe ab Seite 174

KLEINBACKOFEN



Comhair HSE

Grosse Leistung auf kleinem Raum:
der Bestseller bei den Kleinbacköfen.
Garraum: 39 Liter, TopClean

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft
-  Zartgaren
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Favoriten
-  Warmhalten
-  Eigene Rezepte
-  Schnellaufheizen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay
- Signalton

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 379×548×568 mm

Preis BC HSE

Spiegelglas	3010.- / 2787.04
ChromeClass	3130.- / 2898.15
vRG	12.- / 11.11

Optionen/Zubehör

Comhair HSE

- Designgriff Chrom bei
Geräten in Spiegelglas **220.-** / 203.70
- Stangengriff Chrom bei
Geräten in ChromeClass
und Spiegelglas **220.-** / 203.70
- Vollauszug **261.-** / 241.67

Zubehör siehe ab Seite 174

PRODUKTVERGLEICH HERDE

	Comair SG	Comair S	Comair	De Luxe S	De Luxe
Prospektseite	50	50	51	52	53
Ausführungen					
ChromeClass	✓	✓	✓		
Spiegelglas	✓				
Nero/Weiss		✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen	Halogen
Garraumvolumen	55	52	52	56	56
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A
Anwendungen					
Ober-/Unterhitze	✓	✓	✓	✓	✓
Heissluft	✓	✓	✓		
PizzaPlus	✓	✓	✓		
Grill	✓	✓	✓	✓	
Bedienung und Anzeige					
Vollelektronische Bedienung	✓				
Elektronische Zeitschaltuhr	✓	✓			
TopClean	✓*				
Katalytische Selbstreinigung		✓*	✓*	✓*	

* Optional



Comhair SG

Ein zuverlässiger Begleiter durch den Tag - ausgestattet mit vollelektronischer Bedienung. Garraum: 55 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft

Bedienung und Anzeige

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

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569mm

Preis EC SG4

Spiegelglas	2780.- / 2574.07
ChromeClass	2930.- / 2712.96
vRG	12.- / 11.11



Comhair S

Ein zuverlässiger Begleiter durch den Tag - sehr beliebt für den Einsatz in Mietwohnungen. Garraum: 52 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft

Bedienung und Anzeige

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

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569mm

Preis EC S4

Nero/Weiss	2330.- / 2157.41
ChromeClass	2480.- / 2296.30
vRG	12.- / 11.11

Modell Comhair SG

Mit TopClean (TC)

EC SG4 TC

- Spiegelglas **2960.-** / 2740.74
- ChromeClass **3110.-** / 2879.63

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und TC

EC SG4 W TC

- Spiegelglas **3110.-** / 2879.63
- ChromeClass **3260.-** / 3018.52

Modell Comhair S

Mit Selbstreiniger (SR)

EC S4 SR

- Nero/Weiss **2510.-** / 2324.07
- ChromeClass **2660.-** / 2462.96

Mit Geräteschublade beheizbar (W) und SR

EC S4 W SR

- Nero/Weiss **2660.-** / 2462.96
- ChromeClass **2810.-** / 2601.85

Optionen

Comhair SG und Comhair S

- Rollauszug **293.-** / 271.30
- Blindentauglichkeitsfolie (ECS) **0.-** / 0.-

Zubehör siehe ab Seite 176



Compair

Das Basisgerät für Mietwohnungen:
in bewährter V-ZUG Qualität.
Garraum: 52 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

-  Heissluft
-  Heissluft feucht
-  PizzaPlus
-  Ober-/Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze feucht
-  Unterhitze
-  Grill
-  Grill/Umluft

Bedienung und Anzeige

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

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569mm

Preis	EC2/3/4
2 Platten Nero/Weiss	2150.- / 1990.74
3 Platten Nero/Weiss	2200.- / 2037.04
4 Platten Nero/Weiss	2250.- / 2083.33
4 Platten ChromeClass	2400.- / 2222.22
vRG	12.- / 11.11

Modell Compair

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)

EC2 SR

- Nero/Weiss **2330.-**/ 2157.41

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)

EC3 SR

- Nero/Weiss **2380.-**/ 2203.70

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)

EC4 SR

- Nero/Weiss **2430.-**/ 2250.-
- ChromeClass **2580.-**/ 2388.89

Optionen

Compair

- Rollauszug **293.-**/ 271.30
- Blindentauglichkeitsfolie (EC) **0.-**/ 0.-

Spezialausführungen

Mehrpreis für Compair in Ausführung

Seniorenherde

- 2 Platten Nero/Weiss **150.-**/ 138.89
- 3 Platten Nero/Weiss **150.-**/ 138.89
- 4 Platten Nero/Weiss
ChromeClass **150.-**/ 138.89

Kurzmodell Compair siehe Seite 16

Zubehör siehe ab Seite 176



De Luxe S

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

Garraum: 56 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Oberhitze
- Grill

Bedienung und Anzeige

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

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569 mm

Preis EL S2/3/4

2 Platten Nero/Weiss	1780.- / 1648.15
3 Platten Nero/Weiss	1830.- / 1694.44
4 Platten Nero/Weiss	1880.- / 1740.74
vRG	12.- / 11.11

Modell De Luxe S

2 Platten mit Selbstreiniger (SR)

EL S2 SR

- Nero/Weiss **1960.-**/ 1814.81

3 Platten mit Selbstreiniger (SR)

EL S3 SR

- Nero/Weiss **2010.-**/ 1861.11

4 Platten mit Selbstreiniger (SR)

EL S4 SR

- Nero/Weiss **2060.-**/ 1907.41

Optionen

De Luxe S

- Rollauszug **293.-**/ 271.30

Zubehör siehe ab Seite 176



De Luxe

Das Einstiegsmodell zum attraktiven Preis in bewährter V-ZUG Qualität.
Garraum: 56 Liter, Brillant-Email

Betriebsarten

- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Oberhitze

Bedienung und Anzeige

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

Dazu passen nur Kochplattensätze sowie die Kochfelder:

- GK42H1
- GK43.1
- GK43.2
- GK32H1
- GK22H1

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 760×548×569mm

Preis	EL4
2 Platten Nero/Weiss	1580.-/ 1462.96
3 Platten Nero/Weiss	1630.-/ 1509.26
4 Platten Nero/Weiss	1680.-/ 1555.56
vRG	12.-/ 11.11

Optionen

De Luxe

- Rollauszug **293.-/ 271.30**

De Luxe S in Ausführung 230 V

- ohne Mehrpreis
- 4 Platten Nero/Weiss

Zubehör siehe ab Seite 176

Wärmeschubladen



PERFEKT INTEGRIERTE GERÄTE MIT GROSSEM NUTZEN BEIM LAGERN UND ZUBEREITEN

Die Wärmeschubladen von V-ZUG sind die ideale Ergänzung zu den Backöfen und Steamern.

Wärmeschubladen für viel Platz zum Warmhalten und Vorwärmen

Unsere Wärmeschubladen lassen sich perfekt mit den Backöfen, Steamern und dem Coffee-Center von V-ZUG kombinieren. Ganz ohne Griff, dafür mit dem komfortablen Push/Pull-System ausgestattet, lässt sich die Wärmeschublade dezent und individuell in Ihre Küche integrieren. Die qualitativ hochwertigen Schubladen sind mit einem sehr leicht zu reinigenden Innenraum aus Edelstahl ausgestattet und verfügen über einen Teleskopauszug, der mit bis

zu 25 kg belastet werden kann. Dieses Zusatzgerät eignet sich dank dem grosszügigen Temperaturbereich von ca. 30 bis 80 °C (Glasoberflächentemperatur) für verschiedene Anwendungen:

- Schnelles und gleichmässiges **Vorwärmen von Geschirr** dank einer sehr guten Wärmeverteilung in der Schublade
- **Warmhalten** von Speisen mit individueller Temperaturregulierung
- **Antauen** von gefrorenen Speisen für die Weiterverarbeitung
- **Niedergaren** von zarten Fleischstücken in einem Gefäss mit Deckel



Wärmeschublade 55 220

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 15 Personen oder 30 Teller (Ø 27 cm)
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Glasheizplatte
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich: ca. 30-80 °C Glasoberflächentemperatur
- Push/Pull-System

Gerätemasse (H×B×T): 218×548×547 mm

Preis WS 55 220

Spiegelglas	1340.- /	1240.74
ChromeClass	1440.- /	1333.33
vRG	6.- /	5.56



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



Wärmeschublade 55 162

Ausstattung

- Fassungsvermögen: Menügeschirr für 10 Personen oder 20 Teller (Ø 27 cm)
- Chromstahl-Innenraum
- Boden mit Glasheizplatte
- Zusatzheizung mit Querstromgebläse zum Erwärmen von Geschirr
- Elektronischer Temperaturregler mit optischer Betriebsanzeige, 7 Stufen
- Temperaturbereich: ca. 30-80 °C Glasoberflächentemperatur
- Push/Pull-System

Gerätemasse (H×B×T): 160×548×547 mm

Preis WS 55 162

Spiegelglas	1260.- /	1166.67
ChromeClass	1360.- /	1259.26
vRG	6.- /	5.56



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

Mikrowellen



VERLÄSSLICHE UND VIELSEITIGE BEGLEITER FÜR JEDEN TAG

Brot backen, Käseküchlein zubereiten, auftauen: In den Mikrowellen von V-ZUG lassen sich Gerichte aller Art vitaminschonend, fett- oder salzfrei zubereiten. Entdecken Sie die vielseitigen, praktischen Funktionen und Programme unserer Mikrowellen.

Die Favoriten-Taste – Ihr Lieblingsprogramm auf Knopfdruck

Mit dieser Funktion können Sie Ihr Lieblingsprogramm speichern. Es lässt sich dann ganz bequem und schnell aufrufen.

Heissluft – im Kombibetrieb gelingt der Gratin in der halben Zeit

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

CombiCrunch für goldbraune Knuspermahlzeiten

Diese Betriebsart kombiniert Mikrowelle und Grill. Dank der CombiCrunch-Platte werden Pizzen oder Käseküchlein oben schön goldbraun und unten am Boden perfekt knusprig.

AutomaticPlus – die Programmautomatik

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

PRODUKTEVERGLEICH MIKROWELLEN

		Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell S	Miwell L
Prospektseite		58	58	59	59
Ausführungen					
Einbau im Hochschrank		✓	✓	✓	✓
Einbau im Oberschrank				✓	✓
ChromeClass		✓	✓	✓	✓
ChromeClass mit Stangengriff		✓*	✓*		
Spiegelglas		✓	✓		
Nero/Weiss				✓	✓
Beleuchtung		✓	✓	✓	✓
Garraumvolumen	l	31	31	22	22
Mikrowellenleistung max.	W	1000	1000	750	750
Grill	W	800	800	700	
Glasdrehteller	cm	32,5	32,5	25	25
Exklusivitäten von V-ZUG					
Mikrowellenstufen		20	20	4	4
3-D-Einspeisung		✓	✓	✓	✓
Einschaltdauer		✓	✓	✓	✓
Ausschaltzeit		✓	✓		
Anwendungen					
Mikrowelle		✓	✓	✓	✓
Grill		✓	✓	✓	
CombiCrunch		✓	✓	✓	
Heissluft		✓			
Schnellaufheizen		✓			
Favoriten		✓	✓		
PerfectDefrost		✓	✓	✓	✓
AutomaticPlus		✓	✓		
Bedienung und Anzeige					
Vollelektronische Bedienung		✓	✓	✓	✓
Sensortasten		✓	✓		
Elektronische Zeitschaltuhr		✓	✓	✓	✓
Grafikdisplay	11 Sprachen	✓	✓		
Digitalanzeige				✓	✓
Hindernisfreier und pflegeleichter Garraum		✓	✓	✓	✓

* Optional.



Miwell-Combi HSL

Mit der zusätzlichen Funktion Heissluft eröffnet Ihnen diese Kombi-Mikrowelle ganz neue Möglichkeiten.

Garraum: 31 Liter, Edelstahl

Betriebsarten

-  Mikrowelle
-  Heissluft
-  Grill
-  CombiCrunch
-  Favoriten
-  AutomaticPlus
-  Auftauen
-  Schnellaufheizen
-  Sprachen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass **220.-/** 203.70

Gerätemasse (H×B×T): 378×548×516 mm

Preis	MWC HSL
Spiegelglas	2670.-/ 2472.22
ChromeClass	2790.-/ 2583.33
vRG	6.-/ 5.56



Miwell HSL

Unser leistungsstarkes Komfortmodell steht Ihnen mit zahlreichen Anwendungen zur Seite.

Garraum: 31 Liter, Edelstahl

Betriebsarten

-  Mikrowelle
-  Grill
-  CombiCrunch
-  Favoriten
-  AutomaticPlus
-  Auftauen
-  Sprachen

Bedienung und Anzeige

- Sensortasten und Einstellknopf
- Grafikdisplay

Optionen

- Stangengriff Chrom bei Geräten in ChromeClass **220.-/** 203.70

Gerätemasse (H×B×T): 378×548×470 mm

Preis	MW HSL
Spiegelglas	1910.-/ 1768.52
ChromeClass	2030.-/ 1879.63
vRG	6.-/ 5.56



Miwell S

Das Einstiegsmodell mit 4 Mikrowellenstufen und der Zusatzfunktion Grill.
 Garraum: 22 Liter

Betriebsarten

-  Mikrowelle
-  Grill
-  CombiCrunch
-  Auftauen

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige

Gerätemasse (H×B×T): 378×548×320mm

Preis	MW S	
Nero/Weiss	1720.-	1592.59
ChromeClass	1870.-	1731.48
vRG	6.-	5.56



Miwell L

Das Einstiegsmodell mit 4 Mikrowellenstufen in bewährter V-ZUG Qualität.
 Garraum: 22 Liter

Betriebsarten

-  Mikrowelle
-  Auftauen

Bedienung und Anzeige

- Vollelektronische Bedienung
- Digitalanzeige

Gerätemasse (H×B×T): 378×548×320mm

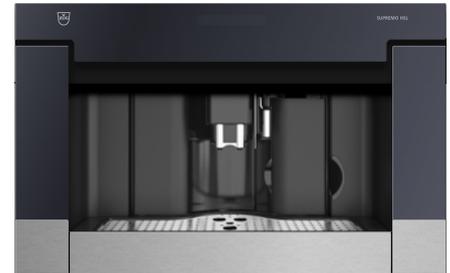
Preis	MW L	
Nero/Weiss	1190.-	1101.85
ChromeClass	1340.-	1240.74
vRG	6.-	5.56

Coffee-Center



STILVOLLES DESIGN FÜR DEN VOLLKOMMENEN KAFFEEGENUSS

Das Coffee-Center von V-ZUG ist das perfekte Gerät für Kaffeeliebhaber und Hobby-Baristas. Damit gelingt Ihnen jede Kaffeespezialität meisterhaft und ganz nach Ihrem Geschmack. Für den erstklassigen Kaffeegenuss fast wie an der Bar – nur zuhause.



Supremo HSL

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

Betriebsarten und Ausstattung

-  Kaffeestärke (5 Stufen)
-  Tassengrösse (3 Stufen)
-  1 Tasse
-  2 Tassen
-  Heisswasser
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Café Latte
-  Unerhört leise
-  Sprachen

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

Fassungsvermögen

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

Zubehör

- Milchbehälter, 7,5 dl
- Entkalker

Inspirierende Funktionen, stilvoll in die Küche integriert

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

Komfortable Bedienung und Pflege

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

Energie



Gerätemasse (H×B×T): 378×548×412 mm

Preis

CCS HSL

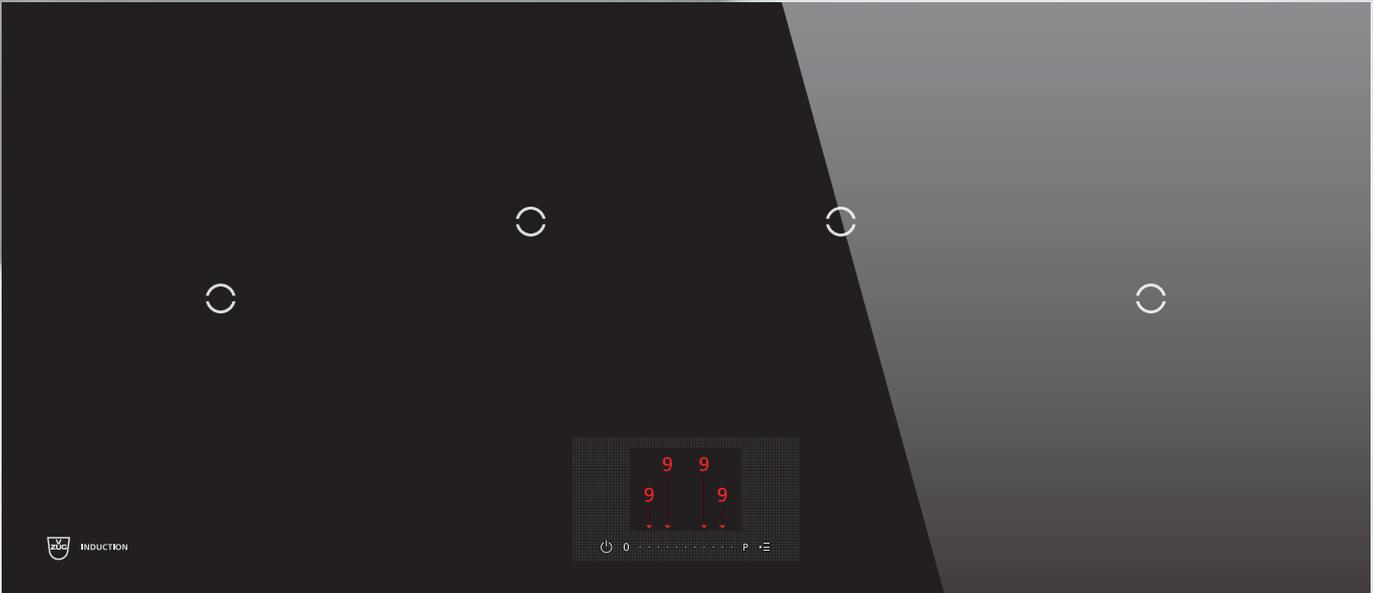
Spiegelglas	3640.- / 3370.37
ChromeClass	3740.- / 3462.96
vRG	6.- / 5.56

Kochfelder

Das Induktions-Kochfeld **GK46TIMPS** ist höchst energieeffizient: Hitze wird nur da erzeugt, wo man sie braucht – im Pfannenboden. Diese Technologie benötigt bis zu 30% weniger Energie als herkömmliche Beheizungsarten.



Mit der Zusatzfunktion **PowerPlus** für grosse Töpfe bringen Sie Ihr Spaghetti-Wasser noch viel schneller zum Kochen. Die gewonnene Zeit nehmen Sie sich am besten beim Essen und Geniessen.



MaxiFlex Kochfelder erkennen die Grösse des Topfbodens automatisch. So sind Sie flexibel, auf welcher Zone Sie welche Pfanne platzieren. Dank der Brückenfunktion geht das übrigens auch mit Fischpfannen.

MODERNSTE TECHNOLOGIE UND
BEWÄHRTES FÜR HÖCHSTEN GENUSS –
BEREITS BEIM KOCHEN



«ES RIECHT NACH PFANNE, SAGEN WIR IN CHINA»

Der Kulturschock sass tief, als Tina Wu zum ersten Mal in die Schweiz kam. Das war vor 15 Jahren. Heute ist sie Mutter zweier Töchter, unterhält sich fließend auf Deutsch und verwöhnt regelmässig Gäste mit chinesischen Leckereien, zum Beispiel aus dem Wok.



«FRISCHES GEMÜSE KLEIN SCHNEIDEN, IN ETWAS KNOBLAUCH DÜNSTEN, FERTIG. DAS HABE ICH AM LIEBSTEN.»

Tina Wu

Wenn der Wind von der Wüste Gobi her weht, legt sich zusätzlich zum Smog eine Schicht Sand und Staub über Beijing. Hier, inmitten von 20 Millionen Menschen, lernen sich Daniel Wu und Ni Xiang Ping kennen. Er, Sohn chinesischer Eltern und in der Schweiz aufgewachsen, lernt in der Stadt Mandarin. Sie, aus der zentralchinesischen Provinz Henan, arbeitet hier als Verkäuferin. Die beiden werden ein Paar. Der Kulturschock, den Daniel Wu während der Reise nach Beijing erlebt hat, trifft Ni Xiang Ping umgekehrt bei ihrem ersten Besuch in der Schweiz. «Vor allem die Sprache war eine riesige Hürde. Die ersten zwei Monate verstand ich nur Bahnhof, selbst die Buchstaben waren mir ja fremd», erzählt sie. Und niemand konnte sich ihren Namen merken, geschweige denn ihn aussprechen. So stellt sie sich einfach mit Tina vor. Heute kann sie herzlich darüber lachen. Es waren wohl die saftig grüne Landschaft und die Liebe, die sie dazu bewegte, ein zweites Mal in die Schweiz zu reisen – und zu bleiben.

Alles Gute aus dem Wok

Ihre Essgewohnheiten reisten im Gepäck mit. Während ihr Mann zuhause hauptsächlich europäisch kocht, ist sie für die asiatische Küche zuständig. «In China macht man alles mit dem Wok. Meine Eltern bereiten zuhause alles mit zwei riesigen Wokpfannen auf dem offenen Feuer zu – Fleisch, Gemüse, sogar den Reis», erzählt Tina Wu. Beim Kochen mit dem Wok ist die Hitze entscheidend. «Es ist sehr wichtig, dass man die Zutaten gut vorbereitet, denn beim Kochen muss alles

sehr schnell gehen», erklärt sie. Die Zutaten werden dann einzeln im Wok bei sehr hohen Temperaturen in kurzer Zeit gegart. Nur so entsteht das einzigartige, authentische Geschmackserlebnis – auf Kantonesisch «Wok hei» genannt. «Es riecht nach Pfanne, sagen wir in China», schmunzelt sie. Ihr Toptronic-Kochfeld kann das traditionelle offene Feuer zwar nicht ganz ersetzen. «Aber Induktion ist ideal für das Kochen mit dem Wok – die Platten werden schnell heiss und erreichen die konstant hohen Temperaturen, die für «Wok hei» so wichtig sind», sagt sie.

Das Beste aus zwei Kulturen

Wenn sie für sich selbst kocht, dann gibt es einfach einen grossen Teller mit Gemüse. «Frisches Gemüse klein schneiden, in etwas Knoblauch dünsten, fertig. Das habe ich am liebsten», sagt Tina Wu. Wenn Freunde zu Besuch kommen, dann kocht sie – auf Wunsch der Gäste – meistens Chinesisch. «Die Frühlingsrollen mache ich immer selbst, die gekauften schmecken mir nicht», erzählt sie. Die besonderen chinesischen Zutaten wie Gewürze, Nudeln und gewisse Gemüse, kauft sie in einem Spezialitätenladen in Zürich. Frisches Fleisch und Fisch – typisch schweizerisch – beim Grossisten. Dank der Unterstützung ihres Mannes, der beiden gemeinsamen Töchter, vieler Freundinnen und FaceTime fühlt sich Tina Wu heute in der Schweiz sehr wohl. Kein Wunder: In ihrem Haushalt vereint sich das Beste aus zwei komplett verschiedenen Kulturen.



NEUSTE INDUKTIONS- UND BEWÄHRTE KOCHFELDER FÜR JEDEN GESCHMACK

Bei V-ZUG haben Sie die Wahl zwischen drei Typen von Kochfeldern: Induktion für einen topmodernen Lifestyle, Toptronic mit komfortabler Bedienung auf dem Glas oder Quicklight in Kombination mit einem Einbauherd. Welcher Ihr Typ ist, hängt ganz von Ihren Ansprüchen ab.

Induktion: modernste Technologie, sicher und energiesparend

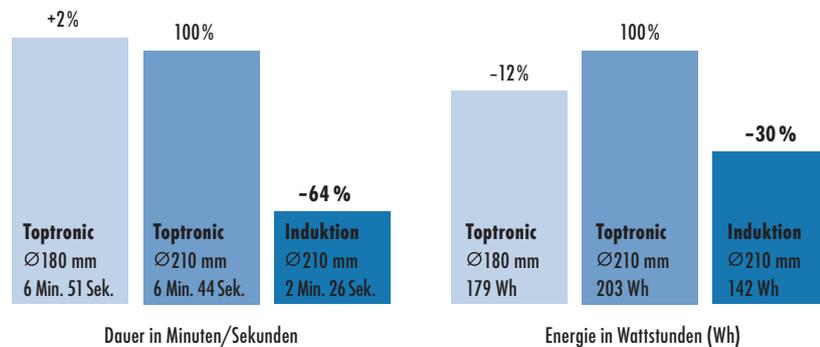
Mit einem Induktions-Kochfeld nutzen Sie die zurzeit modernste Beheizungsart. Und dafür liefern wir Ihnen gleich mehrere gute Gründe:

- **Schnell:** Die Induktions-Technologie basiert auf einem elektromagnetischen Wechselfeld, das Energie direkt auf den Pfannenboden überträgt und dort in Wärme umwandelt. Dank der schnellen Reaktion werden Ihre Zutaten und Speisen in Rekordzeit erhitzt.
- **Energieeffizient:** 1 Liter Wasser wird in ca. 2 Minuten zum Sieden gebracht – so sparen Sie im Vergleich zu Kochfeldern bis zu 30 % Energie. Das Kochfeld schaltet sich zudem automatisch aus, wenn die Pfanne entfernt wird.

- **Einfach gereinigt und sicher:** Da die Hitze nur im Pfannenboden erzeugt wird, bleibt das Glas rund um die Kochzone weitgehend kalt. So kann nichts anbrennen, und die Reinigung ist mit einem feuchten Tuch im Handumdrehen erledigt.
- **Flexibel:** Die Kochfelder mit MaxiFlex brillieren mit ausgefeilter Technik. Dank neuester Induktoren können auf jeder Kochzone Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Größe platziert werden. Das System erkennt die Größe und passt die Kochzone automatisch an. So sind Sie flexibel und können wählen, auf welcher Zone Sie große oder kleine Töpfe platzieren.



Heizsystemvergleich beim Sieden von 1 Liter Wasser



Weltneuheit Komfortkochen mit ReisAutomatik

Die Kochfelder des Typs GK46TIAKS sind mit Automatikfunktionen ausgestattet. So lassen sich oft zubereitete Speisen per Tastendruck und mit weniger Überwachungsaufwand zubereiten. Bei der ReisAutomatik zum Beispiel ist die Zubereitung für verschiedenste Reissorten fix gespeichert: Zugedeckte Pfanne mit Reis, Wasser und Gewürzen auf die Kochzone stellen und die Funktion ReisAutomatik wählen – fertig.

Induktions-Kochfelder für verschiedene Ansprüche

Mit dem neuen Induktions-Wok von V-ZUG kochen Sie schnell und schonend. Der Teppan Yaki funktioniert ebenfalls mit Induktion – er ist perfekt geeignet zum fettarmen Braten von Fleisch und Fisch oder zum Garen von Gemüse. Wenn Sie so vielfältig und abwechslungsreich wie ein Küchenchef kochen wollen, dann hat V-ZUG die

ideale Gerätekombination für Sie. Der Wok, der Teppan Yaki und das Induktions-Kochfeld GK26TIMS.2F lassen sich perfekt kombiniert einbauen.

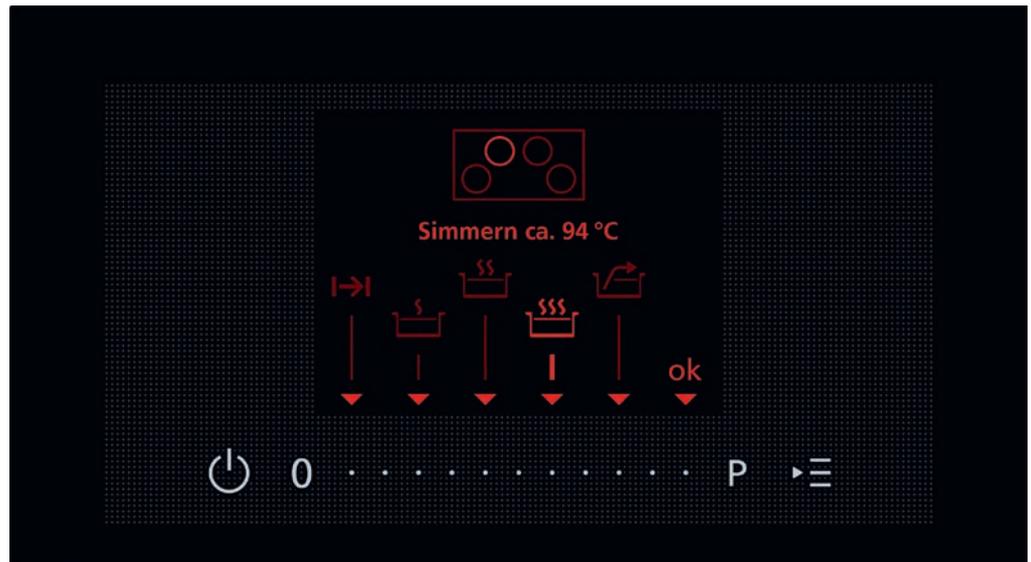
Toptronic und Quicklight: Kochfelder mit bewährter Technik und Bedienung

Nebst den Induktions-Kochfeldern bietet Ihnen V-ZUG ein breites Sortiment an bewährten Kochfeldern: Unter dem Namen Toptronic finden Sie autarke Kochfelder, welche komfortabel über die Glaskeramikplatte bedient werden können. Die Kochfelder Quicklight in Kombination mit einem Einbaueherd bieten viel Platz zum Kochen und verfügen über einen Bräter, eine Warmhaltezone sowie eine Anzeige für Restwärme. Toptronic- und Quicklight-Kochfelder sind in verschiedenen Designs erhältlich und fügen sich optimal in jede Küche ein.



EINE EINLEUCHTENDE BEDIENUNG FÜR NOCH MEHR FREUDE AM KOCHEN

Für unsere Induktions- und Toptronic-Kochfelder haben wir ein einfaches und komfortables Bedienkonzept entwickelt. Damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Kochkünste konzentrieren können.



Einfach-Slider-Bedienung



Multi-Slider-Bedienung

Die Premium-Variante: mehrsprachiges Grafikdisplay

Dank dem neuen Bedienkonzept mit Slider-Bedienung und Grafikdisplay von V-ZUG gelangen Sie schnell und einfach zur gewünschten Funktion. Das aufgeräumte, übersichtliche und attraktive Display gibt Ihnen jederzeit Auskunft darüber, was beim Kochen gerade geschieht. Nebst Deutsch sind auch die Sprachen Englisch, Französisch und Italienisch verfügbar. Ausgewählte Induktionskochfelder verfügen über dieses moderne Grafikdisplay.

Hochwertig und komfortabel: Multi- und Einfach-Slider-Bedienung

Das Bedienkonzept der autarken Kochfelder (Induktion und Toptronic) wurde den Bedürfnissen der modernen Zeit angepasst. Sie können die Leistungsstufen ähnlich wie auf einem Smartphone-Display bequem verstellen. Wählen Sie zwischen attraktiven Kochfeldern, welche mit einem Einfach-Slider oder einem Multi-Slider ausgerüstet sind. Eines bleibt immer gleich: Die Bedienung ist einfach und selbsterklärend. Beim Konzept Multi-Slider mit Direktwahl steht Ihnen für jede Kochzone ein eigener Slider-Bereich zur Verfügung. Das Konzept Einfach-Slider

besteht aus einer indirekten Bedienung, bei der Sie zuerst das Kochfeld auswählen und anschliessend über den Slider die Stufe einstellen können. Das Bedienfeld kann während des Kochvorgangs gereinigt werden, ohne dass dabei die Kochstufen verstellt werden – dies dank der Wischschtaste. Alle unsere Induktions- und Toptronic-Kochfelder verfügen entweder über eine Multi-Slider- oder eine Einfach-Slider-Bedienung.

Induktion mit Bedienung über hochwertige Schaltkästen und Bedienkebel

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



Ausführung flächenbündig



Ausführung Facettenschliff



Mit Chromstahl-Rahmen



Mit Übermassrahmen

DESIGN UND EINBAU – PERFEKT INTEGRIERT IN IHRE INDIVIDUELLE KÜCHE

Bei den Kochfeldern von V-ZUG haben Sie neben den unterschiedlichen Typen auch die Wahl zwischen verschiedenen Designs und Einbauvarianten. Mit der hohen Flexibilität stellen wir sicher, dass sich unsere Kochfelder überall perfekt einfügen.

Flächenbündig oder mit einem von drei Rahmen

Sie haben die Wahl zwischen einer flächenbündigen Ausführung sowie drei Einbauvarianten mit Rahmen. Ein flächenbündiges Kochfeld hält sich visuell zurück und vermittelt Kompaktheit. Mit einem eleganten Rahmen hingegen – einem Glasrahmen mit Facettenschliff, einem Chromstahl- oder einem Übermassrahmen – zieht das Kochfeld mehr Aufmerksamkeit auf sich. Sämtliche Varianten lassen sich einfach einbauen und passen in viele Küchenkombinationen. Bitte beachten Sie, dass Quicklight-Kochfelder in der Ausführung Facettenschliff nicht erhältlich sind.

Quicklight: Attraktives Design und einfache Montage

Bei den Quicklight-Kochfeldern stehen Ihnen zudem – je nach Geschmack und individuellem Küchendesign – zwei verschiedene Glaskeramikflächen zur Verfügung: Die Kochfelder im höheren Preissegment sind im edlen BlackDesign gehalten. Das ClassicDesign ist mit einem sehr strapazierfähigen Dekor ausgestattet. Sowohl flächenbündige als auch Kochfelder mit Rahmen lassen sich sehr schnell und einfach einbauen.

PRODUKTVERGLEICH INDUKTION

	GK16TYS.1F	GK16TWS.1F Wok	GK26TMS.2F	GK26TYS.1F	GK46TIMPS	GK56TMS	GK46TIMAS	GK46TIMXS	GK46TMS	GK26TMS	GK46TIAS	GK47TIMPS	GK46TIABS	GK47TIMAS	GK37TIMPS	GK47TIMXS	GK47TMS	GK37TIMS	GK46TIG	GK47IMADF	GK46IMXD	GK47IMDF
Prospektseite	72	72	73	73	74	74	74	75	75	76	76	76	77	77	78	78	78	79	79	80	80	80
Ausführungen																						
Chromstahl-Rahmen					✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓		✓			
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen									✓										✓			
Facettenschliff									✓	✓												
Anwendungen																						
Anzahl Kochzonen	2	1	2	2	4	5	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4
Anzahl PowerPlus		1	2		4	5	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	4	3	2	4	4	4
Zonenverbindung	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓											✓	
Bräterzone													✓									
Bedienung/Pflege																						
Multi-Slider/Direktwahl	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Einfach-Slider																✓	✓	✓				
Externe Bedienung																				✓	✓	✓
Grafikdisplay					✓		✓															
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pausentaste		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ankochautomatik			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ReisAutomatik												✓										
KochAutomatik												✓										
TemperaturAutomatik												✓										
Funktion Simmern			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓				
Wischschutztaste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wiederherstellfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grosse Kochzonenabstände			✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Warmhaltestufe		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schnelle Reaktionszeit	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



GK16TIYS.1F



Betriebsarten

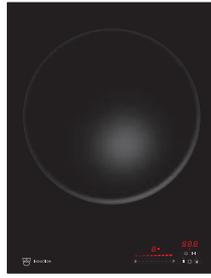
- Slider-Bedienung
- Sicherheitspaket
- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion
- Akustischer Timer
- Optimal für Fleisch
- Optimal für Gemüse
- Optimal für Fisch
- Zonenverbindung
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

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

Gerätemasse (H × B × T):
56,1 × 384 × 501 mm/R5

Preis	Teppan Yaki	
Flächenbündig	4990.-	4620.37
vRG	2.50	2.31

Kostenlos: 2 Wendeschaukeln, 1 Garglocke



GK16TIWS.1F



Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Einschaltdauer mit Abschaltfunktion
- Akustischer Timer
- Wischutz
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus 3000 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
128,5 × 384 × 501 mm/R5

Preis	Wok	
Flächenbündig	4110.-	3805.56
vRG	2.50	2.31

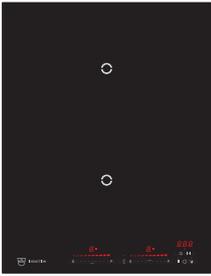
V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf vzug.com



Kostenlos: das Profi-Wokset

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

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



GK26TIMS.2F



Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugröße

Max. Leistung mit PowerPlus: 2 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
 50 × 384 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2080.- /	1925.93
vRG	2.50 /	2.31



GK26TIYS.1F

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- Sicherheitspaket
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Akustischer Timer
- Optimal für Fleisch
- Optimal für Gemüse
- Optimal für Fisch
- Zonenverbindung
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugröße

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

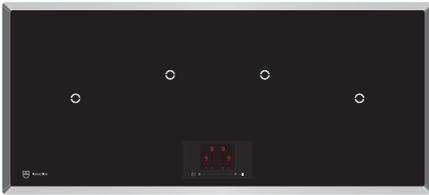
Gerätemasse (H × B × T):
 56,1 × 571 × 501 mm/R5

Preis

Teppan Yaki

Flächenbündig	5940.- /	5500.-
vRG	2.50 /	2.31

Kostenlos: 2 Wendeschaukeln, 1 Garglocke



GK46TIMPSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- Grafikdisplay in 4 Sprachen
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T): 48 × 910 × 410 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen **4340.-** / 4018.52
vRG **2.50** / 2.31

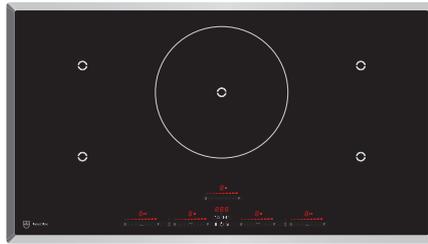
GK46TIMPSF wie GK46TIMPSC

2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)

Gerätemasse (H × B × T): 50 × 880 × 380 mm

Preis

Flächenbündig **4340.-** / 4018.52
vRG **2.50** / 2.31



GK56TIMSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus: 5 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T): 48 × 910 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen **4250.-** / 3935.19
vRG **2.50** / 2.31

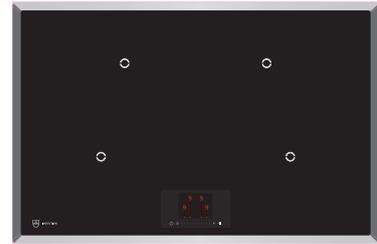
GK56TIMS.1F wie GK56TIMSC

2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien (R14 für Glasarbeitsplatten)

Gerätemasse (H × B × T): 50 × 897 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig **4250.-** / 3935.19
vRG **2.50** / 2.31



GK46TIMASC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- Grafikdisplay in 4 Sprachen
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T): 48 × 774 × 514 mm

Preis

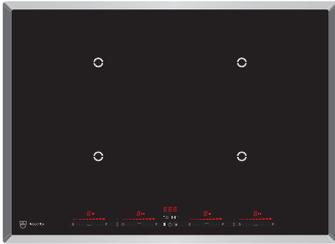
Chromstahl-Rahmen **4110.-** / 3805.56
vRG **2.50** / 2.31

GK46TIMASF wie GK46TIMASC

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 761 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig **4110.-** / 3805.56
vRG **2.50** / 2.31



GK46TIMXSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugröße

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T): 48 × 704 × 514 mm

Preis

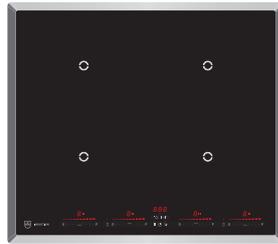
Chromstahl-Rahmen **3560.-** / 3296.30
vRG **2.50** / 2.31

GK46TIMXSF wie GK46TIMXSC

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 691 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig **3560.-** / 3296.30
vRG **2.50** / 2.31



GK46TIMSC



Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugröße

Max. Leistung mit PowerPlus: 4 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T): 48 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen **3340.-** / 3092.59
vRG **2.50** / 2.31

GK46TIMS.1F wie GK46TIMSC

Gerätemasse (H × B × T): 50 × 571 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig **3340.-** / 3092.59
vRG **2.50** / 2.31

GK46TIMS wie GK46TIMSC

Gerätemasse (H × B × T): 45,7 × 584 × 514 mm

Preis

Facettenschliff **3450.-** / 3194.44
vRG **2.50** / 2.31

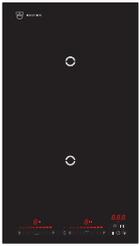
GK46TIMSU wie GK46TIMSC

Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T): 47 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen **3520.-** / 3259.26
vRG **2.50** / 2.31



GK26TIMS

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischutz
- Zonenverbindung
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
45,7 × 289 × 514 mm

Preis

Facettenschliff	1900.- / 1759.26
vRG	2.50 / 2.31

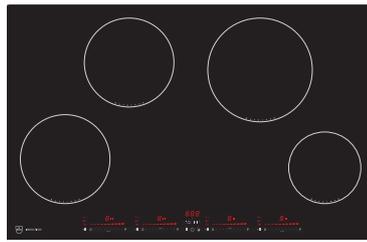
GK26TIMS.1F

wie GK26TIMS

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 281 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	1790.- / 1657.41
vRG	2.50 / 2.31



GK46TIAKSF

Betriebsarten

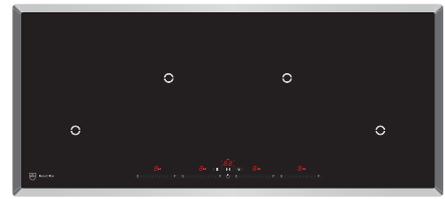
- Slider-Bedienung
- ReisAutomatik
- KochAutomatik
- TemperaturAutomatik
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischutz
- Schmelzfunktion
- Simmerfunktion
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
2200/3000/3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 761 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	4020.- / 3722.22
vRG	2.50 / 2.31



GK47TIMPSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischutz
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus: von links nach
rechts 3000/3700/3700/3000 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
48 × 910 × 410 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	3870.- / 3583.33
vRG	2.50 / 2.31

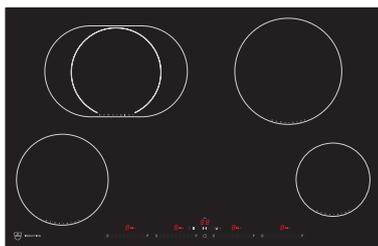
GK47TIMPSF

wie GK47TIMPSC

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 880 × 380 mm/R5

Preis

Flächenbündig	3870.- / 3583.33
vRG	2.50 / 2.31



GK46TIABS.1F

Betriebsarten

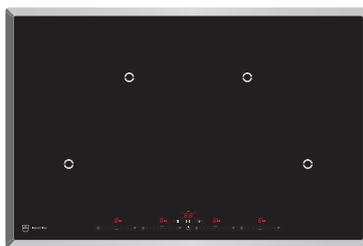
-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  PowerPlus für alle Kochzonen
-  Pausentaste
-  Warmhaltefunktion
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Wischutz
-  Einstellung Tastenton (ein/aus)
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
 2200/3000/3700/3700 Watt

Gerätemasse (H×B×T):
 50×761×501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	3830.- / 3546.30
vRG	2.50 / 2.31



GK47TIMASC

Betriebsarten

-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  PowerPlus für alle Kochzonen
-  Pausentaste
-  Warmhaltefunktion
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Wischutz
-  Topfbodenerkennung (10-22 cm)
-  Einstellung Tastenton (ein/aus)
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
 2×3000 Watt vorne/2×3700 Watt hinten

Gerätemasse (H×B×T):
 48×774×514 mm

Preis

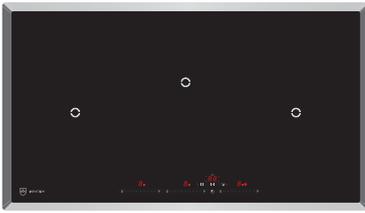
Chromstahl-Rahmen	3740.- / 3462.96
vRG	2.50 / 2.31

GK47TIMASF wie GK47TIMASC

Gerätemasse (H×B×T):
 50×761×501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	3740.- / 3462.96
vRG	2.50 / 2.31



GK37TIMPSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
3 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
48 × 774 × 444 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	3550.- / 3287.04
vRG	2.50 / 2.31

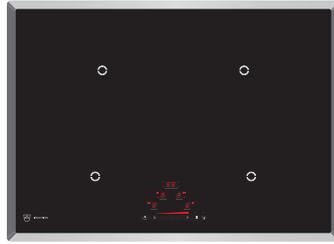
GK37TIMPSF wie GK37TIMPSC

2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien
(R14 für Glasarbeitsplatten)

Gerätemasse (H × B × T): 50 × 744 × 414 mm

Preis

Flächenbündig	3550.- / 3287.04
vRG	2.50 / 2.31



GK47TIMXSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne / 2 × 3700 Watt hinten

Gerätemasse (H × B × T):
48 × 704 × 514 mm

Preis

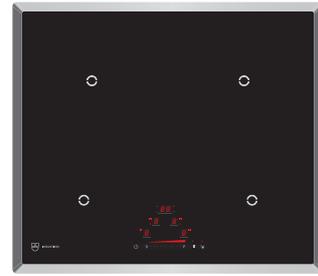
Chromstahl-Rahmen	3370.- / 3120.37
vRG	2.50 / 2.31

GK47TIMXSF wie GK47TIMXSC

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 691 × 501 mm / R5

Preis

Flächenbündig	3370.- / 3120.37
vRG	2.50 / 2.31



GK47TIMSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- PowerPlus für alle Kochzonen
- Pausentaste
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Simmerfunktion
- Topfbodenerkennung (10-22 cm)
- Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne / 2 × 3700 Watt hinten

Gerätemasse (H × B × T):
48 × 584 × 514 mm

Preis

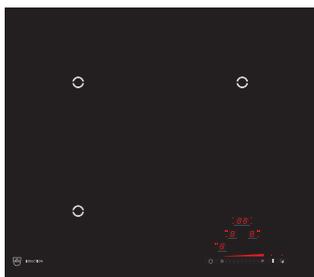
Chromstahl-Rahmen	3110.- / 2879.63
vRG	2.50 / 2.31

GK47TIMSF wie GK47TIMSC

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 571 × 501 mm / R5

Preis

Flächenbündig	3110.- / 2879.63
vRG	2.50 / 2.31



GK37TIMSF

Betriebsarten

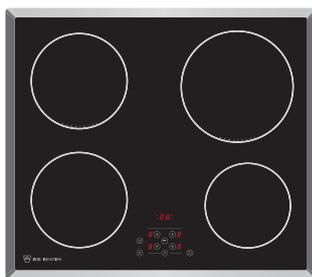
-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  PowerPlus für alle Kochzonen
-  Pausentaste
-  Warmhaltefunktion
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Wischutz
-  Simmerfunktion
-  Topfbodenerkennung (10-22 cm)
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
 3000 Watt vorne/2 x 3700 Watt hinten

Gerätemasse (H x B x T):
 50 x 571 x 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2790.- / 2583.33
vRG	2.50 / 2.31



GK46TIGC

Betriebsarten

-  Sanfte Direktwahltasten
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  Pausentaste
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
 2000/3000 Watt

Gerätemasse (H x B x T):
 53,5 x 584 x 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2310.- / 2138.89
vRG	2.50 / 2.31

GK46TIG.1F wie GK46TIGC

Gerätemasse (H x B x T):
 55,5 x 571 x 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2310.- / 2138.89
vRG	2.50 / 2.31

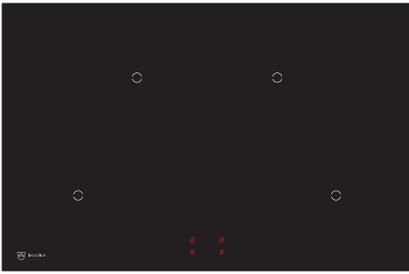
GK46TIGU wie GK46TIGC

Für nachträglichen Einbau in bestehende
 Küchenkombinationen

Gerätemasse (H x B x T):
 52,5 x 600 x 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2490.- / 2305.56
vRG	2.50 / 2.31



GK471MADF

Nur in Kombination mit Einbauschkastchen/
Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4

Betriebsarten

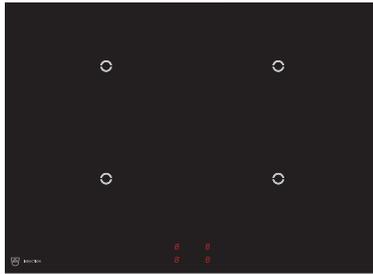
-  Externe Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  PowerPlus für alle Kochzonen
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 761 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	3600.- / 3333.33
vRG	2.50 / 2.31



GK461MXDF

Nur in Kombination mit Einbauschkastchen/
Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4

Betriebsarten

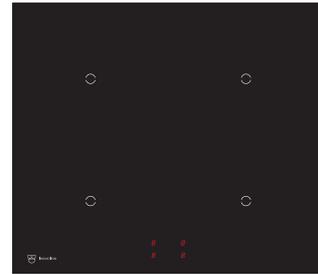
-  Externe Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  Topfbodenerkennung (10-22 cm)
-  PowerPlus für alle Kochzonen
-  Zonenverbindung
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
4 × 3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 691 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	3140.- / 2907.41
vRG	2.50 / 2.31



GK471MDF

Nur in Kombination mit Einbauschkastchen/
Bedienknebel ESIS4 oder ESIE4

Betriebsarten

-  Externe Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  PowerPlus für alle Kochzonen
-  Baugrösse

Max. Leistung mit PowerPlus:
2 × 3000 Watt vorne/2 × 3700 Watt hinten

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 571 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2920.- / 2703.70
vRG	2.50 / 2.31



4 Bedienknebel ESIE4

ChromeClass **680.-/ 629.63**

2 Bedienknebel ESIE2

ChromeClass **480.-/ 444.44**



Einbauschaltposten ESIS4 4 Knebel

Spiegelglas **870.-/ 805.56**

Einbauschaltposten ESIS2 2 Knebel

Spiegelglas **680.-/ 629.63**

V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – alles auf vzug.com



Kostenlos: dreiteiliges Pfannenset

Beim Kauf eines Induktions-Kochfeldes erhalten Sie kostenlos ein dreiteiliges, hochwertiges Pfannenset im Wert von CHF 350.-

FLÄCHENBÜNDIGE KOCHFELDER FÜR DEN ERSATZMARKT

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



GK16TIYSF Teppan Yaki

Ausstattung wie GK16TIYS.1F (S. 72)

Gerätemasse (H × B × T):
56,1 × 384 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig **4990.-**/ 4620.37
vRG **2.50**/ 2.31



GK26TIYSF Teppan Yaki

Ausstattung wie GK26TIYS.1F (S. 73)

Gerätemasse (H × B × T):
56,1 × 547 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig **5940.-**/ 5500.-
vRG **2.50**/ 2.31



GK16TIWSF Wok

Ausstattung wie GK16TIWS.1F (S. 72)

Gerätemasse (H × B × T):
128,5 × 384 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig **4110.-**/ 3805.56
vRG **2.50**/ 2.31



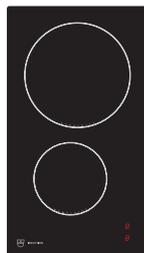
GK26TIMSF

Ausstattung wie GK26TIMS.1F (S. 76)

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 272 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig **1790.-**/ 1657.41
vRG **2.50**/ 2.31



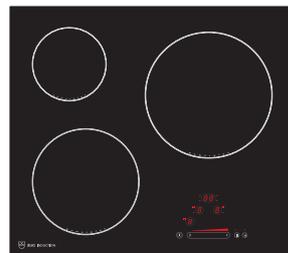
GK26IDF

Ausstattung wie GK47IMDF (S. 80)
Max. Leistung mit PowerPlus:
2200/3700 Watt

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 272 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig **1570.-**/ 1453.70
vRG **2.50**/ 2.31



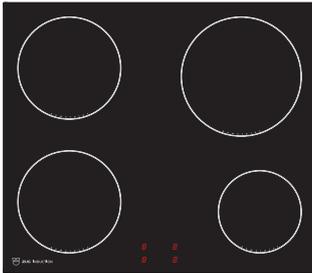
GK36TISF

Ausstattung wie GK37TIMSF (S. 79)

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 547 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig **2790.-**/ 2583.33
vRG **2.50**/ 2.31



GK46IDF

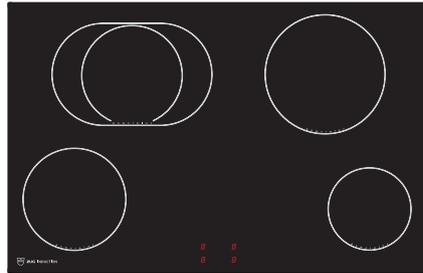
Ausstattung wie GK47IMDF (S. 80)

Externe Bedienung

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 547 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	2920.- / 2703.70
vRG	2.50 / 2.31



GK46IABDF

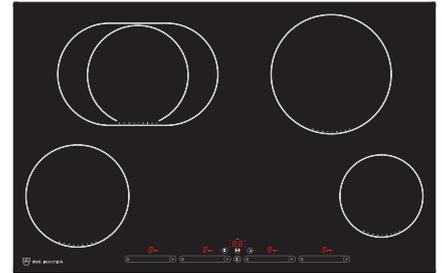
Ausstattung wie GK47IMADF (S. 80)

Externe Bedienung

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 737 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	3600.- / 3333.33
vRG	2.50 / 2.31



GK46TIABSF

Ausstattung wie GK46TIABS.1F (S. 77)

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 737 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	3830.- / 3546.30
vRG	2.50 / 2.31



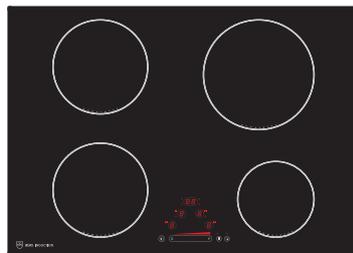
GK46TIMSF

Ausstattung wie GK46TIMS.1F (S. 75)

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 547 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	3340.- / 3092.59
vRG	2.50 / 2.31



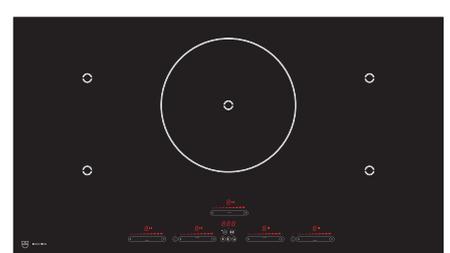
GK46TIXSF

Ausstattung wie GK47TIMXSF (S. 78)

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 691 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	3370.- / 3120.37
vRG	2.50 / 2.31



GK56TIMSF/G56TIMSF spez.

Ausstattung wie GK56TIMS.1F (S. 74)

Gerätemasse (H × B × T):
50 × 880 × 477 mm/R14 + R5

Preis

Flächenbündig	4250.- / 3935.19
vRG	2.50 / 2.31

PRODUKTVERGLEICH TOPTRONIC

	GK55TES	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TERS	GK45TEXS	GK45TEBS	GK45TES	GK45TEG	GK25TE
Prospektseite	84	85	85	85	86	86	86	87	87

Ausführungen

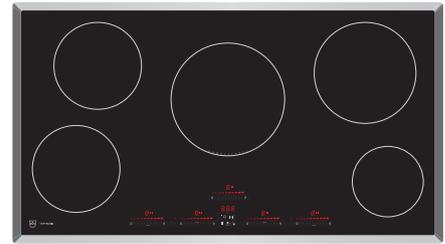
Chromstahl-Rahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Flächenbündig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Übermassrahmen			✓			✓	✓	✓	
Facettenschliff	✓	✓							✓

Anwendungen

Anzahl Kochzonen	5	4	4	4	4	4	4	4	2
Anzahl Zonen mit PowerTronic	1								
Anzahl Zweikreis-Kochzonen		1	1	1	1	1	1		1
Anzahl Bräterzonen		1	1	1		1			

Bedienung/Pflege

Slider-Bedienung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abschaltautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pausentaste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ankochautomatik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wischschutztaste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Wiederherstellfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Grosse Kochzonenabstände	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Kindersicherung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



GK55TESC

Betriebsarten

-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  PowerTronic
-  Pausentaste
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschaltfunktion
-  Wischschutz
-  Einstellung Tastenton (ein/aus)
-  Baugrösse

5 Kochzonen
(2 × 18 cm, 23 cm, 21 cm, 14 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 910 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen **3290.-**/ 3046.30
vRG **2.50**/ 2.31

GK55TES

wie GK55TESC

Gerätemasse (H × B × T):

39,5 × 910 × 514 mm

Preis

Facettenschliff **3410.-**/ 3157.41
vRG **2.50**/ 2.31

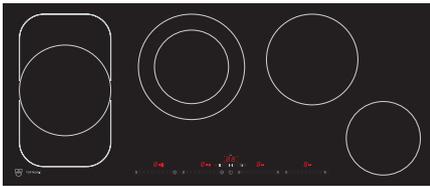
GK55TESF

Gerätemasse (H × B × T):

44,5 × 897 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig **3290.-**/ 3046.30
vRG **2.50**/ 2.31



GK45TEPSF

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Pausentaste
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)

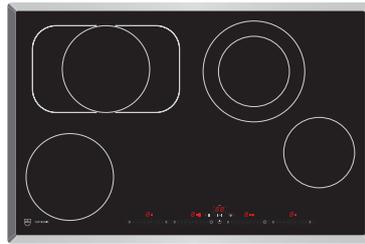
2 Ausführungen mit unterschiedlichen Radien
(R14 für Glasarbeitsplatten)

Gerätemasse (H × B × T):

44,5 × 880 × 380 mm

Preis

Flächenbündig	2880.- / 2666.67
vRG	2.50 / 2.31



GK45TEASC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Pausentaste
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Einstellung Tastenton (ein/aus)
- Baugrösse

4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 774 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2750.- / 2546.30
vRG	2.50 / 2.31

GK45TEAS.1F wie GK45TEASC

Gerätemasse (H × B × T):

43,5 × 761 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2750.- / 2546.30
vRG	2.50 / 2.31

GK45TEASU wie GK45TEASC

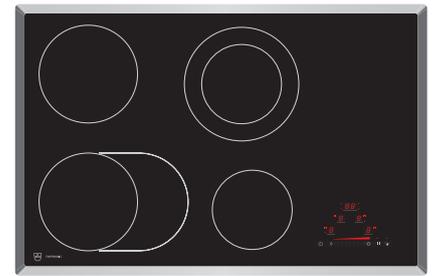
Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):

40,5 × 790 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2980.- / 2759.26
vRG	2.50 / 2.31



GK45TERSC

Betriebsarten

- Slider-Bedienung
- 9 Leistungsstufen
- Sicherheitspaket
- Pausentaste
- Ankochautomatik
- Akustischer Timer
- Einschaltdauer mit Abschalfunktion
- Wischschutz
- Baugrösse

4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 774 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2790.- / 2583.33
vRG	2.50 / 2.31

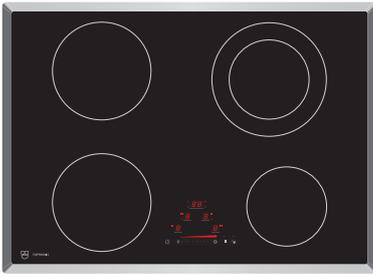
GK45TERSF wie GK45TERSC

Gerätemasse (H × B × T):

43 × 761 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2790.- / 2583.33
vRG	2.50 / 2.31



GK45TEXSC

Betriebsarten

-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  Pausentaste
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Wischschutz
-  Baugrösse

4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 704 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2350.- / 2175.93
vRG	2.50 / 2.31

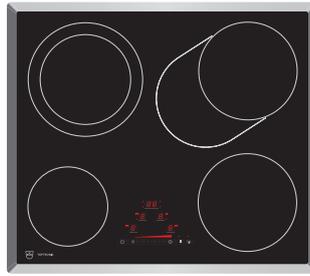
GK45TEXS.1F wie GK45TEXSC

Gerätemasse (H × B × T):

44,5 × 691 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2350.- / 2175.93
vRG	2.50 / 2.31



GK45TEBSC

Betriebsarten

-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  Pausentaste
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Wischschutz
-  Baugrösse

4 Kochzonen
(14 cm, 18 cm, 18-26 cm, 17/21 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2270.- / 2101.85
vRG	2.50 / 2.31

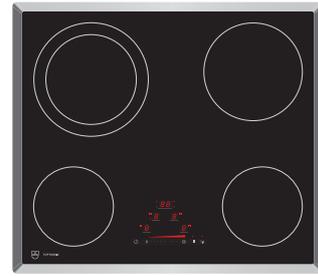
GK45TEBS.3F wie GK45TEBSC

Gerätemasse (H × B × T):

43 × 571 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2270.- / 2101.85
vRG	2.50 / 2.31



GK45TESC ★

Betriebsarten

-  Slider-Bedienung
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  Pausentaste
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Wischschutz
-  Baugrösse

4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 17/21 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2180.- / 2018.52
vRG	2.50 / 2.31

GK45TES.1F wie GK45TESC

Gerätemasse (H × B × T):

43 × 571 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	2180.- / 2018.52
vRG	2.50 / 2.31

GK45TESU wie GK45TESC

Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):

40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2390.- / 2212.96
vRG	2.50 / 2.31



GK45TEGC

Betriebsarten

-  Sanfte Direktwahltaste
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  Pausentaste
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Baugrösse

4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 21 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

41,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1790.- / 1657.41
vRG	2.50 / 2.31

GK45TEGF wie GK45TEGC

Gerätemasse (H × B × T):

43 × 571 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	1790.- / 1657.41
vRG	2.50 / 2.31

GK45TEGU wie GK45TEGC

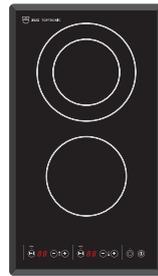
Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):

40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	1970.- / 1824.07
vRG	2.50 / 2.31



GK25TE

Betriebsarten

-  Sanfte Direktwahltasten
-  9 Leistungsstufen
-  Sicherheitspaket
-  2 Direktwahlstufen
-  Ankochautomatik
-  Akustischer Timer
-  Einschaltdauer mit Abschalfunktion
-  Baugrösse

2 Kochzonen (14 cm, 12/18 cm)

Gerätemasse (H × B × T):

39,5 × 289 × 514 mm

Preis

Facettenschliff	1280.- / 1185.19
vRG	2.50 / 2.31

GK25TE.1F wie GK25TE

Gerätemasse (H × B × T):

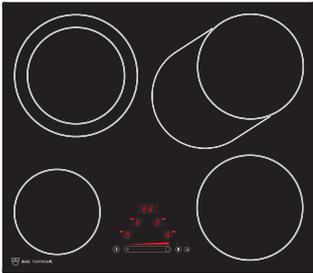
43,5 × 281 × 501 mm/R5

Preis

Flächenbündig	1170.- / 1083.33
vRG	2.50 / 2.31

FLÄCHENBÜNDIGE KOCHFELDER FÜR DEN ERSATZMARKT

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



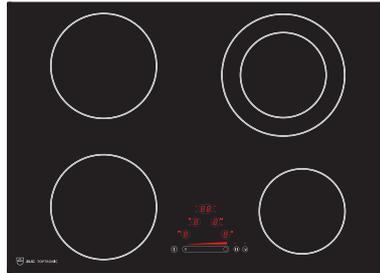
GK45TEBSF

Ausstattung wie GK45TEBS.3F (S. 86)

Gerätemasse (H×B×T):
43 × 547 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	2270.- / 2101.85
vRG	2.50 / 2.31



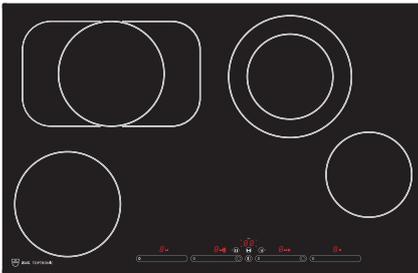
GK45TEXSF

Ausstattung wie GK45TEXS.1F (S. 86)

Gerätemasse (H×B×T):
44,5 × 691 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	2350.- / 2175.93
vRG	2.50 / 2.31



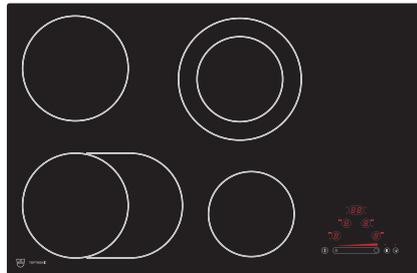
GK45TEASF

Ausstattung wie GK45TEAS.1F (S. 85)

Gerätemasse (H×B×T):
43,5 × 737 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	2750.- / 2546.30
vRG	2.50 / 2.31



GK45TERSF spez.

Ausstattung wie GK45TERSF (S. 85)

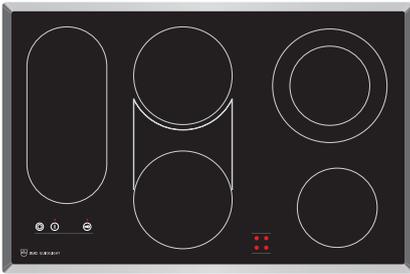
Gerätemasse (H×B×T):
43 × 737 × 477 mm/R14

Preis

Flächenbündig	2790.- / 2583.33
vRG	2.50 / 2.31

PRODUKTVERGLEICH QUICKLIGHT

	GK43 BL/BR	GK43AB	GK43X	GK43.1B	GK43	GK43.3	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1
Prospektseite	90	90	91	91	92	92	93	93	94	94	94	94	94
Ausführungen													
Chromstahl-Rahmen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Flächenbündig		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓			
Übermassrahmen	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Anwendungen													
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2
Grosse Kochzonenabstände		✓	✓										
Anzahl Zweikreis-Kochzonen	1	1	1	1	1	1			1	1			
Bräterzone	✓	✓		✓									
Warmhaltefläche	✓												
Sicherheit													
Restwärmearzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



GK43BL

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche links
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 774 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2420.- / 2240.74
vRG	2.50 / 2.31

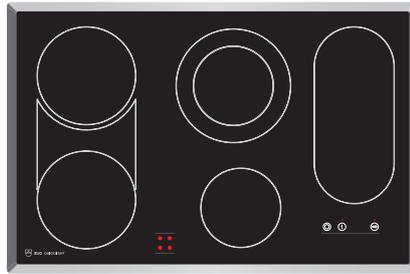
GK43BLU

Ausstattung wie GK43BL
Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 790 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2700.- / 2500.-
vRG	2.50 / 2.31



GK43BR

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Durch Zuschalten des Zwischenheizkörpers kann eine Bräterzone gebildet werden
- Seitliche Abstell- und temperaturüberwachte Warmhaltefläche rechts
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 774 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2420.- / 2240.74
vRG	2.50 / 2.31

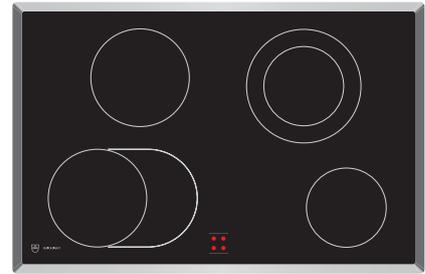
GK43BRU

Ausstattung wie GK43BR
Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 790 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2700.- / 2500.-
vRG	2.50 / 2.31



GK43AB

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone vorne links
- Grosse Kochzonenabstände
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 774 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	2040.- / 1888.89
vRG	2.50 / 2.31

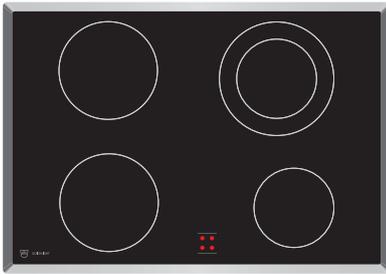
GK43ABF

Ausstattung wie GK43AB

Gerätemasse (H × B × T):
43,5 × 737 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	2040.- / 1888.89
vRG	2.50 / 2.31



GK43X

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):

40,5 × 704 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1840.- / 1703.70
vRG	2.50 / 2.31

GK43XF

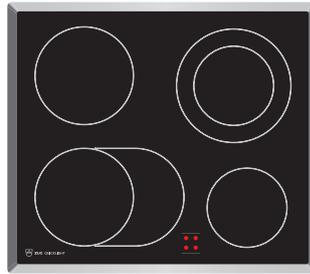
Ausstattung wie GK43X

Gerätemasse (H × B × T):

44,5 × 691 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	1840.- / 1703.70
vRG	2.50 / 2.31



GK43.1B

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- 1 Koch-/Bräterzone vorne links
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):

40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1730.- / 1601.85
vRG	2.50 / 2.31

GK43.1BF

Ausstattung wie GK43.1B

Gerätemasse (H × B × T):

43,5 × 547 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	1730.- / 1601.85
vRG	2.50 / 2.31

GK43.1BU

Ausstattung wie GK43.1B

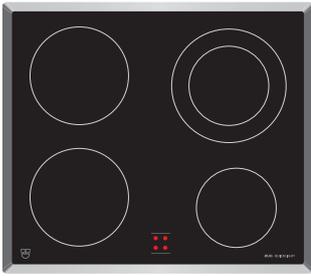
Für nachträglichen Einbau in bestehende
 Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):

40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2000.- / 1851.85
vRG	2.50 / 2.31



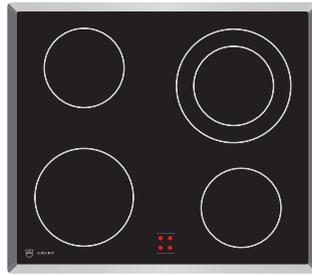
GK43

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H×B×T):
40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1480.- /	1370.37
vRG	2.50 /	2.31



GK43.3

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 14/21 cm)
- BlackDesign
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H×B×T):
40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1340.- /	1240.74
vRG	2.50 /	2.31

GK43F

Ausstattung wie GK43

Gerätemasse (H×B×T):
43,5 × 547 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	1480.- /	1370.37
vRG	2.50 /	2.31

GK43.3F

Ausstattung wie GK43.3

Gerätemasse (H×B×T):
43,5 × 547 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	1340.- /	1240.74
vRG	2.50 /	2.31

GK43U

Ausstattung wie GK43

Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H×B×T):
40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	1750.- /	1620.37
vRG	2.50 /	2.31

GK43.3U

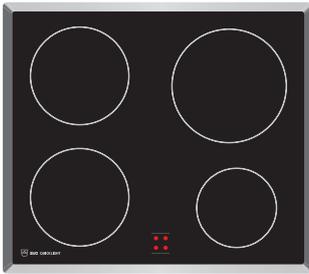
Ausstattung wie GK43.3

Für nachträglichen Einbau in bestehende
Küchenkombinationen

Gerätemasse (H×B×T):
40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	1610.- /	1490.74
vRG	2.50 /	2.31



GK43.2

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- BlackDesign
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
 40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1330.-/	1231.48
vRG	2.50/	2.31

GK43.2F

Ausstattung wie GK43.2
Gerätemasse (H × B × T):
 43,5 × 547 × 477 mm

Preis

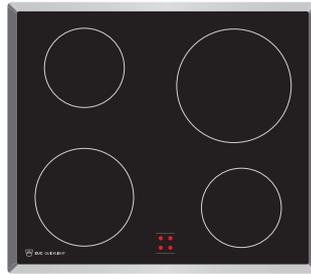
Flächenbündig	1330.-/	1231.48
vRG	2.50/	2.31

GK43.2U

Ausstattung wie GK43.2
 Für nachträglichen Einbau in bestehende
 Küchenkombinationen
Gerätemasse (H × B × T):
 40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	1600.-/	1481.48
vRG	2.50/	2.31



GK43.1

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (2 × 14 cm, 18 cm, 21 cm)
- BlackDesign
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
 40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1300.-/	1203.70
vRG	2.50/	2.31

GK43.1F

Ausstattung wie GK43.1
Gerätemasse (H × B × T):
 43,5 × 547 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	1300.-/	1203.70
vRG	2.50/	2.31

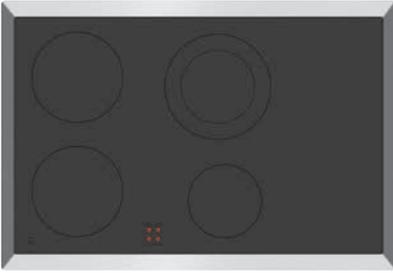
GK43.1U

Ausstattung wie GK43.1
 Für nachträglichen Einbau in bestehende
 Küchenkombinationen
Gerätemasse (H × B × T):
 40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	1570.-/	1453.70
vRG	2.50/	2.31

QUICKLIGHT, CLASSICDESIGN



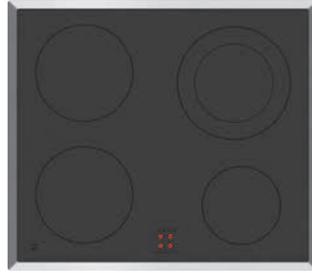
GK43AU

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- ClassicDesign
- Abstellfläche rechts
- Anzeige für Restwärme
- Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 790 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	2020.- / 1870.37
vRG	2.50 / 2.31



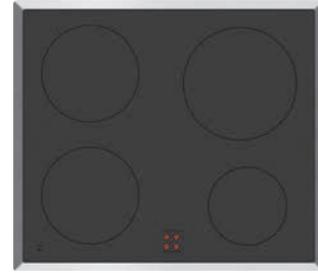
GK42H

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Kochzone hinten rechts von 14 cm auf 21 cm Durchmesser umschaltbar
- ClassicDesign
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1370.- / 1268.52
vRG	2.50 / 2.31



GK42H1

- 4 × Quicklight
- 4 Kochzonen (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- ClassicDesign
- Auch als Version 230V
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1180.- / 1092.59
vRG	2.50 / 2.31

GK42HF wie GK42H

Gerätemasse (H × B × T):
44,5 × 547 × 477 mm

Preis

Flächenbündig	1370.- / 1268.52
vRG	2.50 / 2.31

GK42HU wie GK42H

Für nachträglichen Einbau in bestehende Küchenkombinationen

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 600 × 545 mm

Preis

Übermassrahmen	1640.- / 1518.52
vRG	2.50 / 2.31



GK32H1

- 3 × Quicklight
- 3 Kochzonen (14 cm, 18 cm, 21 cm)
- ClassicDesign
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 584 × 514 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1150.- / 1064.81
vRG	2.50 / 2.31



GK22H1

- 2 × Quicklight
- 2 Kochzonen (14 cm, 18 cm)
- ClassicDesign
- Anzeige für Restwärme

Gerätemasse (H × B × T):
40,5 × 286 × 511 mm

Preis

Chromstahl-Rahmen	1120.- / 1037.04
vRG	2.50 / 2.31

FÜR DIE GERÄTE- PLATZIERUNG NACH IHREN WÜNSCHEN

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



Einbauschaltkasten ES4

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

Preis

Spiegelglas	740.-/	685.19
ChromeClass	780.-/	722.22



Einbauschaltkasten ES4U

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

Preis

Nero/Weiss	890.-/	824.07
------------	---------------	--------



Einbaurechaud ER4

- 1/2-Element für 4 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Preis

Nero/Weiss	640.-/	592.59
ChromeClass	690.-/	638.89



Einbaurechaud ER3

- 1/2-Element für 3 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Preis

Nero/Weiss	540.-/	500.-
------------	---------------	-------

Einzelrichter EN1/EN2

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

Preis

Spiegelglas	330.-/	305.56
ChromeClass	380.-/	351.85

ES4/ES4U/ER4/EN2

- Für Steuerung von Zweikreis-Kochzonen geeignet

Kochplattensätze

4 Platten	320.-/	296.30
3 Platten	290.-/	268.52
2 Platten	230.-/	212.96
Befestigungsset		
4/3 Platten	65.-/	60.19

Einbaurechaud ER2

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

Preis

Nero/Weiss	390.-/	361.11
------------	---------------	--------

Einbaurechaud ER202

- 1/2-Element (27,5 cm) für 2 Kochplatten und Glaskeramik-Kochfelder
- Versenkbare Drehschalter

Preis

Nero/Weiss	370.-/	342.59
------------	---------------	--------

Dunstabzugshauben

Die Premira-Inselhaube ist als Abluft- oder Umluftlösung erhältlich. Die Umlufthaube enthält ein **Aktivkohlefilter-Paket** von 5 kg. Was technisch klingt, ist äusserst praktisch: Die Haube bleibt damit bis zu 5 Jahre wartungsfrei. ● ● ●



In der **Premira-Inselhaube** steckt ein leistungsstarker Motor:
Er sorgt nicht nur für eine optimale Fettabscheidung, sondern ist
auch angenehm leise im Betrieb und verbraucht sehr wenig Strom.



Mit dem schmalen Frontdesign, den edlen Materialien und
der hochwertigen Verarbeitung verbindet dieser Dunstabzug
zurückhaltendes Design und **hohe Funktionalität** optimal.

DIE HOHE QUALITÄT DER V-ZUG GERÄTE
KÖNNEN SIE RIECHEN, FÜHLEN UND SEHEN



«TRENDS KOMMEN UND GEHEN WIE
FRISUREN – EINE KÜCHE JEDOCH PLANT
MAN FÜR VIELE JAHRE»

Zwei Dinge verbinden Roman Burkard mit V-ZUG: die geografische Nähe sowie der Blick fürs Gesamtbild, und zwar bis ins kleinste funktionale und ästhetische Detail. Der Architekt baut für die Zukunft. Daraus entstehen Räume fürs Leben.

«ES IST SEHR INDIVIDUELL, OB EINE KÜCHE ALS ARBEITSPLATZ ODER ALS TEIL DES WOHNRAUMS VERSTANDEN WIRD.»

Roman Burkard, Geschäftsführer Burkard Burkard AG

Roman Burkard hat den Blick eines Adlers. Bei seiner Arbeit behält er stets das Gesamtbild im Auge, aber auch kleinste Details entgehen ihm nicht. Ob es sich um eine Eigentumswohnung, Mietwohnungen oder ein Seniorenzentrum – der diplomierte Architekt und Geschäftsführer des Büros Burkard Burkard AG in Zug hat den Anspruch, für die Zukunft zu bauen. Auch deshalb ist die Vogelperspektive für seine Arbeit entscheidend. Denn wer hoch fliegt, sieht besser in die Ferne. «Bei den meisten Projekten sind wir von Anfang an involviert», erzählt Roman Burkard. Nebst hinsehen kann der Architekt auch gut zuhören. «Zuerst geht es immer darum, die Bedürfnisse der Bauherrschaft zu klären», sagt er. «Es ist zum Beispiel sehr individuell, ob eine Küche hauptsächlich als Arbeitsplatz oder als Teil des Wohnraums verstanden wird.» Solche Fragen entscheiden darüber, ob eine Küche offen oder als geschlossener Raum geplant wird. Offene Küchen sind im Trend, doch Roman Burkard bleibt kritisch: «Trends kommen und gehen wie Frisuren – eine Küche jedoch plant man für viele Jahre. Meine Aufgabe ist es auch, die Bauherrschaft für langfristige und nachhaltige Lösungen zu sensibilisieren.»

Zuerst die Funktionalität

Energieeffizientes Wohnen gehört zu jenen Trends, die Zukunft haben. Weil Gebäudehüllen immer dichter gebaut werden, nimmt auch die Bedeutung einer guten Lüftungslösung zu. Ein leistungsfähiger Dunstabzug kann hier einen wichtigen Beitrag leisten. «Gerade bei offenen Küchen ist ein gut funktionierender Dunstabzug wichtig, sonst riecht

es in der ganzen Wohnung», erklärt Roman Burkard. Wenn es an die Detailplanung geht, arbeitet er eng mit einem Küchenbauer zusammen. «Integriert in ein Küchenmöbel kann ein Dunstabzug absolut zurückhaltend und rein funktional verbaut werden», sagt der Architekt. «In Kombination mit einer Kochinsel hingegen wird eine schöne Inselhaube sogar zum eigenständigen Gestaltungselement im Raum. Sie wirkt dann wie ein Raumtrenner und erhält eine völlig neue Ausstrahlung», erklärt er.

Dann die Ästhetik

Wenn es ums Visuelle geht, kommen die Adleraugen des Architekten ins Spiel: Hochwertige Materialien, zeitlose Formen, eine elegante Bedienung – solche Feinheiten machen Küchengeräte zu Designobjekten. «Gerade bei offenen Küchen spielt die Ästhetik eine grosse Rolle, aber sie sollte mit dem funktionalen Charakter der Geräte Hand in Hand gehen. Nur so entsteht ein stimmiges Gesamtkonzept», ist Roman Burkard überzeugt. In seinen Objekten kommen wenn immer möglich Haushaltgeräte von V-ZUG zum Einsatz, und das schon seit vielen Jahren. «Ich möchte den industriellen Sektor hier am Standort Zug unterstützen. Durch die Nähe zum Werkplatz und zu den Menschen habe ich eine ganz andere Beziehung zu V-ZUG», erklärt er. Aber nicht nur der Standort verbindet, sondern auch die Entschlossenheit, Verantwortung für die Zukunft zu übernehmen und inspirierende Räume fürs Leben zu schaffen.



ENERGIEEFFIZIENTE LÜFTUNGSLÖSUNGEN AUF DEM NEUSTEN STAND DER TECHNIK

V-ZUG engagiert sich mit energiesparenden Dunstabzügen und exklusiven Partnerschaften für topmoderne Küchenlüftungssysteme. Damit haben Sie nicht nur ein angenehmes Raumklima zuhause, sondern auch eine lupenreine Ökobilanz.

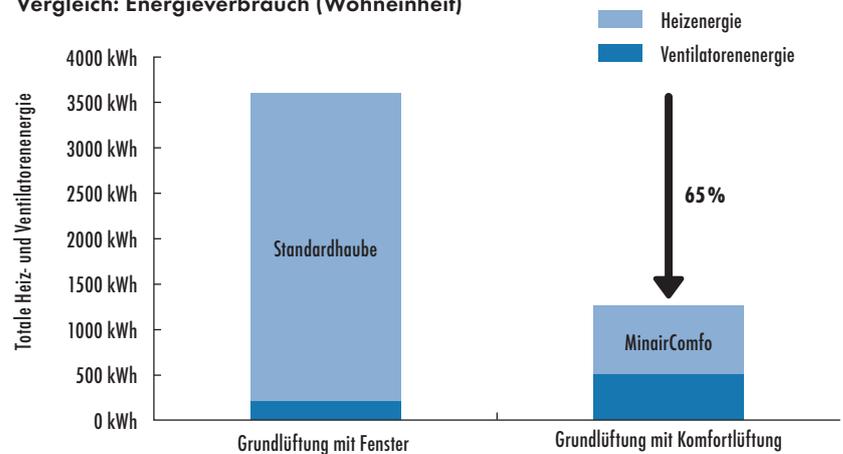


V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – auf vzug.com

V-ZUG bietet als einziger Anbieter eine Lösung mit Systemgarantie (MinairComfo) für die erhöhten Anforderungen von luftdichten Gebäuden (z.B. nach Minergie).



Vergleich: Energieverbrauch (Wohneinheit)



Bis zu 65% weniger Lüftungswärmeverlust

V-ZUG ist Minergie Leading Partner

Bei den Dunstabzügen gibt es grosse Unterschiede bezüglich Energieeffizienz. V-ZUG engagiert sich für höchst leistungsfähige Lüftungslösungen, die gleichzeitig einen Beitrag zum energieoptimierten Wohnen leisten. So ist V-ZUG als einziges Unternehmen der Branche stolzer Leading Partner des Vereins Minergie.



MinairComfo – Dunstabzug kombiniert mit Komfortlüftung

V-ZUG bietet als einziger Anbieter der Branche – in Zusammenarbeit mit Zehnder Comfosystems – eine Lösung für Minergie-Bauten mit Komfortlüftung: MinairComfo. Die Wand-, Insel- und Einbauhauben werden direkt an ein Komfortlüftungssystem von Zehnder Comfosystems angeschlossen. Im geschlossenen Kreislauf werden Gerüche optimal absorbiert und die warme Luft gelangt zurück in die Räume. Dieses exklusive System ermöglicht beste Lebensqualität und reduziert den Lüftungswärmeverlust um rund 65%.

Informationen und Bezug von Komfortlüftungsgeräten und Fernbedienungen bei:

Zehnder Comfosystems AG, Wädenswil
Tel. 043 833 20 20, Fax 043 833 20 21



LÜFTEN



ALLE ARTEN VON DUNSTABZÜGEN FÜR ÄSTHETISCHE UND ZUGLEICH FUNKTIONALE LÖSUNGEN

Ob Designhauben für den guten Geschmack oder Einbaugeräte für den praktischen Einsatz: Bei V-ZUG finden Sie das Produkt, das genau zu Ihrer Küche passt. Neu haben wir auch eine stilvolle Seilhaube sowie einen Tischlüfter im Sortiment.



Deckenhauben



Tischlüfter



Inselhauben



Wandhauben



Huttenlüfter



Einbau-Dunstabzüge

Insel- und Deckenhauben

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

Huttenlüfter

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

Neu: Tischlüfter

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

Wandhauben

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

Einbau-Dunstabzüge

Mit einem Einbau-Dunstabzug nutzen Sie die Platzverhältnisse in einer Küche optimal aus. Den Einbau können Sie zum Beispiel elegant in Kombination mit einem Gewürzkasten planen.



DER NAME IST PROGRAMM: PREMIRA IST UNSER PREMIUM-PRODUKT UNTER DEN DUNSTABZÜGEN

Die Premira-Linie hat es in sich: Die Hauben sind mit modernster Technologie ausgestattet, höchst leistungsfähig, sparsam im Betrieb und sehen auch noch gut aus. Kurz – das Highlight unter den Dunstabzügen.

Aussen optisch zurückhaltend

Wenn Sie eine Dunstabzugshaube auf höchstem Niveau wünschen, haben wir genau das Richtige für Sie: Die Premira-Linie umfasst Einbau-, Insel- und Wandhauben und besitzt eine Reihe herausragender Eigenschaften. Die Front der Insel- und Wandhauben ist schmal gestaltet (Fronthöhe nur 55 mm) und in Glas erhältlich – diese Kombination verleiht dieser Haube ihr unverwechselbares, elegantes Design.

Innen technisch hervorragend

Alle Premira-Dunstabzüge bieten wir Ihnen sowohl als Abluft- wie auch als Umluftlösung. Im Gegensatz zur Ablufthaube, welche den Dunst nach aussen führt, wird bei einer Umlufthaube die Luft gereinigt wieder an die Umgebung abgegeben. Mit der

Umluftvariante müssen Sie sich kaum noch um die Wartung kümmern: Hochwertige Aktivkohlefilter-Pakete von bis zu 5 kg sorgen für einen **wartungsfreien Betrieb** während rund **5 Jahren** und gewährleisten eine sehr gute Geruchsabscheidung. Der leistungsfähige Motor verbraucht – genau wie die integrierte LED-Beleuchtung – sehr wenig Strom und ist gleichzeitig äusserst leise im Betrieb.

Randabsaugung

Die Premira-Linie verfügt zudem über die hocheffektive Randabsaugung. Dabei wird der Dunst durch einen schmalen Spalt zwischen Glasschirm und Haubenkörper mit hoher Geschwindigkeit angesaugt und optimal beseitigt.

PRODUKTVERGLEICH DECKENHAUBEN, INSELHAUBEN, WANDHAUBEN UND TISCHLÜFTER

	DI SMC	DW SMC	DV SMC	DSDSR12	DSTS9	DIAS	DI Premira (PQG)	DI Premira (PQ)	DI B	DI QS	DI RG	DI SL	DI E	DW Premira (PQG)	DW VHR	DW B	DW Premira (PQ)	DW VMR	DW RG	DW QS	DW E	DW S	DW G	DW N	DW K	
Prospektseite	106	106	106	107	107	108	108	108	109	109	109	110	110	110	111	111	111	112	112	112	113	113	113	114	114	
Ausführungen																										
ChromeClass	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓			✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	
ChromeClass/Glas				✓	✓		✓				✓			✓					✓				✓			
Spiegelglas						✓		✓									✓									
Front aus Glas															✓			✓								
140 cm Breite									✓							✓										
130 cm Breite								✓																		
120 cm Breite	✓			✓			✓							✓			✓									
100 cm Breite						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓														
90 cm Breite		✓	✓		✓								✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
80 cm Breite																										
70 cm Breite																				✓						
60 cm Breite																			✓			✓	✓	✓	✓	
Abluft			✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter											✓	✓						✓	✓			✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter					✓				✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓				
Umluft mit 5 kg Aktivkohle				✓			✓	✓						✓			✓									
Umluft mit 4 kg Aktivkohle					✓	✓																				
Umluft mit 2,5 kg Aktivkohle							✓	✓						✓			✓									
Exklusivitäten von V-ZUG																										
MinairTechnologie	✓	✓	✓																							
Anschluss an Komfortlüftung	✓	✓	✓																							
Anwendungen																										
Randabsaugung	✓	✓		✓			✓							✓				✓								
LED-Beleuchtung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓	✓		✓	✓		✓						
Halogen-Beleuchtung									✓		✓	✓	✓			✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Lichtfarbe	Kelvin	4500	4500	4500	3000	4000	3000	3000	2800	3000	2800	2800	2800	3000	3000	2800	3000	2700	2800	3000	2800	2800	2800	2800	2800	
Anzahl Fettfilter		8	5	5	4	2	3	7/8	3/4	1/2	3	2	3	3	6/8	2	1/2	3/4	2	2	2/3	3	2/3	1	2/3	
Nachlaufautomatik				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Intensivstufe				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Clean-Air-Funktion				✓	✓	✓			✓			✓			✓	✓							✓			
Fettfilterreinigungsanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Dimmbares Licht				✓	✓	✓			✓						✓	✓										
Anschluss für Zu-/Abluftklappe							✓*	✓*	✓	✓	✓			✓*		✓	✓*		✓	✓						
Anschluss für Fensterkontaktschalter							✓*	✓*	✓					✓*		✓	✓*									
Bedienung und Anzeige																										
Sensortasten					✓	✓	✓	✓						✓	✓		✓	✓								
Drucktasten	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓			✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Schiebeschalter																									✓	
Anzahl Leistungsstufen	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	
Gebälsestufenanzeige				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* gegen Aufpreis 200.-/185.19

Zubehör siehe ab Seite 177

V-ZUG MINAIRCOMFO



DI V-ZUG MinairComfo



Mit Anschluss an Ihre Komfortlüftung die Inselhaube für energieoptimiertes Wohnen und hohe Lebensqualität.

Betriebsarten

-  Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
-  Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
-  Systemlösung
-  MinairTechnologie
-  Unerhört leise
-  Randabsaugung
-  3 LED-Leuchten

Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):

100 × 1200 × 750 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
723–1630 mm (Abluft)



DW V-ZUG MinairComfo



Mit Anschluss an Ihre Komfortlüftung die Wandhaube für energieoptimiertes Wohnen und hohe Lebensqualität.

Betriebsarten

-  Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
-  Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
-  Systemlösung
-  MinairTechnologie
-  Unerhört leise
-  Randabsaugung
-  2 LED-Leuchten

Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):

100 × 898 × 550 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
655–865 mm (Abluft)



DV V-ZUG MinairComfo



Mit Anschluss an Ihre Komfortlüftung die Einbauhaube für energieoptimiertes Wohnen und hohe Lebensqualität.

Betriebsarten

-  Anschluss an Zehnder-Komfortlüftung
-  Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
-  Systemlösung
-  MinairTechnologie
-  Unerhört leise
-  Randabsaugung
-  2 LED-Leuchten

Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
100 × 898 × 550 mm

Preis	DI SMC12 (120 cm)
Inselhaube	
ChromeClass	3860.- / 3574.07
vRG	12.- / 11.11

Preis	DW SMC9 (90 cm)
Wandhaube	
ChromeClass	2830.- / 2620.37
vRG	2.50 / 2.31

Preis	DV SMC9 (90 cm)
Einbauhaube	
ChromeClass	2430.- / 2250.-
vRG	2.50 / 2.31



DSDSR12

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

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Licht mit Dimmfunktion
- Fernbedienung inkl.
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



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



DSDSR12

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

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Licht mit Dimmfunktion
- Fernbedienung inkl.
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



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



DSTS9

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

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Licht mit Dimmfunktion
- Sensortasten
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse (Höhe × B × T):
646 × 880 × 352 mm
Ausfahrhöhe:
400 mm

Preis	DSDSR12 (120 cm)
Deckenhaube	
Glas (weiss)	4230.-/ 3916.67
vRG	12.-/ 11.11

Preis	DSDSR12 (120 cm)
Deckenhaube	
ChromeClass	4050.-/ 3750.-
vRG	12.-/ 11.11

Preis	DSTS9 (90 cm)
Tischlüfter	
Glas	4100.-/ 3796.30
vRG	12.-/ 11.11

Extras für Umluftbetrieb	
Umluftbox mit	
5 kg Aktivkohle	640.-/ 592.59
ca. 5 Jahre wartungsfrei	
Extras für Variante mit externem Motor	
Bausatz	300.-/ 277.78

Extras für Umluftbetrieb	
Umluftbox mit	
5 kg Aktivkohle	640.-/ 592.59
ca. 5 Jahre wartungsfrei	
Extras für Variante mit externem Motor	
Bausatz	300.-/ 277.78

Extras für Umluftbetrieb	
Umluftbox mit	
4 kg Aktivkohle	290.-/ 268.52
ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	
Longlife-Aktivkohlefilter	207.-/ 191.67
Extras für Variante mit externem Motor	
Bausatz	300.-/ 277.78



DIAS

Für hohe Ansprüche: An Seilen festgemacht verfügt diese Inselhaube über eine erstklassige Ausstrahlung.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sensortasten
- Umluft
- Wischschutz
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Fernbedienung als Zubehör
- 4 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse

(Fronthöhe × B × T):
132 × 1000 × 700 mm

Gerätehöhe:

500-2000 mm (Umluft)

Preis	DIAS10 (100 cm)
Spiegelglas	5500.-/ 5092.59
vRG	12.-/ 11.11

Extras für Umluftbetrieb

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

inkl.



DI Premira



Unsere Premium-Insellösung überzeugt unter anderem durch ihre elegante Glasabdeckung.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sensortasten
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Wischschutz
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Fernbedienung als Zubehör
- Randabsaugung
- 4 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
70 × 1000/1200 × 700 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

490-1320 mm (Abluft)
580-1425 mm (Umluft)

Preis	DI PQG 10 (100 cm)
ChromeClass	4290.-/ 3972.22
vRG	12.-/ 11.11

Preis	DI PQG 12 (120 cm)
ChromeClass	5310.-/ 4916.67
vRG	12.-/ 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit
5 kg Aktivkohle **330.-/ 305.56**
ca. 5 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 665-1425 mm

Aktivkohlefilter-Paket mit
2,5 kg Aktivkohle **235.-/ 217.59**
ca. 3 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 580-660 mm



DI Premira



Dieses Premium-Gerät erleichtert Ihnen das Leben: Als Umluftlösung bleibt es bis zu 5 Jahre wartungsfrei.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sensortasten
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Wischschutz
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Fernbedienung als Zubehör
- 4 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
55 × 1000/1300 × 700 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

475-1305 mm (Abluft)
565-1410 mm (Umluft)

Preis	DI PQ 10 (100 cm)
Spiegelglas	4170.-/ 3861.11
ChromeClass	3770.-/ 3490.74
vRG	12.-/ 11.11

Preis	DI PQ 13 (130 cm)
Spiegelglas	4730.-/ 4379.63
ChromeClass	4330.-/ 4009.26
vRG	12.-/ 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit
5 kg Aktivkohle **330.-/ 305.56**
ca. 5 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 650-1410 mm

Aktivkohlefilter-Paket mit
2,5 kg Aktivkohle **235.-/ 217.59**
ca. 3 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 565-645 mm



DI B



Im Sortiment der Insellösungen ist sie die leistungsstärkste Dunstabzugshaube.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Licht mit Dimmfunktion
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 4 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
68/80 × 1000/1400 × 700 mm
Gerätehöhe inkl. Kamin:
550-1250 mm (Abluft)
600-1250 mm (Umluft)

Preis DI B10 (100 cm)

ChromeClass **3710.-/** 3435.19
vRG **12.-/** 11.11

Preis DI B14 (140 cm)

ChromeClass **5840.-/** 5407.41
vRG **12.-/** 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit
Longlife-Aktivkohlefilter **340.-/** 314.81



DI QS

Mit ihrem geradlinigen und zeitlosen Design ist diese Inselhaube eine ideale Lösung für Ästhetiker.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 4 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
60 × 1000 × 600 mm
Gerätehöhe inkl. Kamin:
595-960 mm (Abluft)
585-1060 mm (Umluft)

Preis DI QS10 (100 cm)

ChromeClass **3590.-/** 3324.07
vRG **6.-/** 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter **126.-/** 116.67



DI RG

Dank dem eleganten Glasschirm schwebt diese Inselhaube federleicht über dem Kochfeld.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 4 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
86 × 1000 × 700 mm
Gerätehöhe inkl. Kamin:
550-1265 mm (Abluft)
650-1340 mm (Umluft)

Preis DI RG10 (100 cm)

ChromeClass **3100.-/** 2870.37
vRG **6.-/** 5.56

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung **70.-/** 64.81
Standard-Aktivkohlefilter **49.-/** 45.37
Longlife-Aktivkohlefilter **126.-/** 116.67

DESIGN-INSEL- UND WANDHAUBEN



DI SL

Diese leistungsstarke Inselhaube mit 4 Stufen steht Ihnen in jeder Kochsituation zur Seite.

Betriebsarten

- 700m³/h Luftfördermenge
- Ø 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rückstauklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 4 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
100 × 1000 × 650 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
651-978 mm (Abluft)
651-1078 mm (Umluft)

Preis

		DI SL10 (100 cm)	
ChromeClass	2720.-	/	2518.52
vRG	6.-	/	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.-	/	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	126.-	/	116.67



DI E

Diese Inselhaube ist dank ihrer geringen Fronthöhe auch visuell eine feine Sache.

Betriebsarten

- 640m³/h Luftfördermenge
- Ø 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 4 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
60 × 900 × 600 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
635-965 mm (Abluft)
700-1065 mm (Umluft)

Preis

		DI E9 (90 cm)	
ChromeClass	2260.-	/	2092.59
vRG	6.-	/	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	126.-	/	116.67
---------------------------	--------------	---	--------



DW Premira



Unsere Premium-Wandlösung überzeugt unter anderem durch ihre elegante Glasabdeckung.

Betriebsarten

- 679m³/h Luftfördermenge
- Sensortasten
- Ø 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Wischschutz
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Fernbedienung als Zubehör
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
70 × 900/1200 × 550 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
475-1320 mm (Abluft)
665-1440 mm (Umluft)

Preis

		DW PQG 9 (90 cm)	
ChromeClass	3670.-	/	3398.15
vRG	12.-	/	11.11

Preis

		DW PQG 12 (120 cm)	
ChromeClass	4700.-	/	4351.85
vRG	12.-	/	11.11

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle	330.-	/	305.56
ca. 5 Jahre wartungsfrei			
Haubengesamthöhe:			665-1410 mm
Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle	235.-	/	217.59
ca. 3 Jahre wartungsfrei			
Haubengesamthöhe:			580-660 mm



DW VHR

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

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Wischschutz
- Licht mit Dimmfunktion
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Fernbedienung als Zubehör
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):

380 × 898 × 339 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

805-1435 mm (Abluft)

463 mm (Umluft, ohne Kamin)

Preis DW VHR9 (90 cm)

Glas **3300.-** / 3055.56
vRG **6.-** / 5.56

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter **207.-** / 191.67



DW B



Im Sortiment der Wandlösungen die leistungsstärkste Dunstabzugshaube.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Licht mit Dimmfunktion
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 4/6 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):

68/80 × 900/1400 × 550 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

500-1150 mm (Abluft)

600-1150 mm (Umluft)

Preis DW B9 (90 cm)

ChromeClass **3100.-** / 2870.37
vRG **12.-** / 11.11

Preis DW B14 (140 cm)

ChromeClass **5220.-** / 4833.33
vRG **12.-** / 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung mit Longlife-Aktivkohlefilter **340.-** / 314.81



DW Premira

Dieses Premium-Gerät erleichtert Ihnen das Leben: Als Umlüflösung bleibt es bis zu 5 Jahre wartungsfrei.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Wischschutz
- Fernbedienung als Zubehör
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 2/3 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):

55 × 900/1200 × 550 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

460-1305 mm (Abluft)

565-1425 mm (Umluft)

Preis DW PQ 9 (90 cm)

Spiegelglas **2830.-** / 2620.37
ChromeClass **2640.-** / 2444.44
vRG **12.-** / 11.11

Preis DW PQ 12 (120 cm)

Spiegelglas **3390.-** / 3138.89
ChromeClass **3200.-** / 2962.96
vRG **12.-** / 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle **330.-** / 305.56
ca. 5 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 650-1425 mm

Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle **235.-** / 217.59
ca. 3 Jahre wartungsfrei
Haubengesamthöhe: 565-645 mm



DW VMR

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

Betriebsarten

- 823 m³/h Luftfördermenge
- Sensortasten
- 150 mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
512 × 898 × 324 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

1045-1465 mm (Abluft)
515 mm (Umluft, ohne Kamin)

Preis	DW VMR9 (90 cm)	
Glas	2640.-	2444.44
vRG	6.-	5.56



DW RG

Dank dem eleganten Glasschirm schwebt diese Wandhaube federleicht über dem Kochfeld.

Betriebsarten

- 537 m³/h Luftfördermenge
- Sanfte Bedienung
- 150 mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
86 × 898 × 500 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

620-1130 mm (Abluft)
710-1150 mm (Umluft)

Preis	DW RG9 (90 cm)	
ChromeClass	2300.-	2129.63
vRG	6.-	5.56



DW QS

Mit ihrem geradlinigen und zeitlosen Design ist diese Wandhaube eine ideale Lösung für Ästhetiker.

Betriebsarten

- 665 m³/h Luftfördermenge
- 150 mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 2 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
60 × 598/698/898 × 530 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:

515-1215 mm (Abluft)
610-1310 mm (Umluft)

Preis	DW QS6 (60 cm)	
ChromeClass	1890.-	1750.-
vRG	6.-	5.56

Preis	DW QS7 (70 cm)	
ChromeClass	1990.-	1842.59
vRG	6.-	5.56

Preis	DW QS9 (90 cm)	
ChromeClass	2190.-	2027.78
vRG	6.-	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.-	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	207.-	191.67

Extras für Umluftbetrieb

Umluftverschalung	70.-	64.81
Standard-Aktivkohlefilter	49.-	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	126.-	116.67

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	126.-	116.67
---------------------------	--------------	--------



DW E

Diese Wandhaube ist dank ihrer geringen Fronthöhe auch visuell eine feine Sache.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sanfte Bedienung
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
60 × 898 × 485 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
575-895 mm (Abluft)
660-1000 mm (Umluft)

Preis	DW E9 (90 cm)	
ChromeClass	1510.-	1398.15
vRG	6.-	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter **126.-**/ 116.67



DW S

Klassisches Design, starke Leistung: Diese Wandhaube vereint alle Eigenschaften eines hochwertigen Dunstabzugs.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sanfte Bedienung
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
102 × 598/898 × 495 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
600-1300 mm (Abluft)
700-1405 mm (Umluft)

Preis	DW S6 (60 cm)	
ChromeClass	1260.-	1166.67
vRG	2.50	2.31

Preis	DW S9 (90 cm)	
ChromeClass	1500.-	1388.89
vRG	6.-	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter **49.-**/ 45.37
Longlife-Aktivkohlefilter **126.-**/ 116.67



DW G

Das Einstiegsmodell bei den Wandhauben - mit elegantem Glasschirm.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sanfte Bedienung
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- 2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin

(Fronthöhe × B × T):
36 × 598/898 × 500 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
550-875 mm (Abluft)
650-980 mm (Umluft)

Preis	DW G6 (60 cm)	
ChromeClass	1130.-	1046.30
vRG	2.50	2.31

Preis	DW G9 (90 cm)	
ChromeClass	1220.-	1129.63
vRG	6.-	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter **49.-**/ 45.37
Longlife-Aktivkohlefilter **126.-**/ 116.67

WANDHAUBEN



DW N

Das Einstiegsmodell bei den Wandhauben – mit klassischem Design.

Betriebsarten

-  480m³/h Luftfördermenge
-  Sanfte Bedienung
-  ∅ 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenspotlampen



DW K

Das Einstiegsmodell bei den Wandhauben – mit 3 Leistungsstufen.

Betriebsarten

-  336m³/h Luftfördermenge
-  ∅ 120mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
190 × 598/898 × 485 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
575–1165 mm (Abluft)
660–1270 mm (Umluft)

Energie



Gerätemasse ohne Kamin
(Fronthöhe × B × T):
132 × 599/899 × 510 mm

Gerätehöhe inkl. Kamin:
545–1140 mm (Abluft)
545–1140 mm (Umluft)

Preis	DW N6 (60 cm)	
ChromeClass	760.- /	703.70
vRG	2.50 /	2.31

Preis	DW N9 (90 cm)	
ChromeClass	840.- /	777.78
vRG	2.50 /	2.31

Preis	DW K6 (60 cm)	
ChromeClass	660.- /	611.11
vRG	2.50 /	2.31

Preis	DW K9 (90 cm)	
ChromeClass	760.- /	703.70
vRG	2.50 /	2.31

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.- /	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	126.- /	116.67

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.- /	45.37
---------------------------	---------------	-------

PRODUKTVERGLEICH EINBAU-DUNSTABZÜGE UND HUTTENLÜFTER

	DHL	DEHMR	DEHE	DFPQ	DFPOS1	DFPOS	DFSLG	DFSG	DKS	DPE	DFS	DF	DFN	DFL	DVS	DFU
Prospektseite	116	116	116	117	117	117	118	118	118	119	119	119	120	120	120	121
Ausführungen																
ChromeClass	✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spiegelglas					✓											
Nero/Weiss						✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mit Glasauszug				✓			✓	✓								
120 cm Breite				✓												
110 cm Breite	✓															
90 cm Breite				✓	✓	✓	✓	✓							✓	
86 cm Breite		✓														
82,5 cm Breite							✓	✓								
80 cm Breite	✓															
77 cm Breite																
70 cm Breite		✓	✓													
60 cm Breite				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
55 cm Breite				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
52 cm Breite		✓	✓													✓
Abluft	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter			✓				✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Umluft mit 5 kg Aktivkohle				✓	✓											
Umluft mit 2,5 kg Aktivkohle				✓	✓											
Umluft mit 1,5 kg Aktivkohle						✓										
Anwendungen																
Randabsaugung	✓	✓			✓	✓										
LED-Beleuchtung	✓	✓		✓	✓			✓						✓		
Halogenlampen			✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Lichtfarbe Kelvin	4200	3000	2800	3000	3000	2800	2800	3000	2800	2800	2800	2800	2800	3000	2800	2800
Anzahl Fettfilter	1	1/2	2	2/3/4	2/4	2/4	1	1	1	2	2	2	2	2	2/3	2
Nachlaufautomatik		✓		✓	✓	✓	✓									
Fettfilterreinigungsanzeige	✓	✓		✓	✓	✓	✓									
Anschluss für Zu-/Abluftklappe				✓*	✓*											
Anschluss für Fensterkontaktschalter				✓*	✓*											
Bedienung und Anzeige																
Schiebeschalter			✓						✓		✓	✓	✓		✓	✓
Anzahl Leistungsstufen		4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3
Gebälsestufenanzeige		✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓

* gegen Aufpreis 200.-/185.19

Zubehör siehe ab Seite 177

HUTTENLÜFTER



DH L

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

Betriebsarten

- 560m³/h Luftfördermenge
- ∅ 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Fernbedienung als Zubehör
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Randabsaugung
- 4 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
300 × 800/1100 × 300 mm

Preis

	DH L8 (80 cm)
ChromeClass	3010.- / 2787.04
vRG	12.- / 11.11

Preis

	DH L11 (110 cm)
ChromeClass	3390.- / 3138.89
vRG	12.- / 11.11

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter **188.-** / 174.07



DEHMR

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

Betriebsarten

- 690m³/h Luftfördermenge
- ∅ 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Licht mit Dimmfunktion
- Fernbedienung als Zubehör
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



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

Preis

	DEHMR5* (52 cm)
ChromeClass	1270.- / 1175.93
vRG	2.50 / 2.31

Preis

	DEHMR7* (77 cm)
ChromeClass	1460.- / 1351.85
vRG	2.50 / 2.31

* Leistung: 640 m³/h, Energieeffizienz B

Preis

	DEHMR8 (86 cm)
ChromeClass	1650.- / 1527.78
vRG	2.50 / 2.31

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter **207.-** / 191.67



DEHE

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

Betriebsarten

- 600m³/h Luftfördermenge
- ∅ 150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- 2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
310 × 522/702 × 284 mm

Preis

	DEHE5 (52 cm)
ChromeClass	760.- / 703.70
vRG	2.50 / 2.31

Preis

	DEHE7 (70 cm)
ChromeClass	800.- / 740.74
vRG	2.50 / 2.31

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter **49.-** / 45.37



DF Premira



Unsere Premium-Einbaulösung überzeugt unter anderem durch ihren eleganten Glasschirm.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sensortasten
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Wischschutz
- Abluft
- Umluft
- Fernbedienung als Zubehör
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- 2/3 LED-Leuchten

Energie



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

Preis	DF PQ 5 (55 cm)
ChromeClass	2180.- / 2018.52
RG	6.- / 5.56

Preis	DF PQ 9 (90 cm)
ChromeClass	2430.- / 2250.-
vRG	6.- / 5.56

Preis	DF PQ 12 (120 cm)
ChromeClass	2830.- / 2620.37
vRG	12.- / 11.11

Extras für Umluftbetrieb

- Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle **330.-**/ 305.56
ca. 5 Jahre wartungsfrei
- Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle **235.-**/ 217.59
ca. 3 Jahre wartungsfrei



DF Premira SL



Dieses Premium-Gerät erleichtert Ihnen das Leben: Als Umluftlösung bleibt es bis zu 5 Jahre wartungsfrei.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Sensortasten
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Wischschutz
- Abluft
- Umluft
- Fernbedienung als Zubehör
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Randabsaugung
- 2 LED-Leuchten

Energie



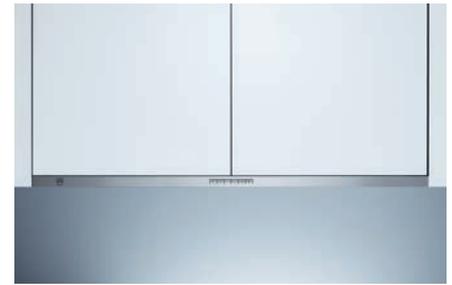
Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
25 × 548/898 × 495 mm

Preis	DF PQSL 5 (55 cm)
ChromeClass	2180.- / 2018.52
vRG	2.50 / 2.31

Preis	DF PQSL 9 (90 cm)
ChromeClass	2430.- / 2250.-
Spiegelglas	2620.- / 2425.93
vRG	6.- / 5.56

Extras für Umluftbetrieb

- Aktivkohlefilter-Paket mit 5 kg Aktivkohle **330.-**/ 305.56
ca. 5 Jahre wartungsfrei
- Aktivkohlefilter-Paket mit 2,5 kg Aktivkohle **235.-**/ 217.59
ca. 3 Jahre wartungsfrei



DF Premira S



Dieser leistungsstarke Einbaudunstabzug mit 4 Stufen steht Ihnen in jeder Kochsituation zur Seite.

Betriebsarten

- Luftfördermenge
- Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
- Abluft
- Umluft
- Anzeige Reinigung Fettfilter
- Anzeige Sättigung Kohlefilter
- Intensivstufe
- Nachlaufautomatik
- Randabsaugung
- 2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
25 × 548/898 × 495 mm

Preis	DF PQS 5 (55 cm)
Nero/Weiss	1450.- / 1342.59
ChromeClass	1590.- / 1472.22
vRG	2.50 / 2.31

Preis	DF PQS 9 (90 cm)
Nero/Weiss	1700.- / 1574.07
ChromeClass	1840.- / 1703.70
vRG	6.- / 5.56

Extras für Umluftbetrieb

- Aktivkohlefilter-Paket mit 1,5 kg Aktivkohle **188.-**/ 174.07
ca. 2 Jahre wartungsfrei



DF SLG

Geschmackvoll designt: Mit ihrem gewölbten Glasauszug wirkt diese Einbaulösung besonders leicht.

Betriebsarten

-  Luffördermenge
-  Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  Anzeige Reinigung Fettfilter
-  Anzeige Sättigung Kohlefilter
-  Intensivstufe
-  Nachlaufautomatik
-  2 Halogenspotlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
16 × 545/821/895 × 525 mm

Preis	DF SLG5 (55 cm)	
ChromeClass	1460.-	1351.85
vRG	6.-	5.56
Preis	DF SLG8 (82 cm)	
ChromeClass	1720.-	1592.59
vRG	6.-	5.56
Preis	DF SLG9 (90 cm)	
ChromeClass	1720.-	1592.59
vRG	6.-	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.-	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	174.-	161.11



DF SG

Geschmackvoll designt: Mit ihrem geraden Glasauszug wirkt diese Einbaulösung besonders leicht.

Betriebsarten

-  Luffördermenge
-  Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 LED-Leuchten

Energie



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

Preis	DF SG5 (55 cm)	
ChromeClass	1290.-	1194.44
vRG	2.50	2.31
Preis	DF SG8 (82 cm)	
ChromeClass	1550.-	1435.18
vRG	6.-	5.56
Preis	DF SG9 (90 cm)	
ChromeClass	1550.-	1435.18
vRG	6.-	5.56

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	126.-	1116.67
---------------------------	--------------	---------



DK S5i

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

Betriebsarten

-  Luffördermenge
-  Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
240 × 547 × 302 mm

Preis	DK S5i (55 cm)	
Nero/Weiss	1010.-	935.19
Blende Nero/Weiss	102.-	94.44
vRG	2.50	2.31

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	126.-	116.67
---------------------------	--------------	--------



DF E

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

Betriebsarten

-  581 m³/h Luftfördermenge
-  150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
40 × 546 × 450 mm



DF S

Dank des wirksamen Stauraums gehört dieses Gerät zu unseren beliebtesten Einbaulösungen.

Betriebsarten

-  480 m³/h Luftfördermenge
-  150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
63 × 546 × 480 mm



DF

Alles, was ein guter Dunstabzug braucht: Eines unserer gefragtesten Einbaumodelle im Sortiment.

Betriebsarten

-  480 m³/h Luftfördermenge
-  150mm Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
40 × 546 × 450 mm

Preis	DF E5 (55 cm)	
Nero/Weiss	930.-/	861.11
ChromeClass	1050.-/	972.22
vRG	2.50/	2.31

Preis	DF S5 (55 cm)	
Nero/Weiss	910.-/	842.59
ChromeClass	1060.-/	981.48
vRG	2.50/	2.31

Preis	DF 5 (55 cm)	
Nero/Weiss	790.-/	731.48
ChromeClass	840.-/	777.78
vRG	2.50/	2.31

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	49.-/	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	174.-/	161.11

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	49.-/	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	174.-/	161.110

Extras für Umluftbetrieb		
Standard-Aktivkohlefilter	49.-/	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	174.-/	161.11

EINBAU-DUNSTABZÜGE



DF N

Das Einstiegsmodell bei den Einbauhauben - mit 4 Leistungsstufen.

Betriebsarten

-  Luffördermenge
-  Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
40 × 546 × 450 mm

Preis	DF N5 (55 cm)	
Nero/Weiss	700.-/	648.15
ChromeClass	750.-/	694.44
vRG	2.50/	2.31

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.-/	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	174.-/	161.11



DF L

Das Einstiegsmodell bei den Einbauhauben - mit 3 Leistungsstufen.

Betriebsarten

-  Luffördermenge
-  Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 LED-Leuchten

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
31,5 × 548 × 469 mm

Preis	DF L5 (55 cm)	
Nero/Weiss	640.-/	592.59
ChromeClass	690.-/	638.88
vRG	2.50/	2.31

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.-/	45.37
Longlife-Aktivkohlefilter	126.-/	116.67



DV S

Das Einstiegsmodell bei den Einbauhauben - mit modernem Design.

Betriebsarten

-  Luffördermenge
-  Abluftstutzen mit integrierter Rücklaufklappe
-  Abluft
-  Umluft
-  2 Halogenlampen

Energie



Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
132 × 549/899 × 510 mm

Preis	DV S5 (55 cm)	
Nero/Weiss	440.-/	407.41
ChromeClass	500.-/	462.96
vRG	2.50/	2.31

Preis	DV S9 (90 cm)	
ChromeClass	600.-/	555.56
vRG	2.50/	2.31

Extras für Umluftbetrieb

Standard-Aktivkohlefilter	49.-/	45.37
---------------------------	--------------	-------



DF U

Die reine Umluftlösung - mit optimaler Geruchsabscheidung und Ausblasung vorne.

Betriebsarten

-  Umluft *
-  2 Halogenlampen

Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
124 × 546 × 488 mm

Preis	DF U5 (55 cm)
Integrierbar	1340.- / 1240.74
Nero/Weiss	1411.- / 1306.48
ChromeClass	1462.- / 1353.70
vRG	2.50 / 2.31

* inkl. Longlife-Aktivkohlefilter



Luftreinigungs-Cassette

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

Betriebsarten

-  Umluft *

Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
112 × 530 × 283 mm

Preis	LR (53 cm)
Nero/Weiss	460.- / 425.93
ChromeClass	480.- / 444.44

* inkl. 900 gr Standard Aktivkohlefilter



Luftausblas-Cassette

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

Betriebsarten

-  Umluft

Gerätemasse (Fronthöhe × B × T):
112 × 530 × 283 mm

Preis	LAC (53 cm)
Nero/Weiss	360.- / 333.33
ChromeClass	380.- / 351.85

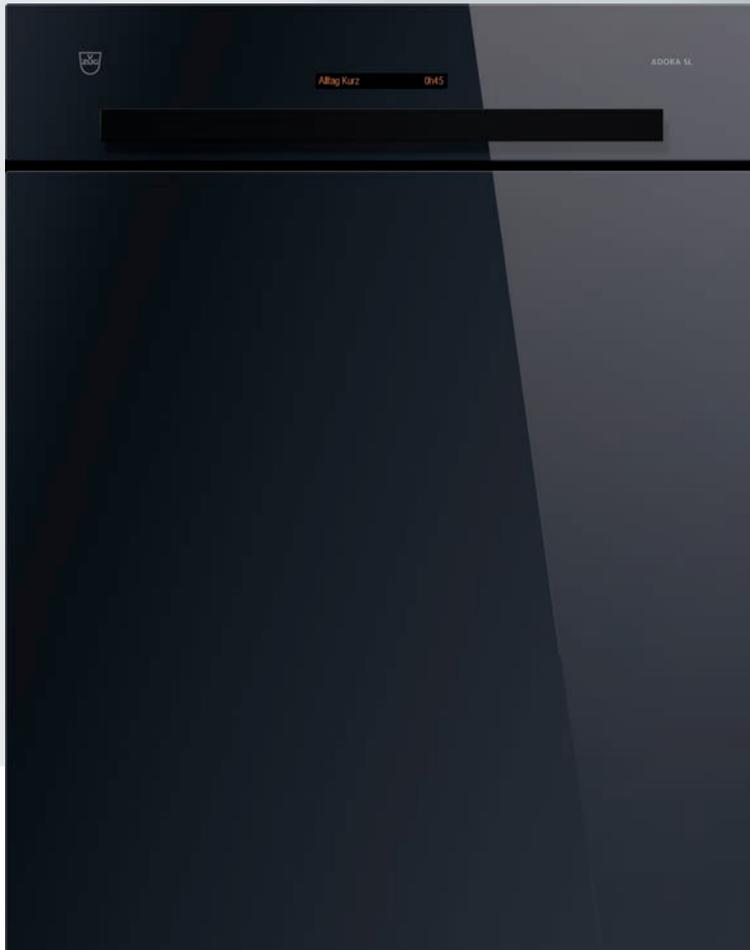
Geschirrspüler

Wenn es schnell gehen muss, erbringt die Adora SL Spitzenleistungen: Mit dem **Sprintprogramm** ist leicht verschmutztes Geschirr in wenigen Minuten wieder bereit. In der Zwischenzeit können Sie sich entspannt um Ihre Gäste kümmern.

Die Weltneuheit **SteamFinish** pflegt Ihr Geschirr am Ende des Trocknungsprozesses mit reinem Dampf - für fleckenfreie Sauberkeit und funkeln den Glanz.



Das Platzwunder unter den Geschirrspülern ist grossräumig konzipiert und sorgt mit höchst **flexiblen Körben** dafür, dass Sie Ihr gesamtes Geschirr platzsparend und ergonomisch einräumen können.



In Sachen Ressourceneffizienz ist die **Adora SL** meisterhaft: Mit der Energieeffizienzklasse A+++ (-10%) sorgt sie für einen geringen Verbrauch und ganz einfach für ein gutes Gefühl.

LEISTUNGSSTARKE KÜCHENHELFER, DIE SIE UND
IHR GESCHIRR ZUM STRAHLEN BRINGEN



«WEIN KANN JEDER!»

Woran erkennt man einen guten Tropfen? Daran, dass die Flasche leer ist. Denn das Wichtigste, findet Weinjournalistin Britta Wiegmann, ist doch der eigene Geschmack. Nur in einem kennt sie nix: Die Gläser müssen piccobello sein.

«AUS EINER LANGSTIELIGEN, GERÄUMIGEN
TULPE KANN MAN FAST ALLES TRINKEN,
SOGAR CHAMPAGNER.»

Britta Wiegemann, Weinjournalistin und diplomierte Verkosterin



Schaut Britta Wiegemann auch mal etwas tiefer ins Glas? Sie lacht. «Ja», sagt sie, «ins leere! Um sicherzugehen, dass es sauber ist.» Nein, der hausfrauliche Typ ist sie nicht. Der gastliche, ja: «Ich habe das Haus gerne so richtig voll.» Dann stellt sie eine Lammkeule auf den Tisch und ein, zwei Flaschen Wein dazu, «und dann wär's doch schade, der Châteauneuf würde nach Schrankmuff oder Spülmittel riechen.» Immer zuerst den Geruchstest zu machen, das hat sie am allerersten Tag ihres Studiums an der Fakultät für Önologie in Bordeaux gelernt. Und auch gleich das Gegenmittel dazu: «Kurz ins Glas hauchen, so dass es beschlägt, ähnlich wie beim Brillenputzen. Der Dampf lässt Fremdgerüche verfliegen.» Sie wirft einen Blick auf ihren Geschirrspüler und scherzt: «Sozusagen die Urform des SteamFinish.»

Seit 20 Jahren bummelt Britta Wiegemann als Journalistin, Weinexpertin und Verkosterin durch die Welt des Genusses. Man kennt sie unter anderem als Kolumnistin und Videobloggerin. Ihr jüngstes Baby heisst «taste! – Das Genussmagazin» (www.tastemagazin.ch), eine Online-Plattform rund ums Essen, Trinken, Reisen und Leben. Dort verrät sie neben ihren Lieblingsrezepten und -adressen etwa, was gegen Rotweinpelz auf der Zunge hilft («Sojamilch!»), welchen Wein man stilgerecht aus dem Wasserglas trinkt («Txakoli, einen Weissen aus dem spanischen Baskenland.») und wie man Korkschmecker entlarvt («Mit warmem Wasser.»).

Ein Glas für alle Fälle

Ihr Credo: Wein kann jeder, das ist nicht kompliziert. So sind die Gläser, die in ihrer Küche kopfüber in einem Rack hängen, fast sämtlich die

gleichen. «Verschiedene Modelle machen Freude, sind aber kein Muss. Aus einer langstieligen, geräumigen Tulpe kann man alles trinken, sogar Champagner.» Und sie wandern ausnahmslos in den Geschirrspüler. «Für eine Reportage durfte ich mal hinter die Kulissen des Orient-Express schauen. Die Küche ist kaum handtuchgross und spartanisch ausgestattet – da werden alle Gläser per Hand mit kaltem Wasser gespült! Für mich wäre das nichts. Allein schon, weil ich im Gegensatz zu meiner Spülmaschine öfter mal ein paar zerbreche ...»

Schreckgespenst Schrank

Noch mehr Tipps? «Weingläser im Schrank nie auf den Kopf stellen, sonst können sich im Kelch Gerüche sammeln. Falls es doch mal muffelt, einfach mit dem Kurzprogramm des Geschirrspülers auffrischen.» Am Ende eines fröhlichen Abends macht sie es sich leicht: «Nach einer grösseren Runde lasse ich die Maschine zweimal laufen, einmal für Geschirr und einmal für Gläser.» Übrigens: Bei Tisch wechselt sie gerne öfter den Wein, aber nur selten das Glas. «Das tun Winzer auch nicht», winkt sie ab und erzählt, dass viele Weinmacher in ihrem Freundes- und Bekanntenkreis beim Dinner al fresco die Reste auch gerne mal in die Böschung giessen. «Das mag ich so an diesem Menschenschlag: Winzer wissen zu geniessen!» Ganz unkompliziert.



IHRE BEDENKEN BETREFFEND ENERGIE- UND WASSERVERBRAUCH KÖNNEN SIE SPÜLEN

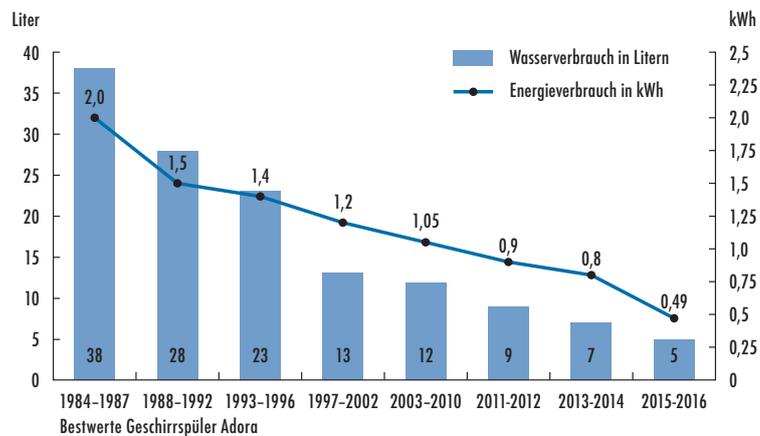
Eines steht fest: Ein Geschirrspüler verbraucht weit weniger Energie und Wasser als wenn Sie das Geschirr von Hand abwaschen. Das gilt für Geschirrspüler von V-ZUG umso mehr – in Sachen Ökologie gehören sie nämlich zu den Besten.

Qualität bedeutet auch Energie sparen

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

Weltneuheit – Geschirrspüler mit Wärmepumpentechnologie

Der Geschirrspüler Adora SL WP (nur in der 60er-Linie erhältlich) verfügt zusätzlich über eine Wärmepumpe: Als erster Hersteller baut V-ZUG eine hocheffiziente Wärmepumpe in den Geschirrspüler ein und reduziert damit den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Geschirrspülern um fast die Hälfte. Im Ecoprogramm wird das Spülwasser ausschliesslich von der Wärmepumpe erwärmt, hier wird somit am wenigsten Energie benötigt. Je nach Programmwahl wird eine zweite Wärmequelle eingeschaltet, um eine konstante Temperatur zu erreichen. Die vom



V-ZUG konnte den Wasserverbrauch der Adora Geschirrspüler in den letzten 30 Jahren um 86% senken.

Geschirrspüler abgegebene Wärme wird vom Latentwärmespeicher wieder aufgenommen – für eine ausgeglichene Wärmebilanz in der Küche.

Geprüft und bestätigt durch:

ökozentrum

forschen | entwickeln | bilden

Sparsame Funktionen für Ihr Budget und ein gutes Gefühl

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

- **Trübungssensor:** Dieser Sensor misst den Verschmutzungsgrad des Wassers und sorgt dafür, dass nicht unnötig Frischwasser verbraucht wird.
- **Wasserhärtesteuerung:** Die Wasserhärtesteuerung gewährleistet laufend die ideale Härte des Wassers. Das Spülmittel wirkt besser, Geschirr und Gläser werden geschont.

- **Glanzmitteldosierung:** Die Dosis an Glanzmittel wird automatisch der Wasserhärte und der Beladung angepasst – Sie sparen Glanzmittel.
- **Energiespartaste:** Senkt die Temperatur um 5 °C und spart damit 10% Energie.
- **Programm Teilbeladung:** Passt das Programm automatisch einer geringeren Beladung an und spart damit bis zu 6 Liter Wasser und 30 Minuten Zeit.
- **Automatischer Türaufstosser:** Mit dem Türaufstosser wird nach dem Spülprogramm die Tür automatisch aufgestossen. Dies verkürzt die Trocknungsphase und spart wertvolle Energie.
- **Kalksensor:** Der Kalksensor passt den Salzverbrauch automatisch der Wasserhärte an – so wird Salz gespart und das Wasser optimal enthärtet.



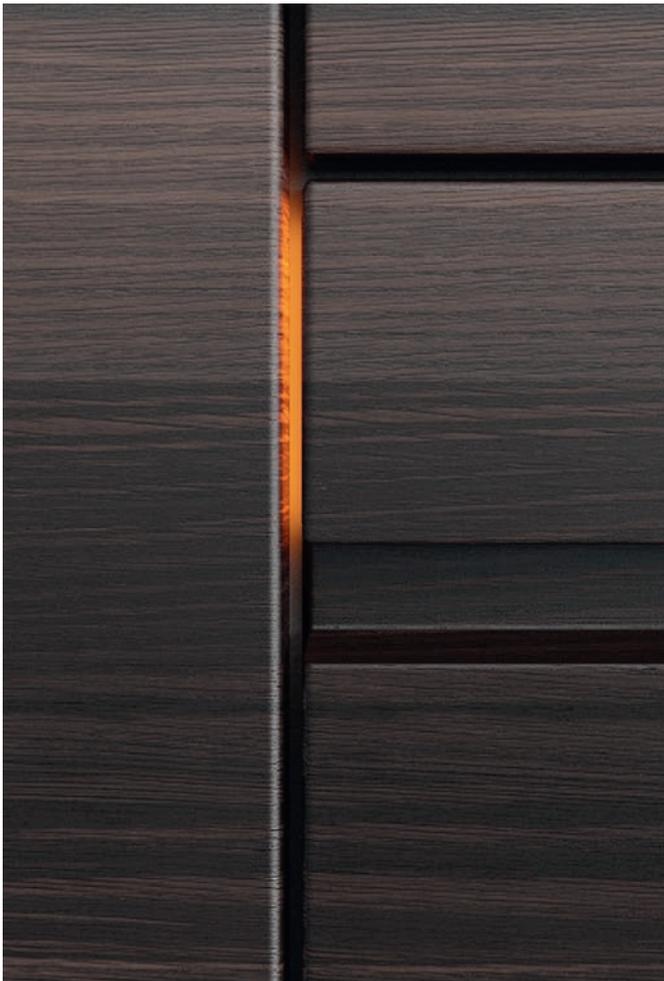
Perfekt geeignet für den Hocheinbau



Griffloser Einbau

GROSS ODER KLEIN, SPIEGELGLAS ODER CHROM - WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN

Suchen Sie sich den Geschirrspüler aus, der genau zu Ihrem Haushalt passt - oder lassen Sie das Gerät einfach elegant hinter der Möbelfront Ihrer Küche verschwinden. Bei jeder Variante sorgen wir für einen einfachen und praktischen Einbau.



FunctionLight

Vier Designs stehen zur Auswahl



Spiegelglas



Nero



Weiss



ChromeClass

Design, das in jede Küche passt

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

Schnell und unkompliziert eingebaut

Die Geschirrspüler von V-ZUG sind als Standard- oder Grossraum-Variante erhältlich – letztere sind wahre Platzwunder. Für den einfachen Einbau können Geschirrspüler ab Werk mit einem speziellen Gleitblech bestellt werden. Die Geschirrspüler von V-ZUG eignen sich nebst

dem normalen Einbau perfekt für den Hocheinbau: Ein spezielles Türscharnier bewirkt, dass die Tür des Geschirrspülers beim Öffnen leicht angehoben wird. So bleibt Platz zum Einschwenken, und die Adora kann mit minimalen Spaltmassen eingebaut werden. Bitte beachten Sie, dass die Adora SL WP der 60er-Linie mit Wärmepumpe nur in der Standard-Grösse erhältlich ist.

Praktische Beleuchtung für ein angenehmes Handling

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



WELTNEUHEIT
STEAMFINISH

Mit reinem Dampf zu
funkelndem Glanz

DIE SPANNENDSTEN FUNKTIONEN UND PROGRAMME – EINSCHALTEN UND STAUNEN

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



Alltag Kurz

Als erster Geschirrspüler reinigt die Adora normal verschmutztes Geschirr in nur 45 Minuten.

Automatik

Das Automatik-Programm weiss, was das Geschirr braucht: Dieses Programm spült Ihr Geschirr genau richtig und spart dabei auch noch bis zu 30% Wasser, Strom und Regeneriersalz. Die Programmdauer wird automatisch gesteuert und beträgt zwischen 45 und 90 Minuten.

Fondue/Raclette

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

Sprint

Wenn es eilt, zum Beispiel bei einer Party, spült das Sprint-Programm in wenigen Minuten. Bei der Adora SL dauert der Spülgang 19 Minuten und bei der Adora SL WP sogar nur 17 Minuten. Das Sprint-Programm von V-ZUG gehört damit zu den schnellsten überhaupt.

Hygiene

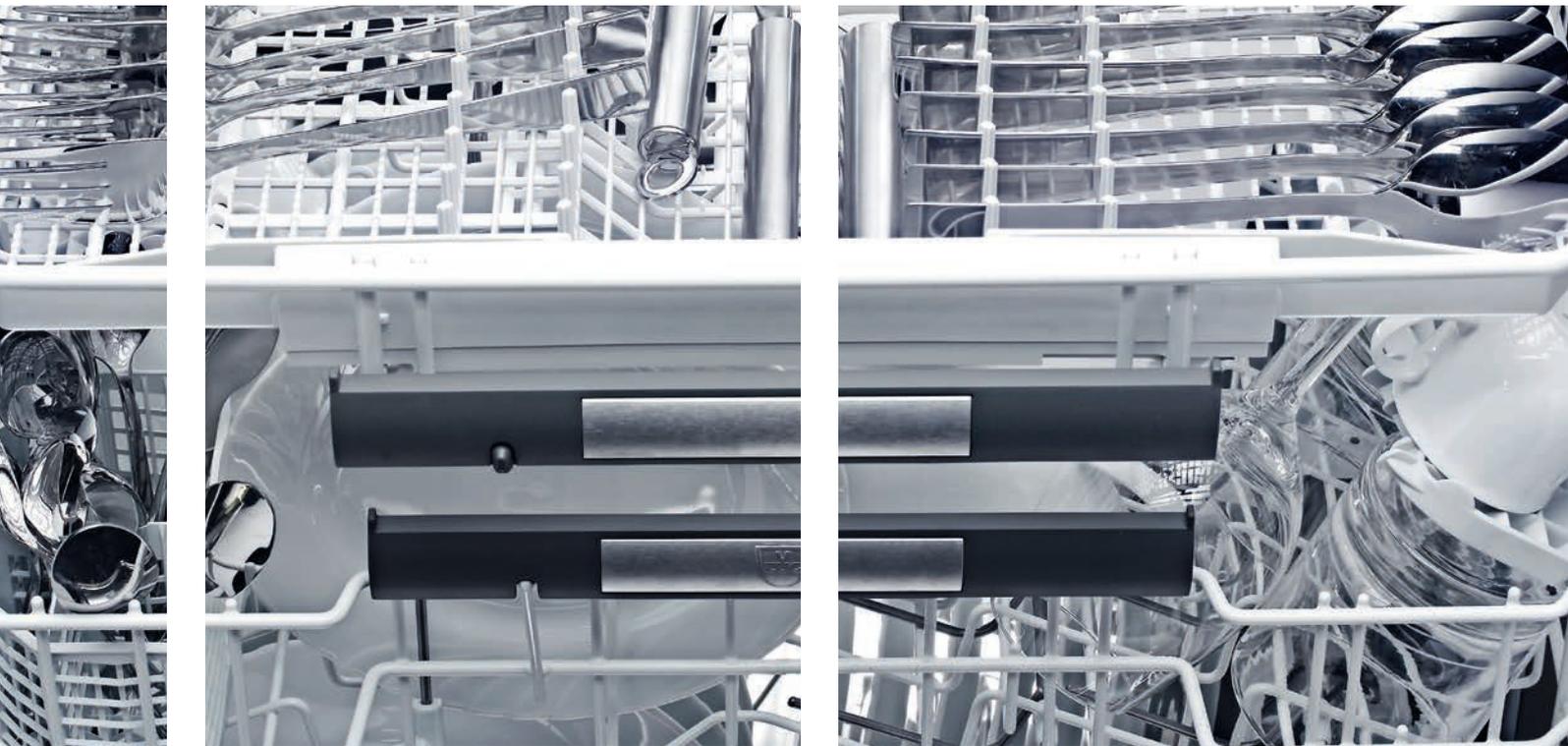
Für hygienisch saubere Reinigung von Gegenständen wie Schneidbrettern oder Babyfläschchen.

Weltneuheit SteamFinish

Mit dem Programm SteamFinish pflegt die Adora als erster Geschirrspüler Gläser, Besteck und Geschirr mit reinem Dampf und sorgt für messbare, fleckenfreie Sauberkeit und funkeln den Glanz. Die Wirksamkeit von SteamFinish wurde im unabhängigen Prüflaboratorium Labor Veritas getestet und bestätigt. Bei der einzigartigen patentierten SteamFinish-Technologie wird am Schluss des Trocknungsprozesses Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut in Form von reinem (destilliertem) Wasser und entfernt Rückstände von Restsalzen sowie Spuren von Spül- und Glanzmittel. Die Weltneuheit SteamFinish kann zu jedem Spülprogramm manuell hinzugewählt oder ganz einfach fix programmiert werden – als schonendes Finish bei jedem Spülgang.

Geprüft und bestätigt durch:

**Labor
Veritas**



FLEXIBILITÄT UND ERGONOMIE VOM UNTERKORB BIS ZUR BESTECKSCHUBLADE

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

Unterkorb mit MultiFlex-Zone

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

Als Zubehör erhältlich: Spezieller Gläser-Unterkorb

Dieser Unterkorb wurde speziell für Gläser und Tassen entwickelt. Bis zu 26 Trinkgläser und 10 Tassen finden darin Platz. Der Korb eignet sich ideal für den Alltag im Büro oder wenn Sie oft viele Gäste empfangen. Er passt zu allen Komfortstufen der Adora Linie und kann als Zubehör bestellt werden.

Höhenverstellbarer Oberkorb mit viel Platz

Die Multifunktionsabläufe eignen sich hervorragend für Kaffeetassen und dienen als Auflage der Wasser- oder Weingläser. Die spezielle Gläserreihe bietet zusätzlich Platz für Trinkgläser. Untertassen oder kleine Schalen finden ebenfalls problemlos Platz. Der Oberkorb ist zudem mehrfach höhenverstellbar: Auch beladen lässt er sich mit nur einem Handgriff in sieben verschiedene Positionen bringen.

Komfortable ergoPlus-Besteckschublade

Die von V-ZUG neu entwickelte Schublade ermöglicht ein ergonomisches Einfüllen des Bestecks. Zudem lassen sich die Besteckteile strukturiert, das heisst berührungsfrei, platzieren. So wird das Besteck rundum sauber und Kratzspuren sind ausgeschlossen.

PRODUKTVERGLEICH GESCHIRRSPÜLER

	Adora SL	Adora S	Adora N	Adorina 45 S	Adorina 45	Adorina 60
Prospektseite	134/136	135/137/138	135/137/138	139	139	139
Ausführungen						
Version Grossraum	✓	✓	✓			
Vollintegrierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spiegelglas	✓	✓	✓			
ChromeClass		✓	✓			
Nero/Weiss		✓	✓			
Ausstattung						
Energieeffizienz	A+++/-10%	A+++/-10%	A++	A++	A+	A+
ergoPlus-Besteckschublade	-/✓			✓		
LED-Innenraumbeleuchtung	✓					
Automatischer Türaufstösser	✓	✓		✓*		
Exklusivitäten von V-ZUG						
Sprint-Programm	Min. 19					
Intelligente Vierfachsensoren	✓					
Kalksensor	✓	✓				
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss	✓	✓	✓			
SteamFinish	✓					
Alltag-Kurz-Programm	✓					
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung	✓	✓	✓			
Anwendungen						
Anzahl Massgedecke	12/13	12	12	10	9	12
Einfacher Hocheinbau	✓	✓	✓			
Anzahl Programme	10	8	5	6	6	4
All-in-1-Option	✓	✓	✓			
Hygiene-Programm	✓	✓				
Kindersicherung	✓	✓				
Bedienung und Anzeige						
Startaufschub	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Klartextanzeige (15 Sprachen)	✓					
7-Segment-Anzeige		✓				
Gerätehöhe						
Standard	mm 756	756	756	815-875	815-875	815-875
Grossraum	mm 845-961	845-961	845-961			

* ab April 2016

Zubehör siehe ab Seite 178



Adora 55 SL di Besteckschublade

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

Programme

-  Automatik
-  SteamFinish
-  Alltag Kurz
-  Sprint
-  Glas
-  Intensiv
-  Fondue/Raclette
-  Hygiene
-  Vorspülen
-  Eco
-  Teilbeladung
-  Energiesparen
-  Kindersicherung
-  Startaufschub 24h
-  Sprachen
-  Optimal für Tabs
-  Unerhört leise
-  ergoPlus-Besteckschublade
-  Kalksensor
-  Trübungssensor
-  Glanzmitteldosierung
-  Wasserhärtesteuerung
-  Automatischer Türaufstosser
-  Wasserverbrauch 5 Liter

Ausstattung

- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 13 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 5 Liter/0,72 kWh/42 dB(A)



Preis GS 55 SL Gdi B

Grossraum **4480.-** / 4148.15
vRG **12.-** / 11.11



Adora 55 SL di

Die Weltneuheit SteamFinish ist ein guter Grund, sich für diesen erstklassigen Geschirrspüler zu entscheiden.

Programme

-  Automatik
-  SteamFinish
-  Alltag Kurz
-  Sprint
-  Glas
-  Intensiv
-  Fondue/Raclette
-  Hygiene
-  Vorspülen
-  Eco
-  Teilbeladung
-  Energiesparen
-  Kindersicherung
-  Startaufschub 24h
-  Sprachen
-  Optimal für Tabs
-  Unerhört leise
-  Kalksensor
-  Trübungssensor
-  Glanzmitteldosierung
-  Wasserhärtesteuerung
-  Automatischer Türaufstosser
-  Wasserverbrauch 5 Liter

Ausstattung

- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 5 Liter/0,69 kWh/42 dB(A)



Preis GS 55 SL di

Standard **4150.-** / 3842.59

Preis GS 55 SL Gdi

Grossraum **4300.-** / 3981.48
vRG **12.-** / 11.11



Adora 55 S di



Der automatische Türaufstosser dieses Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Programme

- Automatik
- Kurz
- Glas
- Intensiv
- Fondue/Raclette
- Hygiene
- Vorspülen
- Eco
- Teilbeladung
- Energiesparen
- Kindersicherung
- Startaufschub 24h
- Optimal für Tabs
- Kalksensor
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Automatischer Türaufstosser

Adora 55 N di

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

Programme

- Alltag
- Kurz/Glas
- Intensiv
- Vorspülen
- Eco
- Energiesparen
- Startaufschub 9h
- Optimal für Tabs

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 7 Liter/0,72 kWh/44 dB(A)



Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 9,2 Liter/0,91 kWh/44 dB(A)



Preis GS 55 S di

Standard **3220.-** / 2981.48

Preis GS 55 S Gdi

Grossraum **3370.-** / 3120.37
vRG **12.-** / 11.11

Preis GS 55 N di

Standard **2860.-** / 2648.15

Preis GS 55 N Gdi

Grossraum **3010.-** / 2787.04
vRG **12.-** / 11.11

Zubehör siehe ab Seite 178



Adora 55 SL Vi Besteckschublade

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

Programme

-  Automatik
-  SteamFinish
-  Alltag Kurz
-  Sprint
-  Glas
-  Intensiv
-  Fondue/Raclette
-  Hygiene
-  Vorspülen
-  Eco
-  Teilbeladung
-  Function Light
-  Energiesparen
-  Kindersicherung
-  Startaufschub 24h
-  Sprachen
-  Optimal für Tabs
-  Unerhört leise
-  ergoPlus-Besteckschublade
-  Kalksensor
-  Trübungssensor
-  Glanzmitteldosierung
-  Wasserhärtesteuerung
-  Automatischer Türaufstosser
-  Wasserverbrauch 5 Liter

Ausstattung

- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 13 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 5 Liter/0,72 kWh/40 dB(A)



Preis GS 55 SL GVi B

Grossraum	4230.- / 3916.67
vRG	12.- / 11.11



Adora 55 SL Vi

Die Weltneuheit SteamFinish ist ein guter Grund, sich für diesen erstklassigen Geschirrspüler zu entscheiden.

Programme

-  Automatik
-  SteamFinish
-  Alltag Kurz
-  Sprint
-  Glas
-  Intensiv
-  Fondue/Raclette
-  Hygiene
-  Vorspülen
-  Eco
-  Teilbeladung
-  Function Light
-  Energiesparen
-  Kindersicherung
-  Startaufschub 24h
-  Sprachen
-  Optimal für Tabs
-  Unerhört leise
-  Kalksensor
-  Trübungssensor
-  Glanzmitteldosierung
-  Wasserhärtesteuerung
-  Automatischer Türaufstosser
-  Wasserverbrauch 5 Liter

Ausstattung

- Innenraumbeleuchtung mit 4 LED-Leuchten
- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 5 Liter/0,69 kWh/40 dB(A)



Preis GS 55 SL Vi

Standard	3900.- / 3611.11
----------	-------------------------

Preis GS 55 SL GVi

Grossraum	4050.- / 3750.-
vRG	12.- / 11.11



Adora 55 S Vi



Der automatische Türaufstosser dieses Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Programme

- Automatik
- Kurz
- Glas
- Intensiv
- Fondue/Raclette
- Hygiene
- Vorspülen
- Teilbeladung
- Kindersicherung
- Startaufschub 24h
- Function Light
- Optimal für Tabs
- Eco
- Energiesparen
- Kalksensor
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Automatischer Türaufstosser

Adora 55 N Vi

Dieses Gerät bietet Platz für 13 Gedecke. Hergestellt in der Schweiz – wie alle Adora Geschirrspüler.

Programme

- Alltag
- Kurz/Glas
- Intensiv
- Vorspülen
- Eco
- Energiesparen
- Startaufschub 9h
- Optimal für Tabs

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 7 Liter/0,72 kWh/43 dB(A)



Preis

GS 55 S Vi

Standard **2970.-**/ 2750.-

Preis

GS 55 S GV

Grossraum **3120.-**/ 2888.89
vRG **12.-**/ 11.11

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 9,2 Liter/0,91 kWh/44 dB(A)



Preis

GS 55 N Vi

Standard **2610.-**/ 2416.67

Preis

GS 55 N GV

Grossraum **2760.-**/ 2555.56
vRG **12.-**/ 11.11

Zubehör siehe ab Seite 178

STANDARD UND GROSSRAUM, INTEGRIERT/ZUBEHÖR



Adora 55 Si

Der automatische Türaufstosser dieses Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Programme

- Automatik
- Kurz
- Glas
- Intensiv
- Fondue/Raclette
- Hygiene
- Vorspülen
- Eco
- Teilbeladung
- Energiesparen
- Kindersicherung
- Startaufschub 24h
- Optimal für Tabs
- Kalksensor
- Trübungssensor
- Glanzmitteldosierung
- Automatischer Türaufstosser
- TouchClean

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 7 Liter/0,72 kWh/44 dB(A)



Preis Standard

GS 55 Si

Nero/Weiss	2970.- / 2750.-
ChromeClass	3230.- / 2990.74

Preis Grossraum

GS 55S Gi

Nero/Weiss	3120.- / 2888.89
ChromeClass	3380.- / 3129.63
vRG	12.- / 11.11



Adora 55 Ni

Dieses Gerät bietet Platz für 13 Gedecke. Hergestellt in der Schweiz - wie alle Adora Geschirrspüler.

Programme

- Alltag
- Kurz/Glas
- Intensiv
- Vorspülen
- Eco
- Energiesparen
- Startaufschub 9h
- Optimal für Tabs
- TouchClean

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

Ab 9,2 Liter/0,91 kWh/44 dB(A)



Preis Standard

GS 55 Ni

Nero/Weiss	2610.- / 2416.67
ChromeClass	2870.- / 2657.41

Preis Grossraum

GS 55 N Gi

Nero/Weiss	2760.- / 2555.56
ChromeClass	3020.- / 2796.30
vRG	12.- / 11.11

Zubehör Adora Geschirrspüler

Adora 55 SL di/Sdi/Ndi

- Stangengriff Chrom **220.-** / 203.70
- Designgriff Chrom **150.-** / 138.90
- Dekorfront ChromeClass
 - Höhe: 632 mm **275.-** / 254.63
- Spiegelglas
 - Höhe: 632 mm **254.-** / 235.19
- Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen) **82.-** / 75.93
- Vario-Besteckauflage **61.-** / 56.48

Adora 55 SL Vi/S Vi/N Vi

- Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen) **82.-** / 75.93
- Vario-Besteckauflage **61.-** / 56.48

Adora 55 Si/Ni

- Dekorfront Nero/Weiss
 - Höhe: 632 mm **173.-** / 160.19
- Dekorfront ChromeClass
 - Höhe: 632 mm **275.-** / 254.63
- Tassenauflage im Unterkorb (Platz für 18 Tassen) **82.-** / 75.93
- Vario-Besteckauflage **61.-** / 56.48

Alle Adora Modelle

- Gläser-Unterkorb **200.-** / 185.19

Zubehör siehe ab Seite 178



Adorina 45 SVi

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

Programme

- Automatik 65-75
- Automatik 45-65
- Automatik 35-45
- Vorspülen
- Eco
- Startaufschub 24h
- ergoPlus-Besteckschublade
- Automatischer Türauftosser*
- Schnell

Ausstattung

- Platz für 10 Massgedecke

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz

*ab April 2016



Adorina 45 Vi

Speziell für Kleinwohnungen: Ein extra-schmaler Geschirrspüler.

Programme

- Automatik
- Intensiv
- Vorspülen
- Eco
- Startaufschub 9h
- Sanft
- Schnell

Ausstattung

- Platz für 9 Massgedecke

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz



Adorina 60 Vi

Das attraktive Einstiegsmodell mit Platz für 12 Gedecke.

Programme

- Vorspülen
- Eco
- Startaufschub 9h
- Normal
- Schnell

Ausstattung

- Platz für 12 Massgedecke

Zubehör ohne Aufpreis

- SMS-Bausatz

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

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



Gerätemasse (H×B×T): 815×444×550mm

Preis GS 45 SVi

Vollintegriert **2590.-**/ 2398.15
vRG **12.-**/ 11.11

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

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



Gerätemasse (H×B×T): 815×444×550mm

Preis GS 45 Vi

Vollintegriert **2310.-**/ 2138.89
vRG **12.-**/ 11.11

Wasser-/Stromverbrauch/Geräuschpegel

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



Gerätemasse (H×B×T): 810×596×550mm

Preis GS 60 Vi

Vollintegriert **2050.-**/ 1898.15
vRG **12.-**/ 11.11

Kühlschränke

Mit seinen 276 Litern Nutzvolumen bietet das Gerät **viel Platz** für frische Zutaten. Dank den höhenverstellbaren Tablaren lässt sich der Kühlraum flexibel nutzen, wofür Sie ihn gerade brauchen. ● ● ● ●

Der Prestige P eco vereint zahlreiche Vorteile aus unserem breiten Kühlschrankportfolio in einem Gerät. So zeichnet er sich beispielsweise durch seine **hohe Energieeffizienz** aus: Mit A+++ verbraucht er weniger Energie als eine 18-W-Energiesparlampe. ● ● ●



Schlicht schön macht sich der **Prestige P eco** in der Küche: Vollintegriert übernimmt er das Dekor Ihrer Wahl und bleibt elegant im Hintergrund. Innen brilliert er mit Elementen in gebürstetem Edelstahl.



V-ZUG entwickelt und produziert Kühlschränke als einziger Hersteller **im eigenen Werk in der Schweiz** - in Arbon. So können wir den Entstehungsprozess eng begleiten und Ihnen ein langlebiges Qualitätsprodukt garantieren.

FRISCH AUS SCHWEIZER PRODUKTION: SPARSAM IM VERBRAUCH, GROSSARTIG IN DER LEISTUNG



«VIELE DINGE, DIE IM ABFALL LANDEN, SCHMECKEN FANTASTISCH»

Wegwerfen? Wäre schade. Bei Esther Kern werden Rindenblätter zur Suppeneinlage und Löwenzahnwurzeln zu Kaffee. Mit ihrem Projekt «Leaf to Root» schafft sie eine ganz neue Gemüseküche. Ihre Verbündeten: ein grosser Kühlschrank und viel Kreativität.



«KOHLRABIBLÄTTER KANN MAN WUNDERBAR DÜNSTEN UND DIE STÄNGEL PICKELN.»

Esther Kern, Foodjournalistin/Chefredaktorin waskochen.ch

Esther Kern braucht in ihrem Kühlschrank mehr Platz als andere Leute. Denn alles, was man beim Gemüse sonst gerne wegwirft, bewahrt sie auf: Stängel. Blätter. Wurzeln. «Es ist verrückt, wie viele Dinge im Abfall landen, die fantastisch schmecken!», sagt sie. 2002 gründete die Journalistin mit waskochen.ch die erste unabhängige Kochplattform der Schweiz. Heute bringt es die Website nach einem Relaunch auf über 30 000 User pro Monat – und Esther Kern ist wieder Vordenkerin. «Leaf to Root» heisst die Aktion, bei der sie zusammen mit Spitzenköchen zeigt, wie man Gemüse vom Blatt bis zur Wurzel verwerten kann. Ein Kochbuch ist in Entstehung, und auch das Schweizer Fernsehen berichtete bereits über das Projekt.

Der etwas andere Radieslisalat

Nach Monaten des Rezepttestens hat sie reichlich Tipps parat. So weiss sie etwa, dass Blätter den Saft aus Gemüseknollen ziehen. Ergo halten Radiesli & Co. im Kühlschrank länger, wenn man die Blätter entfernt – und am besten sofort verspeist. «Radiesliblätter ergeben einen tollen Salat», verrät sie. «Randenblätter kann man in der Suppe mitkochen, Kohlrabiblätter dünsten und die Stängel pickeln.» Esther Kern ist Stammgast auf dem Wochenmarkt und pflegt mit Leidenschaft ihren eigenen Obst- und Gemüsegarten. «Darum weiss ich die genau temperierten Schubladen meines Kühlschranks so sehr zu schätzen», erklärt sie. «Darin hält ein Salat locker eine Woche.» Was sie sonst noch liebt: «Ganz viel Fläschli-Platz. Den brauche ich nicht für Getränke,

sondern etwa für hausgemachten Sirup, gutes Ketchup aus der Manufaktur oder für Verjus, den Saft aus unreifen Trauben, der eine herrliche Säure in Gerichte zaubert, jedoch nach dem Öffnen im Kühlschrank stehen sollte.» Obwohl sie einen grossen Tiefkühler im Keller hat, ist sie doch froh um das Tiefkühlfach im Kühlschrank. «Manche Dinge braucht man einfach in Reichweite. Zum Beispiel habe ich stets Butterwürfel eingefroren, um Saucen zu montieren. Und Eiswürfel, um Gemüse kalt abzuschrecken.»

Käse und das ewige Leben

Nun kann wahrscheinlich keine Familie von sich behaupten, ihr Kühlschrank sei ein ständiger Quell der Freude. Esther Kern lacht. «Na ja, Ordnung ist natürlich ein Dauerthema. In stressigen Zeiten verschwindet so manches im hinteren Teil der Kühlablage – und taucht erst nach dem Ablaufdatum wieder auf. Kennt wohl jeder, irgendwie.» Sie habe aber gemerkt, dass vieles nach Ablauf problemlos noch genossen werden kann. «Man sollte sich viel mehr auf sein eigenes Gefühl verlassen. Käsemeister Bernard Antony aus dem Elsass etwa sagte mir einmal in einem Interview, guter Käse könne gar nicht verderben. Schimmel solle man einfach abschneiden.» Aber vorbeugen ist natürlich besser. «Früher war beispielsweise Käse bei uns im Kühlschrank verteilt», erzählt Esther Kern. «Heute haben wir ein Glasgefäss mit allem drin. Mit solch kleinen Ordnungshelfern bewahrt man die Übersicht über seine kulinarischen Köstlichkeiten.»



MEHRERE KÜHLZONEN UND NEUARTIGE MATERIALIEN FÜR EINEN GESUNDEN LIFESTYLE

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



V-ZUG bietet Ihnen noch mehr – auf vzug.com

Auch in Sachen Nutzinhalt nimmt V-ZUG einen Spitzenplatz ein. Das flexible Innenraumkonzept sorgt für individuelle Gestaltungsfreiheit.



Richtig lagern im Mehrzonengerät und täglich gesund essen

Mehrzonengeräte verfügen neben einer klassischen Kühlzone und einem Gefrierfach auch über ein Kaltlager und/oder ein Kellerfach. Mit den zusätzlichen Temperaturzonen können Lebensmittel noch fachgerechter gelagert werden – die Inhaltsstoffe, die Qualität und die Frische der Lebensmittel bleiben dadurch deutlich länger erhalten. Wenn Sie Wert legen auf eine gesunde Ernährung und nicht täglich Frischprodukte einkaufen möchten, sind Sie mit einem Mehrzonengerät bestens bedient.

Das Kaltlagerfach: Lebensmittel bleiben bis zu dreimal länger frisch

Bei Temperaturen um 0 °C und der idealen Luftfeuchtigkeit behält das Kühlgut seine gesunden Nährstoffe und Vitamine, das delikate Aroma und das appetitliche Aussehen bis zu dreimal so lange wie in der klassischen Kühlzone. Neben der längeren Haltbarkeit bedeutet das für Sie mehr Genuss und mehr Qualität. Als Kaltlagerfach dient entweder eine FreshControl-Zone oder eine FreshBox:

- **FreshControl-Zone:** Die FreshControl-Zone basiert auf professioneller Kühltechnik mit genauer Temperaturkontrolle leicht über 0 °C und erfüllt höchste Ansprüche. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich in den Schubladen nach Bedarf regulieren. So bleiben Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren bei geringer sowie Gemüse Salat, Kräuter und Obst bei hoher Luftfeuchtigkeit bedeutend länger frisch.
- **FreshBox:** Die FreshBox schafft mit Temperaturen um den Gefrierpunkt und geringer Luftfeuchtigkeit optimale Bedingungen für die Lagerung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren. Bei der FreshBox lässt sich die Luftfeuchtigkeit nicht selbst regulieren.

Das Kellerfach: ideal für Kälteempfindliches und Getränke

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

HygienePlus – für mehr Hygiene im Kühlschrank dank Sanitized®

Zu frischen Lebensmitteln und einer gesunden Ernährung leistet auch die Hygiene im Kühlschrank einen wesentlichen Beitrag. In Kooperation mit der führenden Schweizer Firma SANITIZED setzt V-ZUG in den Kühlschränken einen neuartigen Kunststoff ein, der das Wachstum und die Verbreitung von schädlichen Mikroorganismen auf den Oberflächen bis zu 99,9% vermindert*. Das moderne Material beugt zudem unangenehmen Gerüchen vor.



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



MODERNSTE KÜHLTECHNIK UND QUALITATIVES DESIGN MADE IN SWITZERLAND

Design bedeutet bei V-ZUG nicht nur hochwertige Ästhetik, sondern schliesst auch eine komfortable Bedienung, praktische Funktionen und eine flexible Ausstattung mit ein. So entstehen erstklassige Kühlschränke, die Sie im Alltag optimal unterstützen.



Hochwertiges Design und Schweizer Qualität von V-ZUG

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

Bedienung und Funktionen für modernste Kältetechnik

Raffinierte Elektronik mit einer digitalen Anzeige bietet eine einfache Bedienung sowie beste Übersicht über die eingestellte Temperatur und die aktivierten Funktionen. Mit der Funktion Schnellkühlen/Schnellgefrieren lassen sich frisch eingelagerte Lebensmittel im Kühl- bzw. Gefrierfach schnell und schonend herunterkühlen. Bei Geräten mit getrennter Temperaturregelung kann mit der Ferienfunktion der Kühlteil heruntergefahren werden – der Gefrierfachteil bleibt unabhängig davon in Betrieb. Und mit dem Sabbat-Modus versetzen Sie den Kühlschrank in einen vermeintlichen Tiefschlaf: Die LED-Beleuchtung und die Anzeigefelder werden für 28 Stunden deaktiviert, der Kühlschrank funktioniert jedoch uneingeschränkt weiter.

Eine höchst praktische und flexible Ausstattung

Ein V-ZUG Kühlschrank bietet Ihnen viel Flexibilität für die individuelle Einrichtung und Nutzung: Mit dem Smart-Tablar-System sind die Höhenverstellung der Tablare sowie das Herausnehmen und Einsetzen zur Reinigung bequem und schnell möglich. Die Tablare werden einfach mittels Riegeln in die Seitenwände eingeklickt. Dank den Kurztابلaren oder teilbaren Tablarflächen findet auch Grosses spielend Platz. Für noch mehr individuelle Flexibilität steht Ihnen eine breite Palette an Zubehörartikeln für Ihren Kühlschrank zur Verfügung.

Einfach komfortabel – LED-Beleuchtung und SoftClose

Das moderne Ausleuchtungskonzept mit hochwertigen LED-Leuchten verteilt das Licht im Kühlschrank auch bei voller Beladung optimal – und zwar in allen Temperaturzonen bis zum Kellerfach. Die neue Türschliessdämpfung SoftClose für vollintegrierte Modelle sorgt für noch mehr Komfort. Denn egal wie schwungvoll Sie die Tür schliessen, die Bewegung wird abgebremst und die Tür sanft und leise zugezogen.

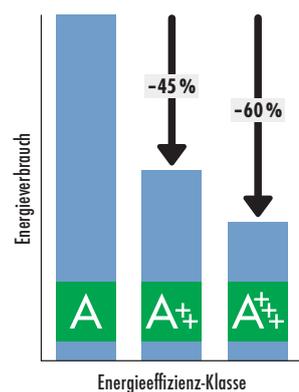


IN EIN GERÄT MIT TOP-ENERGIEEFFIZIENZ INVESTIEREN UND GELD SPAREN

Für eine einwandfreie Ökobilanz und geringere Energiekosten im Haushalt: In den Kühlschränken von V-ZUG steckt Schweizer Spitzentechnologie. Besonderen Wert legen wir in der Entwicklung auf die Energieeffizienz unserer Kühlgeräte.

Einsparpotenzial durch geringe Betriebskosten

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



PRODUKTVERGLEICH KÜHLSCHRÄNKE

	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Magnum eco	Magnum	Classic eco	Classic	Futura eco	Futura	Royal	De Luxe eco	De Luxe	Optima 3	Optima 2 eco	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Ideal	Komfort	Winecooler SL
Prospektseite	150	150	150	151	151	151	152	152	153	153	154	154	154	155	155	156	156	156	157	157	158	158	161

Ausführungen

Einbauhöhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	165,1	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	88,9	76,2	88,9	
1-türig							✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
2-türig		✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓												
Vollintegrierbar		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
nero/ weiss						✓/✓				-/✓	✓/✓			✓/✓					✓/✓	✓/✓	✓/✓	✓/✓		
Spiegelglas																							✓	
Nutzhalt, total	l	262	312	312	276	276	303	296	296	270	291	225	252	256	281	281	255	260	260	241	241	154	125	149
Gefriereteil	l	48	68	68	73	73	71	32	32	79	76	72	71	24	24	24	20	20	20	26	26	16	16	
Energieeffizienz-Klasse		A++	A+++	A++	A+++	A+++	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A++	A++	A+++	A++	A++	A+++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A

Exklusivitäten von V-ZUG

FreshControl-Zone	✓												✓										
FreshBox																✓							
Kellerfach		✓	✓										✓	✓	✓								
Weinklimazone																							✓

Anwendungen

LED-Leuchten	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Teilbare Tablette oder Kurztablette				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓					
Flaschenauszug		✓	✓										✓	✓	✓								

Bedienung und Anzeige

Getrennte Temperaturregelung	✓	✓	✓	✓	✓	✓																	✓
Digitalanzeige	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TouchControl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ferienfunktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓																	
Sabbat-Modus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
SoftClose	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓
HygienePlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓

Zubehör siehe ab Seite 180



Cooltronic

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

Geräteinformationen

- FreshControl
- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 262 Liter
- Kühlteil: 214 Liter, davon FreshControl-Zone: 39 Liter
- Gefrierenteil: 48 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 2 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1776 × 548 × 545 mm

Preis	KC
Vollintegrierbar	3940.- / 3648.15
vRG	30.- / 27.78



Noblesse eco

Ganz gross im Platzangebot und dafür umso sparsamer beim Energieverbrauch.

Geräteinformationen

- Kellerfach
- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 312 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierenteil: 68 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 2 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale
- 2 Tür-Innenfächer

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1776 × 548 × 545 mm

Preis	KN eco
Vollintegrierbar	4350.- / 4027.78
vRG	30.- / 27.78



Noblesse

Mit über 300 Litern Nutzinhalt der grösste Kühlschrank im Sortiment - inklusive separatem Flaschenauszug.

Geräteinformationen

- Kellerfach
- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 312 Liter
- Kühlteil: 244 Liter
- Gefrierenteil: 68 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 2 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale
- 2 Tür-Innenfächer

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1776 × 548 × 545 mm

Preis	KN
Vollintegrierbar	3930.- / 3638.89
vRG	30.- / 27.78



Prestige P eco



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

Geräteinformationen

- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 276 Liter
- Kühlteil: 203 Liter
- Gefrierenteil: 73 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1776×548×545 mm

Preis	KPRP eco	
Vollintegrierbar	3740.-	3462.96
vRG	30.-	27.78



Prestige eco



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

Geräteinformationen

- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 276 Liter
- Kühlteil: 203 Liter
- Gefrierenteil: 73 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1776×548×545 mm

Preis	KPR eco	
Vollintegrierbar	3540.-	3277.78
vRG	30.-	27.78



Prestige



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

Geräteinformationen

- Getrennte Temperaturregelung
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung*
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 303 Liter
- Kühlteil: 232 Liter
- Gefrierenteil: 71 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1776×548×545 mm

Preis	KPR	
Vollintegrierbar	3290.-	3046.30
Nero/Weiss	3330.-	3083.33
vRG	30.-	27.78

*Nur Version vollintegriert.



Magnum eco



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

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung

- Nutzinhalt, total: 296 Liter
- Kühlteil: 264 Liter
- Gefriereteil: 32 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefriereteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1776 × 548 × 545 mm

Preis	KM eco
Vollintegrierbar	3680.- / 3407.41
vRG	30.- / 27.78

Magnum



Ein zuverlässiger Begleiter im Alltag - dank viel Nutzinhalt und flexibler Ausstattung.

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung

- Nutzinhalt, total: 296 Liter
- Kühlteil: 264 Liter
- Gefriereteil: 32 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefriereteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1776 × 548 × 545 mm

Preis	KM
Vollintegrierbar	3320.- / 3074.07
vRG	30.- / 27.78

Zubehör siehe ab Seite 180



Classic eco

Dieser Kühlschrank zeichnet sich durch beste Energiewerte aus.

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 270 Liter
- Kühlteil: 191 Liter
- Gefrierenteil: 79 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1649×548×570mm

Preis KCL eco

Vollintegrierbar **3520.-** / 3259.26
vRG **30.-** / 27.78



Classic

Dieser Kühlschrank ist grosszügig dimensioniert und sparsam im Stromverbrauch.

Geräteinformation

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 291 Liter
- Kühlteil: 215 Liter
- Gefrierenteil: 76 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

*Nur Version vollintegriert.

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1649×548×570mm

Preis KCL

Vollintegrierbar **3200.-** / 2962.96
Weiss **3240.-** / 3000.-
vRG **30.-** / 27.78

Zubehör siehe ab Seite 180



Futura eco



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

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus
- Nutzinhalt, total: 225 Liter
- Kühlteil: 153 Liter
- Gefrierteil: 72 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale



Futura

Dank den 2 Türen und der flexiblen Ausstattung können Sie Ihr Gerät bequem nutzen und sich bestens organisieren.

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung*
- HygienePlus
- Nutzinhalt, total: 252 Liter
- Kühlteil: 181 Liter
- Gefrierteil: 71 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierteil

- 3 Schubladen
- 1 Eiswürfelschale

*Nur Version vollintegriert.



Royal



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

Geräteinformationen

- FreshControl
- Kellerfach
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus
- Nutzinhalt, total: 256 Liter
- Kühlteil: 232 Liter, davon FreshControl-Zone: 24 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KF eco

Vollintegrierbar **3500.-** / 3240.74
vRG **30.-** / 27.78

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KF

Vollintegrierbar **3150.-** / 2916.67
Nero/Weiss **3190.-** / 2953.70
vRG **30.-** / 27.78

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KR

Vollintegrierbar **3370.-** / 3120.37
vRG **30.-** / 27.78



De Luxe eco



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

Geräteinformationen

- Kellerfach
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 281 Liter
- Kühlteil: 257 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KL eco

Vollintegrierbar	3450.-	/ 3194.44	
vRG	30.-	/ 27.78	

De Luxe



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

Geräteinformationen

- Kellerfach
- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- SoftClose-Türschliessung
- HygienePlus

- Nutzinhalt, total: 281 Liter
- Kühlteil: 257 Liter
- Gefrierteil: 24 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

*Nur Version vollintegriert.

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KL

Vollintegrierbar	3030.-	/ 2805.56	
Nero/Weiss	3070.-	/ 2842.59	
vRG	30.-	/ 27.78	

Zubehör siehe ab Seite 180



Optima 3

Die FreshBox schafft bei diesem Gerät beste Bedingungen für die Lagerung von Fleisch, Fisch und Wurst.

Geräteinformationen

-  Freshbox
-  Digitalanzeige
-  Sanfte Bedienung (TouchControl)
-  SoftClose-Türschliessung
- Nutzinhalt, total: 255 Liter
- Kühlteil: 235 Liter, davon FreshBox: 18 Liter
- Gefrierenteil: 20 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 3 höhenverstellbare Glastablare, davon 1 teilbar
- 1 schräges, höhenverstellbares Flaschenrack
- 2 grosse Gemüseschalen
- 5 grossvolumige Einhängeschalen
- 2 verschiebbare Trenner
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierenteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KO3

Vollintegrierbar **3460.-** / 3203.70
vRG **30.-** / 27.78



Optima 2 eco

6 flexible Glastablare und niedrige Verbrauchswerte zeichnen diesen Kühlschrank aus.

Geräteinformationen

-  Digitalanzeige
-  Sanfte Bedienung (TouchControl)
-  SoftClose-Türschliessung
- Nutzinhalt, total: 260 Liter
- Kühlteil: 240 Liter
- Gefrierenteil: 20 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KO2 eco

Vollintegrierbar **3440.-** / 3185.19
vRG **30.-** / 27.78



Optima 2

Dank 6 zum Teil höhenverstellbaren Tablaren sind Sie beim Einräumen dieses Geräts sehr flexibel.

Geräteinformationen

-  Digitalanzeige
-  Sanfte Bedienung (TouchControl)
-  SoftClose-Türschliessung
- Nutzinhalt, total: 260 Liter
- Kühlteil: 240 Liter
- Gefrierenteil: 20 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
1522 × 548 × 545 mm

Preis KO2

Vollintegrierbar **2990.-** / 2768.52
vRG **30.-** / 27.78



Perfect eco



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

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- Nutzinhalt, total: 241 Liter
- Kühlteil: 215 Liter
- Gefriereteil: 26 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefriereteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1268×547×575 mm

Preis	KP eco	
Vollintegrierbar	2650.-	2453.70
Nero/Weiss	2690.-	2490.74
vRG	30.-	27.78

Perfect



Ein beliebtes Gerät für den Kleinhaushalt. Hergestellt in der Schweiz.

Geräteinformationen

- Digitalanzeige
- Sanfte Bedienung (TouchControl)
- Nutzinhalt, total: 241 Liter
- Kühlteil: 215 Liter
- Gefriereteil: 26 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefriereteil

- 1 Auflagegitter
- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1268×547×575 mm

Preis	KP	
Vollintegrierbar	2350.-	2175.93
Nero/Weiss	2390.-	2212.96
vRG	30.-	27.78

Zubehör siehe ab Seite 180



Ideal

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

Geräteinformation

- Nutzinhalt, total: 154 Liter
- Kühlteil: 138 Liter
- Gefrierenteil: 16 Liter

Ausstattung Kühlteil

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

Ausstattung Gefrierenteil

- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
887 × 548 × 575 mm

Preis	KI
Vollintegrierbar	1920.- / 1777.78
Nero/Weiss	1960.- / 1814.81
vRG	30.- / 27.78



Komfort

Der ideale Kühlschrank für Kleinwohnungen und die Montage im Unterbau.

Geräteinformation

- Nutzinhalt, total: 125 Liter
- Kühlteil: 109 Liter
- Gefrierenteil: 16 Liter

Ausstattung Kühlteil

- 2 Smart-Glastablar, davon 1 höhenverstellbar
- 1 geräumige Gemüseschale
- 3 grossvolumige Einhängeschalen
- 1 Eierablage für 6 Eier

Ausstattung Gefrierenteil

- 1 Eiswürfelschale

Energie



Gerätemasse (H × B × T):
760 × 548 × 575 mm

Preis	KK
Nero/Weiss	1740.- / 1611.11
vRG	30.- / 27.78

Zubehör siehe ab Seite 180



SIBIR Oldtimer

OT 274

Freistehend

In 12 trendigen Farben, zum Beispiel:



Lifestyle-Kühlschränke mit Retrocharme

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

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

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

Tel. 044 755 73 00

Fax 044 755 73 01

info@sibirgroup.ch

sibirgroup.ch

Winecooler



IHRE EDELSTEN WEINE PERFEKT TEMPERIERT – FÜR EIN ERSTKLASSIGES GESCHMACKSERLEBNIS

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



Das ideale Klima für Ihre besten Jahrgänge

Das Geschmackserlebnis eines guten Weins hängt nicht nur von seiner Qualität ab, sondern ist auch eine Frage der Ausschanktemperatur oder der Wahl des Glases. Der Einbauweinkühler von V-ZUG sorgt für die ideale Temperatur Ihrer Weine: Die beiden höhenverstellbaren Klimazonen für Weiss- und Rotwein lassen sich unabhängig voneinander aufs Grad genau einstellen. Das Spektrum umfasst Temperaturen von 5 bis 18 °C. Speziell entwickelte Kompressoren, welche schwimmend verbaut sind, stellen eine erschütterungsfreie und ruhige Lagerung des Weins sicher.

Edler Wein in edler Umgebung – dank Vollintegration, LED-Beleuchtung und SoftClose

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

Die richtige Temperatur macht den Unterschied

Champagner, Sekt und Schaumweine	5-7 °C
Trockene Weissweine	8-10 °C
Liebliche Rosé- und Weissweine	10-13 °C
Leichte Rotweine	14-16 °C
Kräftige Rotweine	17-18 °C

Winecooler SL

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

Geräteinformation

-  Wine
 -  Getrennte Temperaturregelung
 -  Digitalanzeige
 -  SoftClose-Türschliessung
 -  HygienePlus
- Nutzinhalt: 149 Liter

Ausstattung

- Einstellbereich pro Zone: 5 bis 18 °C
- 2 Digitalanzeigen für die voneinander unabhängigen Zonen
- Zwischenboden für Weiss-/Rotwein, höhenverstellbar
- Supercool-Funktion für die schnelle Kühlung in der Weissweinzonen
- Auflagegitter, verchromt, mit Designprofil
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Fassungsvermögen: mindestens 36 Flaschen à 0,75 Liter

Optionen

- Designgriff Chrom **119.-/ 110.19**
- Stangengriff Chrom **119.-/ 110.19**

Energie



Gerätemasse (H × B × T):

886 × 547 × 566 mm

Preis

KW SL

Spiegelglas **3990.-/ 3694.44**
vRG **30.-/ 27.78**

FoodCenter



DER GANZ GROSSE KOMFORT BEI DER LAGERUNG IHRER LEBENSMITTEL

Das FoodCenter Polaris S bietet Ihnen alle Annehmlichkeiten und Vorteile eines Kühlschranks von V-ZUG, sehr viel Platz und einige praktische Zusatzfunktionalitäten. Ein luxuriöses Highlight für Ihre Küche.



FoodCenter sind im Trend

Ein Großeinkauf auf dem Wochenmarkt, gemeinsam mit den Kindern kochen und das Selbstgemachte einlagern oder die Party mit zahlreichen Gästen: In so vielen Situationen leistet Ihnen das FoodCenter von V-ZUG grossartige Dienste. Ein FoodCenter – auch Side-by-Side-Lösung genannt – ist ein grosszügig dimensionierter Kühlschrank im amerikanischen Stil mit Zusatzfunktionen. Die Geräte sind im Trend und sehr gefragt. Sei es, weil man täglich mehrere hungrige Mäuler am Tisch hat oder weil man es einfach schätzt, viel Platz und alles an einem Ort zu haben.

Gute Aussichten in Ihrer Küche

Vollverchromt und freistehend wird das FoodCenter in jeder Küche zum Blickfang. Türen und Gehäuse des Polaris S sind mit massivem Edelstahl verkleidet, der für eine edel glänzende Oberfläche sorgt.

Praktische Teleskopvollauszüge für alle Schubladen im Kühl- und Gefriereteil gewährleisten Ihnen direkten Zugang bis in die letzte Ecke. Zum Lieferumfang gehört zudem ein platzsparendes Flaschenrack für 4 Flaschen, um Wein- oder Getränkeflaschen horizontal zu lagern.

Erfrischend anders – der Eiswürfel- und Wasserspender

In Ihrem FoodCenter von V-ZUG ist ein komfortabler Eiswürfel- und Wasserspender integriert. Alles, was für den Betrieb des Wasserspenders benötigt wird, ist ein direkter Anschluss an die Trinkwasserleitung. Das mühsame Wasserschleppen entfällt. Ob frisch gekühltes Trinkwasser oder ein Fruchtsaft mit Eiswürfeln oder Crushed Ice – mit dem Spender haben Sie Ihre Erfrischung stets griffbereit.



Weitere Informationen

zum FoodCenter finden Sie auf vzug.com.



Komfortabel von A bis Z

Mit der TouchControl-Bedienung regeln Sie die Temperatur des Kühlteils und des Gefrierfachs unabhängig voneinander. Bei der besonders hellen Innenraumbelichtung bleibt im Gerät trotz immenser Platzverhältnisse nichts verborgen. Und auch unangenehme Gerüche bleiben aus. Die Kaltluft wird durch einen wabenförmigen Aktivkohlefilter geleitet, der Gerüche, zum Beispiel von Käse oder Fisch, absorbiert und neutralisiert. Das alles ermöglichen wir Ihnen bei geringen Energiewerten: Das FoodCenter von V-ZUG brilliert mit Energieeffizienz-Klasse A++.

Modernste Kühltechnologie von V-ZUG

Im Gemüsefach lässt sich die Luftfeuchtigkeit selbst regulieren. So schaffen Sie ideale Bedingungen für Gemüse und Obst: Die Qualität und Haltbarkeit der Lebensmittel bleibt länger gewährleistet. Die dynamische Umluftkühlung DynamicAirflow sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation und Verteilung der Kaltluft sowie stabile Temperaturen auf den einzelnen Ebenen. So bleiben Sie jederzeit flexibel bei der Entscheidung, wo Sie Ihre Speisen im Kühlschrank platzieren. Und zu guter Letzt verhindert das Umluftkältesystem NoFrost die Vereisung des Gefrierraums – Sie müssen nie wieder abtauen.



Polarix S

Enorm komfortabel: Das FoodCenter von V-ZUG lässt ästhetisch und funktional keine Wünsche offen.

Geräteinformation

-  NoFrost-Technologie
-  Getrennte Temperaturregelung
-  Digitalanzeige
-  Sanfte Bedienung (TouchControl)
-  TouchClean
- Nutzinhalt, total: 559 Liter
- Kühlteil: 382 Liter
- Gefrierenteil: 177 Liter

Bauform

- Freistehend oder Einbau
- Flache Tür
- Eiswürfel- und Wasserdispenser

Option

- Aqua-Stop **124.-/ 114.81**

Energie



Gerätemasse (H×B×T):
1760×910×761 mm

Preis FCP S

Volledelstahl **5920.-/ 5481.48**
vRG **50.-/ 46.30**

Ausstattung Kühlteil

- Helle Innenraumbeleuchtung
- DynamicAirflow-System
- Aktivkohlefilter
- 4 Glasabläre, davon 3 höhenverstellbar
- 1 Flaschenrack
- 1 Schublade mit Feuchtigkeitsregulierung
- 1 grossräumige Gemüseschublade
- 1 Snack-Fach
- 5 Einhängeschalen
- 2 Eierablagen für 12 Eier

Ausstattung Gefrierenteil

- Helle Innenraumbeleuchtung
- 3 Glasabläre, davon 2 höhenverstellbar
- 2 Gefriergutschalen
- 4 Einhängeschalen
- 2 Kälteakkus



REFRESH-BUTLER – IHRE SCHÖNSTE KLEIDUNG VERDIENT EINE SCHONENDE PFLEGE

Schonende Pflege Ihrer Kleidung* mit dem Hauptprogramm Auffrischen, dem zusätzlich wählbaren Entknittern sowie den Extraprogrammen Trocknen und Hygienisieren. Je nach Programmwahl erfolgt der Einsatz von erfrischendem Dampf, der nachhaltigen Photokatalyse oder der energiesparenden Wärmepumpe.



Elegante Integration in ein Schranksystem



Ein Blickfang: das moderne, intuitive TouchDisplay

TEXTILPFLEGESYSTEM

*Wir empfehlen Ihnen, Echtleder, Kunstleder und Pelze nicht im REFRESH-BUTLER zu behandeln.

Auffrischen



Neutralisiert Kochgerüche wie auch Zigarettenrauch nachhaltig. Mit der Zusatzfunktion Entknittern werden Tragefalten und Knitter im Ellenbogen oder bei Anzughosen im Schritt- und Kniebereich reduziert.

Bestätigt durch:



Hygienisieren



Mit dem Extraprogramm Hygienisieren werden bis zu 99,99% der Keime und Bakterien eliminiert.

Bestätigt durch:



Trocknen



Energiesparende und schonende Trocknung von regennassen Mänteln und Textilien, für die spezielle Schonung Voraussetzung ist.

Bestätigt durch:





REFRESH-BUTLER



Textanzeige

- Intuitive Touch-Bedienung

Ausstattung

- Abklappbare Kleiderstangen
- Frischwasserbehälter
- Kondenswasserbehälter
- Montagevorrichtung für Schrankdekor
- 5 hochwertige Kleiderbügel
- 1 Korb für Kleintextilien

Gerätemasse (H×B×T):
1960×775×570 mm

Entdecken Sie das neuartige Textilpflegesystem

Mehr rund um den Refresh-Butler erfahren Sie auch auf unserer Webseite. Der REFRESH-BUTLER wird ausschliesslich über die V-ZUG AG vertrieben. Die Adresse finden Sie auf der Rückseite.



Preis	TPS RB
Nero/Weiss	10500.-/ 9722.22
ChromeClass	11500.-/10648.15
vRG	50.-/ 46.30

QR-Code scannen und mehr über den REFRESH-BUTLER erfahren



ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE	Prospektseite					
							32	33	33	34	35	
 J23014.014 Rezeptbuch «Schnell Steamen»	38.-/35.19	●										
 J23003.014 Rezeptbuch «Zauberhaft Steamen»	38.-/35.19		●		●	✓						
 J23005.014 Rezeptbuch «GourmetDämpfen»	38.-/35.19	✓	✓		✓							
 J21021.014 Rezeptbuch «Vielseitig Backen»	38.-/35.19	✓			✓	✓						
 J677018 «Natürlich Steamen» von Stefan Meier	60.-/55.56	✓	✓		✓	✓						
 K42365 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	63.-/58.33	(✓)	✓	✓	(✓)	(✓)						
 K42366 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	73.-/67.59	(✓)	✓	✓	(✓)	(✓)						
 K50319 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	54.-/50.-	(✓)	✓	✓	(✓)	(✓)						

* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

✓ mit Gerät kompatibel

(✓) Position auf Gitterrost

● im Lieferumfang enthalten

ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.	Combi-Steam	Combi-Steam	Steam	Combi-Steam	Combi-Steam
		MSLQ*	HSL	HSE	SL	SE
 K50320 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65 mm	65.-/60.19	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K23223 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	52.-/48.15	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K27358 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	63.-/58.33	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K27359 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 100 mm	74.-/68.52	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K42363 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 40 mm	73.-/67.59	(✓)	•	•	(✓)	(✓)
 K42367 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 65 mm	84.-/77.78	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K50327 Garbehälter gelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	65.-/60.19	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K23208 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 40 mm	63.-/58.33	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K27357 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 65 mm	73.-/67.59	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K40011 Garbehälter gelocht, (B x T x H): 430 x 370 x 25 mm	83.-/ 76.85				•	•
 K40199 Garbehälter Kunststoff gelocht, 1/3 GN, Höhe 52 mm	44.-/ 40.74	•	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K42362 Edelstahlblech ungelocht, 2/3 GN, Höhe 20 mm	52.-/ 48.15	(✓)	•	•	(✓)	(✓)

* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE
 K23224 Edelstahlblech ungelocht, 1/3 GN, Höhe 20 mm	42.-/ 38.89	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K40010 Edelstahlblech ungelocht (B x T x H): 430 x 370 x 25 mm	63.-/ 58.33	●			●	(✓)
 K43211 Kuchenblech emailiert 2/3 GN, Höhe 20 mm	73.-/ 67.59		(✓)			
 K44077 Kuchenblech DualEmail, (B x T x H): 430 x 370 x 25 mm	83.-/ 76.85	●			●	●
 K22503 Glasschale gehärtet, (B x T x H): 430 x 345 x 25 mm	45.-/ 41.67	●			(✓)	(✓)
 K43206 Gitterrost Chromenickel-Stahl, 2/3 GN	52.-/ 48.15		●	●		
 K44120 Gitterrost Chromenickel-Stahl, (B x T): 430 x 370 mm	63.-/ 58.33	●			●	●
 K27621 Porzellanform weiss, 2/3 GN, Höhe 65 mm	104.-/ 96.30	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K27622 Porzellanform weiss, 1/2 GN, Höhe 65 mm	84.-/ 77.78	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K27626 Porzellanform weiss, 1/3 GN, Höhe 65 mm	63.-/ 58.33	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
 K21254 Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform 2/3 GN	40.-/ 37.04					
 K21243 Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform 1/2 GN	36.-/ 33.33					
 K21252 Dampfeinsatz Edelstahl zu Porzellanform 1/3 GN	30.-/ 27.78					

* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

(✓) mit Gerät kompatibel

(✓) Position auf Gitterrost

● im Lieferumfang enthalten

ZUBEHÖR COMBI-STEAMER UND STEAMER

Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Comhair-Steam SL	Comhair-Steam SE
		32	33	33	34	35
 K34527 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 24 cm	53.-/ 49.07	(✓)	(✓)		(✓)	(✓)
 K34528 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 29 cm	64.-/ 59.26	(✓)	(✓)		(✓)	(✓)
 K34529 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 31 cm	69.-/ 63.89	(✓)	(✓)		(✓)	(✓)
 K27623 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	73.-/ 67.59	✓	✓	✓	✓	✓
 K27624 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	73.-/ 67.59	✓	✓	✓	✓	✓
 K40210 Vollauszug, 2 Ebenen	261.-/ 241.67		✓	✓		
 K50880 Rollauszug, 3 Ebenen	293.-/ 271.30				✓	✓
 K37234 ThermoBox zu 1/3 GN bis max. Höhe 65 mm	78.-/ 72.22	✓	✓	✓	✓	✓
 K50895 Sushi-Schaufel inkl. Herstanleitung	48.-/ 44.44	✓	✓	✓	✓	✓
 1008625 Deckel zu Wasserbehälter	7.-/ 6.48		✓	✓		
 B28005 Enkalkungsmittel Durgol	16.90/ 15.65	✓	✓	✓	✓	✓

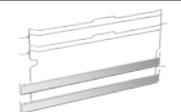
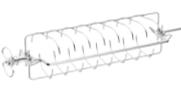
* metallisches Zubehör nur ohne Mikrowellenbetrieb

Legende Gastronorm-Masse GN

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

Weiteres Zubehör auf vzug.com

ZUBEHÖR BACKÖFEN

Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.	Comair SLP	Comair SL	Comair SEP	Comair SE	Comair SG	Comair S	Comair	De Luxe S	Comair HSE
		44	44	45	45	46	46	47	47	48
 J21021.014 Rezeptbuch «Vielseitig Backen», deutsch	38.-/ 35.19	●	●	✓	✓					✓
 K44006 Kuchenblech Brillant-Email	37.-/ 34.26						●	●	●	
 K54000 Kuchenblech mit TopClean	47.-/ 43.52					●				
 K44005 Kuchenblech mit TopClean	47.-/ 43.52	●	●	●	●					●
 K34527 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 24 cm	53.-/ 49.07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 K34528 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 29 cm	64.-/ 59.26	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 K34529 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 31 cm	69.-/ 63.89	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 K44119 Gitterrost	22.-/ 20.37					●	●	●	●	
 K44102 Gitterrost	22.-/ 20.37	●	●	●	●					●
 K40207 Vollauszug, 3 Ebenen	367.-/ 339.81	✓	✓	✓	✓					
 K44374 Rollauszug, 3 Ebenen	293.-/ 271.30					✓	✓	✓	✓	
 K40209 Vollauszug, 2 Ebenen	261.-/ 241.67									✓
 K34563 Sensor-Bratenkorb	230.-/ 212.96	✓	✓							
 K54009 Drehspieß mit Auflagerahmen	0.-/ 0.-	▲	▲							

✓ mit Gerät kompatibel

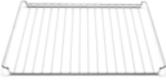
● im Lieferumfang enthalten

▲ kostenlos erhältlich (mit im Gerät beiliegender Bestellkarte)

ZUBEHÖR BACKÖFEN

Art.-Nr. Beschreibung		Preis inkl./ exkl. MwSt.	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair SG	Comhair S	Comhair	De Luxe S	Comhair HSE
Prospektseite			44	44	45	45	46	46	47	47	48
	K27621 Porzellanform weiss, 2/3 GN, Höhe 65 mm	104.-/ 96.30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K27622 Porzellanform weiss, 1/2 GN, Höhe 65 mm	84.-/ 77.78	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K27626 Porzellanform weiss, 1/3 GN, Höhe 65 mm	63.-/ 58.33	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ZUBEHÖR HERDE

Art.-Nr. Beschreibung		Preis inkl./ exkl. MwSt.	Comhair SG	Comhair S	Comhair	De Luxe S	De Luxe
Prospektseite			50	50	51	52	53
	K44006 Original-Kuchenblech Brillant-Email	37.-/ 34.26		●	●	●	●
	K54000 Original-Kuchenblech mit TopClean	47.-/ 43.52	●				
	K34527 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 24 cm	53.-/ 49.07	✓	✓	✓	✓	✓
	K34528 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 29 cm	64.-/ 59.26	✓	✓	✓	✓	✓
	K34529 Kuchenblech rund, mit TopClean Ø 31 cm	69.-/ 63.89	✓	✓	✓	✓	✓
	K44119 Gitterrost	22.-/ 20.37	●	●	●	●	●
	K44374 Rollauszug, 3 Ebenen	293.-/ 271.30	✓	✓	✓	✓	✓
	K27621 Porzellanform weiss, 2/3 GN, Höhe 65 mm	104.-/ 96.30	✓	✓	✓	✓	✓
	K27622 Porzellanform weiss, 1/2 GN, Höhe 65 mm	84.-/ 77.78	✓	✓	✓	✓	✓
	K27626 Porzellanform weiss, 1/3 GN, Höhe 65 mm	63.-/ 58.33	✓	✓	✓	✓	✓

ZUBEHÖR COFFEE-CENTER

	Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.	Supremo HSL
Prospektseite			61
	B28020 DLS Entkalker 100 ml	16.50/ 15.28	✓

ZUBEHÖR DUNSTABZÜGE

	Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.
	H43404 Fernbedienung DWVHR/DEHMR/DIAS (DSDSR*)	160.-/ 148.15
	H42809 Fernbedienung Premira Modelle	160.-/ 148.15
	H42808 Fernbedienung Modell DHL 8+11	160.-/ 148.15

*im Lieferumfang enthalten

ZUBEHÖR GESCHIRRSPÜLER

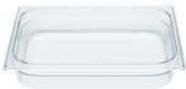
Art.-Nr. Beschreibung	Preis inkl./ exkl. MwSt.												
		Adora 55 Sldi	Adora 55 SILi	Adora 55 SIGdi	Adora 55 SIGVi	Adora 55 SIGdiB	Adora 55 SIGViB	Adora 55 Sdi	Adora 55 SGi	Adora 55 SGdi	Adora 55 Si	Adora 55 SVi	Adora 55 SGVi
Prospektseite		134	136	134	136	134	136	135	138	135	138	137	137
 W83586 Vario-Besteckauflage	61.-/ 56.48	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓
 W83899 Set Easy-Nadeln (4 Stück)	6.-/ 5.56	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
W83933 Zusätzliche Tassenauflage für den Unterkorb	82.-/ 75.93	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
W83575 Dekorfront Nero	173.-/ 160.19										✓		
W83576 Dekorfront Weiss	173.-/ 160.19										✓		
W83522 Dekorfront Chrom	275.-/ 254.63										✓		
W83525 Dekorfront Spiegelglas	254.-/ 235.19	✓						✓					
1013006 Gläser-Unterkorb	200.-/ 185.19	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ mit Gerät kompatibel

Adora 55 Ndi
Adora 55 Ni
Adora 55 NVi
Adora 55 NGi
Adora 55 NGVi
Adora 55 NGdi

135	138	137	138	137	135
✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓				
	✓				
	✓				
✓					
✓	✓	✓	✓	✓	✓

ZUBEHÖR KÜHLSCHRÄNKE

Art.-Nr. Beschreibung		Preis inkl./ exkl. MwSt.	Prestige P eco	Prestige eco	Magnum eco	Magnum	Futura eco	Optima 3	Optima 2 eco	Optima 2
Prospektseite			151	151	152	152	154	156	156	156
	H74307 Glastablar mit Auflage, Kantenschutz Weiss	78.-/ 72.22	✓	✓			✓			
	H74308 Glastablar mit Auflage, Kantenschutz Edelstahl	84.-/ 77.78	✓	✓			✓			
	K50319 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 40 mm	54.-/ 50.-	✓	✓			✓			
	K50320 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65 mm	65.-/ 60.18	✓	✓			✓			
	K50321 Kunststoffbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65 mm	33.-/ 30.55	✓	✓			✓			
	K27622 Porzellanform weiss, 1/2 GN, Höhe 65 mm	84.-/ 77.78	✓	✓			✓			
	H72731 Flaschenrack	87.-/ 80.55			✓	✓		✓	✓	✓



Rüsten – Kühlen – Zubereiten

Wie wichtig eine gute Organisation beim Kochen ist, stellt man insbesondere bei aufwendigeren Rezepten mit langer Vorbereitungszeit fest. Mit der neuen, exklusiven Auflage und dem Steamer-Zubehör kann der Kühlschrank zum Kühlstellen von bereits gerüsteten Lebensmitteln genutzt werden, bis der nächste Schritt der Zubereitung (zum Beispiel Backen, Steamen) folgt. Die Vorteile des Kühlschranks werden genutzt, unnötige Hektik bleibt aus.

Die neue Auflage und das Steamer-Zubehör passen zu folgenden Kühlschränken:

- Prestige P eco (Modell 51052)
- Prestige eco (Modell 51045)
- Futura eco (Modell 51061)



Glastablar mit Auflage

Für Gastronorm-Behälter:

Kantenschutz, weisser

Kunststoff

78.-/72.22

Kantenschutz, gebürsteter

Edelstahl

84.-/77.78



Behälter, Kunststoff, ungelocht, ½ GN

Höhe: 65 mm

33.-/30.56



Garbehälter, Edelstahl, ungelocht, ½ GN

Höhe: 40 mm

54.-/50.-

Höhe: 65 mm

65.-/60.19



Porzellanform, weiss, ½ GN

Höhe: 65 mm

84.-/77.78

STEAMER/ELEKTROBACKÖFEN UND ELEKTROHERDE



Die nachstehende standardisierte Warendecklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG								
Gerätart	Steamer					Backöfen			
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung	Combi-Steam MSLQ CST MSLQ	Combi-Steam HSL CST HSL	Steam HSE ST HSE	Combi-Steam SL CS SL	Combi-Steam SE CS SE	Combi-Steam SLP BC SLP	Combi-Steam SL BC SL	Combi-Steam SEP BC SEP DV	Combi-Steam SEP BC SEP
Abbildung auf Seite	32	33	33	34	35	44	44	45	45
Verbrauchsdaten¹⁾									
Energieeffizienz-Klasse	A+++ (besser) bis D (schlechter)	A	A+	A+	A+	A	A	A	A
Energieverbrauch, konventionell	kWh/Zyklus	0,79	–	–	0,7	0,7	0,85	0,86	0,94
Energieverbrauch, Umluft	kWh/Zyklus	0,67	0,47	–	0,63	0,63	0,7	0,7	0,78
Standby-Verbrauch eingeschalteter/ausgeschalteter Zustand	W	0	0	0	0	0	0	0	0
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung	kWh/Zyklus	–	–	–	–	–	3,1	–	3,1
Gebrauchseigenschaften¹⁾									
Max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze, UL	°C	230/230	–/230	–/–	230/230	230/230	300/280	280/250	300/280
Temperatur bei Dampfbetrieb	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	–	–	–
Mikrowellen-Ausgangsleistung	W	700	–	–	–	–	–	–	–
Nutzbare Grillfläche	cm ²	1100	–	–	1100	1100	1300	1300	1300
Nutzbares Garraumvolumen	l	55	34	36	55	55	68	68	68
Abmessungen²⁾									
Höhe	cm	76	37,9	37,9	76*	76*	76*	76*	76*
Breite	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Tiefe (ab Möbelfront)	cm	56,9	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Tiefe bei offener Tür (vor Möbelfront)	cm	43,9	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
Leergewicht ³⁾	kg	58	28	24	50	50	54	49	54
Ausstattung									
Backofen	klein/mittel/gross	mittel	klein	mittel	mittel	mittel	gross	gross	gross
Innenabmessungen	Höhe	cm	31,9	25,6	25,6	31,9	31,9	35,1	35,1
	Breite	cm	43,75	35,1	35,1	43,75	43,75	46,4	46,4
	Tiefe	cm	39,2	38,5	39,75	39,2	39,2	41,55	41,55
Beleuchtung/Sichtfenster		●/●	●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Beheizungsart	Ober- und Unterhitze	●	–	–	●	●	●	●	●
	Umluft	–	–	–	–	–	–	–	–
	Heissluft	●	●	–	●	●	●	●	●
	Dampf	●	●	●	●	●	–	–	–
	Mikrowelle	●	–	–	–	–	–	–	–
Katalytische Reinigungshilfe		–	–	–	–	–	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung		–	–	–	–	–	●	–	●
Grillheizkörper vorhanden/nachrüstbar		●/–	–/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Grillmotor/Umluftgrillieren		–/●	–/–	–/–	–/●	–/●	●/●	●/●	–/●
Zeitschalter/Schaltuhr		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Geräteschublade/Geräteschublade beheizbar		–/●	–/–	–/–	–/●	●/○	–/●	–/●	●/○
Elektrischer Anschluss									
Max. Nennleistung	kW	3,7/5,7	3,5	2,2	3,7/4,7	3,7/4,7	3,4	3,4	3,5
Max. Gesamtanschlusswert	kW	3,7/5,7	3,5	2,2	3,7/4,7	3,7/4,7	3,4	3,4	3,5
Spannung	V	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~
Absicherung	A	1×16/2×16	1×16/2×10	10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10
Sicherheit und Service									
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft							
Herkunftsland		CH							
Garantie		2 Jahre							
Service durch		V-ZUG AG							
Gebrauchsanweisung		d/f/i							
Aufstell- und Einbauanleitung		d/f/i							
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug							

Erläuterungen

- Ja, vorhanden
- Gegen Mehrpreis
- Nicht vorhanden

¹⁾ Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50304/60350.

²⁾ Bei Einbaugeräten siehe Massangaben auf den Instruktionblättern und im Prospekt.

³⁾ Beachten Sie bei Geräten für Schrankbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig ist.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

* Auch als Kurzbackofen in der Höhe 59,8 cm erhältlich.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeclaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Backöfen							Kleinbacköfen	Einbauherde				
Comhair SE BC SE DV	Comhair SE BC SE	Comhair SG BC SG	Comhair S BC S DV	Comhair S BC S	Comhair BC	De Luxe S BL S	Comhair HSE BC HSE	Comhair SG EC SG	Comhair S EC S	Comhair EC	De Luxe S EL S	De Luxe EL
47	45	48	46	46	47	47	50	52	52	53	54	55
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
0,93	0,93	0,93	0,79	0,78	0,78	0,75	0,81	0,93	0,78	0,78	0,75	0,75
0,8	0,8	0,79	0,84	0,84	0,84		0,63	0,79	0,84	0,84		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
280/250	280/250	280/250	270/270	270/270	270/270	270/-	250/250	280/250	270/270	270/270	270/-	270/-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1300	1300	1100	1100	1100	1100	1100	1300	1100	1100	1100	1100	-
68	68	55	52	52	52	56	39	55	52	52	56	56
76*	76*	76*	76	76*	76	76	37,9	76	76	76	76	76
54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
50	48	47	47	45	44	41	29	47	46	44	41	41
gross	gross	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel
35,1	35,1	31,3	29,25	29,25	29,25	29,25	20,75	31,3	29,25	29,25	29,25	29,25
46,4	46,4	44,55	44,55	44,55	44,55	44,55	46	44,55	44,55	44,55	44,55	44,55
41,55	41,55	39,2	39,2	39,2	39,2	43,1	40,15	39,2	39,2	39,2	43,1	43,1
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
●	●	●	●	●	●	-	●	●	●	●	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	-/-
-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/-	-/●	-/●	-/●	-/●	-/-	-/-
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/-	-/-	●/●	●/●	●/●	-/-	-/-	-/-
●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/-	●/-	-/-	●/○	●/○	●/-	●/-	●/-
3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	3,4	3,4	3,4	2,8	2,8
3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	10,0-11,7	10,0-11,7	10,0-11,7	10,0-10,7	10,0-10,7
230~/400 2N~	230~/400 2N~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	230~/400 2N~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~
1×16/2×10	1×16/2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	1×16/2×10	3×16/2×20	3×16/2×20	3×16/2×20	3×10/2×20	3×10/2×20

COFFEE-CENTER



Die nachstehende standardisierte Warendeklaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTRO-APPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG	
Geräteart	Vollautomat	
Modellname	Supremo HSL	
Modellkennzeichen	CCS HSL	
Abbildung	Seite	61
Verbrauchsdaten		
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾	A (besser) bis D (schlechter)	A
Jahresenergieverbrauch ¹⁾	kWh	45
Energiesparfunktion	●	
Automatische Abschaltung programmierbar	min	15-180
Gebrauchseigenschaften für		
Vollautomaten	●	
Kapselmaschinen/ Einzelportionenmaschinen	-	
Siebträgermaschinen	-	
Heisswasserdüse	●	
Dampfdüse	●	
Cappuccino-Aufschümdüse	●	
Milchschokoladefunktion	-	
Bauform		
Standgerät	-	
Einbaugerät	●	
Abmessungen²⁾		
Höhe	cm	378
Breite	cm	548
Tiefe	cm	412
Leergewicht	kg	20,5
Stromversorgung (Elektrischer Anschluss gemäss Typenschild)		
Spannung	V	230 V~ 50 Hz
Leistung	W	1350
Fassungsvermögen		
Wassertank	l	1,8
Bohnenbehälter	g	200
Milchbehälter	l	0,75
Kaffee-/Milchlauf		
Höhenverstellbar von/bis	cm	8-11
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	Ⓢ Electrosuisse-geprüft	
Herkunftsland	I	
Garantie	2 Jahre	
Service durch	V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja

- Nicht vorhanden bzw. nein

¹⁾ Werte ermittelt nach den gültigen FEA-Messverfahren.

²⁾ Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Messangaben sind dem Prospekt zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten.

Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

REFRESH-BUTLER

Firmen- oder Markenname	V-ZUG AG	
Geräteart	Textilpflegesystem mit Wärmepumpe	
Verkaufsbezeichnung bei V-ZUG	REFRESH-BUTLER	
Modellname/-kennzeichen	14002	
Abbildung	Seite	166
Verbrauchsdaten		
Energieverbrauch		
Auffrischen ¹⁾²⁾	kWh/min	0,87/80
Auffrischen und Entknittern ³⁾²⁾	kWh/min	1,05/110
Hygienisieren ⁴⁾⁴⁾	kWh/min	1,30/165
Trocknen bei 60 % Restfeuchte ⁵⁾		
Energieverbrauch, total	kWh/min	1,25/136
Energieverbrauch pro kg	kWh/kg	0,25
Gebrauchseigenschaften		
Nennfüllmenge	max. kg	5
Bauform		
Freistehend	●	
Einbau in Schranksystem	●	
Türbandung	links	
Abmessungen		
Höhe	cm	196
Breite	cm	77,5
Tiefe	cm	57
Tiefe bei geöffneter Tür	cm	1220
Leergewicht	kg	170
System und Ausstattung		
Wärmepumpen-Kondensationsystem	●	
Bedienung	TouchDisplay	
Anzeige der Programmdauer	●	
Innenbeleuchtung	LED	
Startaufschub	bis h	24
Zeitliches Auffrischen	●	
Zeitliches Trocknen	●	
Frischwassertank	●	
Kondensatablauftank	●	
Geräuschemission ⁶⁾	dB(A)	52
Geräuschemission ⁶⁾ Bedampfphase	dB(A)	38
Photokatalyse	●	
Elektrischer Anschluss		
Spannung	V	230~
Frequenz	Hz	50
Anschlusswerte	kW	1,2
Absicherung	A	10
Netzkabel	m	1,8
Sicherheit und Service		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	Ⓢ Electrosuisse-geprüft	
Herkunftsland	CH	
Garantie	2 Jahre	
Service durch	V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters	V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja

- Nicht vorhanden bzw. nein

¹⁾ Programm Auffrischen, Werkeinstellung, Beladung: 1 kg.

²⁾ Mittlerer Energieverbrauch pro Programm.

³⁾ Programm Auffrischen und Entknittern, Werkeinstellung, Beladung: 1 kg.

⁴⁾ Programm Hygienisieren, Werkeinstellung, Beladung: 1 kg.

⁵⁾ Werte ermittelt nach Norm EN 61121:2005, Programm Trocknen - volle Beladung Normal trocken - ohne schonend, 5 kg, IEC.

⁶⁾ Programm Auffrischen, Werkeinstellung.

DECKEN-/MINAIRCOMFO- UND INSELHAUBEN



Die nachstehende standardisierte Warendeclaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeclaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG																
Gerätart		Deckenhaube		MinairComfo-Hauben			Inselhauben											
Modellname/-Kennzeichen		DSDSR12	DSTS9	DI SMC12	DW SMC9	DV SMC9	DIAS10	DI PQ 13	DI PQ 10	DI PQG 12	DI PQG 10	DI B 14	DI B 10	DI RG 10	DI QS 10	DI SL 10	DI E 9	
Abbildung	Seite	107	107	106	106	106	108	108	108	108	108	109	109	109	109	110	110	
Verbrauchsdaten¹⁾																		
Energieeffizienz-Klasse	A (besser) bis G (schlechter)	A	B	-	-	-	D	A	A	A	A	C	C	D	A	D	D	
Jahresenergieverbrauch	kWh	60,4	62,1	-	-	-	68	39,4	39,4	42,3	42,3	159	130	160,1	47,8	102,1	134,3	
Fluiddynamische Effizienzklasse	A (besser) bis G (schlechter)	A	B	-	-	-	D	A	A	A	A	B	B	D	A	D	D	
Beleuchtungseffizienz-Klasse	A (besser) bis G (schlechter)	D	B	-	-	-	B	A	A	A	A	F	F	F	A	F	F	
Klasse Fettabscheidungsgrad	A (besser) bis G (schlechter)	E	D	-	-	-	B	B	B	C	C	A	A	B	B	D	D	
Standby-Verbrauch	eingeschalteter/ausgeschalteter Zustand	0,85/0	0,85/0	-	-	-	0,85/0	0,8	0,8	0,99/0	0,99/0	0,35/0	0,35/0	0,99/0	0,99/0	0,7/0	0,7/0	
Luftleistung																		
Abluft ²⁾	Intensivstufe	m³/h	830	670	350 ³⁾	280 ³⁾	280 ³⁾	-	703	703	679	679	750	750	537	665	703	639
	Max. Stufe	m³/h	630	420	300 ³⁾	180 ³⁾	180 ³⁾	-	439	439	423	423	580	580	448	537	610	560
	Min. Stufe	m³/h	230	280	150 ³⁾	120 ³⁾	120 ³⁾	-	251	251	255	255	240	240	224	266	295	268
Umluft ²⁾	Intensivstufe	m³/h	-	670	-	-	-	532	578	578	558	558	520	520	370	415	139	376
	Max. Leistung	m³/h	-	330	-	-	-	491	367	367	353	353	420	420	340	397	306	355
	Min. Leistung	m³/h	-	155	-	-	-	270	221	221	224	224	204	204	180	236	189	176
Druckvermögen ²⁾	Intensivstufe	Pa	630	540	-	-	-	362	362	370	370	500	500	455	448	436	396	
	Max. Stufe	Pa	530	530	-	-	-	364	364	365	365	470	470	430	424	430	391	
	Min. Stufe	Pa	420	450	-	-	-	177	177	168	168	230	230	260	327	221	201	
Geräuschpegel³⁾																		
Intensivstufe	dB(A)	74	69	-	-	-	70	64	64	62	62	63	63	67	67	66	66	
Max. Stufe	dB(A)	68	57	-	-	-	69	55	55	51	51	55	55	63	62	65	63	
Min. Stufe	dB(A)	43	49	-	-	-	54	41	41	39	39	40	40	44	46	43	46	
Abmessungen⁴⁾																		
Höhe: Abluft/Umluft	cm	31	-	10	10	10	13,2	5,5	5,5	7	7	6,8	8	7	6	10	6	
Breite	cm	120	88	120	89,9	89,9	100	130	100	120	100	140	100	100	100	90	90	
Tiefe	cm	70	12	75	55	55	70	70	70	70	70	70	70	70	60	65	60	
Tiefe mit Auszug ⁵⁾	cm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Min. Abstand über Kochfläche, Gas/Elektro	cm	65/65	-	75/60	75/60	75/60	65/65	65/50	65/50	65/50	65/50	75/60	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	
Gewicht⁴⁾																		
	kg	33	35	30/34 ³⁾	14/18 ³⁾	14/18 ³⁾	30	35	31,5	35	34	45	36	20	15	13	20	
Ausstattung																		
Abluftstutzen, Durchmesser	mm	150	150	160 ³⁾	160 ³⁾	160 ³⁾	-	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Abluftstutzen, Position		seitlich	seitlich	oben	oben	oben	-	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	
Rückstauklappe integriert/beigelegt		-/●	-/●	-/-	-/-	-/-	-/-	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-	-/●	
Betrieb Abluft/Umluft ⁷⁾		●/-	●/● ³⁾	●/● ³⁾	●/● ³⁾	●/● ³⁾	-/-	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁴⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	
Anzahl Filter	Metall/Kombi	4/-	2/-	4/4	2/3	2/3	3/-	4/-	3/-	8/-	7/-	1/-	1/-	2/-	3/-	1/-	3/-	
Bedienung	Intern/extern	●/●	●/-	-/● ³⁾	-/● ³⁾	-/● ³⁾	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	
	Leistungsstufen	Anzahl/stufenlos	3+1/-	3+1/-	3/● ³⁾	3/● ³⁾	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	
Leistungsregulierung	elektromechanisch/elektronisch	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	
Beleuchtung	Halogen/LED	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-	-/●	●/-	●/-	
	Leistung	W	2 × 7	1 × 6	3 × 3	2 × 3	2 × 3	4 × 5	4 × 2,2	4 × 2,2	4 × 2,2	4 × 2,2	6 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 1,0	4 × 20	
	Motorenleistung	W	1 × 270	1 × 270	-	-	-	1 × 100	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 175	1 × 250	1 × 250	
Elektrischer Anschluss																		
Optionenanschluss/Anschlussleistung	W	-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	●/300 ¹⁰⁾	●/300 ¹⁰⁾	●/300 ¹⁰⁾	●/300 ¹⁰⁾	●/300	●/300	●/200	●/300	-/-	-/-	
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild	W	284	276	9	6	6	120	138,8	138,8	138,8	138,8	680	640	240	254	330	330	
Länge Anschlusskabel	m	1	1,5	1,2	1,2	1,5	2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,5	1,2	1,2	
Sicherheit und Service																		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	
Herkunftsland		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	D	D	I	I	I	CN	
Garantie		2 Jahre																
Service durch		V-ZUG AG																
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug																

Erläuterungen

- Vorhanden bzw. ja
- Nicht vorhanden bzw. nein
- 1) Werte ermittelt nach der gültigen Kennzeichnungsrichtlinie EU 65/2014.
- 2) Luftleistung im Arbeitspunkt nach EN 61591.
- 3) Schalleistung dB(A)re 1 pW nach EN 60704-3.

- 4) Bei Einbaugeräten siehe auch Massangaben auf den Instruktionsblättern und im Prospekt.
- 5) Schwadenschirm ausgezogen.
- 6) Nettogewicht inkl. Metallfilter (Beachten Sie, dass der Schrank, die Wand bzw. Decke für das Gerät tragfähig sind).
- 7) Umrüstbar auf Umluftbetrieb.

- 8) In Kombination mit Zehnder-Komfortlüftung.
- 9) ChromeClass.
- 10) Kann optional gewählt werden.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten. Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

DUNSTABZUGSHAUBEN MIT UND OHNE EINGEBAUTEN VENTILATOR



Die nachstehende standardisierte Warendeckelung entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG																					
		Wandhauben																					
Gerätart		DWP PQ 12	DWP PQ 9	DWP PG 12	DWP PG 9	DWR WR 9	DWR WR 9	DWR RG 9	DWG G 9	DWG G 6	DWG QS 9	DWG QS 7	DWG QS 6	DWE E 9	DWB B 14	DWB B 9	DWS S 9	DWS S 6	DWN N 9	DWN N 6	DWK K 9	DWK K 6	
Modellname/-Kennzeichen		Seite	111	111	110	110	111	112	112	113	113	112	112	112	113	111	111	113	113	114	114	114	114
Verbrauchsdaten¹⁾																							
Energieeffizienzklasse	A (besser) bis G (schlechter)		A	A	A	A	A*	A	D	E	E	A	A	A	D	C	C	D	D	E	E	D	D
Jahresenergieverbrauch	kWh		29,4	29,4	39	39	48,6	48,5	130,9	104,2	104,2	46,5	46,5	46,5	105	159	130	105	105	95,5	95,5	132,9	132,9
Fluidynamische Effizienzklasse	A (besser) bis G (schlechter)		A	A	A	A	A	A	D	E	E	A	A	A	D	B	B	D	D	E	E	E	E
Beleuchtungseffizienzklasse	A (besser) bis G (schlechter)		A	A	A	A	A	E	F	F	A	A	A	F	F	F	F	F	F	F	F	G	G
Klasse Fettabscheidungsgrad	A (besser) bis G (schlechter)		B	B	C	C	D	C	B	D	D	B	B	B	D	A	A	D	D	D	D	C	C
Standby-Verbrauch	eingeschalteter/ausgeschalteter Zustand		0,8	0,8	0,8/0	0,8/0	0,85/0	1,1/0	0,99/0	0/0	0/0	0,99/0	0,99/0	0,99/0	0,7/0	0,35/0	0,35/0	0,7/0	0,7/0	0/0	0/0	0/0	0/0
Luftleistung																							
Abluft ²⁾	Intensivstufe	m ³ /h	710	710	679	679	870	823	537	-	-	665	665	665	639	750	750	700	700	-	-	-	-
	Max. Stufe	m ³ /h	438	438	423	423	650	647	448	462	462	537	537	537	560	580	580	616	616	482	482	336	336
	Min. Stufe	m ³ /h	260	260	255	255	280	368	224	172	172	266	266	266	268	240	240	295	295	184	184	125	125
Umluft ²⁾	Intensivstufe	m ³ /h	532	532	556	556	410	464	370	-	-	415	415	415	376	520	520	406	406	-	-	-	-
	Max. Leistung	m ³ /h	371	371	358	358	250	447	340	208	208	397	397	397	355	420	420	306	306	210	210	110	110
	Min. Leistung	m ³ /h	227	227	222	222	240	394	180	110	110	236	236	236	176	204	204	189	189	110	110	71	71
Druckvermögen ³⁾	Intensivstufe	Pa	364	364	370	370	650	543	455	-	-	448	448	448	396	500	500	440	440	-	-	-	-
	Max. Stufe	Pa	363	363	365	365	550	517	430	322	322	424	424	424	391	470	470	430	430	322	322	451	451
	Min. Stufe	Pa	172	172	168	168	440	474	260	145	145	327	327	327	201	230	230	220	220	145	145	296	296
Geräuschpegel⁴⁾		dB(A)																					
Intensivstufe	dB(A)		64	64	62	62	73	72	67	-	-	67	67	67	66	63	63	66	66	-	-	-	-
Max. Stufe	dB(A)		55	55	51	51	67	66	63	67	67	62	62	62	63	55	55	63	63	67	67	69	69
Min. Stufe	dB(A)		41	41	39	39	49	53	44	44	44	46	46	46	46	40	40	46	46	44	44	45	45
Abmessungen⁵⁾																							
Höhe: Abluft/Umluft	cm		5,5	5,5	7	7	50	51,5	7	4,2	4,2	6	6	6	6,7	8	10,2	10,2	19	19	13,2	13,2	
Breite	cm		120	90	120	90	89,8	89,8	90	90	60	89,8	69,8	59,8	90	140	90	90	60	90	60	89,9	59,8
Tiefe	cm		55	55	55	55	33,9	32,5	50	50	50	53	53	53	48,5	70	70	49,5	49,5	48,5	48,5	51	51
Tiefe mit Auszug ⁵⁾	cm		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Min. Abstand über Kochfläche, Gas/Elektro	cm		65/50	65/50	65/50	65/50	45/45	50/40	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65	65/65	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65	65/65	75/60	75/60
Gewicht⁶⁾	kg		29	25,5	32	28,5	16	19	18	15	13	14	13	12	20	45	36	15	9	9	7	6	5
Ausstattung																							
Abluftstutzen, Durchmesser	mm		150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	125	125
Abluftstutzen, Position			oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben
Rückstauklappe integriert/beigelegt			-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-
Betrieb Abluft/Umluft ⁷⁾			●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/● ⁷⁾	●/●	●/●	●/●	●/● ⁸⁾	●/● ⁸⁾	●/● ⁸⁾	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Anzahl Filter	Metall/Kombi		4/-	3/-	8/-	6/-	2/-	2/-	2/-	1/-	1/-	3/-	2/-	2/-	3/-	1/-	1/-	3/-	2/-	3/-	2/-	3/-	2/-
Bedienung	Intern/extern		●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
Leistungsstufen	Anzahl/stufenlos		3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-
Leistungsregulierung	elektromechanisch/elektronisch		-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●
Beleuchtung	Halogen/LED		-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
Leistung		W	3×2,2	3×2,2	3×2,2	2×2,2	2×1,1	2×2,5	2×20	2×20	2×20	2×1,5	2×1,5	2×1,5	2×20	6×20	4×20	2×20	2×20	2×20	2×20	2×28	2×28
Motorenleistung		W	1×130	1×130	1×130	1×130	1×270	1×300	1×175	1×130	1×130	1×250	1×250	1×250	1×250	1×260	1×260	1×130	1×130	1×130	1×130	1×160	1×160
Elektrischer Anschluss																							
Optionenanschluss/Anschlussleistung	W		●/300 ¹⁰⁾	●/300 ¹⁰⁾	●/300 ¹⁰⁾	●/300 ¹⁰⁾	-/-	-/-	●/300	-/-	-/-	●/300	●/300	●/300	-/-	●/300	●/300	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	
Elektrischer Anschluss gem. Typenschild	W		136,6	134,4	136,6	134,4	272,2	305	200	170	170	253	253	253	290	680	640	170	170	170	170	216	216
Länge Anschlusskabel	m		1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5
Sicherheit und Service																							
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen			☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
Herkunftsland			I	I	I	I	I	I	I	CN	CN	I	I	I	CN	D	D	I	I	CN	CN	I	I
Garantie			2 Jahre																				
Service durch			V-ZUG AG																				
Name und Adresse des Anbieters			V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug																				

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja

- Nicht vorhanden bzw. nein

¹⁾ Werte ermittelt nach der gültigen Kennzeichnungsrichtlinie EU 65/2014.

²⁾ Luftleistung im Arbeitspunkt nach EN 61591.

³⁾ Schalleistung dB(A)re 1 pW nach EN 60704-3.

⁴⁾ Bei Einbaugeräten siehe auch Massangaben auf den Instruktionsblättern und im Prospekt.

⁵⁾ Schwadenschirm ausgezogen.

⁶⁾ Nettogewicht inkl. Metallfilter (Beachten Sie, dass der Schrank, die Wand bzw. die Decke für das Gerät tragfähig sind).

⁷⁾ Umrüstbar auf Umluftbetrieb.

⁸⁾ In Kombination mit Zehnder-Komfortlüftung.

⁹⁾ ChromeClass.

¹⁰⁾ Kann optional gewählt werden.

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeklaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Wälbauszug		Flachauszug/Hüttenlüfter																			Klappe		vorstehend				
DF-SIG8	DF-SIG5	DHL 11	DHL 8	DEH 7	DEH 5	DEHM 8	DEHM 7	DEHM 5	DF-PO12	DF-PO9	DF-PO5	DF-POS19	DF-POS5	DF-POS9	DF-POS5	DF-S68	DF-S65	DF-E5	DF-S5	DF-S	DF-M5	DF-L5	DF-US	DM-S5i	DM-S9	DM-S5	
118	118	116	116	116	116	116	116	116	117	117	117	117	117	117	117	118	118	119	119	119	120	120	121	118	120	120	
D	D	C	C	D	D	A	B	B	A	A	A	A+	A+	C	C	E	E	E	E	E	E	D	-	E	D	D	
154,5	154,5	91	91	104,5	104,5	57,6	66,5	66,5	37	37	37	29,1	29,1	90,5	90,5	158,3	158,3	166,2	182,6	182,6	167,9	77,8	-	113,2	132,9	132,9	
E	E	C	C	D	D	A	B	B	A	A	A	A	A	C	C	F	F	E	F	F	F	F	F	F	E	E	
D	C	A	A	D	D	A	A	A	A	A	A	A	A	F	F	E	D	G	G	G	G	A	-	G	G	G	
D	D	E	E	B	B	C	C	C	B	B	B	B	B	B	B	C	C	C	C	C	C	D	-	C	C	C	
0,99/0	0,99/0	0,35/0	0,35/0	0/0	0/0	0,85/0	0,85/0	0,85/0	0,8/0	0,8/0	0,8/0	0,8/0	0,8/0	0,7/0	0,7/0	0,99/0	0,99/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	-	0/0	0/0	0/0	
581	581	563	563	-	-	690	640	640	684	684	684	699	699	611	611	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
496	496	469	469	600	600	560	540	540	424	424	424	440	440	525	525	480	480	581	480	480	400	268	-	399	336	336	
272	272	228	228	300	300	290	270	270	253	253	253	278	278	261	261	208	208	272	240	240	240	174	-	224	125	125	
360	360	322	322	-	-	310	280	280	556	556	556	551	551	482	482	-	-	-	-	-	-	-	383	-	-	-	
283	283	233	233	360	360	300	270	270	362	362	362	359	359	434	434	339	339	390	158	158	190	151	282	326	110	110	
210	210	146	146	210	210	250	230	230	227	227	227	200	200	208	208	158	158	257	339	339	250	120	164	188	71	71	
345	345	463	463	-	-	550	550	550	362	362	362	380	380	384	384	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
338	338	436	436	340	340	540	540	540	345	345	345	353	353	361	361	386	386	350	386	386	315	229	-	247	451	451	
167	167	201	201	240	240	460	450	450	158	158	158	179	179	193	193	182	182	167	185	185	265	194	-	180	296	296	
67	67	61	61	-	-	68	71	71	67	67	67	64	64	63	63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
63	63	57	57	72	72	64	69	69	55	55	55	53	53	59	59	64	64	63	63	63	63	62	71	65	69	69	
48	48	40	40	56	56	51	55	55	40	40	40	40	40	47	47	46	46	48	48	48	52	55	52	49	45	45	
ca. 2,5	ca. 2,5	30	30	30,5	30,5	33	33	33	5,5	5,5	5,5	2,5	2,5	2,5	2,5	4,7	4,7	4	6,3	4	4	3	12,5	24,2	13,2	13,2	
82,1	54,8	110	80	70,2	52,2	86	70	52	119,8	89,8	54,8	89,8	54,8	89,8	54,8	82,1	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	89,9	54,8	
31,5-35,5	31,5-35,5	30	30	28,4	28,4	30	30	30	30-32,5	30-32,5	30-32,5	30-34,8	30-34,8	30-34,8	30-34,8	28-35,5	28-35,5	29,5-35,5	31-37,5	29-35,5	28,5-36	30-33,2	31,5-35	30,2	51	51	
max. 52,5	max. 52,5	-	-	-	-	-	-	-	max. 49	max. 49	max. 49	max. 48	max. 48	max. 48	max. 48	max. 52,5	max. 52,5	max. 47	max. 48	max. 45	max. 45	max. 48,7	max. 49	max. 48	-	-	
75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65	65/65	75/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	75/60	65/55	75/60	75/60	
17	15	29	25,5	6	5	9	8	7	27,5	23,5	19,5	16,5	12,5	16,5	12,5	16	14	11	13	12	11	8	14	12	6	5	
150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	120	120	-	120	125	125
oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	oben	-	oben	oben	oben
●/-	●/-	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/●	●/●	●/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/●	-/●	●/●	●/●	●/●	
●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	-/●	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾	●/● ⁽⁷⁾					
1/-	1/-	1/-	1/-	2/-	2/-	1/-	2/-	2/-	4/-	3/-	2/-	2/2	1/1	2/2	1/1	1/-	1/-	2/-	2/-	2/-	2/-	2/-	2/-	1/-	3/-	2/-	
●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	
3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3/-	3/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3/-	3/-	3/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3/-	3/-	3/-	3/-	3/-	4/-	3/-	3/-	-/●	3/-	3/-	
-/●	-/●	●/●	●/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	
●/-	●/-	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
2×20	2×20	4×3	4×3	2×20	2×20	2×1,1	2×1,1	2×1,1	3×2,2	2×2,2	2×2,2	2×2,2	2×2,2	2×20	2×20	2×6	2×6	2×28	2×28	2×28	2×28	2×28	2×1,5	2×28	2×28	2×28	
2×110	2×110	1×188	1×188	1×205	1×205	1×265	1×265	1×265	1×130	1×130	1×130	1×130	1×130	1×250	1×250	2×130	2×130	2×110	2×130	2×130	2×120	2×130	2×130	1×150	1×160	1×160	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	●/300 ⁽⁸⁾	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-					
260	260	200	200	245	245	267,2	267,2	267,2	136,6	134,4	134,4	134,4	134,4	290	290	272	272	276	316	316	296	153	316	206	216	216	
1,5	1,5	1,5	1,5	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,5	1,0	1,5	1,5	
Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	
I	I	D	D	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	RUM	I	I	I	I	

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten.
Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

GLASKERAMIK-, INDUKTIONS-, TOPTRONIC- UND QUICKLIGHT-KOCHFELDER

Modell	Normalrahmen	Facetten-schliff	Übermassrahmen	Flächenbündig	Black-Design	Gewicht in kg	Geräte Ausmass B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit
GK26TMS.2F				●	●	6,5	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass: 373 × 490	230 V ~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK47IMDF				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK47IMADF				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46/47TIMSC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46TMS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK47TIMSF				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK56TIMSC	●				●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N ~ 11 100 W 16 A	
GK56TMS.1F				●	●	18,5	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass: 886 × 490	400 V3N ~ 11 100 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 3 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK16TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	8	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass: 373 × 490	230 V ~ 2800 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK26TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	12,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N ~ 5600 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK37TIMPSC	●				●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46/47TIMPSC	●				●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46/47TIMASC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46TIGC	●				●	11,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N ~ 7100 W 16 A	
GK46/47/TIMXSC	●				●	11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK26TMS		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V ~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK46TIGU			●		●	11,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N ~ 7100 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK46/47TIMPSF				●	●	12	880 × 380	886 × 386/Auflagenmass: 869 × 369	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46/47TIMASF				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46TIABS.1F/TIAXSF				●	●	12	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46TMS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46/47/TIMXSF/IMXDF				●	●	11,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass: 680 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK37TIMSF				●	●	10	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
GK46TIG.1F				●	●	11,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2N ~ 7100 W 16 A	
GK26TMS.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass: 270 × 490	230 V ~ 3700 W 16 A	
GK16TIWS.1F Wok				●	●	9	384 × 501	390 × 507/Auflagenmass: 373 × 490	230 V ~ 3000 W 16 A	
GK55TESC	●				●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N ~ 10 300 W16A	Betriebsspannung: 230 V ~ ¹⁾ , 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK55TES		●			●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N ~ 10 300 W16A	
GK55TESF				●	●	18,5	897 × 501	903 × 507/Auflagenmass: 886 × 490	400 V3N ~ 10 300 W16A	
GK45TEBSC	●				●	11	584 × 514	560 × 490	400 V2-3 ~ 7700 W 16-10 A ²⁾	
GK45TEASC	●				●	11	774 × 514	750 × 490	400 V2N ~ 7600 W 16 A ¹⁾	
GK45TEXSC	●				●	10,5	704 × 514	680 × 490	400 V2-3 ~ 7000 W 16-10 A ²⁾	
GK45TERSC	●				●	11	774 × 514	750 × 490	400 V2-3 ~ 7600 W 16-10 A ²⁾	
GK45TESC/TEGC	●				●	9,5	584 × 514	560 × 490	400 V2-3 ~ 6500 W 16-10 A ²⁾	
GK45TEASU			●		●	11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N ~ 7600 W 16 A ¹⁾	
GK45TESU/TEGU			●		●	9,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3 ~ 6500 W 16-10 A ²⁾	
GK45TEPSF				●	●	11	880 × 380	886 × 386/Auflagenmass: 869 × 369	400 V2N ~ 7600 W 16 A ¹⁾	
GK45TERSF				●	●	11	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2-3 ~ 7600 W 16-10 A ²⁾	
GK45TEBS.3F				●	●	11	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2-3 ~ 7700 W 16-10 A ²⁾	
GK45TEAS.1F				●	●	11	761 × 501	767 × 507/Auflagenmass: 750 × 490	400 V2N ~ 7600 W 16 A ¹⁾	
GK45TEXS.1F				●	●	10,5	691 × 501	697 × 507/Auflagenmass: 680 × 490	400 V2-3 ~ 7000 W 16-10 A ²⁾	
GK45TES.1F/TEGF				●	●	9,5	571 × 501	577 × 507/Auflagenmass: 560 × 490	400 V2-3 ~ 6500 W 16-10 A ²⁾	
GK25TE.1F				●	●	5	281 × 501	287 × 507/Auflagenmass: 270 × 490	230 V ~ 3000 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V ~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK25TE		●			●	5	289 × 514	265 × 490	230 V ~ 3000 W 16 A	

- Erläuterungen zur Spalte Modell**
- C Normalrahmen CrNi.
 - E Elektronische Sensorbedienung.
 - F Flächenbündig.
 - G Günstigversion (Basic).
 - I Induktion.
 - M MaxiFlex.
 - P Panoramaversion.
 - R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts.
 - S Slider-Bedienung.
 - T Topbedienung.
 - U Übermassrahmen.
 - V V-förmig angelegte Kochzonen.
 - W Wok (Induktion).
- Herkunftsland: A.

Modell	Normal- rahmen	Facetten- schiff	Übermass- rahmen	Flächen- bündig	Black- Design	Classic- Design	Gewicht in kg	Geräte Ausmass B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit	Erläuterungen zur Spalte Modell
GK43AB	●				●		11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W		B Bräterzone.
GK43ABF				●	●		11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass: 726 × 466	400 V~ 7800 W		C Normalrahmen CrNi.
GK43BR	●				●		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W		F Flächenbündig.
GK43BL	●				●		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W		H Hellstrahler/Quicklight.
GK43BRU			●		●		11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W		I Induktion.
GK43BLU			●		●		11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W		L Warmhaltezone links.
GK43AU			●			●	11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7000 W		R Warmhaltezone rechts.
GK43X	●				●		11	704 × 514	680 × 490	400 V~ 7000 W		U Übermassrahmen.
GK43XF				●	●		11	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass: 680 × 466	400 V~ 7000 W		V V-förmig angelegte Kochzonen.
GK43.1B	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7600 W		¹⁾ Nur Einkreis-Kochzonen.
GK43.1BU			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7600 W		Herkunftsland: A
GK43.1BF				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 7600 W		
GK43	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W		
GK43.1	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6500 W		
GK43.2	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W		
GK43U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W		
GK43.1U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6500 W		
GK43F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 7000 W		
GK43.1F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 6500 W		
GK43.2F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 7100 W		
GK43.2U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7100 W		
GK43.3	●				●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6400 W		
GK43.3F				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 6400 W		
GK43.3U			●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6400 W		
GK42H	●					●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W		
GK42HU			●			●	7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W		
GK42HF				●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V~ 7000 W		
GK42H1	●					●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W		
GK42H1 230V	●					●	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W		Herd mit 4 Drehschaltern
GK32H1	●					●	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W		Herd, 3 Platten; Einbaurechard ER3, 3 Einzelschalter EN1
GK22H1	●					●	5	286 × 511	265 × 490	400 V~ 3000 W		Herd, 2 Platten; Einbaurechard ER2, 2 Einzelschalter EN1

Quicklight/Seite 90-94

Herd mit 4 Drehschaltern,
Einbaurechard ER4,
Einbauschaltekasten ES4/ES14,
4 Einzelschalter EN1/EN2 (je 2 Stück)

GLASKERAMIK-, INDUKTIONS-, TOPTRONIC- UND QUICKLIGHT KOCHFELDER FÜR DEN ERSATZMARKT

Modell	Normal- rahmen	Facetten- schliff	Übermass- rahmen	Flächen- bündig	Black- Design	Gewicht in kg	Geräte Ausmass B/T in mm	Ausschnitt in der Arbeitsplatte B/T in mm	Anschlussspannung Anschlusswert	Kombinierbar mit	
Induktion/Seite 82-83	GK26IDF			●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Auflagenmass: 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter	
	GK46IDF			●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter	
	GK46IABDF/TIABSF			●	●	12	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass: 726 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A		
	GK46TIMSF			●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A		
	GK56TIMSF				●	●	18,5	880 × 477	886 × 483/Auflagenmass: 869 × 466	400 V3N~ 11 100 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 3 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK16TIYSF Teppan Yaki				●	●	8	384 × 477	390 × 483/Auflagenmass: 373 × 466	230 V~ 2800 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK26TIYSF Teppan Yaki				●	●	12,5	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2N~ 5600 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
	GK46TIXSF				●	●	11,5	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass: 680 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK36TISF				●	●	10	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK26TIMSF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/Auflagenmass: 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Betriebsspannung: 230 V~, 1 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter
GK16TIWSF Wok				●	●	9	384 × 477	390 × 483/Auflagenmass: 373 × 466	230 V~ 3000 W 16 A		
Toptronic/Seite 88	GK45TEBSF				●	●	11	547 × 477	553 × 483/Auflagenmass: 536 × 466	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A ²⁾	¹⁾ Betriebsspannung: 230 V~, 2 Polleiter/Neutralleiter/Erdschutzleiter ²⁾ Betriebsspannung: 400 V~, 2 bzw. 3 Polleiter/Erdschutzleiter
	GK45TEASF/TERSF spez				●	●	11	737 × 477	743 × 483/Auflagenmass: 726 × 466	400 V2N~ 7600 W 16 A	
	GK45TEXSF				●	●	10,5	691 × 477	697 × 483/Auflagenmass: 680 × 466	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A ²⁾	

Erläuterungen zur Spalte Modell
 B Bräterzone.
 C Normalrahmen CrNi.
 E Elektronische Sensorbedienung.
 F Flächenbündig.
 G Günstigversion (Basic).
 H Hellstrahler/Quicklight.
 I Induktion.
 L Warmhaltezone links.
 M MaxiFlex.
 P Panoramaversion.
 R Warmhaltezone/Abstellfläche rechts.
 S Slider-Bedienung.
 T Topbedienung.
 U Übermassrahmen.
 V V-förmig angelegte Kochzonen.
 W Wok (Induktion).

¹⁾ Nur Einkreis-Kochzonen.

Herkunftsland: A.

EINBAUSCHALKÄSTEN, EINZELSCHALTER SOWIE EXTERNE STEUERUNGEN FÜR INDUKTION

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG												
Bauform		Einbauschkästen		Einzelschalter		Einbaurechtauchs				Schaltkasten mit Bedienknobel		Bedienknobel		
Verkaufsbezeichnung		ES4	ES4U	EN1	EN2	ER202	ER2	ER3	ER4	ESIS4	ESIS2	ESIE4	ESIE2	
Abbildung	Seite	95	95	95	95	95	95	95	95	81	81	81	81	
Gerätemasse	Blende: Höhe ¹⁾	cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4	9	9		
	Breite ²⁾	cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7	36,7	36,7		
	Tiefe ³⁾	cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0	0,4	0,4		
	Gehäuse: Höhe	cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0	8,0	8,0	8,0	8,0
	Breite	cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0	34,7	34,7	34,7	34,7
	Tiefe	cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Induktion/Glaskeramik kombinierbar		-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-	●/-	●/-	
Schalterbestückung:														
Anzahl Bedienknobel		-	-	-	-	-	-	-	-	4	2	4	2	
Einkreisregler	Anzahl	2	2	1	-	2	2	3	2	-	-	-	-	
Zweikreisregler	Anzahl	2	2	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	
Elektrischer Anschluss	V	400	400	400	400	400	400	400	400	1 × Erde 1 × Signalleitung				
		3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~					
Gesamtanschlusswert max.	kW	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95					
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	

Erläuterungen

● Vorhanden bzw. ja
 - Nicht vorhanden bzw. nein

¹⁾ ChromeClass ES4: 9,2 cm;
 EN1/2: 9,2 cm.

²⁾ ChromeClass ES4: 37,0 cm;
 EN1/2: 8,0 cm.

³⁾ Über Möbelfront
 vorstehend.



Die nachstehende standardisierte Warendeclaration entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeclaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59) und des CENELEC COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECHNIQUE (Fachkommission TC 59X).

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG						
Typ- bzw. Verkaufsbezeichnung		Adora 55 SL		Adora 55 S	Adora 55 N	Adorina 45	Adorina 45S	Adorina 60
Modellname/-kennzeichen		GS 55 SL-di B/Vi B	GS 55 SL-di/Vi	GS 55 Sj-di/Vi	GS 55 Ni-di/Vi	GS 45 Vi	GS 45 S-Vi	GS 60 Vi
Abbildung	Seite	134/136	134/136	135/137/138	135/137/138	139	139	139
Verbrauchsdaten für Standardprogramm		Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	Ecoprogramm	50° Eco	50° Eco	50° Eco
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾	A+++ (besser) bis D (schlechter)	A+++	A+++	A+++	A++	A+	A++	A+
Jahresenergieverbrauch	kWh	202	193	202	257	220	210	286
Energieverbrauch pro Spülgang ¹⁾	kWh	0,72	0,69	0,72	0,91	0,78	0,75	1,02
Standby-Verbrauch	eingeschalteter/ausgeschalteter Zustand	W	0	0	0,3	0,1	0,1	0,9
Jahreswasserverbrauch ¹⁾	l	1876	1820	2576	2576	2660	2520	2800
Wasserverbrauch pro Spülgang ¹⁾	l	6,7	6,5	9,2	9,2	9,5	9,5	10
Gebrauchseigenschaften für Standardprogramm								
Trocknungswirkungsklasse ¹⁾	A (besser) bis G (schlechter)	A	A	A	A	A	A	A
Dauer ¹⁾	min	150	140	140	185	195	195	210
Automatische Ausschaltzeit	min	0	0	0	0	-	-	-
Fassungsvermögen	Massgedecke	13	12	12	12	9	9	12
Geräusch während des Programms Norm/Standard²⁾								
In eingebautem Zustand	dB(A) (re 1 pW)	42/40	42/40	44/44/43	44	46	44	46
Bauform								
Einbaugerät		●	●	●	●	●	●	●
Standgerät mit Arbeitsplatte		-	-	-	-	-	-	-
Standgerät unterbaufähig		-	-	-	-	-	-	-
Hocheinbau		●	●	●	●	-	-	-
Dekorierbar		●	●	●	●	-	-	-
Integrierbar/vollintegrierbar		●/●	●/●	●/●	●/●	-/●	-/●	-/●
Abmessungen³⁾								
Höhe	cm	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	81-87	81-87	81-87
Breite	cm	55	55	55	55	45	45	60
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	58	58	58	58	58	58	58
Tiefe bei geöffneter Tür	cm	116,5-123	116,5-123	116,5-123	116,5-123	115	115	115,5
Höhe, verstellbar	cm	11,8	11,8	11,8	11,8	6	6	6
Leergewicht	kg	46-55	46-55	46-55	46-55	37,5	37,5	39
Ausstattung								
Anzahl Spülprogramme		10	10	9	5	6	6	4
ergoPlus Besteckschublade		●	●	●	●	●	●	●
LED-Innenraumbelichtung		●	●	●	●	●	●	●
Türaufstosser		●	●	●	●	●	●	●
Vario-Körbe/Mehrfachhöhenverstellung		●/●	●/●	●/●	●/●	●/-	●/-	●/-
Klartextanzeige 15 Sprachen		●	●	-	-	-	-	-
Kalksensor/Wasserhärtesteuerung		●/●	●/●	●/-	-/-	-	-	-
Trübungssensor		●	●	●	-	●	●	-
SteamFinish		●	●	-	-	-	-	-
Automatikprogramm		●	●	●	-	●	●	-
Fondue/Raclette-Programm		●	●	●	-	-	-	-
Sprintprogramm		●	●	-	-	-	-	-
Alltag-Kurz-Programm		●	●	-	-	-	-	-
Hygieneprogramm		●	●	●	-	-	-	-
Gläserprogramm		●	●	●	●	-	-	-
All-in-1-Einstellung		●	●	●	●	-	-	-
Aktiver Wasserstop		●	●	●	●	●	●	●
Salzverbrauch pro Spülgang/pro Massgedeck	g	7,0/54	7,0/54	9,0/7	11,0/85	8,0/0,92	8,0/0,92	8,0/0,89
Elektrischer Anschluss								
Spannung/Anschlusswerte/Absicherung	V/kW/A	400V2N/3,2/10 230V/2,2/10	400V2N/3,2/10 230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230/2,2/10	230/2,2/10	230/2,3/10
Wasseranschluss								
Druckschlauch G¾", Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,4
Anschliessbar an	Kalt-/Warmwasser	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Wasserdruck	bar	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	0,5-10
Sicherheit und Service								
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft						
Herkunftsland		CH	CH	CH	CH	D	D	PL
Garantie		2 Jahre						
Service durch		V-ZUG						
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug						

Erläuterungen

- Vorhanden bzw. ja
- Nicht vorhanden bzw. nein
- ¹⁾ Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50242 im Standardprogramm Norm/Standard. Jahresverbrauch basierend auf 280 Standard-Spülgängen bei Kaltwasseranschluss, inklusive Berücksichtigung des Standby-Verbrauchs.
- ²⁾ Gemessen nach der gültigen Norm IEC 60704-2-3 im Standardprogramm Norm/Standard.
- ³⁾ Bei Einbaugeräten Nischenmasse. Weitere Massangaben sind den Prospekten zu entnehmen.
- ⁴⁾ Angaben über Umschaltmöglichkeiten sind ggf. den Prospekten zu entnehmen.

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten. Bei ausgestellten Geräten gibt die Energieetikette Auskunft über die aktuellen Daten.

KÜHLSCHRÄNKE/FOODCENTER



Die nachstehende standardisierte Warendeckelung entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit

Firmen- oder Markenname		V-ZUG AG									
Geräteart		Kühl-/Gefriergeräte									
Verkaufsbezeichnung		Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Magnum eco/ Magnum	Classic eco	Classic	Futura eco
Abbildung	Seite	150	150	150	151	151	151	152	153	153	154
Gerätetyp-Klassifizierung											
Energieeffizienzklasse		A++	A+++	A++	A+++	A+++	A++	A+++/A++	A+++	A++	A+++
Energieverbrauch in 365 Tagen ¹⁾	kWh	227	162	219	154	154	230	148/222	153	227	141
Geräteigenschaften											
Nutzhalt, gesamt ²⁾	l	262	312	312	276	276	303	296	270	291	225
davon Sternefach in NoFrost-Ausführung	l	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nutzhalt Kühlteil	l	214	244	244	203	203	232	264	191	215	153
davon Kellerfach, max./min. ³⁾	l/l	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
davon Kältefach ⁴⁾	l	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Eiswürfel Fach	l	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nutzhalt Gefrierfach	l	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
davon Sternefach	l	48	68	68	73	73	71	32	79	76	72
davon Eiswürfel Fach	l	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sternezeichen ⁵⁾		****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Gefriervermögen ⁶⁾	kg	5	4	4	8	8	8	3	6	6	6
Lagerzeit bei Störungen ⁷⁾	h	20	20	20	15	15	15	14	15	15	15
Klimaklasse ⁸⁾		SN-ST	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-T
Geräuschschallleistung ⁹⁾	dB(A) (re 1 pW)	38	38	38	35	35	36	35	37	37	37
Abtauverfahren Kühlteil											
von Hand		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
teilautomatisch		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
automatisch		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Abtauverfahren Gefrierfach											
von Hand ¹⁰⁾		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
teilautomatisch ¹⁰⁾		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
automatisch		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bauform und Kennzeichnung											
Standgerät/unterbaubar		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Mit Arbeitsplatte in Tischhöhe		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Unterbaugerät/integrierbar ¹¹⁾		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Einbaugerät/integrierbar ¹¹⁾		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Sonderbauform siehe Prospekt		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Anzahl der Aussentüren/Auszüge		2/-	2/-	2/-	2/-	2/-	2/-	1/-	2/-	2/-	2/-
Türanschlag ¹²⁾		l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w
Dekorrahmen	vorhanden/nachrüstbar	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/●	-/-	-/-	-/●	-/-
Abmessungen¹³⁾											
Höhe	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	165,1	152,4
Breite	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Tiefe einschliesslich Wandabstand	cm	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5
Höhe ohne Arbeitsplatte	cm										
Breite bei geöffneter Tür oder herausgezogenem Auszug	cm										
Tiefe bei geöffneter Tür oder herausgezogenem Auszug	cm	115	115	115	115	115	115	113	115	115	115
Leergewicht¹⁴⁾	kg	75	70	70	75	75	68	62	68	68	62
Ausstattung											
Temperatur für Gefrierfach einstellbar											
Unabhängig von der Kühlteiltemperatur		●	●	●	●	●	●	-	-	-	-
Zusammen mit Kühlteiltemperatur		-	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Schaltung für Dauerbetrieb des Gefrierfachs		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kontrollanzeigen											
Kühlteil	Regelbetrieb	Leuchte grün	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Temperaturanzeige	innen/ausser	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
Gefrierfach	Tür offen Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	Regelbetrieb	Leuchte grün	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gefrierfach	Dauerbetrieb	Leuchte gelb	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Störung, Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/-	-/-	-/-	-/-
	Türöffnung, Warnsignal	optisch/akustisch	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/-	-/-	-/-	-/-
Kühlteil	Temperaturanzeige	innen/ausser	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	-/-	-/-	-/-	-/-
	Eierablagen	Eier-Anzahl	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Türfächer mit Klappe oder Schiebetür	Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Türabstellregale und/oder Behälter	Anzahl	3	3	3	4	4	4	4	4	3	
Ablageflächen im Kühlteil	Anzahl	4	5	5	5	5	5	5	5	4	
davon verstellbar	Anzahl	3	3	3	3	3	3	3	3	2	
Behälter im Kühlteil	Anzahl	3	4	4	1	1	1	2	1	1	
Gefrierfach	Fächer in der Tür	Anzahl	-	2	2	-	-	-	-	-	-
	Fächer im Innenraum	Anzahl	2	3	3	3	3	1	3	3	3
	Max. Fachhöhe im Innenraum	cm	16,2	26,5	26,5	16,6	16,6	16,6	28	16,6	16,6
	Körbe, Behälter, Schübe im Innenraum	Anzahl	2	1	1	3	3	3	1	3	3
	Eiswürfelschalen	Anzahl	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elektrischer Anschluss											
Gem. Typenschild	V/A/W	230/10/140	230/10/140	230/10/110	230/10/115	230/10/115	230/10/115	230/10/80	230/10/115	230/10/115	230/10/100
Sicherheit und Service											
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		③ Electrosuisse-geprüft									
Herkunftsland		CH									
Garantie		2 Jahre									
Service durch		V-ZUG AG									
Gebrauchsanweisung		d/f/i									
Aufstell- und Einbauintstruktion		●									
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug									

Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien. Die Warendeclaration basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Kühl-/Gefriergeräte										
Futura	Royal	De Luxe eco/ De Luxe	Optima 3	Optima 2 eco/ Optima 2	Perfect eco/ Perfect	Ideal	Komfort	Winecooler SL	Polaris S	
154	154	155	156	156	157	158	158	161	165	
A++	A++	A+++/A++	A++	A+++/A++	A+++/A++	A++	A++	A	A++	
212	214	143/204	202	136/201	133/191	158	148	145 ¹⁵⁾	356	
252	256	281	255	260	241	154	125	149	559	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	177	
181	232	257	235	240	215	138	109	149	382	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	
-	24	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
71	24	24	20	20	26	16	16	-	177	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
****	****	****	****	****	****	****	****	-	****	
6	2	2	2	2	2	2	2	-	12	
15	15	15	12	12	13	11	10	-	10	
SN-ST	SN-ST	SN-T/SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T/SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-T	
37	36	33/36	36	32/36	33/34	35	39	39	44	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	2/-	
l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r/w	l/r	-	
-/●	-/-	-/-	-/●	-/-	-/●	-/●	-/●	-/●	-/-	
152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	127	88,9	76,2	87,3	176	
55	55	55	55	55	55	55	55	55	91	
60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	58	60,5	76,1	
115	115	115	115	115	115	115	115	114	116	
61	62	61	50	50	52/48	34	35	48	163	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	-	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/●	
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	-/●	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	●/●	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/●	
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/●	
12	12	12	12	12	12	12	6	-	12	
1	1	1	1	1	1	1	1	-	1	
3	4	4	4	4	4	3	2	-	4	
4	3	4	4	6	4	3	2	6	4	
2	2	3	4	5	3	2	1	1	3	
1	4	4	3	2	1	1	1	-	3	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	
3	2	2	1	1	2	1	1	-	3	
16,6	22,8	22,8	17,5	17,5	22,8	13,4	12,7	-	-	
3	1	-	-	-	-	-	-	-	2	
1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	
230/10/100	230/10/100	230/10/100	230/10/80	230/10/80	230/10/80	230/10/75	230/10/100	230/10/100	230/10/300	
CH	CH	CH	I	I	CH	CH	CH	CH	CN	

Erläuterungen

- Vorhanden bzw. ja
- Nicht vorhanden bzw. nein
- ¹⁾ Der Energieverbrauch in 365 Tagen wurde nach DIN EN 153, Ausgabe 1990, ermittelt. Die Angaben beziehen sich auf 230 V, 50 Hz. Die Verbrauchsangaben ermöglichen den Vergleich verschiedener Geräte. Im praktischen Betrieb können sich Abweichungen ergeben.
- ²⁾ Einschliesslich Kellerfach und Kaltlagerfach sowie Eisfach, soweit diese Fächer vorhanden sind.
- ³⁾ Fach zum Lagern bei höheren Temperaturen zwischen +8 und +14 °C.
- ⁴⁾ Fach zum Lagern bei niedrigeren Temperaturen zwischen +3 und -2 °C.
- ⁵⁾
 - ☐ = Fach mit -6 °C oder kälter.
 - ☐* = Fach mit -12 °C oder kälter.
 - ☐** = Tiefkühl-Lagerfach mit -18 °C oder kälter.
 - ☐*** = Gefrier- und Tiefkühlgerät mit -18 °C oder kälter und einem Mindestgefriervermögen.
- ⁶⁾ Das Gefriervermögen ist in der angegebenen Menge je nach Bauart nur nach Schaltung auf Dauerbetrieb erreichbar und nicht nach 24 h wiederholbar. Gebrauchsanweisung beachten.
- ⁷⁾ Temperaturanstiegszeit auf -9°C bei vollbeladenem Gefrierfach. Bei Teilbeladung ergeben sich kürzere Zeiten.
- ⁸⁾ Klimaklasse SN: Umgebungstemperaturen von +10 bis +32 °C.
Klimaklasse N: Umgebungstemperaturen von +16 bis +32 °C.
Klimaklasse ST: Umgebungstemperaturen von +16 bis +38 °C.
Klimaklasse T: Umgebungstemperaturen von +16 bis +43 °C.
- ⁹⁾ Gemessen nach der gültigen Norm EN 60704-2:14.
- ¹⁰⁾ Entnahme des Tiefkühlgutes vor dem Abtauen erforderlich.
- ¹¹⁾ Integrierbar unter Verwendung einer Möbeltafel.
- ¹²⁾ Türanschlag:
l = links, r = rechts, w = wechsellagerbar.
- ¹³⁾ Bei Einbaugeräten und Unterbaugeräten erforderliche Nischenmasse (Mindestmasse).
- ¹⁴⁾ Beachten Sie, dass Schrank oder Wand tragfähig für das Gerät mit Inhalt sind.
- ¹⁵⁾ Energieverbrauch bei 12 °C Innentemperatur in 365 Tagen (bei Umgebungstemperatur 25 °C).

Hinweis: Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklung vorbehalten.

MIKROWELLENGERÄTE

Verkaufsbezeichnung		Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell S	Miwell L
Typenbezeichnung		MWC HSL	MW HSL	MW S	MW L
Abbildung	Seite	58	58	59	59
Gebrauchseigenschaften					
Mikrowellen-Ausgangsleistung	Watt	50–1000	50–1000	160–750	160–750
Grillleistung	Watt	800	800	700	–
Abmessungen					
Gerätemasse (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	378 × 548 × 516	378 × 548 × 470	378 × 548 × 320	378 × 548 × 320
Garraummasse (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volumen	l	31	31	22	22
Leergewicht	kg	29	28	21,5	21,5
Elektrischer Anschluss					
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		2300 W	2300 W	1900 W	1300 W
Absicherung		10 A	10 A	10 A	10 A
Netzkabel		1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker	1,2 m mit Stecker
Sicherheit und Service					
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft			
Herkunftsland		I			
Garantie		2 Jahre			
Service durch		V-ZUG AG			
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug			

WÄRMESCHUBLADEN

Verkaufsbezeichnung		Wärmeschublade	
Typenbezeichnung		WS 55 162	WS 55 220
Abbildung	Seite	55	55
Gerätemasse			
Aussenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	160 × 548 × 547	218 × 548 × 547
Innenabmessungen (Höhe × Breite × Tiefe)	mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volumen	dm ³	22	34
Leergewicht	kg	21	22,5
Elektrischer Anschluss			
Anschluss		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Anschlusswert		810 Watt	810 W
Absicherung		10 A	10 A
Netzkabel		1,7 m mit Stecker	1,7 m mit Stecker
Sicherheit und Service			
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen		Ⓢ Electrosuisse-geprüft	
Herkunftsland		SK	
Garantie		2 Jahre	
Service durch		V-ZUG AG	
Name und Adresse des Anbieters		V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug	

ZUGORAMA AUSSTELLUNGS- UND BERATUNGS- CENTER

Um Sie optimal beraten zu
können, bitten wir Sie um eine
Terminvereinbarung.

4052 Basel

Münchensteinerstrasse 43
Tel. 058 767 38 00, Fax 058 767 38 09
basel@vzug.com
Mo.-Do. 8.00-12.00/13.30-17.00 Uhr
Fr. 8.00-12.00/13.30-16.00 Uhr

6500 Bellinzona

Viale Portone 3
Tel. 058 767 38 20, Fax 058 767 38 29
bellinzona@vzug.com
Mo.-Do. 8.45-12.00/13.30-17.00 Uhr
Fr. 8.45-12.00/13.30-16.15 Uhr

3075 Rüfenacht b. Bern

Worbstrasse 87
Tel. 058 767 38 90, Fax 058 767 38 99
bern@vzug.com
Mo.-Fr. 8.00-12.00/13.00-17.00 Uhr

2504 Biel

Grenchenstrasse 5
Tel. 058 767 38 30, Fax 058 767 38 39
biel@vzug.com
Mo.-Fr. 8.00-12.00/13.30-17.00 Uhr

7000 Chur

Kasernenstrasse 90
Tel. 058 767 38 50, Fax 058 767 38 59
chur@vzug.com
Mo.-Fr. 8.00-12.00/13.00-17.00 Uhr

1216 Genf Cointrin

Avenue Louis-Casaï 79
Tel. 058 767 38 80, Fax 058 767 38 89
genf@vzug.com
Mo.-Fr. 9.00-13.00 Uhr
(Mittwoch geschlossen)

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 058 767 67 67, Fax 058 767 61 67
info@vzug.com

Verkauf

Tel. 058 767 80 01, Fax 058 767 61 61
kundenbestellung@vzug.com

1023 Crissier

Chemin des Lentillières 24
Tel. 058 767 38 60, Fax 058 767 38 69
crissier@vzug.com
Mo.-Fr. 8.00-12.00/13.30-17.00 Uhr
Sa. 9.00-14.00 Uhr

Bis Mai 2016

9000 St. Gallen

Vadianstrasse 59
Tel. 058 767 39 10, Fax 058 767 39 19
st.gallen@vzug.com
Mo.-Fr. 7.30-12.00/13.30-17.00 Uhr

Ab Juli 2016

9015 St. Gallen

Breifeldstrasse 8
Tel. 058 767 39 10, Fax 058 767 39 19
st.gallen@vzug.com
Mo.-Fr. 7.30-12.00/13.30-17.00 Uhr

8005 Zürich

Hardturm Park, Pfingstweidstrasse 106
Tel. 058 767 39 20, Fax 058 767 39 29
zuerich@vzug.com
Mo.-Fr. 9.00-12.00/13.30-17.00 Uhr
Sa. 10.00-14.00 Uhr

6301 Zug

Baarerstrasse 124
Tel. 058 767 67 65, Fax 058 767 61 65
zugorama@vzug.com
Mo.-Fr. 9.00-18.00 Uhr
Sa. 9.00-14.00 Uhr

Kundendienst

Tel. 0800 850 850 (kostenlos)
info@vzug.com

Ersatzteile

Tel. 058 767 67 84 (deutsch)
058 767 67 70 (französisch)
058 767 67 71 (italienisch)
Fax 058 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.com

KONTAKTE IN ZUG

