Швейцарское качество у вас дома

V-ZUG

Коллекция 2022/2023

Обзор символьных обозначений

Комбинированные паровые шкафы, духовые шкафы с паром

Пар
Идеально подходит для деликатного приготовления свежих овощей.

Конвекция
Идеально для выпекания и жарения.

Конвекция с влажностью
Сохраняет влагу внутри ингредиентов.

Конвекция с паром
Более быстрое и равномерное приготовление с сохранением влаги внутри ингредиентов.

Конвекция eco
Энергосберегающий режим, для приготовления запечённых и тушеных блюд.

Режим PizzaPlus
Для приготовления хрустящей основы пиццы и пирогов.

Верхний / нижний нагрев
Традиционная выпечка, приготовление или жарение.

Верхний / нижний нагрев с влажностью
Сохраняет влагу внутри ингредиентов.

Верхний / нижний нагрев eco
Энергосберегающий режим, подходит для приготовления запеченных блюд на решетке.

Нижний нагрев
Подходит для доведения до готовности основы пирогов.

Гриль
Жарение на гриле, приготовление тостов.

Гриль с конвекцией
Подходит для жарения крупных кусков мяса.

Микроволны
Для разогревания и размораживания продуктов.

Конвекция, комбинированный режим
Ускоренное выпекание, приготовление, жарение и высушивание.

Конвекция с влажностью, комбинированный режим
Оптимально сохраняет влагу ингредиентов.

Конвекция с паром, комбинированный режим
Ускорение процесса приготовления путем добавления пара.

Режим PizzaPlus, комбинированный режим
Для приготовления хрустящей основы пиццы и пирогов.

Верхний / нижний нагрев, комбинированный режим
Традиционная выпечка, приготовление или жарение с опцией PowerPlus.

Верхний / нижний нагрев с влажностью, комбинированный режим
Влага ингредиентов остается в рабочей камере.

Нижний нагрев, комбинированный режим
Подходит для доведения до готовности основы пирогов с опцией PowerPlus.

Гриль, комбинированный режим
Ускоренное жарение при помощи гриля, приготовление тостов и гратенов.

Гриль / конвекция, комбинированный режим
Три функции в одном – быстрые и вкусные результаты.

Пар, комбинированный режим
Идеально подходит для быстрого и деликатного приготовления овощей с опцией PowerPlus.

Пар + микроволны (PowerSteam)
Быстрое, деликатное приготовление с использованием пара и микроволн.

Программа разогрева и восстановления блюд
Деликатный разогрев замороженной или приготовленной пищи.

Программа разогрева, комбинированный режим
Деликатно разогревает блюдо, не высушивая его.

Программа разогрева и восстановления блюд PowerRegeneration
Оптимальная программа для разогрева готовых блюд.

EasyCook
При использовании настроек по умолчанию блюдо приготовится наиболее оптимальным образом.

Программа приготовления методом sous-vide (Vacuisine)
Деликатное приготовление блюд в вакуумном пакете при низкой температуре.

Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
Распознает размер и форму блюда и выполняет настройку времени приготовления и температуры.

Профессиональная выпечка
Выпекание с автоматическим добавлением влаги.

Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting
Деликатное приготовление мяса.

Программа автоматического восстановления и разогрева блюд RegenerateOmatic
Деликатный разогрев готовых блюд и полуфабрикатов.

Избранное
Легко и быстро сохраняйте любимые программы.

Мои рецепты
Храните собственные рецепты непосредственно в памяти прибора.

Рецепты
Множество рецептов для вдохновения.

Поддержание температуры блюда
Поддерживает температуру блюда после его приготовления.

Гигиена
Для стерилизации контейнеров, детских бутылочек и банок для варенья.

Wellness
Для подогрева полотенец, компрессов, камней и т.д.

Подогрев тарелок
Удобный способ согреть тарелку.

Быстрый нагрев
Духовой шкаф нагревается при помощи режимов конвекции и нижнего подогрева, что ускоряет его предварительный нагрев.

Очистка
Автоматические программы очистки с чистящими средствами и без них.

Автоматический переход на летнее и зимнее время
Прибор автоматически переключается на летнее и зимнее время.

Подогреватели посуды

Подогрев тарелок
Удобный способ согреть тарелку.

Подогрев чашек
Идеально подходит для чашек и стаканов.

Поддержание температуры блюда
Поддерживает температуру блюда после его приготовления.

Приготовление йогурта
Идеальный способ приготовить йогурт.

Избранное
Легко и быстро сохраняйте любимые программы.

Внутренняя подсветка
Оптимальное освещение благодаря LED-подсветке.

Приготовление при низкой температуре
Идеально подходит для тушения небольших и средних кусков мяса.

Расстойка теста
Для приготовления выпечки как у профессионального пекаря.

Таймер
Автоматически отключается по истечении заданного времени.

Безопасное отключение
Автоматически отключается через 12 часов.

Режим «Шаббат»
Допускает работу до 72 часов – свет отключен.

Полностью выдвижные направляющие
Полностью выдвигающийся ящик позволяет легко загружать и разгружать прибор.

Решетка
Для размещения блюд или посуды на двух уровнях.

Вакууматор

Зажим для пакета
Для надежной установки и вакуумного запечатывания пакетов – без проскальзывания.

4 уровня вакуумирования
Бережное вакуумное запечатывание на четырех различных уровнях.

3 уровня вакуумирования
Запечатывание на трех разных уровнях.

Вакуумирование внешних контейнеров
Идеально подходит для вакуумирования стеклянных бутылок.

Подставка для пакетов
Облегчает работу с небольшими вакуумными пакетами.

Полностью выдвижные направляющие
Полностью выдвигающийся ящик позволяет легко загружать и разгружать прибор.

Блокировка открытого положения
Блокирует ящик в полностью выдвинутом положении.

Духовые шкафы

Конвекция с влажностью
Идеально для выпечки и жарения – влага сохраняется внутри ингредиентов.

Конвекция
Идеально для приготовления небольших булочек на нескольких уровнях одновременно.

Конвекция eco
Энергосберегающий режим, для приготовления запечённых и тушеных блюд.

Режим PizzaPlus
Для приготовления хрустящей основы пиццы и пирогов.

Верхний / нижний нагрев
Традиционная выпечка, приготовление или жарение.

Верхний / нижний нагрев с влажностью
Сохраняет влагу внутри ингредиентов.

Верхний / нижний нагрев eco
Энергосберегающий режим, подходит для приготовления запеченных блюд на решетке.

Верхний нагрев
Для создания золотистой корочки.

Нижний нагрев
Подходит для доведения до готовности основы пирогов.

Гриль с конвекцией
Подходит для жарения крупных кусков мяса.

Гриль
Жарение на гриле, приготовление тостов.

EasyCook
При использовании настроек по умолчанию блюдо приготовится наиболее оптимальным образом.

Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting
Деликатное приготовление мяса.

Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
Распознает размер и форму блюда и выполняет настройку времени приготовления и температуры.

Избранное
Легко и быстро сохраняйте любимые программы.

Рецепты
Множество рецептов для вдохновения.

Мои рецепты
Храните собственные рецепты непосредственно в памяти прибора.

Поддержание температуры блюда
Поддерживает температуру блюда после его приготовления.

Подогрев тарелок
Удобный способ согреть тарелку.

Быстрый нагрев
Ускоряет предварительный нагрев.

Автоматический переход на летнее и зимнее время
Прибор автоматически переключается на летнее и зимнее время.

Микроволновые печи

Микроволны
Для разогревания и размораживания продуктов.

Конвекция
Идеально для приготовления выпечки и жарения.

Гриль
Жарение на гриле, приготовление тостов.

Гриль с конвекцией
Подходит для жарения крупных кусков мяса.

CombiCrunch
Золотистая корочка и идеальная хрустящая основа.

Избранное
Легко и быстро сохраняйте любимые программы.

Программа автоматического программирования AutomaticPlus
Настройте и готовьте ежедневные рецепты быстро и легко.

Пар 40 °C / оттаивание
Деликатное размораживание продуктов.

Программа автоматического восстановления и разогрева блюд
Деликатный разогрев готовых блюд и полуфабрикатов.

Быстрый нагрев
Микроволновая печь нагревается при помощи режимов конвекции и нижнего подогрева, что ускоряет её предварительный нагрев.

Кофемашина

Кофе
Стандартная версия итальянского эспрессо.

Эспрессо
Небольшая порция и интенсивный вкус.

2 чашки
Двойная порция – можно приготовить в одной или двух чашках.

Капучино
Крепкий кофе под шапкой молочной пены.

Латте макиато
Эспрессо с горячим молоком и большим количеством пены.

Латте
Одна порция эспрессо с горячим молоком и небольшим количеством пены.

Горячая вода
Идеально для приготовления чая.

Крепость кофе
Вы можете выбрать из 5 настроек крепости кофе.

Размер чашки
Выбор из 5 размеров порций.

Варочные панели

Режим усиленного нагрева AutoPowerPlus
Автоматическое повышение мощности варочной зоны до момента закипания.

Система PowerPlus
Повышение мощности варочной зоны до момента закипания.

Пауза
На 10 минут переключает варочные зоны на ступень нагрева 1.

Режим поддержания температуры готового блюда
Поддерживает температуру готового блюда на уровне 65 °C.

Автоматика закипания
Временное переключение на полную мощность, а затем возврат к предыдущей настройке.

Таймер с акустическим сигналом
Может использоваться независимо от других функций.

Продолжительность работы с функцией отключения
Автоматически отключает зону приготовления после истечения заданного промежутка времени.

Функция блокировки от случайного нажатия клавиш управления
Отключает панель управления для ее быстрой очистки.

Функция объединения нескольких варочных зон в одну
Включает две варочные зоны подряд и объединяет их в одну.

Функция растапливания
Для деликатного растапливания масла, шоколада, меда при температуре около 40 °C.

Функция медленного кипения
Для медленной варки сосисок или клецок в горячей воде ниже температуры кипения воды.

Оптимальная температура для приготовления мяса
Автоматически выбирает идеальную температуру для приготовления мяса.

Оптимальная температура для приготовления овощей
Автоматически выбирает идеальную температуру для приготовления овощей.

Оптимальная температура для приготовления рыбы
Автоматически выбирает идеальную температуру для приготовления рыбы.

Слайдерное управление
Простое и эргономичное управление одним касанием.

Управление звуковым сигналом нажатия кнопок (вкл./выкл.)
Изменяет звук нажатия кнопок или выключает его.

Функция OptiClean
Налейте на варочную поверхность воды и оставьте на 10 минут отмокать при температуре 70 °C.

Функция переноса нагрева в любую точку варочной панели ProfessionalMode
Настройка мощности для варочной зоны путем перемещения по ней посуды.

Функция памяти
Автоматически переносит настройки варочной зоны на другую варочную зону.

Функция Teppan Yaki
Автоматически распознает панель Teppan Yaki.

Функция OptiLink
Вытяжка обменивается данными с варочной панелью и настраивается автоматически.

Обзор символьных обозначений

Вытяжки

Отвод воздуха
Испарения от приготовления выводятся наружу по вытяжному каналу.

Рециркуляция
Испарения от приготовления поступают в угольный фильтр, очищаются и подаются обратно в помещение.

FlexLED
Светодиодная подсветка с возможностью изменения цвета для гармоничного освещения.

Регулируемое освещение
Настройка интенсивности светодиодной подсветки.

Режим SilentPlus
Удивительно тихий режим работы благодаря наличию в вытяжке специальной изоляции и покрытия.

Интенсивная ступень
Для быстрого и эффективного удаления испарений, например, при жарении.

Автоматика остаточного хода
Удаляет остаточные запахи в течение 5-20 минут.

Индикация загрязнения жироулавливающего фильтра
Уведомление о необходимости очистить металлический жироулавливающий фильтр.

Индикация загрязнения угольного фильтра
Уведомление о полном насыщении угольного фильтра.

Функция блокировки от случайного нажатия клавиш управления
Отключает панель управления для ее быстрой очистки.

Функция OptiLink
Вытяжка обменивается данными с варочной панелью и настраивается автоматически.

Система ComfortFix
Для быстрого и безопасного снятия магнитных креплений жироулавливающих фильтров.

Аспирация по периметру
Испарения от приготовления удаляются особенно быстро через отверстия по всему периметру прибора.

Посудомоечные машины

Автоматическая программа
Умные датчики помогают экономить воду и электричество.

Опция SteamFinish
После сушки чистый пар придает посуде сияющий блеск.

Удивительно тихо
Настолько тихий режим работы, что вы с трудом услышите работающий прибор.

Ежедневная короткая
Быстрая программа для умеренно загрязненной посуды, в т.ч. сковород.

Скоростная программа
Короткая программа для мало загрязненных тарелок для закусок.

Программа Party
Цикл мытья составляет всего 11 минут.

Программа Sprint
Очень быстрая программа для умеренно загрязненных тарелок для закусок.

Программа для бокалов
Деликатная программа – идеально для бокалов.

Интенсивная программа
Программа для сильно загрязненной посуды, в т.ч. сковород.

Программа «Фондю / раклет»
Идеально очищает фондюшницы и раклетницы.

Программа «Гигиена»
Для чувствительной посуды – например, разделочные доски или детские бутылочки.

Предварительное ополаскивание
Предотвращает появление неприятного запаха в посудомоечной машине.

Программа очистки MachineCare
Удаляет жир и очищает поверхности рабочей камеры и прочих компонентов.

Половинная загрузка
Экономит воду и электричество при неполной загрузке прибора.

Программа Eco
Если вы не торопитесь и хотите сэкономить большое количество электроэнергии.

Энергосбережение
Дополнительная программа – понижает температуру и экономит электричество.

Отложенный старт
Программа запускается автоматически.

Функция OptiStart
Программа запускается автоматически и экономит электричество.

Функция EcoManagement
Выводит информацию о расходе программой воды и электроэнергии.

Холодильные и морозильные шкафы

NoFrost
Благодаря современной технологии NoFrost размораживание ушло в прошлое.

Индивидуальная регулировка температуры камер
Независимая настройка температуры в холодильной и морозильной камерах.

Режим MonoFridge
Всего за несколько часов морозильная камера превращается в обычную холодильную.

Зона FreshControl
Охлажденные продукты хранятся при температуре около 0°C и идеальном уровне влажности и дольше остаются свежими.

Функция ClimateControl
Минимизирует разницу температур и предотвращает образование слоя льда на задней стенке.

Функция PartyCooling
Более мощное охлаждение при частом открывании дверцы и загрузке теплых продуктов.

Графический дисплей
Высококачественный дисплей завершает дизайн прибора.

Система ClickShelf
Высота полок настраивается легко и быстро одной рукой.

Режим SilentPlus
Минимизирует раздражающий шум с небольшим повышением расхода электроэнергии.

Система SoftTelescope
Полностью выдвижные ящики с механизмом автоматического возврата и плавного закрывания.

Плавное безопасное закрывание дверцы SoftClose
Замедляет дверцу прибора – закрывание происходит тихо и плавно.

Система SoftClosePlus
Дверца прибора закрывается особенно плавно даже при ее полной загрузке.

Антибактериальное покрытие HygienePlus
Предотвращает развитие вредных микроорганизмов на поверхностях прибора.

Ящик FlexBox
Устанавливается индивидуально, предназначен для хранения небольших бакалейных товаров.

Льдогенератор
Встроенный диспенсер льда с автоматическим заполнением.

Полки с регулировкой высоты InfinityShelf
Полки на выдвижных направляющих, которые можно установить на любой высоте.

Открывание прикосновением TouchOpen
Стеклянная дверца без ручки открывается одним легким прикосновением.

Сенсорное управление
Для комфортного управления прибором.

Стиральные машины Adora

Загрузка
Максимальная загрузка – 1-8 кг.

Белое / цветное 20-95 °C
Температура выбирается в зависимости от типа ткани.

Максимальная скорость вращения барабана
До 1400 об/мин.

Максимальная скорость вращения барабана
До 1600 об/мин.

Стирка в холодной воде 20 °C
Энергоэффективная программа для слабо загрязненной одежды.

Sprint 40 / 60 °C
Быстрая программа для слабо загрязненного белья.

Шерсть 30 °C
Деликатный режим для шерстяных и тонких тканей.

Ручная стирка 20 °C
Очень деликатный режим для одежды с иконкой ручной стирки на ярлыке.

Программа WetClean
Бережная очистка подходит для большинства деликатных тканей.

Избранное
Легко и просто сохраняйте и выбирайте ваши любимые программы.

Набор программ для разных типов ткани
Оптимальные программы для тканей различных типов.

Степень загрязнения / программа против клещей
Установка степени загрязнения и программа обработки против клещей.

Деликатная стирка
Деликатная стирка с ограниченным перемещением белья и с низкой скоростью отжима.

Предварительная стирка
Предварительная стирка для сильно загрязненного белья.

Программа разглаживания паром
Использование пара для предотвращения образования складок.

Расширенная программа разглаживания паром
Расширенное использование пара – идеально подходит для сухой одежды из льна.

Дополнительные программы
Вспомогательные программы.

Отложенный старт
Автоматический отложенный запуск программы до 24 часов.

AquaPlus
Настройка уровня интенсивности ополаскивания.

Датчик прозрачности воды
Измеряет степень загрязненности воды для оптимальных результатов.

Функция OptiTime
Оптимально использует время стирки до окончания выбранной программы.

Программа Eco
Дополнительная программа для энергоэффективной стирки.

Функция EcoManagement
Выводит информацию о расходе программой воды и электроэнергии.

Подсветка барабана
Автоматическое или ручное включение подсветки барабана.

Функция OptiDos
Автоматическое дозирование моющего средства и/или кондиционера для белья.

Гигиена прибора
Программа для гигиенической очистки прибора.

Пропитка ткани
Добавьте средство в отсек для кондиционера, чтобы улучшить качество одежды.

Сушильные машины Adora с технологией Heat Pump

Загрузка
Максимальная загрузка – 1–7 кг.

Экстра сушка
Для плотных, многослойных изделий и неравномерной загрузки.

Сушка в шкаф
Стандартная программа для равномерной загрузки.

Сушка под утюг
Сушка изделий для последующего глажения.

Легкая сушка
Сушка изделий для гладильной машины.

Сушка по времени / проветривание
Изделие сушится в течение заданного отрезка времени.

Избранное
Легко и просто сохраняйте и выбирайте ваши любимые программы.

Набор программ для разных типов ткани
Оптимальные программы для тканей различных типов.

Шерсть
Деликатный режим для шерстяных и тонких тканей.

Программа защиты от складок
Количество складок снижается благодаря деликатному перемещению одежды в барабане.

Отложенный старт
Автоматический отложенный запуск программы до 24 часов.

ReversePlus
Для равномерной сушки без спутывания предметов одежды (постельное белье).

Защита от складок
В процессе сушки на одежде образуется значительно меньше складок.

Проветривание
Программа для придания изделию свежести.

Бережная сушка
Деликатная сушка одежды.

Специальный уход, пониженная температура
Очень деликатная сушка одежды.

SilentPlus
Очень тихая программа.

Sprint
Быстрая сушка для максимальной экономии времени.

Программа Eco
Дополнительная программа для энергоэффективной сушки.

Функция EcoManagement
Выводит информацию о расходе программой воды и электроэнергии.

Подсветка барабана
Автоматическое или ручное включение подсветки барабана.

Сушильная корзина
Программа сушки с использованием специальной корзины.

Дополнительные программы
Вспомогательные программы.

Система ухода за одеждой Refresh Butler

Придание свежести
Нейтрализация запахов и придание свежести одежде.

Гигиеническая обработка
Устранение до 99,99% микробов и бактерий.

Сушка
Сушка одежды массой до 5 кг без механического воздействия.

Отложенный старт
Автоматический отложенный запуск программы до 24 часов.

Дополнительные программы
Вспомогательные программы.

Программа каталога V-ZUG предназначена только для дилеров. Возможно изменение технических характеристик, ошибки и опечатки. Действующие требования по планированию и установке можно найти только в текущих схемах встраивания V-ZUG. С выходом данного каталога все предыдущие прайс-листы теряют свою силу. Актуальность данного каталога – сентябрь 2021 года.

Содержание

9 **O V-ZUG**
12 Дизайн
14 Новая линейка приборов Excellence Line

25 **Паровые шкафы и духовые шкафы с паром**
33 Комбинированные паровые шкафы Excellence Line
38 Схемы встраивания
39 Аксессуары
42 Комбинированные паровые шкафы Classic Line
45 Схемы встраивания

47 **Духовые шкафы**
53 Духовые шкафы Excellence Line
58 Схемы встраивания
59 Аксессуары
60 Духовые шкафы Classic Line
65 Схемы встраивания

67 **Выдвижные ящики**
72 Вакууматор и выдвижные ящики
73 Подогреватели посуды
76 Схемы встраивания
79 Аксессуары

81 **Микроволновые печи**
83 Микроволновые печи
85 Схемы встраивания

87 **Кофемашины**
90 Кофемашины Excellence Line
91 Схемы встраивания
91 Аксессуары

93 **Варочные панели**
100 Индукционные варочные панели Excellence Line
108 Схемы встраивания
120 Газовые варочные панели
123 Схемы встраивания
127 Аксессуары

129 **Вытяжки**
138 Встраиваемые в столешницу вытяжки, островные и настенные вытяжки
142 Схемы встраивания
148 Встраиваемые вытяжки и вытяжки с выдвижным экраном
151 Схемы встраивания
154 Аксессуары

159 **Посудомоечные машины**
169 Посудомоечные машины Excellence Line
175 Схемы встраивания
179 Аксессуары

181 **Холодильные и морозильные шкафы**
184 Холодильные и морозильные шкафы Supreme Line
187 Схемы встраивания
194 Холодильные и морозильные шкафы
197 Схемы встраивания
200 Винные шкафы Excellence Line и Classic Line
203 Схемы встраивания
205 Аксессуары

207 **Стиральные машины**
217 Стиральные машины Adora Excellence Line
221 Схемы встраивания
221 Аксессуары

223 **Сушильные машины**
228 Сушильные машины Adora Excellence Line
231 Схемы встраивания
231 Аксессуары

233 **Система ухода за одеждой RefreshButler**
236 RefreshButler
237 Схемы встраивания

238 **Гардеробная система RefreshButler**
240 RefreshButlerWardrobe
241 Схемы габаритных размеров

242 **Технические характеристики**

V
ZUG

Швейцарское качество у вас дома

Наши приборы разрабатываются и производятся в самом сердце Швейцарии, а используются по всему миру. Люди ценят нашу технику за инновации, точность и качество исполнения. V-ZUG – лидирующий швейцарский бренд.

Более ста лет мы вдохновляем своих клиентов продукцией высокого качества. Будучи единственным производителем бытовой техники во всей стране, мы разрабатываем и изготавливаем наши приборы в швейцарском городе Цуг. Это останется неизменным и в будущем. Вместе с Metall Zug AG и муниципалитетом Цуга мы работаем над проектом Tech Cluster Zug, направленным на долгосрочное развитие этого промышленного и производственного района.

Стремление к максимальной производительности

Продукция V-ZUG – это высококачественные, современные и надежные приборы. В чем секрет? Все дело в деталях. Наши сотрудники мотивированы производить бытовую технику высочайшего швейцарского качества. С самого начала разработки и производства до момента, когда прибор будет установлен у вас дома, любовь и внимание к деталям – наши главные ориентиры в ежедневной работе.

В каждом доме по всему миру

Сегодня люди по всему миру ценят типичный швейцарский подход к инновациям. Более десяти лет назад мы поставили цель выйти за пределы Швейцарии и сделать нашу бытовую технику доступной для всего мира. Сейчас у нас есть представительства в 18 странах, где можно приобрести избранный ассортимент приборов премиум-класса.

Будущее невозможно без прошлого

Традиции и преемственность – это, по нашему мнению, лучшие ориентиры для успешного будущего. Наша компания – это семейный бизнес, поэтому мы можем быстрее адаптироваться и реагировать на изменения, необходимые для устойчивого развития. И сегодня мы по-прежнему испытываем гордость за наше наследие, которая выражается в названии компании: «V» напоминает об истоках нашей компании, как оцинковочного производства (по-немецки оно называется Verzinkerei), а «ZUG» говорит о нашей приверженности региону Цуг и Швейцарии в целом.

Сильные корнями

Для нас, как для швейцарской компании, критически важно иметь производство в своей родной стране, чтобы соответствовать высоким стандартам качества. Качество – это далеко не только высококлассные материалы и точность сборки. Это понятие также включает в себя функциональность, дизайн, экологичность, цифровое развитие и отличный уровень сервиса на протяжении всего срока службы. Вот, что мы подразумеваем под «швейцарским качеством у вас дома».

Для того, чтобы закрепить свои успехи в области исследований, разработки и производства, мы модернизировали наше предприятие согласно требованиям будущего. К 2033 году на нашей территории появится совершенно новый район, который укрепит компанию, промышленный регион Цуг и Швейцарию в качестве производственной базы. Это место постоянно развивается. Некоторые новые здания уже активно используются, а другие, такие как наша вертикальная фабрика, прокладывают нам путь вперед и вверх.

Наш вклад в будущее

Как ответственный участник рынка, компания V-ZUG выступает за стабильность экономики, общества и окружающей среды как на национальном, так и на международном уровне.

Простые решения, которые будут вдохновлять вас на протяжении всего срока службы, – это наша амбициозная цель, нечто большее, чем просто разработка и производство первоклассной бытовой техники. Следуя идеям устойчивого развития, мы с особым вниманием относимся к тому, как мы используем природные ресурсы, а также как мы взаимодействуем с нашими сотрудниками и обществом, в котором работает наша компания.

Инвестиции в энергоэффективные технологии

Бытовая техника потребляет большую часть энергии и воды, которые мы используем в нашей жизни изо дня в день. Любой, кто инвестировал деньги в передовые приборы V-ZUG, экономит ценные ресурсы каждый день. Например, V-ZUG – это первая компания в мире, которая оборудовала посудомоечные, стиральные и сушильные машины тепловым насосом, что позволило достигнуть новых уровней низкого энергопотребления в этих приборах. AdoraDish V6000 с тепловым насосом может похвастаться выдающимся уровнем энергоэффективности, не имеющим аналогов на рынке.

Ответственное отношение

Наша компания стремится поощрять заботливое и ответственное отношение к окружающей среде. Например, функция EcoManagement у стиральных и сушильных машин может рассчитать примерное потребление энергии и воды для конкретной программы и оповестить вас в конце программы о том, сколько было использовано в итоге. С энергосберегающим режимом прибор будет работать еще более экономично.

Рациональное использование ресурсов

Взятые на себя обязательства определяют стратегию нашего поведения уже на этапе производства. Мы преследуем амбициозную цель постоянного сокращения выбросов CO_2. Все используемое электричество вырабатывается на гидроэлектростанции, источнике возобновляемой энергии. В логистическом центре ZUGgate функционирует частная фотоэлектрическая система, одна из самых крупных в нашем регионе, а также действуют комплексные меры по энергосбережению. Благодаря этому логистический центр самостоятельно покрывает свои потребности в электричестве и является экологически безопасным. Кроме этого, особое внимание уделяется вопросам утилизации отходов, рационального использования ресурсов и эффективной транспортировки грузов. Мы заботимся о профессиональном росте наших сотрудников, безопасности на рабочем месте, а также о предоставлении равных возможностей для всех лиц. Все вышеперечисленные меры в сочетании с небольшим количеством углеродных сертификатов позволили нам стать 100%-нейтральной компанией по отношению к CO_2.

Объединяемся с единомышленниками

Мы также являемся активным членом FEA (Швейцарская ассоциация производителей бытовых и коммерческих электрических приборов), а также единственным в отрасли ведущим партнером группы Minergie, выступающим за разумное и экономичное потребление ресурсов для жизни и работы.

Мы хотим помочь создать будущее, в котором сохраняются ценные ресурсы, люди могут полностью реализовать своей потенциал, а компании вроде нашей могут добиваться великих целей.

Дизайн: Культовый. Интегрированный. Интуитивный. Индивидуальный. Вдохновляющий.

С запуском линейки Excellence Line мы расширили – и даже полностью изменили – язык нашего дизайна. Для нас, качественный швейцарский дизайн – это красота, эмоции и уникальные функции.

Мы производим высококлассные приборы в сдержанном минималистичном дизайне. В то же время они обладают собственным характером и не имеют ничего лишнего. Простота – вершина культового дизайна, к которой мы стремимся при разработке наших продуктов.. Мы делаем все, чтобы наши клиенты любили и ценили наш дизайн.

Легко использовать

Естественное и интуитивно понятное управление позволяет задать нужные параметры всего за пару нажатий. С помощью эргономичных ручек и изящного дисплея можно легко и быстро ориентироваться в меню, даже если вы видите его впервые.

Индивидуальный язык

Наш дизайн можно описать следующими словами: долговечность, качество, сдержанность. Поскольку наши приборы олицетворяют качество и долговечность, их дизайн не должен терять своей актуальности в течение долгого времени. Выбирая формы и цвета, мы стремимся соблюсти общую гармонию. Это касается и выбора материалов: мы отдаем предпочтение высококачественным и проверенным материалам, таким как метал, стекло и анодированный алюминий. Стеклянные панели приборов Excellence Line теперь доступны в черном и платиновом цветах – наши клиенты могут выбрать наиболее подходящий для себя вариант. Приборы можно незаметно вписать в интерьер или, наоборот, сделать их акцентом кухни – наш дизайн способен удовлетворить любые пожелания.

Наша команда разработчиков скрупулезно проверяет каждый миллиметр, каждый пиксель, каждый оттенок – настолько внимательно мы относимся к деталям.

Черное зеркальное стекло

Приборы Excellence Line идеально впишутся в любой интерьер

Благодаря минималистичному дизайну и фасадам из зеркального стекла техника Excellence Line гармонично вписывается в архитектуру и атмосферу кухни.

В приборах Excellence Line нет ничего лишнего. Зеркальные фасады, отражающие цвета и особенности окружающих предметов, станут неотъемлемой частью вашей кухни. В выключенном состоянии приборы отходят на второй план.

Внешние панели кофемашин, духовых, паровых и винных шкафов выполнены в едином дизайне и имеют стандартизированные размеры, чтобы приборы можно было комбинировать друг с другом при необходимости. Вместе они представляют собой изящное единое семейство продуктов.

Черное и платиновое зеркальное стекло — классика на все времена

Все приборы Excellence Line доступны в черном и платиновом исполнениях зеркального стекла. Черный – это вечная классика, а платиновый – идеально вписывается в светлый интерьер кухни.

Черное зеркальное стекло

Платиновое зеркальное стекло

Новые духовые и паровые шкафы — революция в дизайне и эксплуатации

При разработке нового поколения техники мы сконцентрировали свое внимание на минималистичном дизайне, интерактивном управлении и кулинарных возможностях приборов.

С запуском Excellence Line мы представляем совершенно новое поколение духовых и паровых шкафов. Новые приборы разделены на три класса комфорта: V2000, V4000 и V6000. Они максимально удобны в использовании и позволяют реализовать кулинарные амбиции как опытным, так и начинающим поварам. Для быстрого и интуитивно понятного управления используется CircleSlider, расположенный по центру широкого сенсорного дисплея.

Убедительное качество

Духовые и паровые шкафы Excellence Line олицетворяют «Сделано в Швейцарии» с любовью к деталям. Для того, чтобы добиться всем известного швейцарского качества, мы не жалеем средств на разработку и тестирование. Один из результатов такого подхода – AutoDoor, первая дверь, которая не только открывается, но и закрывается автоматически. С AutoDoor вы сможете полностью отказаться от ручек в интерьере кухни, органично вписав приборы в минималистичный дизайн.

Модели с ручками изготовлены с вниманием к деталям и эргономике. Ручки из цельного анодированного алюминия сначала обрабатываются фрезером, затем пескоструйным аппаратом. Ручки не имеют выступающих деталей, что значительно упрощает уход за прибором.

Платиновое зеркальное стекло

Возможные комбинации приборов

На любой вкус: в зависимости от высоты ниши вы можете комбинировать приборы с соответствующим ящиком.

2 компактных прибора 45 см

Компактный прибор 45 см
Подогреватель посуды V4000 31
Вакууматор V6000 14

Прибор 60 см
Подогреватель посуды V4000 31

Прибор 60 см

Компактный прибор 45 см
Вакууматор V6000 14

Кофемашина V6000 45
Подогреватель посуды V4000 14

2 компактных прибора 45 см
Подогреватель посуды V4000 14, Выдвижной ящик V2000 14

Черное зеркальное стекло

2 компактных прибора 45 см

Компактный прибор 45 см
Подогреватель посуды V4000 31
Вакууматор V6000 14

Прибор 60 см
Подогреватель посуды V4000 31

Прибор 60 см

Компактный прибор 45 см
Вакууматор V6000 14

Кофемашина V6000 45
Подогреватель посуды V4000 14

2 компактных прибора 45 см
Подогреватель посуды V4000 14, Выдвижной ящик V2000 14

Платиновое зеркальное стекло

Футуристические элементы управления

Большой сенсорный дисплей с CircleSlider откроет для вас новый опыт взаимодействия с бытовыми приборами – интуитивно понятное, интерактивное и настраиваемое управление. Такого вы еще не видели: впервые дверца нагревательного прибора открывается и закрывается автоматически.

Интерактивное управление с CircleSlider

Для управления новыми духовыми и паровыми шкафами Excellence Line используется уникальный круговой слайдер CircleSlider, элегантно встроенный по центру стеклянной сенсорной панели. Слайдер имеет слегка шероховатую поверхность, чтобы повысить точность настраиваемых значений.

CircleSlider в сочетании с сенсорным дисплеем – наследник нашего популярного поворотного переключателя, который получил интерактивные возможности. Все функции и настройки вместе с подсказками теперь отображаются на цветном дисплее с высоким разрешением, так что вы сможете сразу понять, что лучше всего подойдет для вашего блюда. Во время приготовления слайдер выполняет функцию индикатора: он показывает статус приготовления, поэтому вы всегда будете знать какая часть программы уже выполнена.

Сенсорный дисплей — широкий, информативный и простой для понимания

На сенсорном дисплее все настройки отображаются на нескольких страницах в формате приложения, аналогично пользовательскому интерфейсу на смартфоне. Управление быстрое и интуитивно понятное. При нажатии на кнопку «Конвекция», откроется меню с четырьмя доступными режимами. Когда вы выберите нужный режим, прибор запустит программу приготовления. Температуру можно изменить с помощью слайдера до или во время приготовления.

Для тех, кому не нравится формат приложения или кто хочет видеть сразу все настройки, доступен другой режим отображения – списком. Так прибор помогает пользователям выбрать наиболее подходящие настройки или познакомиться с новыми возможностями. Сенсорный дисплей с высоким разрешением облегчает процесс управления и считывания информации.

Информационная линия: + 7 495 150 09 66

Избранные программы и настраиваемое расположение иконок

Наиболее часто используемые функции с соответствующими настройками можно добавлять в список избранного. Элементам списка можно давать собственные названия. Они будут появляться на стартовом экране прибора. Вы сможете быстро найти любимую функцию по названию и запустить ее одной кнопкой. Отдельные приложения можно перемещать на более видные места так, как вам нравится, словно на смартфоне. Возможно, вы захотите, чтобы все приложения находились на одной странице, или предпочтете, чтобы на первой странице были только часто используемые приложения – нет никаких ограничений. Вы также можете легко подобрать на свой вкус цветовую схему, звуки, задний фон и т. д.

Автоматическое открывание и закрывание дверцы с AutoDoor

Приборам с AutoDoor не требуется ручка. Дверца открывается автоматически, когда вы дотронетесь до сенсорного дисплея. Автоматическое закрывание – это уникальная особенность V-ZUG. С нашей инновационной функцией AutoDoor вы можете легко управлять дверцей, не оставляя отпечатков на поверхности и не проверяя, закрылась она или нет. Вы по-прежнему сможете оставить дверцу немного приоткрытой во время приготовления, чтобы выпустить влагу, или открыть ее в конце, чтобы дать духовке остыть – прибор самостоятельно следит за этим процессом.

Наслаждайтесь с умом

Превосходные результаты с минимальными усилиями: приборы Excellence Line сочетают в себе передовые технологии и максимальный уровень комфорта.

Новые духовые и паровые шкафы работают очень тихо, что особенно актуально для кухонь с открытой планировкой – готовьте без лишнего стресса.

Улучшенная подсветка

У всех духовых, комбинированных паровых шкафов и духовых шкафов с паром по бокам и сверху рабочей камеры установлена подсветка. Все внутреннее пространство хорошо освещается, даже когда блюда готовятся на нескольких уровнях. Яркий свет не будет слепить вас, когда вы захотите проверить степень готовности. Приборы класса V2000 и V4000 оснащаются обычными галогеновыми лампами, а V6000 – светодиодными. Они более энергоэффективны и имеют долгий срок службы.

Точное измерение температуры с трехточечным температурным зондом

Температурный зонд у приборов Excellence Line работает на основе трехточечной системы измерения. Ее преимущество заключается в том, что даже если вы расположили датчик не в центре блюда, зонд все равно сможет точно определить температуру – мясо запечется равномерно, именно так, как вы задумали.

Коллекция вдохновляющих рецептов

Новая серия книг «Внимание к деталям» станет для вас источником вдохновения и новых идей для выпекания и приготовления на пару. Мы разработали большое количество рецептов, специально адаптированных для техники Excellence Line. Выберите нужный рецепт и прибор сам выставит нужные настройки в нужном порядке – экономьте свое время и силы.

EasyCook — готовые настройки для приготовления

Функция EasyCook открывает удобный доступ к готовым настройкам для более 100 продуктов – вы сможете быстро приготовить их, не обращаясь к тексту рецепта. Просто выберите нужный продукт в меню EasyCook и прибор сам предложит один или несколько способов приготовления. Вы можете изменить набор продуктов и рецептов, которые будут отображаться в меню. Используя фильтр «Диетические предпочтения», вы можете всего одним нажатием удалить ненужные продукты из списка, например, исключить мясо, если вы вегетарианец. Или же вы можете выбрать фильтр «Национальные блюда», чтобы расширить список доступных продуктов для блюд выбранной страны - это позволяет быстро адаптировать прибор под особенности местной кухни.

Паровые шкафы и духовые шкафы с паром

Для всех, кто наслаждается здоровым образом жизни.

Приготовление на пару — просто, быстро и разнообразно

Это три ключевых преимущества комбинированных паровых шкафов и духовых шкафов с паром.

Просто

Умные программы значительно упрощают приготовление блюд и управление прибором. При использовании программы BakeOmatic прибор определяет количество и размер блюда и автоматически подбирает наилучшую последовательность режимов с подходящими температурой и временем. Кроме этого, функция EasyCook подскажет вам, как лучше всего приготовить то или иное блюдо. Благодаря лаконичному дизайну и автоматическим программам очистки уход за новыми приборами Excellence Line потребует минимального количества времени.

Быстро

Конвекция с паром сокращает время приготовления и позволяет добиться хрустящей корочки, при этом сохраняя блюдо внутри мягким и сочным. Программы увеличенной мощности в Combi-Steam MSLQ станут идеальным выбором для тех, кому необходима еще большая скорость приготовления.

Разнообразно

Неважно, готовите ли вы овощи на пару, выпекаете хлеб с хрустящей корочкой, разогреваете ужин или запекаете мясо, — комбинированные паровые шкафы и духовые шкафы с паром смогут предложить вам подходящий режим приготовления на любой случай.

Наша линейка паровых шкафов

Один универсальный прибор или два отдельных пространства для приготовления – наша техника дает возможность готовить так, как нравится вам.

Excellence Line: новое поколение приборов

Продукция Excellence Line разделена на три класса, в зависимости от уровня комфорта: V2000, V4000 и V6000. Благодаря унифицированному управлению и гармонично сочетающимся фасадам приборы разных классов можно комбинировать друг с другом.

Линейка Excellence сочетает в себе революционный пользовательский интерфейс и минималистичный дизайн, прекрасно вписывающийся в интерьер любой кухни. Все приборы Excellence Line доступны в черном и платиновом исполнении зеркального стекла. По запросу устройства Excellence Line V6000 также доступны в специальном исполнении без ручки. Инновационная функция AutoDoor позволяет открывать и закрывать дверцу нажатием на дисплей.

Размеры

В зависимости от дизайна вашей кухни вы можете подобрать прибор с нужной высотой корпуса, а также интегрировать несколько устройств в колонну или рядом друг с другом.

Модельный ряд

Наши приборы предлагают широкий выбор кулинарных возможностей. Вы можете выбирать между, паровыми, комбинированными паровыми шкафами и духовыми шкафами с паром.

Паровые шкафы

Бережное приготовление на пару в наших паровых шкафах – рецепт удачного блюда из овощей или рыбы. Режим Regeneration у новых паровых шкафов станет вашим помощником на каждый день – его можно использовать для разогрева полуфабрикатов и готовых блюд безопасным и надежным способом. Паровые шкафы доступны в классе комфорта V4000.

Комбинированные паровые шкафы

Более 20 лет наши комбинированные паровые шкафы сочетают пар и конвекцию. Так при использовании программы SoftRoasting или «Профессиональная выпечка» конвекция отвечает за нагрев, а пар и электронная система управления парообразованием поддерживают подходящий уровень влажности. При таком подходе блюда получаются с хрустящей и золотистой корочкой, но в то же время не пересушиваются. Комбинированные паровые шкафы доступны в классах комфорта V4000 и V6000.

Обычный или комбинированный паровой шкаф станет прекрасным дополнением к духовому шкафу. Два прибора – больше кулинарных возможностей.

Combi-Steam MSLQ – это более продвинутый комбинированный прибор, который объединяет в себе сразу три типа нагрева: традиционный, пар и микроволны. Сочетание разных функций, позволяет готовить уникальные рецепты, недоступные на других устройствах.

Духовые шкафы с паром

Если вам нужен прибор «все в одном», то духовой шкаф с паром станет идеальным решением для вас. Такие устройства сочетают возможности полноценного духового шкафа с функциями пара. Духовые шкафы с паром – это программы паровых шкафов и классические режимы духовок, такие как конвекция, верхний/нижний нагрев и гриль. Духовые шкафы с паром доступны в классах комфорта V2000 и V6000.

Размеры Excellence Line

Стандартные приборы

Доступны в следующих категориях:

- Духовые шкафы с паром
- Духовые шкафы

Компактные приборы

Доступны в следующих категориях:

- Комбинированные паровые шкафы
- Паровые шкафы
- Духовые шкафы
- Кофемашины

От будничных ужинов до кулинарных шедевров

Благодаря разнообразию режимов обычные и комбинированные паровые шкафы, а также духовые шкафы с паром одинаково хорошо проявят себя как при ежедневном использовании, так и при подготовке праздничного ужина с большим количеством гостей.

Приготовление на пару — точный контроль температуры

Этот режим идеально подходит для приготовления овощей, так как позволяет сохранять большее количество витаминов и минералов. Еще одно преимущество – вам не нужно постоянно следить за степенью готовности, потому что блюдо не пригорит и не разварится.

Деликатное жарение SoftRoasting — превосходный способ приготовить мясо

Идеальный режим для любителей мясных блюд! Подключите новый трехточечный температурный зонд и нажмите одну кнопку – мясо будет приготовлено безупречно. Кроме этого, можно настроить программу так, чтобы блюдо было готово к определенному моменту.

Vacuisine — выбор профессионалов

Vacuisine или sous-vide – это способ «медленного» приготовления в вакуумном пакете при относительно низкой температуре (ниже 100°C). Наши паровые шкафы и духовые шкафы с паром в сочетании с вакууматором делают приготовление пищи простым и беззаботным как для любителей, так и для профессионалов. С этим режимом вы сможете проводить больше времени со своими гостями. Заранее положите мясо в духовку и включите программу. Когда дело дойдет до ужина, достаньте уже приготовленное блюдо и подайте его на стол.

Режим Regeneration — разогрев без потери качества

Этот режим предназначен для повторного разогрева полуфабрикатов и готовой еды. За короткое время вы сможете вернуть блюдо к такому состоянию, как будто оно было приготовлено только что. Сочетание пара и горячего воздуха поможет сохранить уровень влаги и не нарушить вкусовых и эстетических качеств ингредиентов. На выбор доступны две функции: обычный разогрев и разогрев до хрустящей корочки. Вы также сможете разогревать несколько блюд одновременно и вам даже не придется накрывать их чем-либо. Режим RegenerateOmatic находится на один шаг впереди. Разогрев происходит полностью автоматически. У блюд снова появляется хрустящая корочка и они выглядят так, словно они были приготовлены несколько минут назад – прибор самостоятельно устанавливает нужные настройки.

Профессиональная выпечка — хрустящая снаружи, мягкая внутри

Режим профессиональной выпечки позволяет выпекать хлеб, булочки и другие изделия всего одним нажатием кнопки – словно только что из булочной. Этот режим можно использовать для расстойки теста, так как он устанавливает идеальные температуру и уровень влажности внутри рабочей камеры. Благодаря добавлению пара хлеб остается мягким внутри, но с золотистой корочкой снаружи. С этим режимом выпечка получится особенно легкой и воздушной.

BakeOmatic — автоматический подбор настроек

Режим BakeOmatic – это находка для кулинаров с небольшим опытом и для тех, кто не хочет беспокоиться о выборе нужных настроек. Встроенная система датчиков автоматически определяет количество и размер продуктов, поэтому прибор самостоятельно подберет наиболее оптимальные алгоритм, время и температуру приготовления с учетом количества и объема ингредиентов. Практически все заботы прибор берет на себя.

Режим Wellness — комфорт и отдых

Удивите своих гостей - привнесите в домашние ужины элементы ресторана изысканной кухни. Выбирайте эту программу, чтобы разогреть влажные полотенца-осибори, компрессы или камни для массажа. Это не требует больших усилий: просто нажмите соответствующую кнопку.

Конвекция с влажностью

Готовим на двух уровнях: печенье на двух противнях, несладкие или сладкие пироги – все возможно. Этот режим обеспечивает равномерное распределение тепла по всей рабочей камере. Идеально подходит для запеканок и суфле, сокращает время приготовления и не высушивает блюда.

Удобная и легкая чистка

Чистить паровые шкафы с внешним парогенератором крайне просто, так как для этого потребуется минимальное количество усилий.

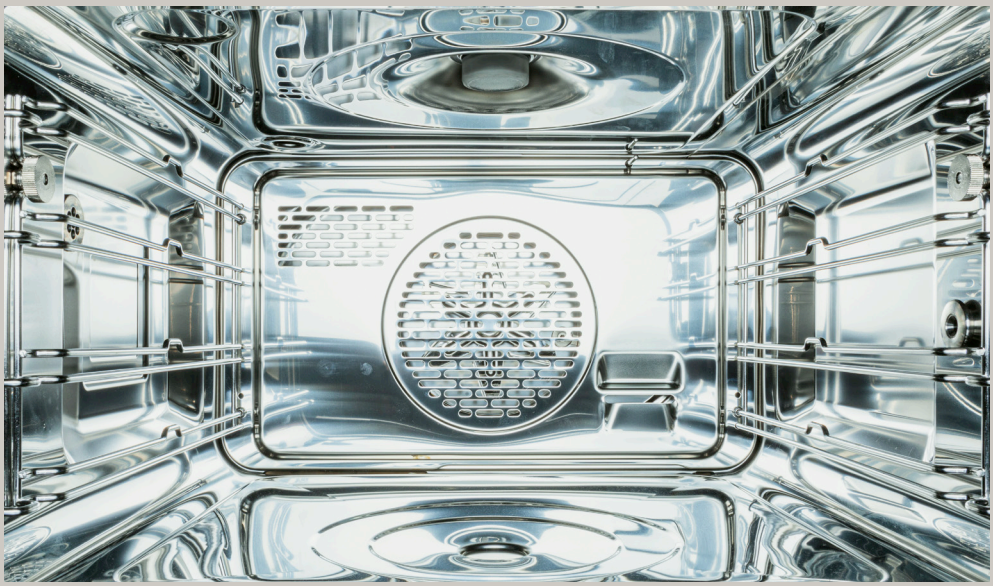
Чистка в считанные секунды

Очистка рабочей камеры не займет много времени. Направляющие можно снять, чтобы они мешали. Благодаря тому, что пар производится во внешнем парогенераторе, в рабочую камеру попадает только чистый пар, что исключает образование известковых отложений. Климатическая система автоматически контролирует уровень влажности, чтобы после завершения работы внутри не оставалось скоплений воды. Кроме того, вы получите оповещение, когда настанет время для очистки от известкового налета – это тоже можно сделать с помощью автоматической программы.

Excellence Line: легко чистить благодаря инновационным технологиям и лаконичному дизайну

Рабочая камера у новых паровых шкафов Excellence Line изготавливается из нержавеющей стали, которую можно легко очистить до блеска. Настраиваемые программы автоматически удаляют грязь со стенок. Для удаления стойких загрязнений мы разработали специальное чистящее средство SteamerCleaner.

Благодаря нижнему нагреву основная часть воды испаряется самостоятельно. Небольшое количество оставшейся жидкости скапливается в новом углублении на дне рабочей камеры, откуда ее можно полностью удалить с помощью салфетки.



Рабочая камера CombiSteamer V4000

Сравнительные характеристики: паровые шкафы и духовые шкафы с паром Excellence Line

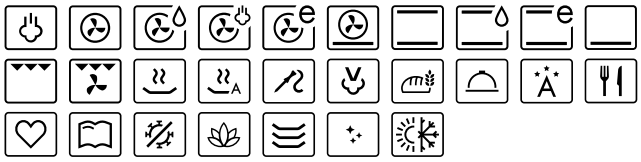
	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
Страница каталога	34	35	35 | 36	36	37
Исполнение					
Зеркальное стекло черное | платиновое	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Автоматическое открывание и закрывание дверцы AutoDoor	■*		■*		
LED | галогеновая подсветка	■ | □	□ | ■	■ | □	□ | ■	
Подсветка с автоматическим включением при открывании дверцы	■		■	■	
Объем рабочей камеры 69 | 49 л	■ | □	■ | □	□ | ■	□ | ■	□ | ■
Высота прибора 60 | 45 см	■ | □	■ | □	□ | ■	□ | ■	□ | ■
Поверхность рабочей камеры из нержавеющей стали			■	■	■
Поверхность рабочей камеры с покрытием из двойной эмали DualEnamel	■	■			
Класс энергоэффективности	A+	A+	A++	A++	
Эксклюзивные особенности от V-ZUG					
Vacuisine | точная установка температуры	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	■		■		
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting	■		■	■	
Программа разогрева и восстановления блюд Regeneration | RegenerateOmatic	■ | ■	■ | □	■ | ■	■ | □	■ | □
Профессиональная выпечка	■	■	■		
Температурный зонд с трехточечной системой считывания	■		■	■	
Электронная система управления парообразованием	■	■	■	■	■
Интегрированные рецепты | Избранное | EasyCook	■ | ■ | ■	■ | ■ | □	■ | ■ | ■	■ | ■ | ■	□ | ■ | ■
Использование					
Парообразование	■	■	■	■	■
Верхний / нижний нагрев / влажный воздух / eco	■	■			
Конвекция / конвекция с паром / влажный воздух / eco	■	■	■	■	
Макс. температура для конвекции | верхнего и нижнего нагрева	230 | 230	230 | 230	230 | -	230 | -	- | -
Режим PizzaPlus	■	■			
Гриль | гриль с конвекцией	■ | ■	■ | ■			
Wellness	■	■	■	■	■
«Гигиена»	■	■	■	■	■
Поддержание температуры готового блюда	■	■	■	■	■
Управление и дисплей					
Программа очистки (удаление известкового налета)	■	■	■	■	■
Персонализированный сенсорный экран с управлением CircleSlider	■	■	■	■	■
Количество языков	15	15	15	15	15
Часы | таймер	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Автоматический переход на летнее и зимнее время	■	■	■	■	■

■ = доступно □ = недоступно * дополнительно

CombairSteamer V6000 60 (ранее Combair-Steam SL)

Премиальный прибор сочетает в себе приготовление на пару и выпекание – все, о чем только можно просить.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера с покрытием DualEnamel
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

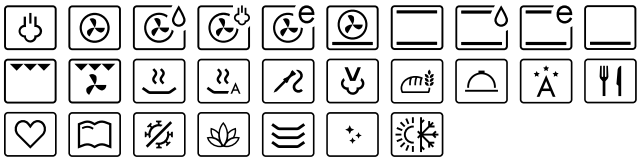
Стандартный прибор

Черное зеркальное стекло	**CS6T-23038**	5495 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**CS6T-23038**	5495 Евро

CombairSteamer V6000 60 (ранее Combair-Steam SL)

Благодаря функции AutoDoor этот высококлассный прибор, оснащенный всеми функциями выпечки и приготовления на пару, прост в использовании.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- AutoDoor
- Автоматическое охлаждение
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера с покрытием DualEnamel
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

AutoDoor

Черное зеркальное стекло	**CS6T-23049**	6195 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**CS6T-23049**	6295 Евро

CombairSteamer V2000 60

Этот прибор легко комбинируется с другими приборами V-ZUG.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера с покрытием DualEnamel
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Стандартный прибор

Черное зеркальное стекло	**CS2T-23036**	4195 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**CS2T-23036**	4295 Евро

CombiSteamer V6000 45 (ранее Combi-Steam XSL)

Приготовление на пару и выпекание в одном приборе – наш самый популярный комбинированный паровой шкаф.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера из нержавеющей стали
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Стандартный прибор

Черное зеркальное стекло	**CS6T-23032**	5295 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**CS6T-23032**	5345 Евро

AutoDoor

CombiSteamer V6000 45 (ранее Combi-Steam XSL)

Этот многофункциональный комбинированный паровой шкаф оснащен автоматическим открыванием и закрыванием дверцы.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- AutoDoor
- Автоматическое охлаждение
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера из нержавеющей стали
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

AutoDoor

Черное зеркальное стекло	**CS6T-23043**	5995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**CS6T-23043**	5995 Евро

CombiSteamer V4000 45

Комбинированный паровой шкаф со всеми основными функциями для выпекания и приготовления на пару.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера из нержавеющей стали
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Стандартный прибор

Черное зеркальное стекло	**CS4T-23031**	4395 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**CS4T-23031**	4445 Евро

Steamer V4000 45

Этот паровой шкаф с новой функцией Regeneration станет идеальным дополнением к духовому шкафу.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Рабочая камера из нержавеющей стали
- Функция EasyCook

Информация о приборе

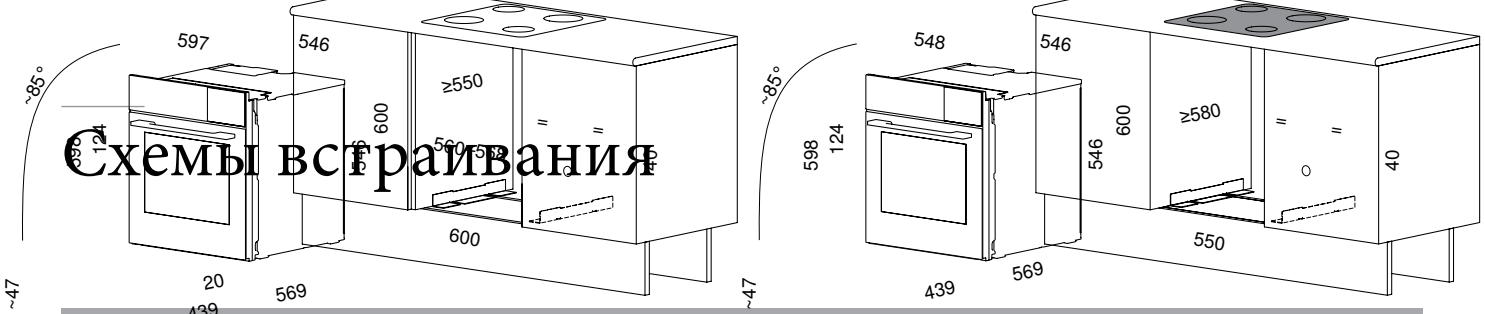
Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Стандартный прибор

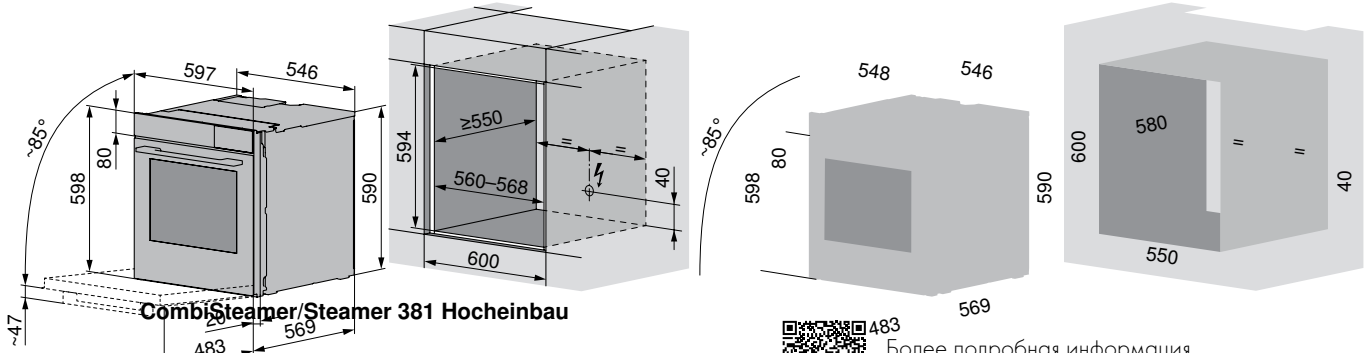
Черное зеркальное стекло	**S4T-23026**	1990 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**S4T-23026**	1990 Евро

Схемы встраивания

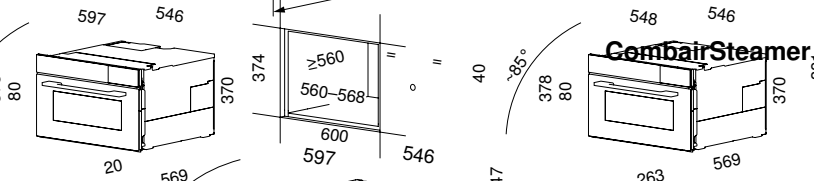


CombairSteamer V6000 60, CombairSteamer V2000 60

CombairSteamer 600 Hocheinbau



CombiSteamer/Steamer 381 Hocheinbau

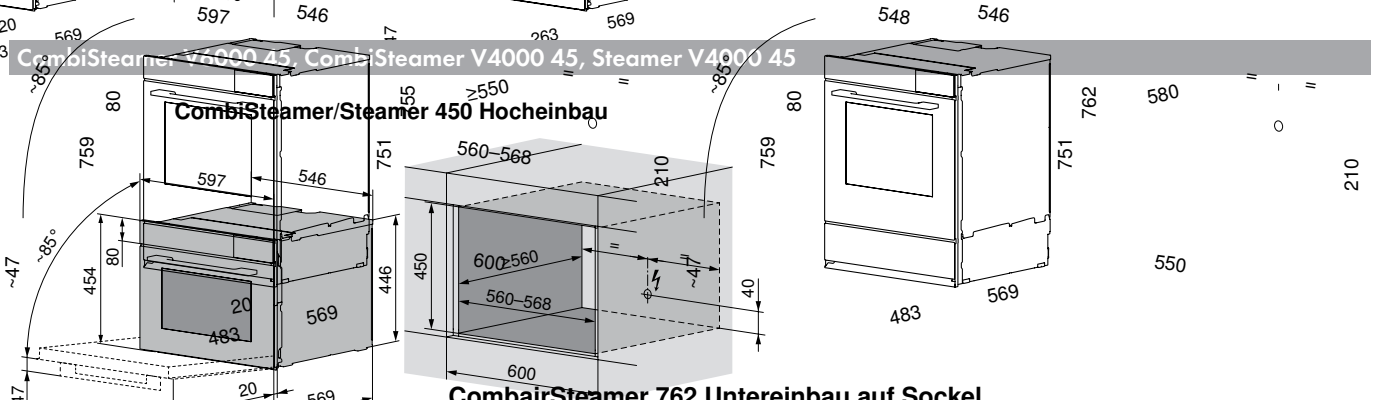


CombairSteamer 762 Hocheinbau

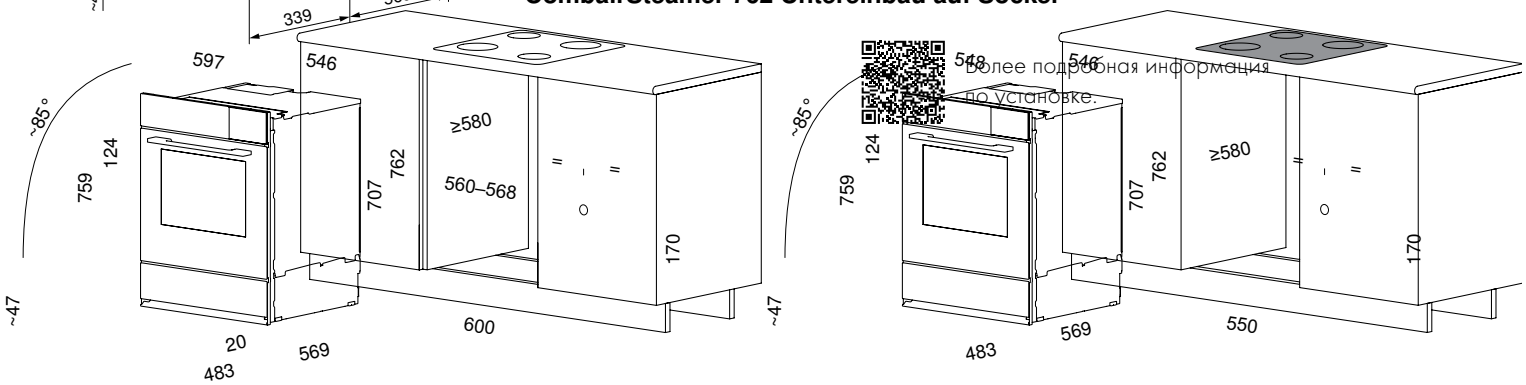
Более подробная информация по установке.

CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45

CombiSteamer/Steamer 450 Hocheinbau



CombairSteamer 762 Untereinbau auf Sockel

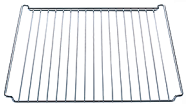


Более подробная информация по установке.

Аксессуары:
паровые шкафы и духовые шкафы с паром Excellence Line

1

2



3

	Описание	Арт. №	Цена, евро	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000	Combi-Steam MSLQ
1	Книга рецептов «Приготовление на пару. С любовью к деталям.»	1063766	122.–	■	■	■	■		
2	Книга рецептов «Выпекание. С любовью к деталям.»	1063756	122.–	■	■				
3	Решетка, нержавеющая сталь, (ШхГ): 430 x 370 мм	K44120	149.–	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
4	Ручка в черном цвете	1143600	146.–	■	■	■	■	■	
5	Ручка в платиновом цвете	1143601	255.–	■	■	■	■	■	

▲ (количество) входит в комплект ■ совместимо с прибором (■) положение на решетке

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

	Описание	Арт. №	Цена, евро	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000	Combi-Steam MSLQ
1	Противень неперфорированный, ⅔ GN, высота 40 мм	K42365	149.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
2	Противень неперфорированный, ⅔ GN, высота 40 мм, с выступом	K42366	172.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
3	Противень неперфорированный, ½ GN, высота 40 мм	K50319	128.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
4	Противень неперфорированный, ½ GN, высота 65 мм	K50320	153.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
5	Противень неперфорированный, ⅓ GN, высота 40 мм	K23223	123.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
6	Противень неперфорированный, ⅓ GN, высота 65 мм	K27358	149.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
7	Противень неперфорированный, ⅓ GN, высота 100 мм	K27359	174.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
8	Противень перфорированный, ⅔ GN, высота 40 мм	K42363	172.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
9	Противень перфорированный, ⅔ GN, высота 65 мм	K42367	200.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
10	Противень перфорированный, ½ GN, высота 40 мм	K50327	153.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
11	Противень перфорированный, ⅓ GN, высота 40 мм	K23208	149.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
12	Противень перфорированный, ⅓ GN, высота 65 мм	K27357	172.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
13	Противень перфорированный, (Ш x В x Г): 430 x 370 x 25 мм	K40011	197.–	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	■
14	Противень пластмассовый перфорированный ⅓ GN, высота 52 мм	K40199	104.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	▲(1)
15	Противень стальной, неперфорированный, ⅔ GN, высота 20 мм	K42362	123.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
16	Противень стальной, неперфорированный, ⅓ GN, высота 20 мм	K23224	100.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
17	Противень стальной (Ш x В x Г): 430 x 370 x 25 мм	K40010	149.–	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
18	Противень для выпечки с двойным эмалированным покрытием DualEnamel (Ш x В x Г): 430 x 370 x 25 мм	K44077	197.–	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)		▲(1)

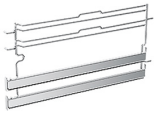
▲ (количество) входит в комплект ■ совместимо с прибором (■) положение на решетке

1/2/3

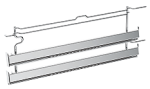
4

5

6



7



8

9

10

11

12

13

	Описание	Арт. №	Цена, евро	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000	Combi-Steam MSLQ
1	Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 24 см	K34527	102.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
2	Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 29 см	K34528	128.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
3	Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 31 см	K34529	139.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
4	Стальная форма для террина u-образная, 60 x 60 x 300 мм	K27623	172.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
5	Стальная форма для террина v-образная, 55 x 55 x 300 мм	K27624	172.–	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)	(■)
6	Полностью извлекаемые телескопические направляющие для Combair-Steamer 60, 3 уровня	1060516	770.–	■	■				
7	Полностью извлекаемые телескопические направляющие для CombiSteamer и Steamer 45, 2 уровня	1046041	615.–			■	■	■	
8	Полностью извлекаемые телескопические направляющие для CombiSteamer и Steamer 38, 2 уровня	1060637	615.–			■	■	■	
9	Термобокс, ⅓ GN, макс. высота 65 мм	K37234	186.–	■	■	■	■	■	■
10	Горячие полотенца осибори (6 шт.)	1029704	42.–	■	■	■	■	■	■
11	Изолирующая лента для приготовления sous-vide с термощупом, 100 см	1029496	56.–	■	■	■	■	■	■
12	Средство для удаления известкового налета Durgol	B28005	39.–	▲	▲	▲	▲	▲	■
13	Средство для очистки нержавеющей стали SteamerCleaner	1100327	44.–			■	■	■	

▲ (количество) входит в комплект ■ совместимо с прибором (■) положение на решетке

Расшифровка соответствия размеров емкостей стандарту Gastronorm (GN)			
	Ширина (Ш)	×	Глубина (Г)
⅔ GN	325 мм	×	354 мм
½ GN	325 мм	×	265 мм
⅓ GN	325 мм	×	177 мм

Сравнительные характеристики: паровые шкафы Classic Line

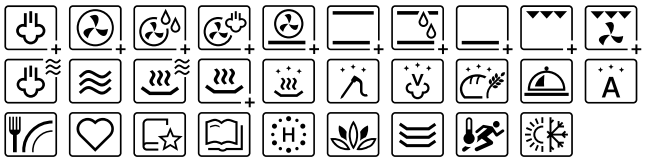
	Combi-Steam MSLQ	Combair-Steam SL	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL подключение к водопроводной сети	Combi-Steam HSL
Страница каталога	43	43	44	44	44
Исполнение					
Черное зеркальное стекло	■	■	■	■	■
Галогеновая подсветка | автоматически с открыванием дверцы	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Объем рабочей камеры л	55	55	51	51	34
Поверхность рабочей камеры из нержавеющей стали			■	■	■
Поверхность рабочей камеры с покрытием из двойной эмали DualEnamel	■	■			
Высота см	60	60	45	45	38
Класс энергоэффективности		A	A+	A+	A+
Эксклюзивные особенности от V-ZUG					
Vacuisine | точная установка температуры	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Программа GourmetSteam	■*	■	■	■	■
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	■	■	■	■	■
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting | с паром	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд RegenerateOmatic	■	■	■	■	■
Программа разогрева и восстановления блюд | PowerRegeneration	■ | ■	■ | □	■ | □	■ | □	■ | □
Профессиональная выпечка	■	■	■	■	■
Температурный зонд	■	■	■	■	■
Электронная система управления парообразованием	■	■	■	■	■
Гладкая поверхность рабочей камеры	■	■	■		■
Интегрированные рецепты	■	■	■	■	■
Использование					
Парообразование | PowerSteam	■ | ■	■ | □	■ | □	■ | □	■ | □
Верхний / нижний нагрев	■	■			
Конвекция | Конвекция с паром	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Режим PizzaPlus	■	■			
Конвекция с влажностью	■	■	■	■	■
Гриль | гриль с конвекцией	■ | ■	■ | ■			
Микроволны	■				
Wellness	■	■	■	■	■
«Гигиена»	■	■	■	■	■
Поддержание температуры готового блюда	■	■	■	■	■
Управление и дисплей					
Поворотный переключатель	■	■	■	■	■
Сенсорные кнопки	■	■	■	■	■
Полноцветный графический дисплей | сенсорный (10 языков)	■ | ■	■ | □	■ | □	■ | □	
Программа очистки (удаление известкового налета)	■	■	■	■	■
Автоматический переход на летнее и зимнее время	■	■	■	■	■

■ = доступно □ = недоступно * рецепты можно активировать после покупки книги рецептов

Combi-Steam MSLQ

Элитный прибор, сочетающий в себе возможности духового шкафа, парового шкафа и микроволновой печи.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Легкое в очистке покрытие DualEnamel

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 568,1 мм
Электросеть 220-240 В~ 3700 Вт/5700 Вт 25 А

Цена

Черное зеркальное стекло
Черная ручка **CSTMSLQZ60** 9595 Евро

Combair-Steam SL

Прибор с премиальным сочетанием приготовления на пару и выпекания – все, о чем только можно попросить.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Легкое в очистке покрытие DualEnamel

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 568.1 мм
Электросеть 220-240 В~ 3700 Вт 16 А

Цена

Черное зеркальное стекло
Черная ручка **CSSLZ60*** 5497 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Combi-Steam XSL

Приготовление на пару и выпекание в одном приборе – самый популярный комбинированный паровой шкаф в линейке.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Рабочая камера из нержавеющей стали

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596.7 × 567 мм
Электросеть 220-240 В~ 3700 Вт 16 А

Цена

Черное зеркальное стекло
Черная ручка **CSTXSLZ60g*** 5277 Евро
Черное зеркальное стекло, Подключение к водопроводу
Утапливаемая ручка **CSTXSLZ60FY*** 6995 Евро

Combi-Steam HSL

Высокоэффективное приготовление на пару и выпекание в компактном корпусе.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Рабочая камера из нержавеющей стали

Информация о приборе

Размеры прибора 378 × 596.7 × 567.4 мм
Электросеть 220-240 В~ 3500 Вт 16 А

Цена

Черное зеркальное стекло
Черная ручка **CSTHSLZ60*** 5119 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Схемы встраивания

Combi-Steam MSLQ, Combair-Steam SL

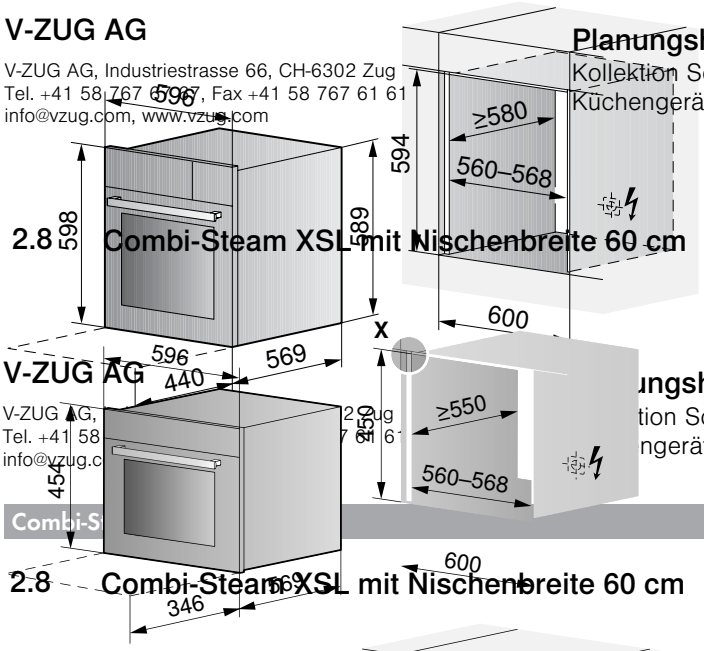
V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41

07.06.19

2.8 Combi-Steam XSL mit Nischenbreite 60 cm



V-ZUG AG
V-ZUG AG,
Tel. +41 58
info@vzug.c

ungshilfe
tion Schweiz
ngeräte

Более подробная информация по установке

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

J001054-R41
07.06.19

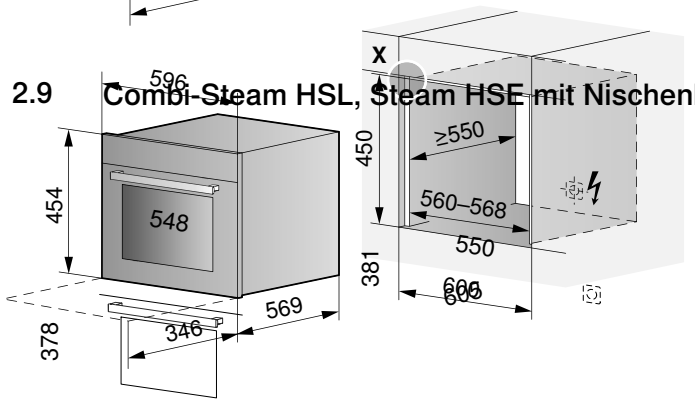
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

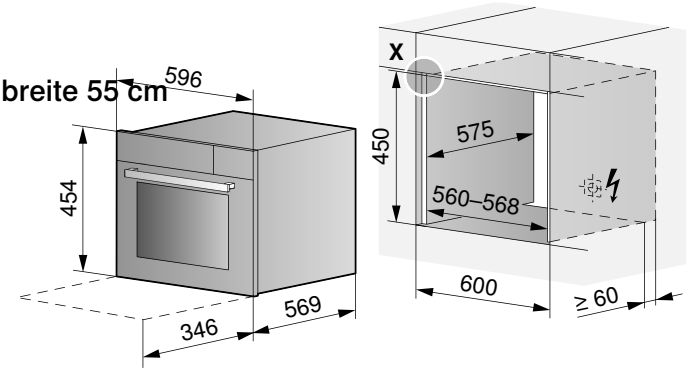
Combi-S

2.8 Combi-Steam XSL mit Nischenbreite 60 cm

2.7 Combi-Steam XSL mit Nischenbreite 60 cm und F

Постоянное подключение к водопроводу





Frontmasse der Geräte: Detail X (siehe Seite 10)

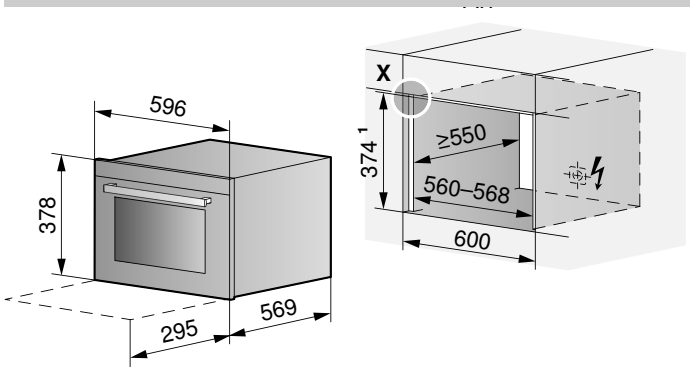
2.9 Combi-Steam HSL, Steam HSE mit Nischenbreite 55 cm

2.9 Combi-Steam HSL, Steam HSE mit Nischenbreite 55 cm

Unterhalb zweitem Gerät **Oberhalb zweitem**

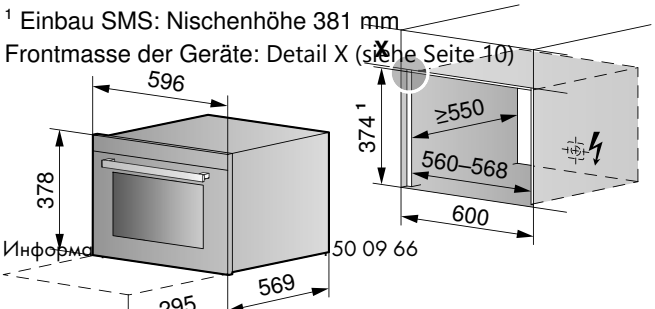
Combi-Steam HSL

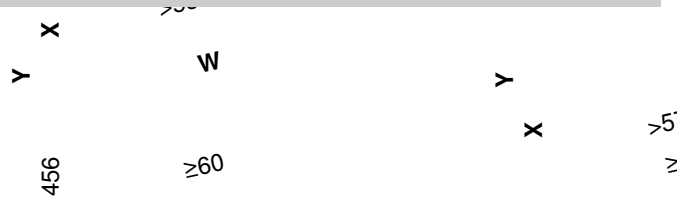
2.10 Combi-Steam HSL, Steam HSE mit Nischenbreite 60 cm



[1] Einbau SMS: Nischenhöhe 381 mm

Frontmasse der Geräte: Detail X (siehe Seite 10)





X = Unterhalb zweites Gerät
Y = Nischenhöhе
W = Winkelset K50572

Bei einer Einbautiefe unter 575 mm wird empfohlen, das Gerät
Bei Einbau mit einem zweiten Gerät in eine gemeinsame Nische

Духовые шкафы

Надежные приборы и современные функции для приготовления рецептов любой сложности.

Сложные рецепты одним нажатием кнопки

С нашими духовыми шкафами приготовление изысканных и здоровых блюд не займет у вас много времени.

Просто

Умные программы значительно упрощают приготовление блюд и управление прибором. При использовании программы BakeOmatic прибор определяет количество и размер блюда и автоматически подбирает наилучшую последовательность режимов с подходящими температурой и временем. Кроме этого, функция EasyCook подскажет вам, как лучше всего приготовить то или иное блюдо. Духовые шкафы с функцией пиролитической очистки самостоятельно поддерживают чистоту внутри рабочей камеры. Некоторые модели оснащены высокотехнологичным покрытием TopClean, которое гарантирует, что остатки пищи практически не будут прилипать к поверхности рабочей камеры или противней.

Гибко

Процесс приготовления можно начать сразу или с задержкой для того, чтобы блюдо было готово к определенному времени. Функция «Установить на потом» позволяет выбрать все настройки заранее, а позже запустить программу одним нажатием. Наши духовые шкафы подстраиваются под ваш график и делают вашу жизнь проще каждый день.

Надежно

Хрустящая пицца, тушеное мясо или легкий воздушный торт: вам не придется постоянно следить за температурой или влажностью, чтобы готовить изысканные блюда. Для любого рецепта найдется подходящая программа. Например, при использовании программы «Конвекция с влажностью», ваши блюда не пересушатся, так как испаряющаяся влага удерживается внутри рабочей камеры.

Полезно

Готовить в духовом шкафу не только быстро, но и полезно. Возьмем, например, полуфабрикаты: если готовить их в сковороде, то потребуется добавлять растительное масло. В духовом шкафу все будет готово без добавления масла.

Разнообразный ассортимент духовых шкафов

Мы изготавливаем духовые шкафы разных размеров и уровней комфорта — надежные приборы, оснащенные современными технологиями.

Excellence Line: новое поколение приборов

Совершенно новые духовые шкафы Excellence Line разделены на три класса, в зависимости от уровня комфорта: V2000, V4000 и V6000. Выпустив Combair V2000, мы добавили дополнительный уровень комфорта в наш ассортимент премиум-класса. Благодаря унифицированному управлению и гармонично сочетающимся фасадам приборы разных классов и категорий можно комбинировать друг с другом.

Линейка Excellence сочетает в себе революционный пользовательский интерфейс и минималистичный дизайн, прекрасно вписывающийся в интерьер любой кухни. Все приборы Excellence Line доступны в черном и платиновом исполнении зеркального стекла.

По запросу духовые шкафы Excellence Line V6000 также доступны в специальном исполнении без ручки. Инновационная функция AutoDoor позволяет открывать и закрывать дверцу духового шкафа нажатием на дисплей.

Размеры

В зависимости от дизайна вашей кухни вы можете подобрать прибор с нужной высотой корпуса, а также интегрировать несколько устройств в колонну или рядом друг с другом, например, с винным шкафом.

Проверенные и современные программы

Многочисленные режимы работы отвечают самым разнообразным требованиям пользователей: от ручных настроек до автоматических программ, запускаемых одним нажатием кнопки.

Конвекция с влажностью — идеально для тушеных блюд

При использовании этого режима уровень влажности ингредиентов остается оптимальным: рагу, жаркое и рататуй получатся идеально.

PizzaPlus — хрустящая корочка для пиццы

Программа PizzaPlus сочетает нижний нагрев и обдув горячим воздухом и позволяет добиться золотистой хрустящей корочки при приготовлении итальянской фокаччи, основы для пиццы и пирогов.

BakeOmatic — автоматический подбор настроек

Режим BakeOmatic – это находка для кулинаров с небольшим опытом и для тех, кто не хочет беспокоиться о выборе нужных настроек. Встроенная система датчиков автоматически определяет количество и размер продуктов, поэтому прибор самостоятельно подберет наиболее оптимальные алгоритм, время и температуру приготовления с учетом количества и объема ингредиентов. Практически все заботы прибор берет на себя.

Деликатное жарение SoftRoasting — превосходный способ приготовить мясо

Идеальный режим для любителей мясных блюд! Подключите новый трехточечный температурный зонд и нажмите одну кнопку – мясо будет приготовлено безупречно. Кроме этого, можно настроить программу так, чтобы блюдо было готово к определенному моменту.

Конвекция eco и верхний/нижний нагрев eco — экологичное использование духового шкафа

Программы eco позволяют экономить энергию без потери качества. Конвекция eco и верхний/нижний нагрев eco – идеальный выбор для тушеных блюд, которые требуют продолжительного приготовления.

Удобная и простая чистка

Мы уделили особое внимание подбору материалов и режимов работы, поэтому духовые шкафы просты не только в использовании, но и в уходе. Минималистичный дизайн новых приборов Excellence Line ориентирован не только на эстетику и эргономику, но и на легкую очистку.

Оснащение для комфортного использования

Боковые направляющие имеют особую форму, благодаря которой вы можете уверенно извлекать противни и решетки из рабочей камеры и помещать их обратно. Также духовые шкафы можно дополнительно оснастить телескопическими направляющими, которые защищают от опрокидывания и соскальзывания противней: вы можете сначала выдвинуть противень из рабочей камеры, а потом перевернуть продукт или добавить соус. Монтаж полностью извлекаемых направляющих не вызовет у вас каких-либо затруднений.

Дизайн Excellence LIne — легкий уход за прибором

Новые духовые шкафы серии Excellence Line не имеют поворотных переключателей, а приборы класса V6000 можно заказать в исполнении без ручки. Одно из преимуществ минималистичного дизайна заключается в том, что на поверхности нет никаких лишних деталей, которые могли бы мешаться во время очистки. Ручки изготавливаются из цельного куска металла без каких-либо углублений, где может скапливаться грязь. Combair V4000 и V6000 можно дополнительно оснастить системой пиролитической очистки (самоочистка).

На время очистки дверцу прибора можно снять. Чтобы удалить сильные загрязнения, стеклянную панель также можно снять с дверцы.

Сняв дверцу, у вас появится свободный доступ ко всему внутреннему пространству прибора. Нижний нагревательный элемент вмонтирован под основанием рабочей камеры, поэтому нижняя поверхность не имеет выступов, что также облегчает процесс очистки.

Пиролиз или покрытие TopClean: самоочистка или более простой уход

Духовые шкафы с функцией пиролитической очистки самостоятельно поддерживают чистоту внутри рабочей камеры. Специальная программа так сильно нагревает рабочую камеру, что любые остатки еды превращаются в пепел, для удаления которого достаточно протереть поверхность тряпкой.

Устойчивое эмалевое покрытие, вмонтированный под основание нижний нагревательный элемент и съемные направляющие для противней: мы разрабатывает приборы так, чтобы ухаживать за прибором было максимально просто. Покрытие TopClean гарантирует, что остатки пищи практически не будут прилипать к поверхности рабочей камеры или противней. Все приборы класса V4000 и выше имеют покрытие TopClean в стандартной комплектации.

Сравнительные характеристики: духовые шкафы Excellence Line

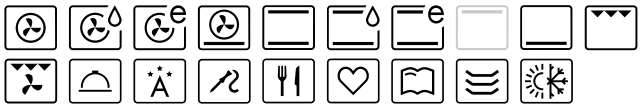
	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
Страница каталога	54 | 55	56	57
Исполнение			
Зеркальное стекло черное | платиновое	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Автоматическое открывание и закрывание дверцы AutoDoor	■*		
LED | галогеновая подсветка	■ | □	□ | ■	□ | ■
Подсветка с автоматическим включением при открывании дверцы	■	■	
Объем рабочей камеры 69 | 43 л	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Высота прибора 60 | 45 см	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Класс энергоэффективности	A+	A	A
Система пиролитической самоочистки	■*	■*	
Поверхность рабочей камеры с покрытием TopClean	■	■	
Эксклюзивные особенности от V-ZUG			
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	■		
Система контроля микроклимата	■		
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting	■	■	
Температурный зонд с трехточечной системой считывания	■	■	
Интегрированные рецепты | Избранное | EasyCook	■ | ■ | ■	■ | ■ | ■	■ | ■ | □
Использование			
Верхний / нижний нагрев / влажный воздух / eco	■	■	■
Конвекция / влажный воздух / eco	■	■	■
Макс. температура для конвекции | верхнего и нижнего нагрева | пиролитической очистки	280* | 280* | 300*	280* | 280* | 300*	280 | 280 | -
Режим PizzaPlus	■	■	■
Гриль | гриль с конвекцией	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Предварительный нагрев	■	■	■
Подогрев посуды	■	■	■
Поддержание температуры готового блюда	■	■	■
Вертел	■		
Управление и дисплей			
Персонализированный сенсорный экран с управлением CircleSlider	■	■	■
Количество языков	15	15	15
Часы | таймер	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Автоматический переход на летнее и зимнее время	■	■	■

■ = доступно □ = недоступно * дополнительно

Combair V6000 60/60P (ранее Combair SL/SLP)

Многофункциональное выпекание. Благодаря покрытию TopClean и функции пиролиза этот духовой шкаф очищается практически самостоятельно.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально
- Вертел

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3400 Вт	16 А

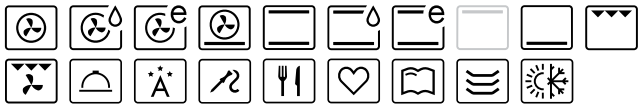
Цена

TopClean		
Черное зеркальное стекло	**C6T-21047**	3895 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C6T-21047**	3995 Евро
Пиролитическая самоочистка		
Черное зеркальное стекло	**C6T-21057**	4995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C6T-21057**	5195 Евро

Combair V6000 60/60P (ранее Combair SL/SLP)

С автоматическим открыванием и закрыванием дверцы процесс приготовления становится еще более простым.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- AutoDoor
- Автоматическое охлаждение
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально
- Вертел

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3400 Вт	16 А

Цена

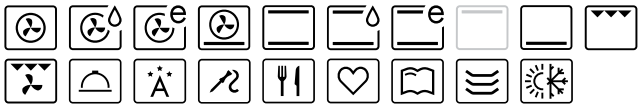
AutoDoor, TopClean		
Черное зеркальное стекло	**C6T-21068**	4695 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C6T-21068**	4795 Евро
AutoDoor, Пиролитическая самоочистка		
Черное зеркальное стекло	**C6T-21073**	5095 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C6T-21073**	5995 Евро

AutoDoor

Combair V6000 45 (ранее Combair XSL)

Этот духовой шкаф идеально подходит требовательным поварам, которым не хватает места на кухне. Прекрасно сочетается с комбинированным паровым шкафом.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально
- Вертел

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3000 Вт	16 А

Цена

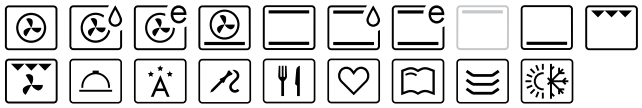
TopClean

Черное зеркальное стекло	**C6T-21050**	3595 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C6T-21050**	3695 Евро

Combair V6000 45 (ранее Combair XSL)

Компактный многофункциональный духовой шкаф. Функция AutoDoor автоматически открывает и закрывает дверь.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Светодиодная подсветка
- AutoDoor
- Автоматическое охлаждение
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально
- Вертел

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	3000 Вт	16 А

Цена

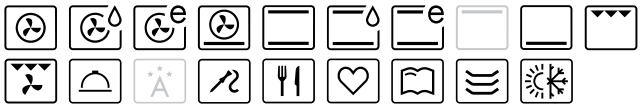
AutoDoor, TopClean

Черное зеркальное стекло	**C6T-21067**	4395 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C6T-21067**	4495 Евро

Combair V4000 60/60P (ранее Combair SE/SEP)

Наш самый популярный духовой шкаф, причем как самостоятельно, так и в сочетании с комбинированным паровым шкафом.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3400 Вт	16 А

A Класс энергоэффективности ECO Режим ожидания

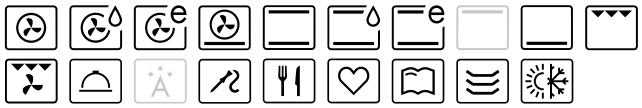
Цена

TopClean		
Черное зеркальное стекло	**C4T-21045**	2995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C4T-21045**	3145 Евро
Пиролитическая самоочистка		
Черное зеркальное стекло	**C4T-21055**	3495 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C4T-21055**	3495 Евро

Combair V4000 45 (ранее Combair XSE)

Популярная модель со всеми основными функциями для выпекания.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Автоматическая подсветка по окончании программы
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Функция EasyCook
- Трехточечный температурный зонд
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3000 Вт	16 А

A Класс энергоэффективности ECO Режим ожидания

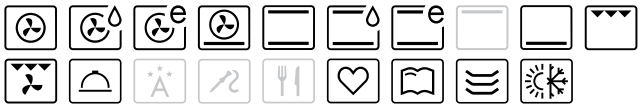
Цена

TopClean		
Черное зеркальное стекло	**C4T-21049**	2895 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C4T-21049**	2995 Евро

Combair V2000 60

Эта модель Excellence Line начального уровня комфорта может похвастаться большой камерой духового шкафа.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3400 Вт	16 А

Цена

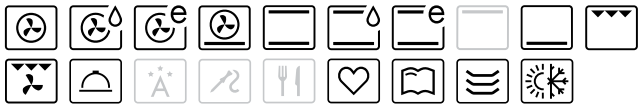
Стандартный прибор

Черное зеркальное стекло	**C2T-21043**	1995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C2T-21043**	1995 Евро

Combair V2000 45

Удобный компактный духовой шкаф начального уровня комфорта.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорный экран с управлением CircleSlider
- Персонализированный дисплей
- 15 языков дисплея
- Легкая очистка благодаря разборной дверце
- SoftOpen и SoftClose
- Часы
- Электронный таймер
- Предварительный нагрев
- Книга рецептов доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 597 × 596 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	3000 Вт	16 А

Цена

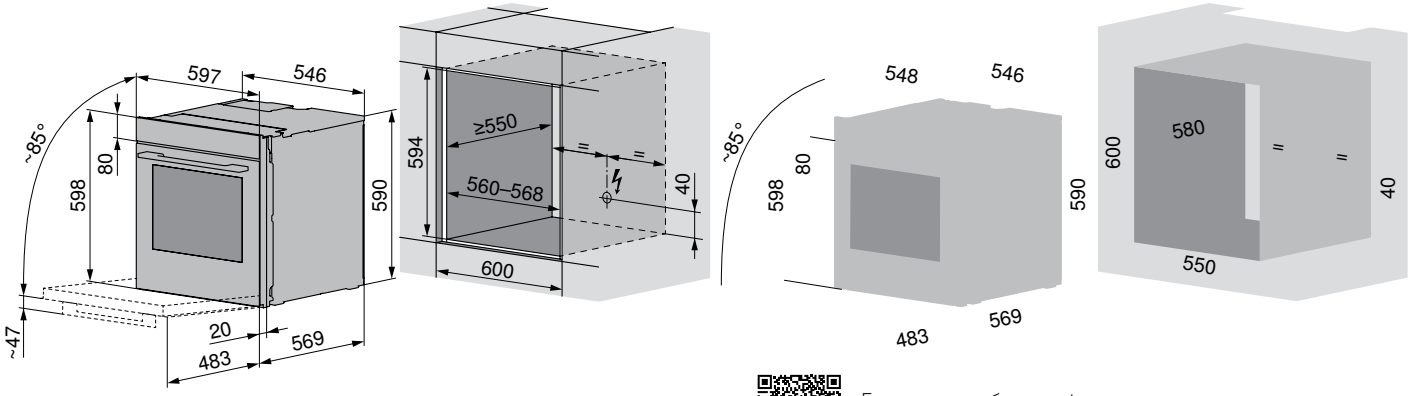
Стандартный прибор

Черное зеркальное стекло	**C2T-21048**	1995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**C2T-21048**	1995 Евро

Схемы встраивания

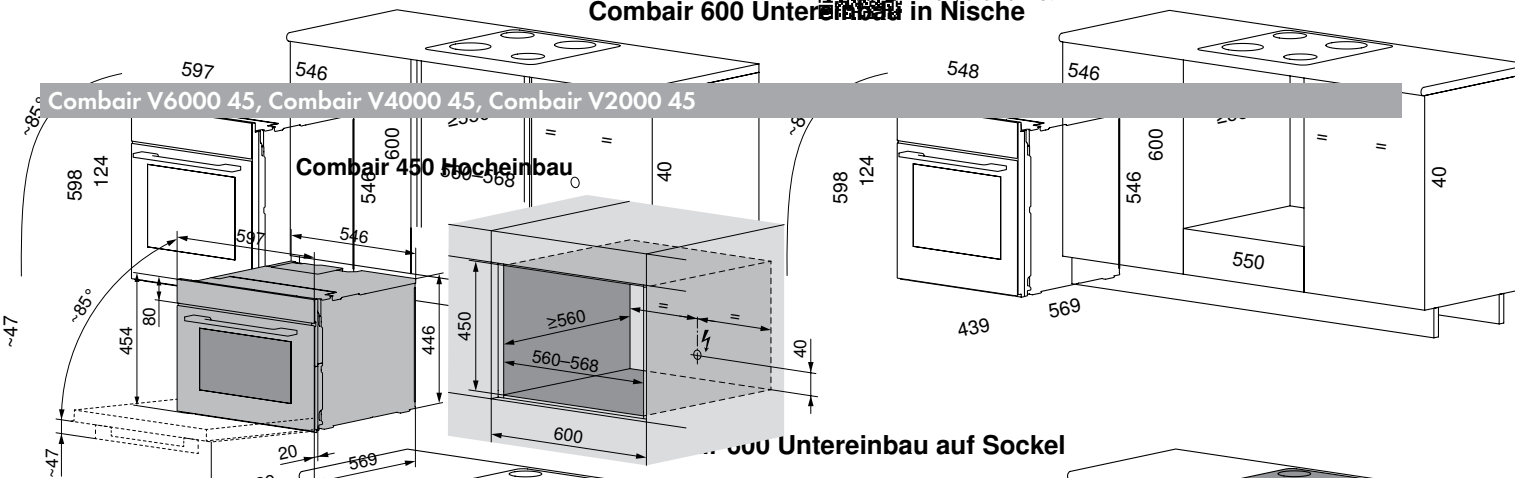
Combair V6000 60/60P, Combair V4000 60/60P, Combair V2000 60

Hocheinbau



Более подробная информация по установке.

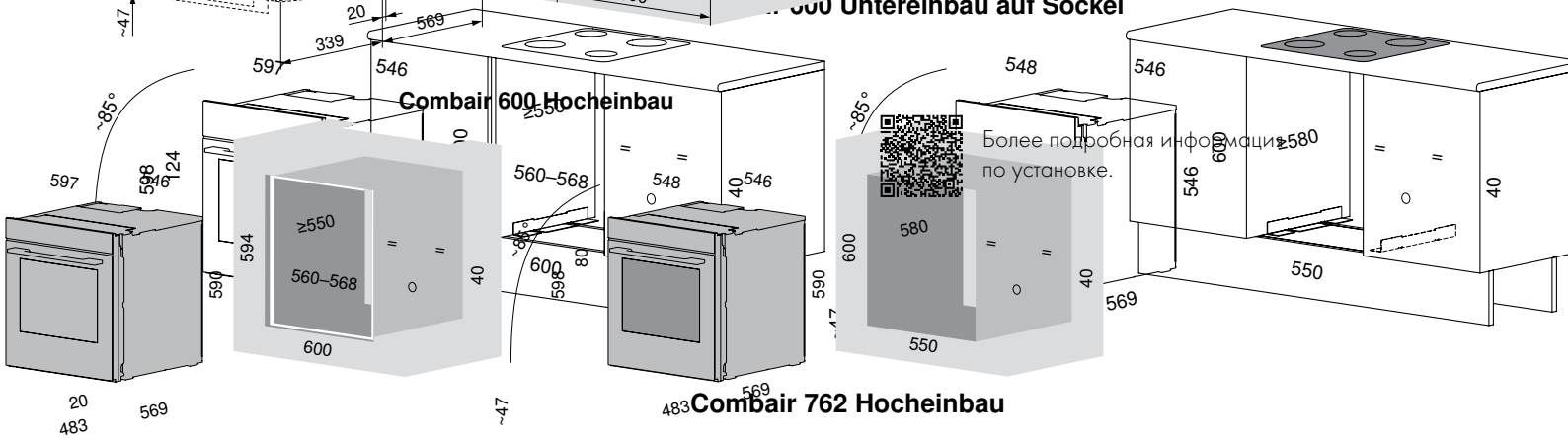
Combair 600 Untereinbau in Nische



Combair V6000 45, Combair V4000 45, Combair V2000 45

Combair 450 Hocheinbau

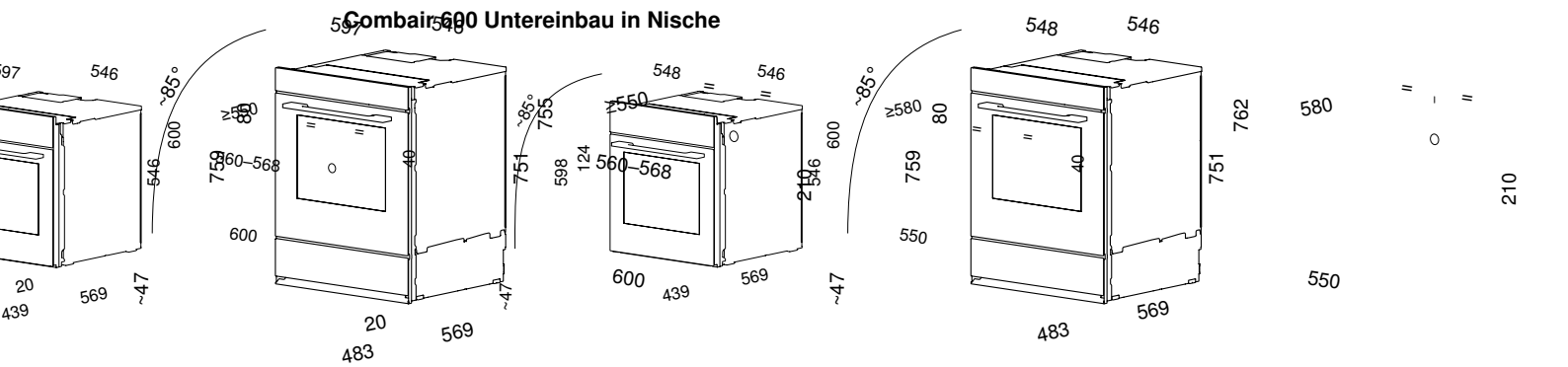
Combair 600 Untereinbau auf Sockel



Combair 600 Hocheinbau

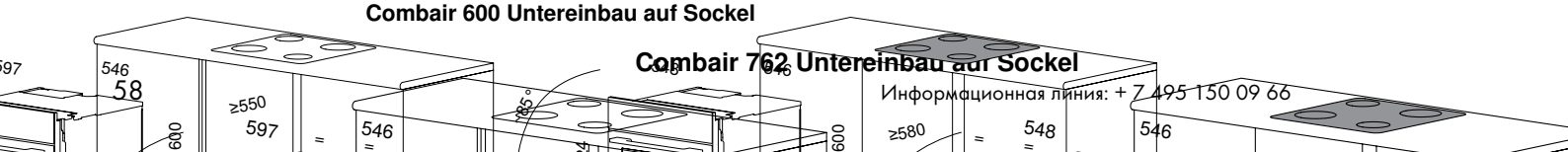
Более подробная информация по установке.

Combair 762 Hocheinbau



Combair 600 Untereinbau in Nische

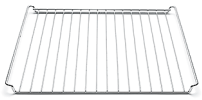
Combair 762 Untereinbau auf Sockel



Аксессуары:
духовые шкафы Excellence Line

1

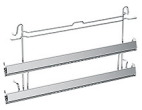
2/3



4

5/6/7

8



9

10

	Описание	Арт. №	Цена, евро	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1	Книга рецептов «Выпекание. С любовью к деталям.»	1063756	122.–	■ (1)	■	■
2	Противень для выпечки с устойчивым эмалевым покрытием	K44006	88.–			▲ (2)
3	Противень для выпечки с покрытием TopClean	K54000	111.–	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)
4	Решетка, хромоникелевая сталь	K44119	51.–	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
5	Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 24 см	K34527	102.–	■	■	■
6	Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 29 см	K34528	128.–	■	■	■
7	Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 31 см	K34529	139.–	■	■	■
8	Полностью извлекаемые телескопические направляющие для Combair 60, 3 уровня	1060456	770.–	■	■	■
9	Полностью извлекаемые телескопические направляющие для Combair 45, 2 уровня	1060394	615.–	■	■	■
10	Вертел	1073540	501.–	▲		
11	Ручка в черном цвете	1143600	146.–	■	■	■
12	Ручка в платиновом цвете	1143601	255.–	■	■	■

▲ (количество) входит в комплект ■ совместимо с прибором

Сравнительные характеристики: духовые шкафы Classic Line

	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair XSLP	Combair XSE
Страница каталога	61	61	62	62	63	63
Исполнение						
Зеркальное стекло	■	■	■	■	■	■
Зеркальное стекло с утапливаемой ручкой		■*				
Галогеновая подсветка | автоматически с открыванием дверцы	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | □	■ | ■	■ | □
Объем рабочей камеры л	68	68	68	68	50	50
Компактный духовой шкаф					■	■
Класс энергоэкономичности	A	A	A	A	A	A
Система пиролитической самоочистки	■		■		■	
Поверхность рабочей камеры с покрытием TopClean		■		■		■
Эксклюзивные особенности от V-ZUG						
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	■	■			■	
Система контроля микроклимата	■	■			■	
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting	■	■	■	■	■	■
Температурный зонд	■	■	■	■	■	■
Интегрированные рецепты	■	■	■	■	■	■
Использование						
Верхний / нижний нагрев	■	■	■	■	■	■
Конвекция	■	■	■	■	■	■
Режим PizzaPlus	■	■	■	■	■	■
Гриль | гриль с конвекцией	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Быстрый нагрев	■	■	■	■	■	■
Подогрев посуды	■	■	■	■	■	■
Поддержание температуры готового блюда	■	■	■	■	■	■
Вертел	■	■				
Управление и дисплей						
Полностью электронное управление	■	■	■	■	■	■
Сенсорные кнопки	■	■	■	■	■	■
Полноцветный графический дисплей (10 языков)	■	■			■	
Графический дисплей (10 языков)			■	■		■
Отображение времени | таймер	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■	■ | ■
Автоматический переход на летнее и зимнее время	■	■			■	

■ = доступно □ = недоступно * дополнительно

Combair SLP

Великолепный духовой шкаф для любителей мяса, оснащенный системой самоочистки и цветным графическим дисплеем.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Отображение текущего времени
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 596 × 569 мм		
Электросеть	220-240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Черное зеркальное стекло

Черная ручка	**BCSLPZ60***	5125 Евро

Combair SL

Высококлассный духовой шкаф с цветным графическим дисплеем будет вдохновлять вас каждый день.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Отображение текущего времени
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Покрытие TopClean

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 596 × 569 мм		
Электросеть	220-240 В~	3400 Вт	16 А

Цена

Черное зеркальное стекло

Черная ручка	**BCSLZ60***	3945 Евро
Утапливаемая ручка	**BCSLZ60Y***	4737 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Combair SEP

Популярная модель, которая очищается практически самостоятельно. Идеально дополнит паровой шкаф Combi-Steamer.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Отображение текущего времени
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 596 × 569 мм		
Электросеть	220-240 В~	3400 Вт	16 A

Цена

Черное зеркальное стекло		
Черная ручка	**BCSEPZ60***	3475 Евро
Сталь		
Стальная ручка	**BCSEPZ60c***	2495 Евро

Combair SE

Самый популярный духовой шкаф от V-ZUG, причем как самостоятельно, так и в сочетании с паровым шкафом линейки Combi-Steamer.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Отображение текущего времени
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Покрытие TopClean

Информация о приборе

Размеры прибора	598 × 596 × 569 мм		
Электросеть	220-240 В~	3400 Вт	16 A

Цена

Черное зеркальное стекло		
Черная ручка	**BCSEZ60***	1995 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Combair XSLP

Идеальное дополнение для парового шкафа Combi-Steamer – компактный дизайн и система самоочистки.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Отображение текущего времени
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 569 мм
Электросеть 220-240 В~ 3300 Вт 16 А

Цена

Сталь
Стальная ручка **BCXSLPZ60c*** 2495 Евро

Combair XSE

Наш самый популярный компактный духовой шкаф с легко очищаемым покрытием TopClean.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Отображение текущего времени
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Покрытие TopClean

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 569 мм
Электросеть 220-240 В~ 3300 Вт 16 А

Цена

Черное зеркальное стекло
Черная ручка **BCXSEZ60*** 1995 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Combair XSL

Объем рабочей камеры: 50 литров.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Текстовый дисплей
- Электронный таймер

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 596 × 568 мм		
Электросеть	230 В~	3300 Вт	16 А

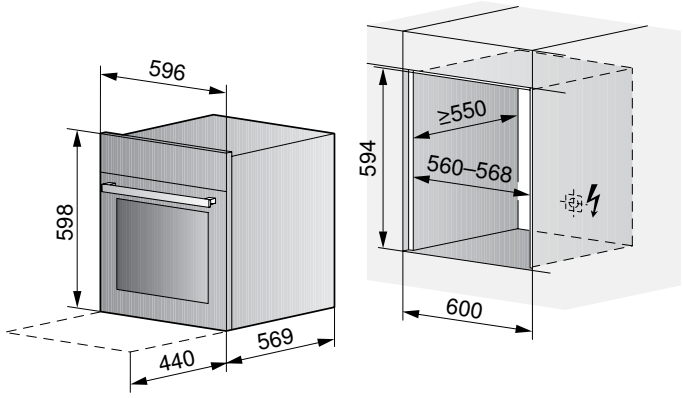
Цена

Черное стекло		
Черная ручка	**BC-XSLZ/60***	1495 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Схемы встраивания

Combair SLP, SL, SEP, SE



ungshilfe
tion Schweiz
ngeräte

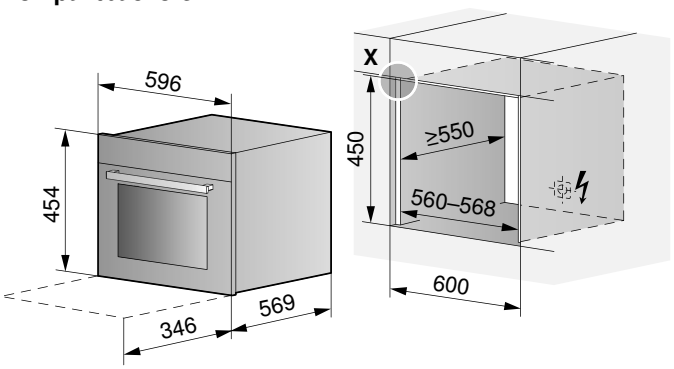
J001054-R41

07.06.19

Combair XSLP, XSL, XSE

SL, XSLP mit Nischenbreite 60 cm

Kompaktbackofen



Выдвижные ящики

Добавьте немного роскоши в вашу повседневную жизнь. Вакууматоры, подогреватели посуды и выдвижные ящики – это прекрасное дополнение к нашим кофемашинам, духовым и паровым шкафам.

Выдвижные ящики — на каждый день и на особый случай

Добавьте немного роскоши в вашу повседневную жизнь. Вакууматоры, подогреватели посуды и выдвижные ящики — это прекрасное дополнение к нашим духовым и паровым шкафам.

Вакууматоры, подогреватели посуды и выдвижные ящики станут настоящей находкой для начинающих кулинаров, ценящих комфорт и удобство на кухне.

Выдвижные ящики в новом дизайне

Выдвижные ящики прекрасно сочетаются со всеми приборами нового поколения Excellence Line. Все ящики доступны в черном и платиновом исполнениях зеркального стекла. Черный — это вечная классика, а платиновый — идеальный вариант для гармоничной интеграции в светлый интерьер кухни. Выдвижные ящики можно полностью скрыть за фасадами мебели. Благодаря сенсорному управлению TouchControl и механизму открывания push/pull выдвижные ящики прекрасно подойдут для минималистичного интерьера без ручек.

Новый выдвижной ящик, выполненный в дизайне и цветах паровых и духовых шкафов, станет практичным решением для хранения противней и других принадлежностей.

Вакууматор — это идеальный партнер для парового шкафа. Он позволяет готовить дома так, как готовят профессиональные повара. Ингредиенты герметично упаковываются в специальный вакуумный пакет, помещаются в паровой шкаф и готовятся при помощи программы Vacuisine (также известной как sous-vide) с точным соблюдением температурного режима.

Подогреватель посуды отлично дополнит кофемашину, духовые и паровые шкафы. Благодаря стеклянным конфоркам и системе подачи горячего воздуха тепло равномерно распределяется по всей рабочей камере, поэтому прибор можно также использовать для разогрева еды.

Подогрев посуды и поддержание температуры блюд

Наши подогреватели посуды подогревают чашки и тарелки, поддерживают блюда в горячем состоянии, а также идеально подходят для приготовления йогурта.

Оптимизированная система нагрева и практичный сенсорный экран – вот секрет уникальности наших подогревателей посуды. Благодаря наличию телескопических направляющих прибор способен вместить 6 стандартных наборов посуды, выдерживая до 25 кг. Внутренняя подсветка обеспечивает хорошую видимость. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали, за которой легко ухаживать.

Оригинальные функции на каждый день

Вы можете сохранить наиболее часто используемые настройки (продолжительность и уровень нагрева) в качестве «избранной» программы. Любители кофе оценят возможность наливать напиток в уже разогретую чашку. Подогреватель посуды позволяет сушить фрукты или приготовить йогурт в домашних условиях. Встроенный таймер позволит быстро растопить шоколад, поднять тесто и растворить желатин.

Идеальная подача блюд

Подавая блюдо на предварительно нагретых тарелках, вы заработаете репутацию идеального хозяина. В подогревателе посуды вы также можете довести до готовности прекрасно приготовленные куски мяса. Предварительно обжарьте мясо, поместите его в небольшую кастрюлю, закройте крышкой и оставьте в подогревателе до готовности.

Вакуумирование продуктов и жидкостей

Для того, чтобы воспользоваться программой бережного приготовления Vacuisine комбинированных паровых шкафов, нужно предварительно упаковать продукты в вакуумные пакеты с помощью вакууматора.

Как только вы закрываете крышку ящика, вакуумная камера становится герметичной. Вакуумный насос будет работать до тех пор, пока давление не опустится до заданного значения. Воздух одновременно удаляется из рабочей камеры и пакета/контейнера с едой.

Вакуумная технология на вашей кухне

Продукты в вакуумной упаковке не вступают в реакцию с воздухом, благодаря чему не подвергаются негативному воздействию влаги и хранятся до 5 раз дольше без потери качества. При этом витамины, минералы, запах и цвет ингредиентов сохраняются в полной мере.

Для ежедневного использования или идеального ужина

Вакууматор можно использовать в самых разных целях. Например, вы можете сбланшировать овощи из собственного огорода или превратить их в пюре, порционно упаковать в вакуумные пакеты и хранить в течение долгого времени без потери качества. Точно так же вы можете поступить при покупке большого куска мяса. Наш вакууматор позволяет запаковывать даже банки для консервирования или варенья.

С дополнительным набором внешних контейнеров, вы сможете упаковывать чувствительные к воздействию давления продукты питания и бутылки. С его помощью также можно удалять воздух из бутылок с оливковым маслом или вином, чтобы остановить окислительные процессы. Данная функция будет работать с другими вакуумными контейнерами, которые продаются в магазинах. Для длительного хранения продукты нужно убрать в холодильную или морозильную камеру.

Вакуумная упаковка – это первый шаг при использовании программы Vacuisine: приготовление методом sous-vide с точным контролем температуры в комбинированном паровом шкафу. Вакуумированные продукты можно также приготовить на водяной бане.

Четыре уровня вакуумирования

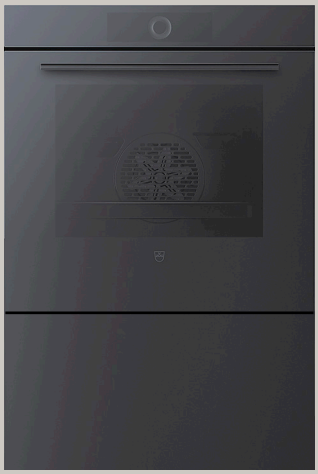
В отличие от большинства моделей вакууматоров, в нашем приборе воздух откачивается из всей камеры прибора. Это позволяет упаковывать даже такие блюда, как супы и соусы, а также продукты с высоким содержанием жидкости.

На выбор доступно 4 уровня вакуумирования. Нулевой уровень – для создания слабого отрицательного давления. Уровень 1 – для продуктов, которые нельзя подвергать давлению: ягод, супов, соусов и мяса с большим количеством маринада. Уровень 2 – для менее чувствительных продуктов: фруктов и перца. Уровень 3 – для нечувствительных к воздействию давления продуктов: мяса, моркови и твердых сыров.

Возможные комбинации приборов

На любой вкус: в зависимости от высоты ниши вы можете комбинировать приборы с соответствующим ящиком.

Ниша 906 мм



Combair V6000 60

Подогреватель посуды V4000 31

Ниша 906 мм

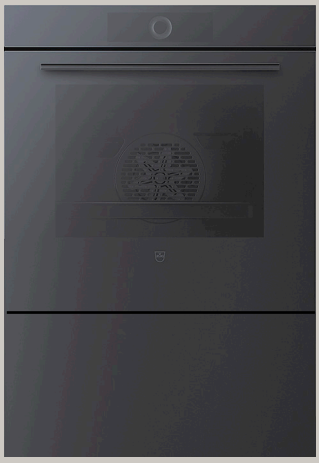
Кофемашина V6000 45

CombiSteamer V6000 45

Вакууматор V6000 14

Подогреватель посуды V4000 31

Ниша 877 мм



CombairSteamer V6000 60

Подогреватель посуды V4000 28

Ниша 594 мм

CombiSteamer V6000 45

Вакууматор V6000 14

Вакууматор V6000 14 (ранее Вакууматор 60 144)

Для быстрого, чистого и легкого вакуумирования. Идеально подходит для программы Vacuisine в сочетании с комбинированным паровым шкафом.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- 4 уровня вакуумной упаковки
- 3 уровня вакуумирования внешних контейнеров
- Вакуумирование жидкостей
- Полностью выдвижные телескопические направляющие
- Система открывания push-pull
- Сенсорное управление
- Внутреннее пространство: нержавеющая сталь
- Подставка для пакетов
- Размеры внутреннего пространства (В x Ш x Г): 95 x 350 x 285 мм

Информация о приборе

Размеры прибора	142 × 596 × 547 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	320 Вт	10 А

Цена

Черное зеркальное стекло	**VS60144**	3995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**VS60144**	3895 Евро
Полностью интегрируемый	**VS60144** (VS60144Vi)	3995 Евро

Выдвижной ящик V2000 14 (ранее Выдвижной ящик 60 144)

Удобный ящик для хранения противней и посуды. Идеально сочетается с другими приборами Excellence Line.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полностью выдвижные телескопические направляющие
- Система открывания push-pull
- Размеры внутреннего пространства (В x Ш x Г): 130 x 510 x 485 мм

Информация о приборе

Размеры прибора	142 × 596 × 560 мм

Цена

Черное зеркальное стекло	**DS2T-35005** (SYS60144)	895 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**DS2T-35005**	995 Евро
Сталь	**SYS60144c***	495 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Для установки в колонну вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 79

Подогреватель посуды V4000 31 (ранее Подогреватель 60 312)

Просторный и универсальный ящик для подогрева тарелок и поддержания температуры готовых блюд.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: комплект посуды на 20 человек или 40 тарелок
- Сенсорное управление
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: нержавеющая сталь
- Режим FunctionLight
- Решетка

Информация о приборе

Размеры прибора	310 × 596 × 547 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	810 Вт	10 А

Цена

Черное зеркальное стекло	**WDEE6V1C**	2195 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**WDEE6V1C**	2195 Евро

Подогреватель посуды V4000 28 (ранее Подогреватель 60 283)

Просторный и универсальный прибор для поддержания температуры блюда и подогрева тарелок, высота – 283 мм.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: комплект посуды на 20 человек или 40 тарелок
- Сенсорное управление
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: нержавеющая сталь
- Режим FunctionLight
- Решетка

Информация о приборе

Размеры прибора	281 × 596 × 547 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	810 Вт	10 А

Цена

Черное зеркальное стекло	**WDED6V1C** (WS60283)	1995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**WDED6V1C**	2095 Евро

Для установки в колонну вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 79

Подогреватель посуды V4000 22 (ранее Подогреватель 60 220)

Дополнительный прибор для поддержания температуры блюда и подогрева тарелок, высота – 220 мм. Идеально сочетается с духовым или паровым шкафом 38 см.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: комплект посуды на 15 человек или 30 тарелок
- Сенсорное управление
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: нержавеющая сталь
- Режим FunctionLight

Информация о приборе

Размеры прибора	218 × 596 × 547 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	810 Вт	10 А

Цена

Черное зеркальное стекло	**WDEC6V1C**	1995 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**WDEC6V1C**	1995 Евро

Подогреватель посуды V4000 14 (ранее Подогреватель 60 144)

Эта популярная модель прекрасно сочетается с комбинированным паровым шкафом.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: комплект посуды на 6 человек или 14 тарелок
- Сенсорное управление (кроме WS60144c)
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: нержавеющая сталь
- Режим FunctionLight

Информация о приборе

Размеры прибора	142 × 596 × 547 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	810 Вт	10 А

Цена

Черное зеркальное стекло	**WDEA6V1C**	1695 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**WDEA6V1C**	1795 Евро
Полностью интегрируемый	**WS60144Vi***	1937 Евро
Сталь	**WS60144c***	1295 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Для установки в колонну вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 79

Подогреватель посуды 162

Эта популярная модель идеально сочетается с духовым шкафом с паром.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: комплект посуды на 10 человек или 20 тарелок
- Сенсорное управление
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: нержавеющая сталь

Информация о приборе

Размеры прибора	160 x 596 x 547 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	810 Вт	10 А

Цена

Черное стекло	**WS60162***	1295 Евро

Подогреватель посуды 283

Дополнительный прибор для поддержания температуры блюда и подогрева тарелок, высота – 283 мм.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: 40 тарелок Ø 27 см
- Электронный контроль температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутреннее пространство: хромированная сталь

Информация о приборе

Размеры прибора	281 × 596 × 547 мм		
Электросеть	220 – 240 В~	810 Вт	10 А

Цена

Черное стекло	**WS 60/283***	245 Евро

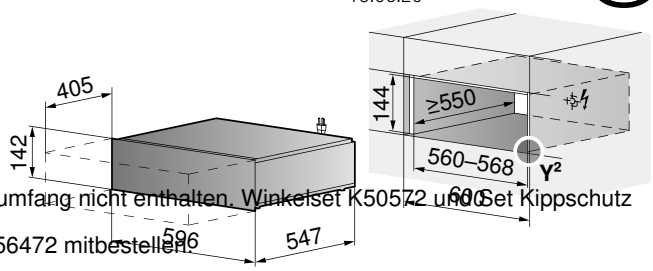
* Наличие прибора уточнять у дилера

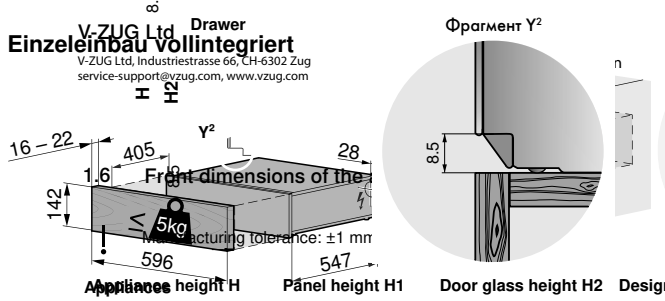
Для установки в колонну вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 79

Схемы встраивания

4.3 Vakuumierschublade mit Nischenbreite 60 cm

Die Auflagewinkel und Set Kippschutzwinkel sind im Lieferumfang nicht enthalten. W[illegible] K50572 und Set Kippschutz 1016692 mitbestellen.
Bei Einbau neben Wärmeschublade, Kantenschutz Set 1056472 mitbestellen.

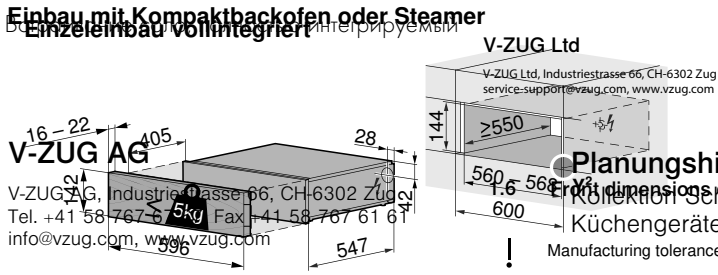




Appliances	Panel height H	Door glass height H2	Designer handle G
Oven, steam cooker	124	457.5	43
Microwave, coffee-center, system drawer, vacuum drawer and warming drawer			

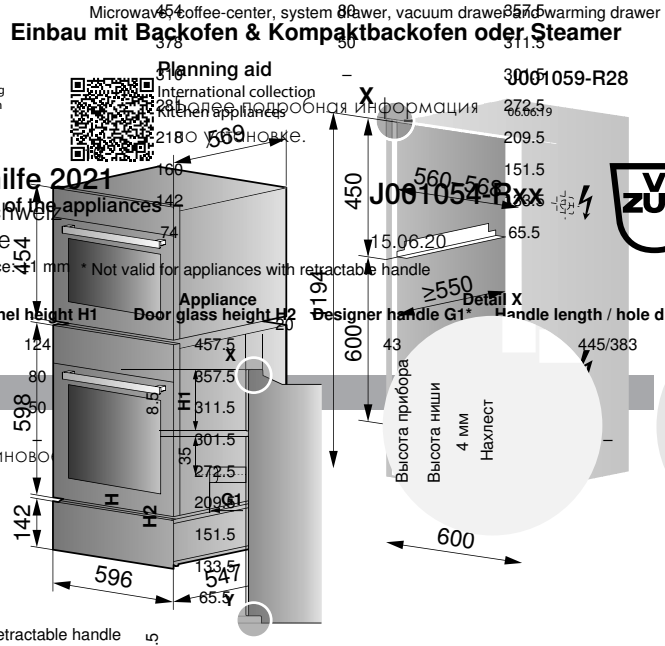
Einbau mit Kompaktbackofen oder Steamer

Einbau mit Backofen & Kompaktbackofen oder Steamer



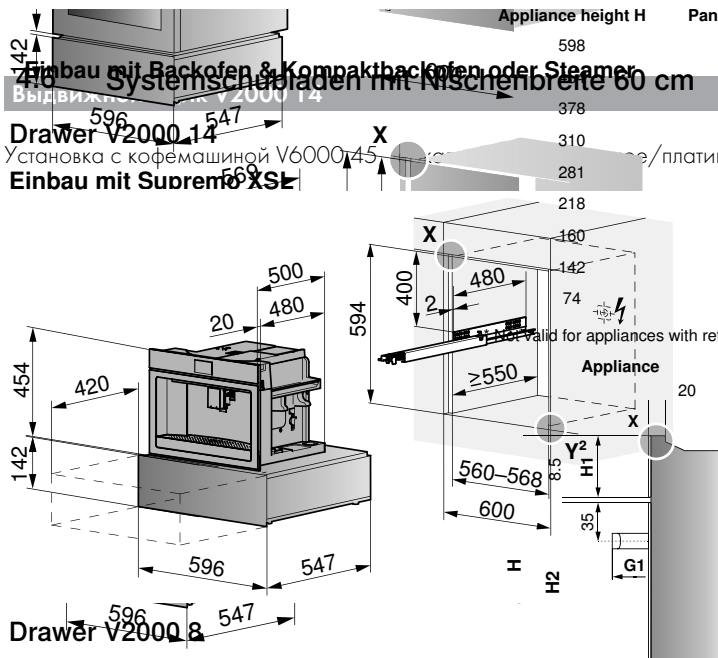
V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planning aid
International collection
Kitchen appliances
Более подробная информация
по установке.



Planungshilfe 2021
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

4.6 Systemschubladen mit Nischenbreite 60 cm



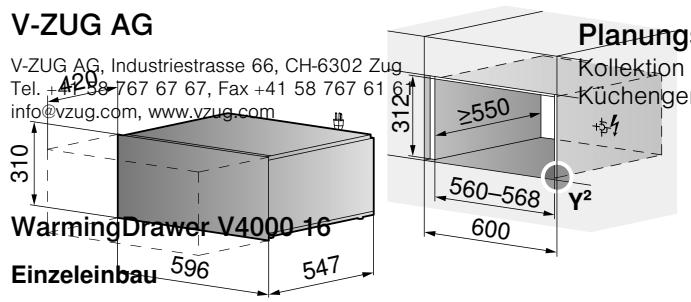
Der Teleskopauszug für die Montage und Bedienung ist im Lieferumfang enthalten.

Подогреватель посуды V4000 31

WarmingDrawer V4000 31

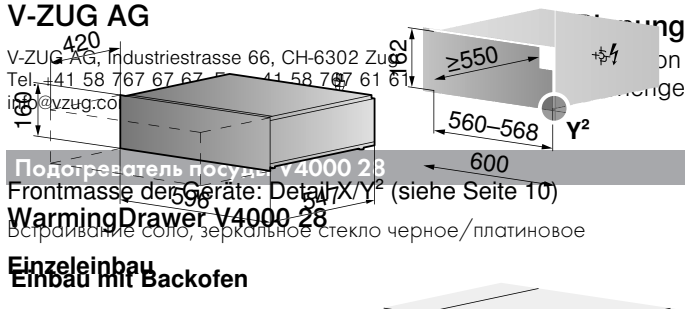
Встраивание соло, зеркальное стекло черное/платиновое

Einzeleinbau



WarmingDrawer V4000 16

Einzeleinbau

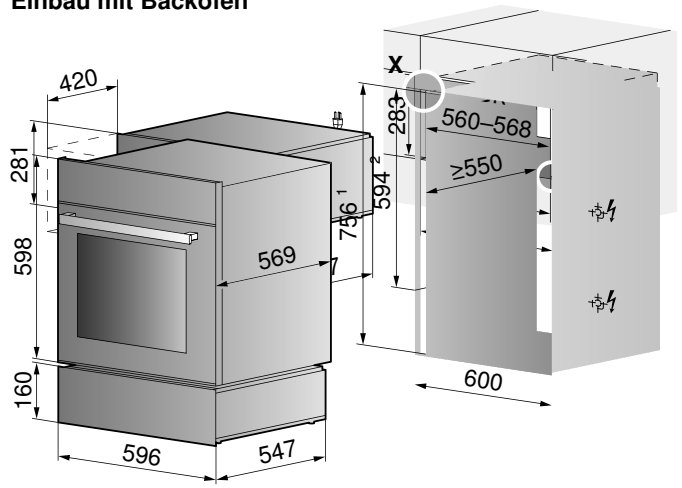


Frontmasse der Geräte: Detail X/Y² (siehe Seite 10)

WarmingDrawer V4000 28

Встраивание соло, зеркальное стекло черное/платиновое

Einzeleinbau

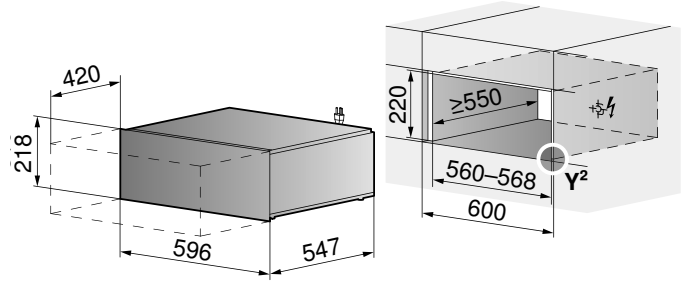


Einbauhöhe SMS: 1 Nischenhöhe 762 mm/² Höhe 600 mm

WarmingDrawer V4000 22

Встраивание соло, зеркальное стекло черное/платиновое

Einzeleinbau

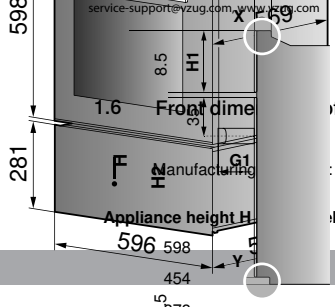


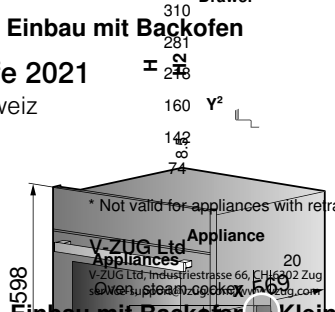
Einbauhöhe SMS: 1 Nischenhöhe 600 mm/² Höhe 381 mm

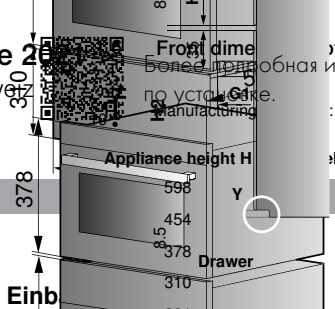
Bei Nischenhöhe 635 mm -> Adapterrahmen siehe Kapitel Zubehör (siehe Seite 211)

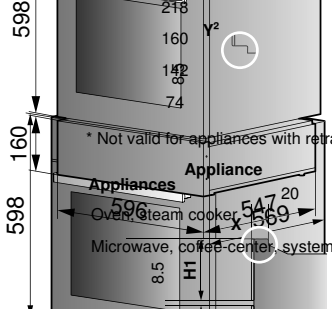
Frontmasse der Geräte: Detail X/Y² (siehe Seite 10)

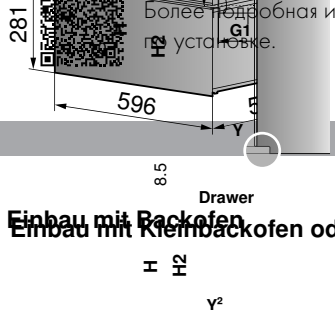
Einbau mit Backofen

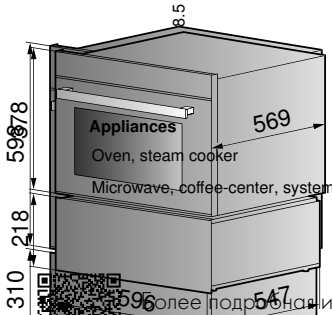


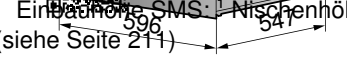












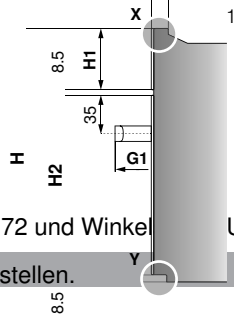
Einbau mit Backofen

Einbau mit Kleinbackofen oder S

4.5 Wärmeschubladen mit Nischenbreite 60 cm

Die Auflagewinkel sind im Lieferumfang nicht enthalten. Winkelset K50572 und Winkel [illegible] Unterbodenverstärkung 1050259 mitbestellen.

Bei Einbau neben Vakuümschublade, Kantenschutz Set 1056472 mitbestellen.

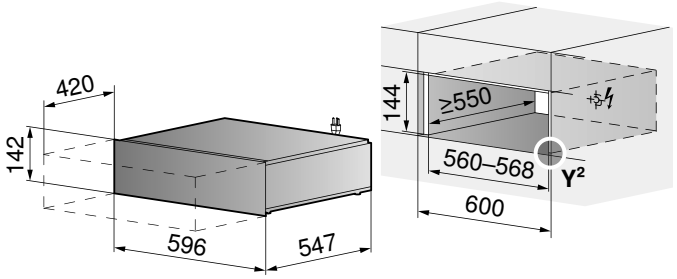


Подогреватель посуды V4000 14

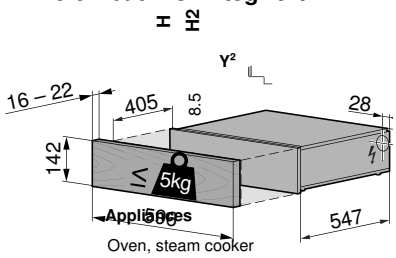
WarmingDrawer V4000 14

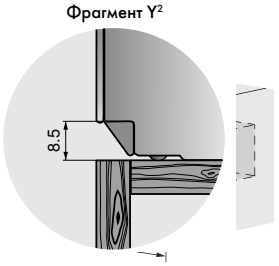
Встраивание соло, зеркальное стекло черное/платиновое

Einzeleinbau



Einzeleinbau Vollintegriert

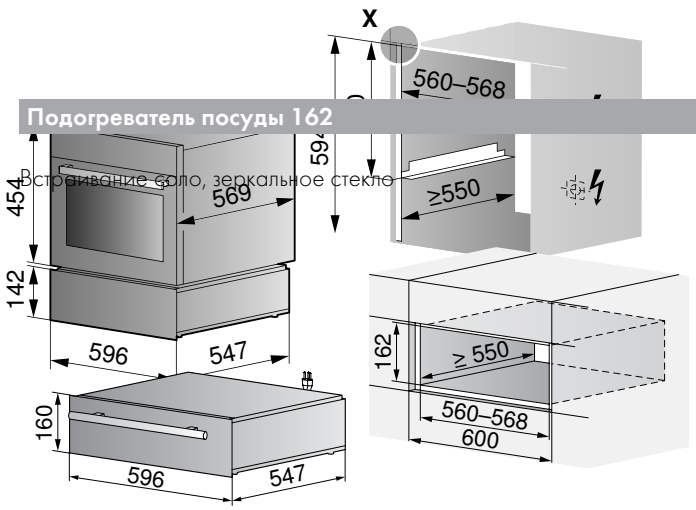




Oven, steam cooker

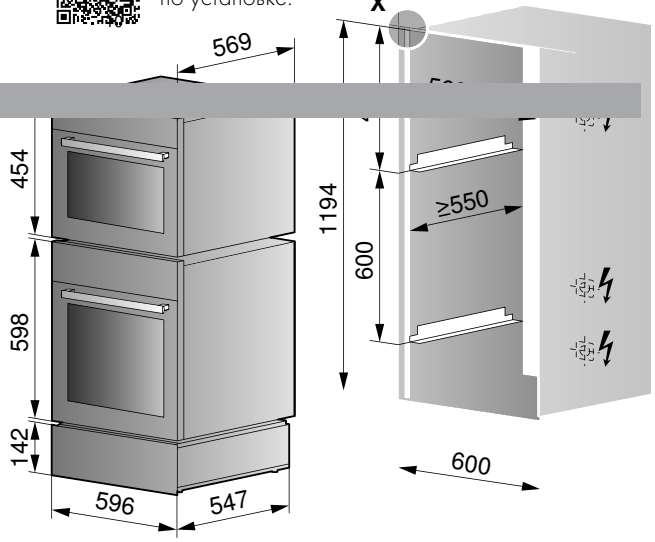
Microwave, coffee-center, system drawer, vacuum drawer and warming drawer

Einbau mit Kompaktbackofen oder Steamer



Einbau mit Backofen & Kompaktbackofen oder Steamer

Более подробная информация по установке.



Подогреватель посуды 162

Встраивание соло, зеркальное стекло

Frontmasse der Geräte: Detail X/Y² (siehe Seite 10)

Аксессуары: вакууматор и подогреватели посуды Excellence Line

1/2

3

4

Описание	Арт. №	Цена, евро	Вакууматор V6000 14	Подогреватель посуды V4000 28	Подогреватель посуды V4000 31
1 Вакуумный пакет, 50 шт., 180 x 280 мм	1012506	93.–	▲(1)		
2 Вакуумный пакет, 50 шт., 240 x 350 мм	1012507	107.–	▲(1)		
3 Изолирующая лента для приготовления sous-vide с термощупом, 100 см	1029496	56.–	■		
4 Полка-решетка	1045990	98.–		▲(1)	▲(1)
5 Комплект уголков для установки в колонну	K50572	200.–	■	■	■

▲ (количество) входит в комплект ■ совместимо с прибором

Микроволновые печи

Выпекаете ли вы хлеб или размораживаете готовые блюда – наши универсальные приборы сохранят все полезные вещества и витамины.

Многофункциональность микроволновых режимов

Выпечка хлеба, приготовление пиццы, разморозка: в наших микроволновых печах можно готовить самые разнообразные блюда без использования жира или соли, сохраняя все полезные витамины и минералы в составе ингредиентов.

Любимая программа одним нажатием кнопки

Наиболее часто используемые программы можно добавить в список «Избранное» одним нажатием кнопки.

CombiCrunch – вкусные блюда с хрустящей корочкой

В данном режиме сочетается использование микроволн и гриля. Благодаря режиму CombiCrunch ваша пицца и картошка по-деревенски получатся идеально хрустящими.

AutomaticPlus – автоматические программы

Множество автоматических программ (до 31) помогут вам в приготовлении разнообразных рецептов – от разморозки с функцией PerfectDefrost до разогрева, выпекания, придания хрустящей корочки, запекания, растапливания и оттаивания.

Сравнительные характеристики: микроволновые печи

		Miwell HSL
Страница каталога		84
Исполнение		
Встраивание в колонну		■
Зеркальное стекло		■
Подсветка		■
Объем рабочей камеры	л	31
Максимальная мощность микроволн	Вт	1000
Мощность гриля	Вт	800
Мощность конвекции	Вт	
Диаметр вращающейся тарелки	см	32.5
Эксклюзивные особенности от V-ZUG		
Количество ступеней мощности микроволн		20
Трехмерное распределение микроволн		■
Продолжительность приготовления		■
Программируемое время отключения		■
Использование		
Микроволны		■
Гриль		■
Режим CombiCrunch		■
Конвекция		
Гриль и конвекция		
Быстрый нагрев		
Избранное		■
Режим бережного размораживания PerfectDefrost		■
Система AutomaticPlus		■
Система AutomaticPlus с сенсором		
Автоматический разогрев		
Управление и дисплей		
Полностью электронное управление		■
Сенсорные кнопки		■
Электронный таймер		■
Графический дисплей (14 языков)		■
Гладкая поверхность рабочей камеры без выступов		■

Miwell HSL

Эта мощная, роскошная модель может использоваться практически для любого случая.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- 14 языков дисплея
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Петли дверцы расположены снизу
- Мощность микроволн: 1000 Вт
- Мощность кварцевого гриля: 800 Вт

Информация о приборе

Размеры прибора	378 × 596 × 470 мм		
Электросеть	220-240 В~	2300 Вт	10 А

Цена

Черное зеркальное стекло		
Черная ручка	**MWHSL60g***	1995 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Схемы встраивания

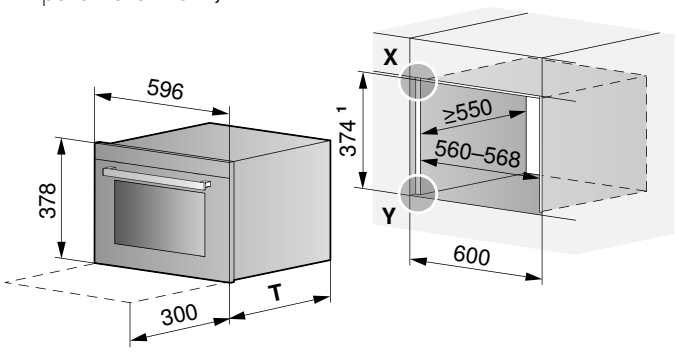
5.4 Mikrowellen mit Nischenbreite 60 cm

Miwell HSL

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

Мин. высота установки для защиты детей: соблюдайте расстояние 850 мм между полом и нижним краем микроволновой печи.

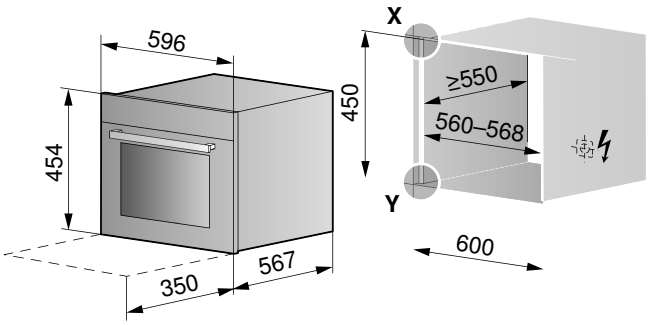
Miwell-Combi HSL, Miwell HSL



[1] Einbau SMS: Nischenhöhe 381 mm

Frontmasse der Geräte: Detail X/Y (siehe Seite 10)

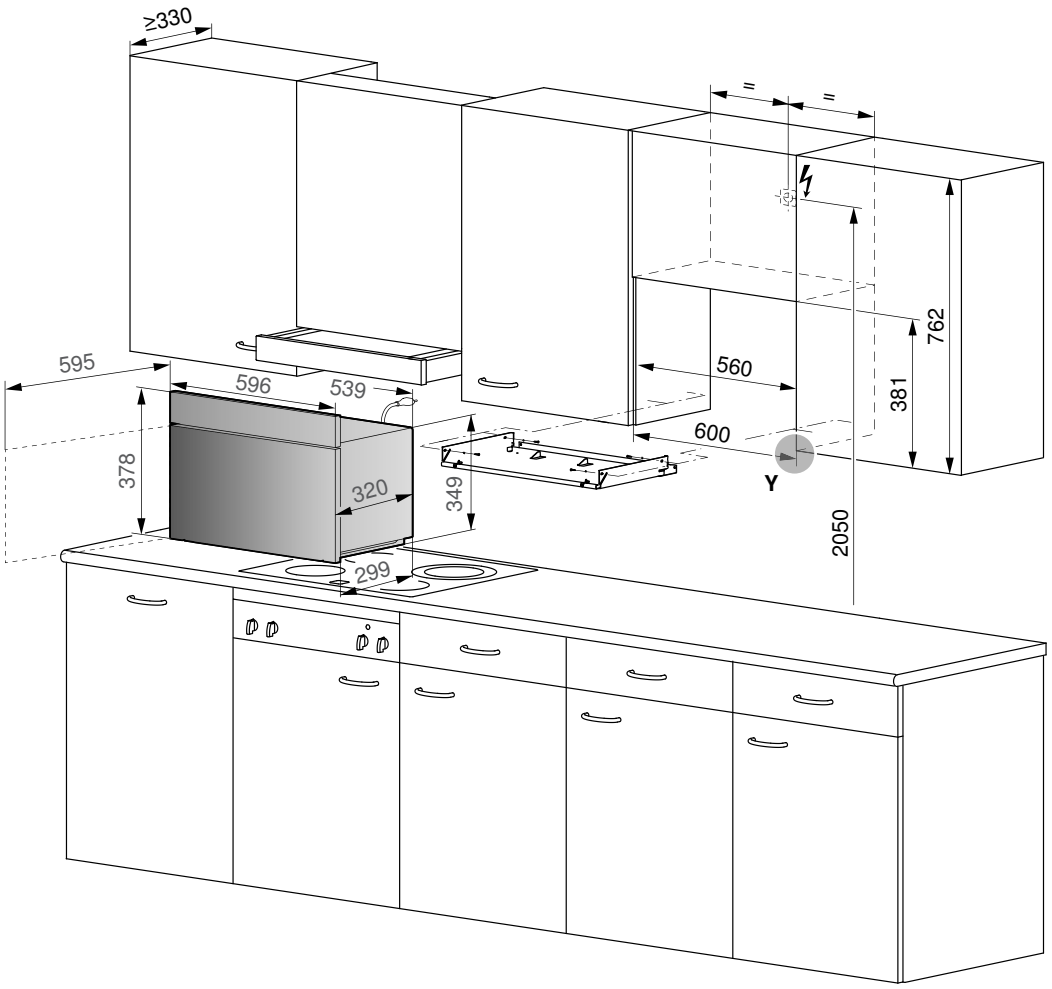
Miwell-Combi XSL



Gerät	**T**
Miwell-Combi HSL	516 mm
Miwell HSL	470 mm

Miwell V400

Türanschlag links



Кофемашины

Ристретто, эспрессо, капучино, флэт уайт и латте – наши полностью автоматические кофемашины способны приготовить кофе на любой вкус.

Ароматный кофе одним нажатием кнопки

С нашей автоматической кофемашиной вы можете варить у себя дома такой же вкусный и ароматный кофе, как в лучших итальянских кофейнях – всего лишь одним нажатием кнопки.

Модель V6000 45 порадует любителей кофе встроенной мельницей и высоким давлением при заваривании для приготовления качественного напитка. Регулировка температуры, выбор из пяти размеров чашки и пяти степеней крепости, – от очень мягкого до экстра-крепкого, - позволяют готовить кофе так, как нравится вам. В памяти прибора можно сохранить до 6 пользовательских профилей в зависимости от предпочтений.

Новый дизайн и интуитивно понятное управление

Кофемашина выполнена в едином дизайне Excellence Line, поэтому ее можно сочетать со всеми приборами нового поколения: винными, духовыми и паровыми шкафами. Кофемашина доступна в черном и платиновом исполнениях зеркального стекла. Черный – это вечная классика, а платиновый – идеальный вариант для гармоничной интеграции в светлый интерьер кухни. Благодаря интуитивно понятному графическому дисплею пользоваться прибором легко и удобно.

Полностью автоматическая кофемашина может выполнить практически любое желание: кофе, ристретто, эспрессо, эспрессо макиато, доппио, капучино, флэт уайт, латте и латте макиато и даже модный кофе-лунго. Часто используемые настройки размера чашки и степени крепости можно сохранить в «Избранном».

Плотность пенки на ваш выбор

Встроенный капучинатор позволяет выбирать между тремя уровнями плотности пенки для капучино, латте макиато или латте. Благодаря термоконтейнеру с двойными стенками молоко хранится гораздо дольше. Если в ближайшее время молоко вам не понадобится, наполненный контейнер можно снять и убрать в холодильник.

Автоматическая программа очистки

Простая автоматическая программа чистки и удаления накипи выполняет работу по уходу за прибором за вас. Термоконтейнер для молока легко моется в посудомоечной машине. При нажатии кнопки очистки машина автоматически промывает трубки системы приготовления молочной пены.

Кофемашина V6000 45 (ранее Supremo XSL 60)

Современная кофемашина идеально впишется в вашу кухню и позволит вам наслаждаться любимым кофе.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Дополнительные разновидности кофе:
  - Ристретто
  - Доппио
  - Лунго
  - Американо
  - Эспрессо макиато
  - Флэт уайт
- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорное управление
- 6 пользовательских профилей
- Телескопические направляющие для плавного открывания / закрывания
- Настройка помола зерен: 13 уровней
- Программируемая температура варки
- Встроенная программа очистки
- Ручная настройка очистки от накипи
- Емкость для воды: 2,3 л
- Контейнер для зерен: 350 г
- Контейнер для кофейной гущи: 14 порций
- Светодиодная подсветка
- Кнопка выбора между молотым кофе / кофе в зернах

Информация о приборе

Размеры прибора	454 × 596 × 480 мм		
Электросеть	220 - 240 В~	1350 Вт	10 А

A Класс энергоэффективности

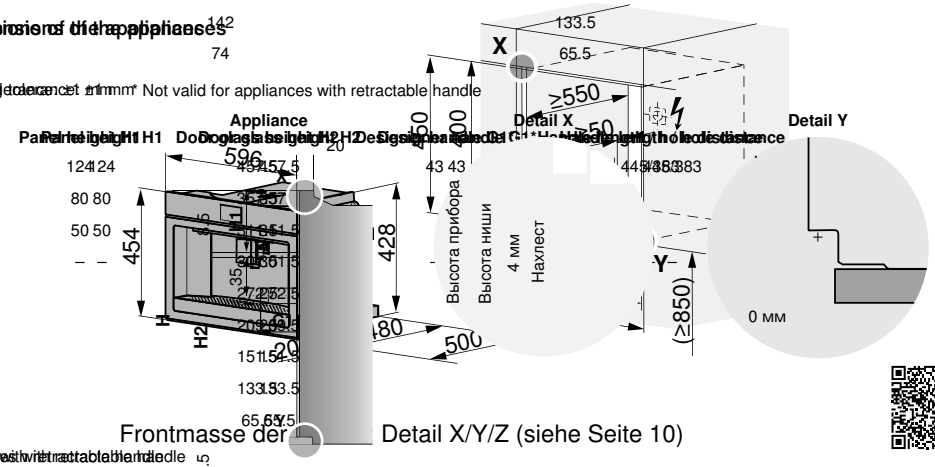
64 кВт*ч/год

Цена

Черное зеркальное стекло	**COC6T-25005**	5095 Евро
Платиновое зеркальное стекло	**COC6T-25005**	5195 Евро

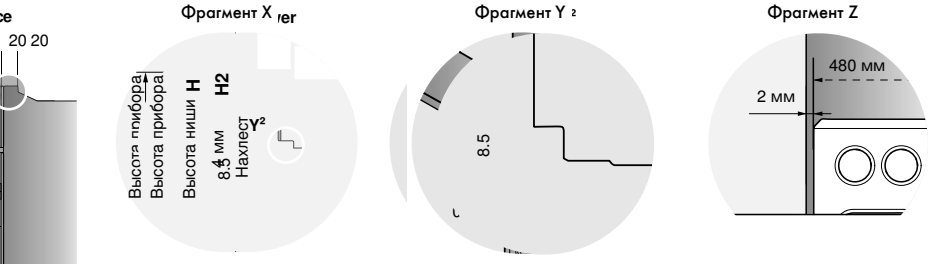
Схемы встраивания

6.5 CoffeeCenter V6000 45 mm Nischenbreite 60 cm



Frontmasse der Detail X/Y/Z (siehe Seite 10)

Более подробная информация по установке.



Appliances	H3
Oven, steam cooker	4 mm
Microwave, coffee-center, system drawer, vacuum drawer and warming drawer	0 mm

Аксессуары: кофемашины Excellence Line

1 2

	Описание	Арт. №	Цена, евро	Кофемашина V6000 45
1	Жидкость для удаления известкового налета EcoDecalk Mini, 2 x 100 мл	1058960	49.-	■
2	Фильтр для воды	1091437	46.-	■

■ совместимо с прибором

Варочные панели

Передовые технологии для удовольствия в процессе приготовления.

Варочная панель будущего

Передовые технологии, такие как OptiLink, превращают индукционные варочные панели в настоящие сетевые устройства и значительно упрощают процесс приготовления.

Растущая популярность индукционных приборов

Индукционные варочные панели завоевывают все большее количество пользователей - быстрый разогрев, минимальное потребление энергии и максимальная безопасность во время работы. Кроме этого, в вашем распоряжении будут такие вспомогательные функции, как «Поддержание температуры готового блюда» или «Растапливание». Приборы могут синхронизироваться с другими устройствам и и использовать сетевые функции.

Синхронизация устройств

Варочные панели и вытяжки с OptiLink обмениваются друг с другом информацией – вытяжка автоматически регулирует свою мощность в зависимости от того, что происходит на варочной панели.

Готовьте легко с функцией OptiLink

Благодаря функции OptiLink вытяжка устанавливает соединение с варочной панелью и автоматически регулирует скорость работы вентилятора в зависимости от интенсивности приготовления.

Слишком шумно, недостаточно мощности, слишком много мощности или вообще забыли включить: часто мы так сильно концентрируемся на приготовлении еды, что забываем про вытяжку. Варочные панели с функцией OptiLink берут заботы о вытяжке на себя.

Автоматическая настройка вытяжки

После установки соединения вытяжка постоянно получает данные о работе варочной панели и регулирует скорость вентилятора, чтобы обеспечить наиболее оптимальное удаление испарений. Воздух в помещении очищается без вашего участия. Кроме того, потребление электроэнергии также регулируется в зависимости от интенсивности приготовления.

Варочная панель на любой случай

Среди приборов новой линейки вы сможете найти варочную панель на свой вкус. Неважно, что вы выбрали: современную индукционную поверхность или модель FullFlex – все устройства имеют интуитивно понятное управление и отвечают самым требовательным эстетическим запросам.

Мы пересмотрели ассортимент наших варочных панелей и оставили только те, которые хорошо себя зарекомендовали. Стандартизированная система наименований теперь упрощает выбор подходящего устройства.

Индукция

При использовании индукции энергия передается непосредственно на дно кастрюли, поэтому продукты нагреваются за очень короткое время с минимальными затратами электричества. Для того чтобы вскипятить литр воды потребуется приблизительно 2 минуты, при этом экономия энергии составит 30%. Тепло генерируется именно на дне посуды, а не на стекле варочной панели. Благодаря этому кусочки пищи не будут пригорать к поверхности, а для поддержания чистоты вам нужно всего лишь протереть варочную панель влажной тряпкой. К тому же, холодная индукционная поверхность защитит детей от случайного ожога.

FullFlex

Тем, кто предпочитает полную свободу действий, следует обратить внимание на индукционную варочную панель FullFlex. Варочные зоны приобрели принципиально иной вид: в версии 90 см под стеклом прибора установлены 48 индукторов (32 в версии 70 см), которые способны автоматически определять положение и размер посуды. Это значит, что вы можете одновременно использовать до 6 кастрюль (в версиях 90 см), расставив их удобным для вас образом. Модель FullFlex также оснащается большим цветным дисплеем с простым и интуитивно понятным сенсорным управлением. Умные функции сделают вашу жизнь проще и подарят вам уникальный кулинарный опыт. Режим AutoPowerPlus быстро разогреет воду до момента закипания. Функция ProfessionalMode позволяет регулировать мощность нагрева путем перемещения посуды по поверхности прибора, в свою очередь режим поддержания температуры – идеальный вариант для разогрева полуфабрикатов и приготовленных ранее блюд, например, вчерашнего ризотто. Наконец, панель Teppan Yaki – входит в комплект поставки – позволяет готовить продукты без использования каких-либо жиров. Просто положите Teppan Yaki на поверхность FullFlex, и прибор автоматически распознает панель. Teppan Yaki также можно разделить на две температурные зоны, что позволит одновременно готовить мясо и овощи.

Варочная панель и вытяжка в одном приборе

Если вы ищите такой прибор, который сочетал бы в себе отличную функциональность и свободное пространство над головой, то варочная панель Fusion – это ваш выбор. Она оснащена встроенной вытяжкой, которая удаляет кухонные пары от кастрюль и сковородок вниз, непосредственно в месте их возникновения. Варочная панель Fusion воплощает в себе элегантный дизайн и впечатляющие возможности OptiLink.

Дизайн

Варочные панели разработаны в соответствии с концепцией DualDesign. Некоторые модели оснащаются стеклом повышенной прочности OptiGlass.

DualDesign — широкие возможности встраивания

Варочные панели выполнены в концепции DualDesign: подходят как для накладного монтажа, так и для встраивания вровень со столешницей. В первом случае у прибора остается видна кромка из прочного стекла, которая придает прибору элегантный внешний вид. Во втором – варочная панель встраивается в любую рабочую поверхность, не создавая дополнительных выступов. Один и тот же прибор может быть установлен двумя разными способами.

OptiGlass — удивительно прочное покрытие

Привлекательный дизайн и невероятная износостойкость – это то, что отличает варочные панели с покрытием OptiGlass. Очень прочное покрытие гарантирует, что ваша варочная поверхность более устойчива к появлению царапин, чем традиционная варочная панель. Она сохранит первоначальный внешний вид намного дольше. Благодаря зеркальному стеклу приборы данной серии прекрасно сочетаются с другими кухонными приборами. Покрытие OptiGlass доступно для определенных моделей варочных панелей из стандартной линейки.

Концепция DualDesign (исполнение без рамки, накладной монтаж)

Концепция DualDesign (исполнение без рамки, вровень со столешницей)

Сенсорное управление: Single slider или Multi slider

При выборе варочной панели вы можете выбрать не только модель, но и тип управления прибора, дизайн и варианты установки.

Самая продвинутая версия варочной панели FullFlex включает цветной сенсорный дисплей с диагональю 7 дюймов и слайдерным управлением. Приятный и не загруженный лишними деталями интерфейс. Вся важная информация отображается на дисплее четким и понятным образом. Быстрое и отзывчивое управление.

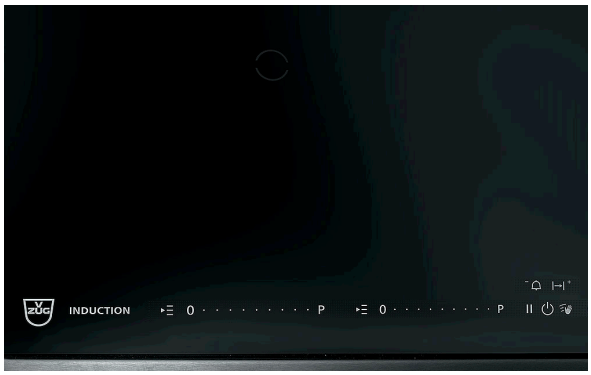
Индукционные варочные панели оснащены управлением Single slider или Multi slider. При использовании одиночного слайдера сначала нужно выбрать варочную зону, затем с помощью обозначений на дисплее определить необходимые настройки. При мультислайдерном управлении каждая варочная зона имеет свой собственный ползунковый регулятор для прямого выбора настроек.

Полноцветный графический дисплей

С помощью цветного дисплея с хорошо структурированным и лаконичным интерфейсом вы сможете легко ориентироваться в настройках меню. Управление стало еще более простым и интуитивно понятным.

Управление Single slider

При использовании одиночного слайдера сначала нужно выбрать варочную зону, а затем – уровень мощности.



Управление Multi slider

С помощью такого слайдера для каждой варочной зоны можно установить собственные настройки.

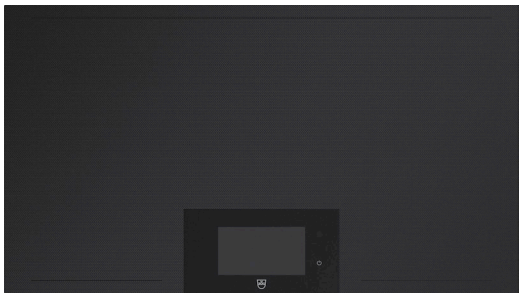
Сравнительные характеристики: индукционные варочные панели Excellence Line

	CookTop V6000 I906 FullFlex	CookTop V6000 I905	CookTop V4000 I904	GKD46TIMAS Fusion	CookTop V2000 I804
Ширина, см		**90**		**80**	
Страница каталога	102	103	103	104	104
Исполнение					
DualDesign (накладной монтаж или вровень со столешницей)	■	■	■	■	■
Покрытие OptiGlass		■		■	■
Использование					
Количество зон приготовления	6	5	4	4	4
Количество зон приготовления с системой PowerPlus	6	5	4	4	4
Функция объединения варочных зон		■			■
Управление					
Сенсорный экран					
Управление Multi slider/прямой выбор		■	■		
Управление Single slider	■			■	■
Цветной TFT-дисплей	■				
Сенсорный графический дисплей				■	
Графический дисплей					■
OptiLink		■		■	
Таймер	■	■	■	■	■
Автоматическое отключение	■	■	■	■	■
Функция паузы	■	■	■	■	■
Автоматика закипания		■	■	■	■
Функция медленного кипения	■	■	■	■	■
Кнопка защиты от случайного нажатия	■	■	■	■	■
Функция восстановления настроек	■	■	■	■	■
Большое пространство между зонами приготовления		■	■	■	■
Режим поддержания температуры готового блюда	■	■	■	■	■
Быстрый отклик на нажатие	■	■	■	■	■
Защита от детей	■	■	■	■	■

	CookTop V6000 I705 FullFlex	CookTop V4000 I604	CookTop V2000 I604	CookTop Teppan Yaki I40	CookTop Wok I40	CookTop V4000 I402	CookTop V4000 I302
	70	60		40			30
	102	105	105	106	106	107	107
	■	■	■	■	■	■	■
		■					
	5	4	4	2	1	2	2
	5	4	4		1	2	2
		■		■		■	■
			■				
		■		■	■	■	■
	■						
	■						
		■					
	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■
		■	■			■	■
	■	■			■	■	■
	■	■		■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■
		■	■			■	
	■	■			■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■

reddot award 2019 winner

PLUS X AWARD
2018/2019 | Achieved for:
Innovation
High Quality
Design
Ease of Use
Functionality



CookTop V6000 I906 FullFlex (ранее CookTopInduction V6000 FullFlex)

Мощная индукционная панель без фиксированных варочных зон.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 11100 Вт
- Свободное расположение посуды на всей поверхности прибора
- Возможность использовать до 6 предметов посуды одновременно
- Распознавание диаметра дна посуды от 10 см
- Исполнение в черном цвете
- 18 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Управление Single slider
- Панель Teppan Yaki

Информация о приборе

Размеры прибора	897×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	11100 Вт	16 А

Цена

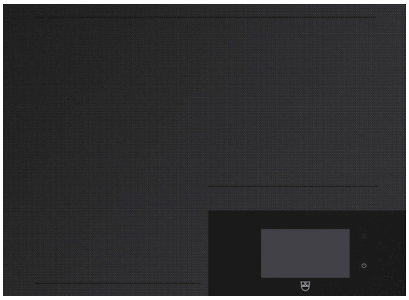
Стандартная ширина: 90 см

DualDesign	**CTI6T-31134**	9795 Евро

Стандартная ширина: 90 см, графитовый цвет

DualDesign	**GK11TIFKZ***	8495 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера



CookTop V6000 I705 FullFlex (ранее CookTopInduction V6000 FullFlex)

Мощная индукционная панель без фиксированных варочных зон.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 7400 Вт
- Свободное расположение посуды на всей поверхности прибора
- Возможность использовать до 5 предметов посуды одновременно
- Распознавание диаметра дна посуды от 10 см
- Исполнение в черном цвете
- 18 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Управление Single slider
- Панель Teppan Yaki

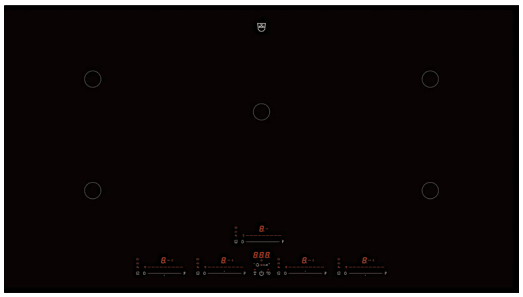
Информация о приборе

Размеры прибора	691×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	7400 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 70 см

DualDesign	**CTI6T-31132**	7345 Евро



CookTop V6000 I905 (ранее CookTopInduction V6000)

Чрезвычайно мощная варочная панель, которой легко управлять благодаря прямому выбору настроек и функции OptiLink.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 5 варочных зон
- Диаметр центральной варочной зоны: 28 см
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Покрытие OptiGlass
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор
- OptiLink

Информация о приборе

Размеры прибора	897×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	11100 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см, OptiGlass

DualDesign	**CTI6T95MMSOLD**	3745 Евро

CookTop V4000 I904 (ранее GK47TIMPS)

Мощная панорамная варочная панель с мультислайдерным управлением – и стильная, и практичная.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор

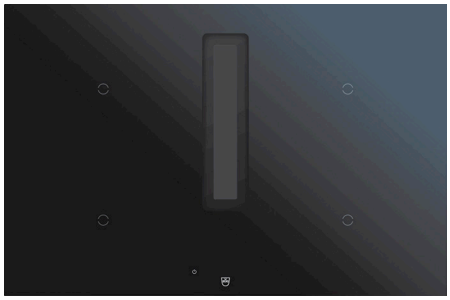
Информация о приборе

Размеры прибора	880×380 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	7400 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см

DualDesign	**CTI4T-31142**	3485 Евро



GKD46TIMAS Fusion

Вытяжка, встроенная в варочную панель, отводит кухонные пары вниз непосредственно от места их возникновения. Функция OptiLink автоматически регулирует мощность вытяжки.

Режимы работы варочной панели

Режимы работы вытяжки

Управление и дисплей

- Отвод отработанного воздуха, интенсивная ступень: 583 м3/ч
- Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2 x 3000 Вт, 1 x 3500 Вт, 1 x 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Покрытие OptiGlass
- Исполнение в черном цвете
- Ступени мощности: 9 + интенсивная
- Пакет функций безопасности
- Сенсорный графический дисплей (9 языков)
- Управление Single slider
- OptiLink
- Съемный поддон емкостью 500 мл со встроенным жироулавливающим фильтром, можно мыть в посудомоечной машине
- Подсоединение к оконному выключателю вытяжки

Информация о приборе

Размеры прибора	761×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	7400 Вт	16 А

Класс энергоэффективности: B

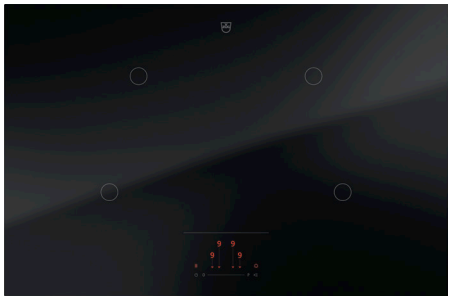
Цена

Стандартная ширина: 80 см, OptiGlass

DualDesign **GKD46TIMASZO** 5295 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром, не требует обслуживания в течение 3,5 лет **1012161** 687 Евро



CookTop V2000 I804 (ранее GK46TIMAS)

Данная варочная панель оснащена покрытием OptiGlass.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Покрытие OptiGlass
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Графический дисплей
- Управление Single slider

Информация о приборе

Размеры прибора	761×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	7400 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 80 см, OptiGlass

DualDesign **CTI2T-31146** (GK46TIMASZO) 3775 Евро

CookTop V4000 I604 (ранее CookTopInduction V4000)

Мощная базовая интеллектуальная варочная панель.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Покрытие OptiGlass
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор
- OptiLink

Информация о приборе

Размеры прибора	571×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	7400 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 60 см, OptiGlass

DualDesign	**CTI4T64MMSOLD**	2295 Евро

CookTop V2000 I604

Мощная базовая варочная панель.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление

Информация о приборе

Размеры прибора	571×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	7400 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 60 см

DualDesign	**CTI2T-31141**	2295 Евро

CookTop Teppan Yaki I40 (ранее GK17TIYS)

Компактная индукционная панель Teppan Yaki идеально подходит для жарки мяса и рыбы с небольшим количеством жира или масла.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 1400 Вт
- 2 варочные зоны
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор

Информация о приборе

Размеры прибора	384×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	2800 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см

DualDesign	**CTI6T-31140**	5195 Евро

При покупке варочной поверхности Teppan Yaki вы получаете две кухонные лопатки и крышку для готовых блюд в подарок.

CookTop Wok I40 (ранее GK16TIWS)

Индукционная панель WOK для быстрого и деликатного приготовления еды.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3000 Вт
- 1 варочная зона
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Single slider

Информация о приборе

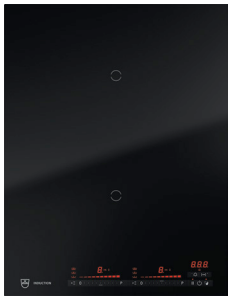
Размеры прибора	384×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	3000 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см

DualDesign	**CTI6T-31145**	3465 Евро

При покупке индукционной варочной панели WOK вы получаете набор сковород WOK в подарок.



CookTop V4000 I402 (ранее GK27TIMS)

В данной варочной панели используется мощная технология индукции, в том числе и для небольшой посуды.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 2 варочных зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор

Информация о приборе

Размеры прибора	384×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см

DualDesign	**CTI4T-31144**	1835 Евро

CookTop V4000 I302 (ранее GK26TIMS)

Компактная индукционная варочная панель с 2 варочными зонами – идеально для комбинирования с другими панелями.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 2 варочные зоны
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор

Информация о приборе

Размеры прибора	281×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	3700 Вт	16 А

Цена

Стандартная ширина: 30 см

DualDesign	**CTI4T-31143**	1665 Евро

Схемы встраивания

8.11 Flächenbündiger Einbau mit «DualDesign»

CookTop V6000 I906 FullFlex — ширина 90 см

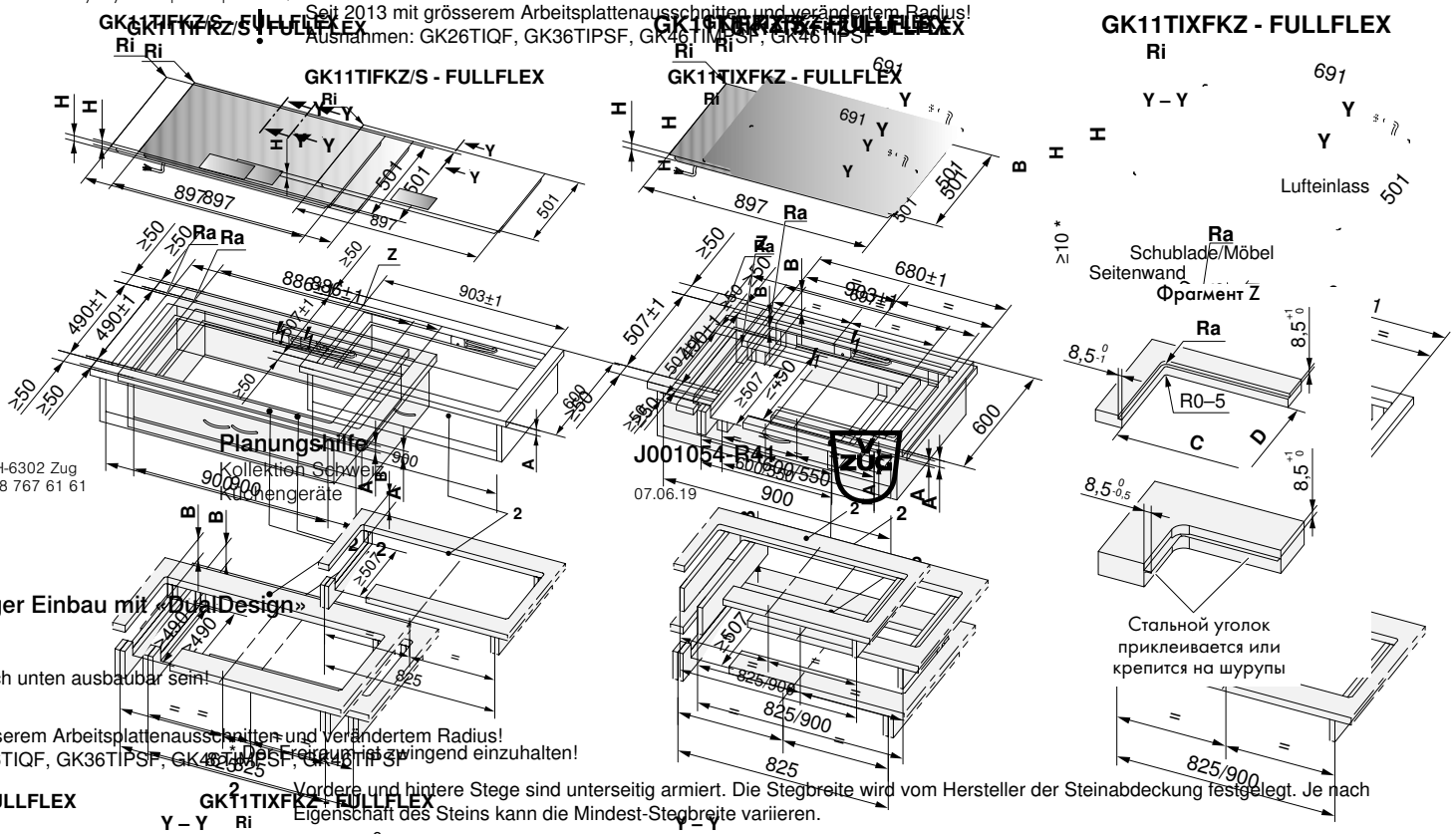
8.9 Auflieganer Einbau mit «DualDesign»
Накладной монтаж (DualDesign)

- Ausschnitteckradien ≤5 mm anstreben
- Радиус углубления ≤ 5 мм
- Gerät-Eckradien 1,5 mm
- Радиус угла прибора – 1,5 мм

8.11 Flächenbündiger Einbau mit «DualDesign»
Вровень со столешницей (DualDesign)

- Kochfeld muss nach unten ausbaubar sein!
- Варочная панель должна демонтироваться снизу

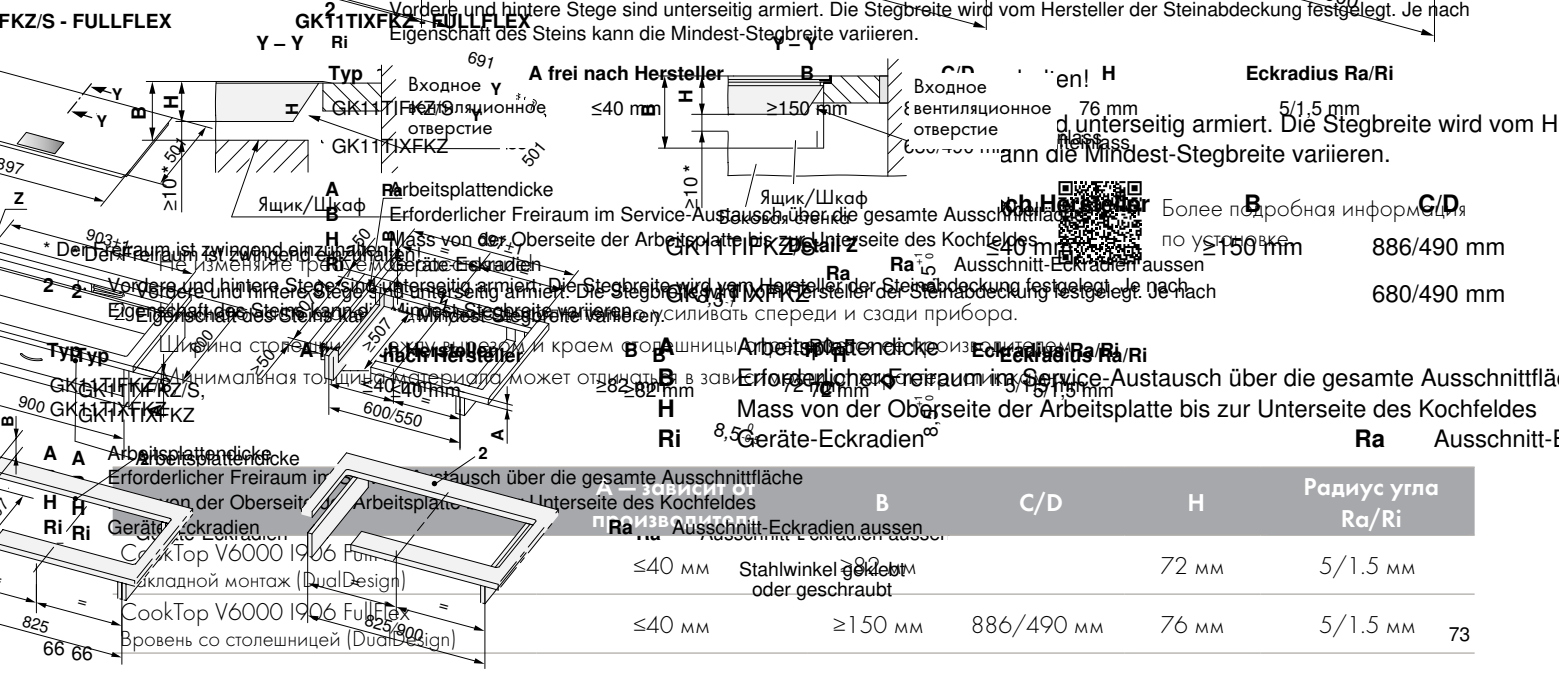
Seit 2013 mit grösserem Arbeitsplattenausschnitten und verändertem Radius!
Ausnahmen: GK26TIQF, GK36TIPSF, GK46TIMPSF, GK46TIPSF



enbündiger Einbau mit «DualDesign»
d muss nach unten ausbaubar sein!
3 mit grösserem Arbeitsplattenausschnitten und verändertem Radius!
men: GK26TIQF, GK36TIPSF, GK46TIMPSF, GK46TIPSF

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

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



Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK11TIFKZ/S, GK11TIXFKZ	≤40 mm	≥150 mm	886/490 mm	76 mm	5/1,5 mm
			680/490 mm		

Typ
GK11TIFKZ/S,
GK11TIXFKZ
A frei nach Hersteller
≤40 mm
≥82 mm
B
≥150 mm
H
72 mm
Eckradius Ra/Ri
5/1,5 mm
Ra Ausschnitt-Eckradien aussen
Stahlwinkel geklebt
oder geschraubt

Не изменяйте трехмерные Геометрия Z
Ширина столешницы и краем формы Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от производителя

Более подробная информация по установке

Arbeitsplattendicke
Erforderlicher Freiraum im Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes
Geräte-Eckradien
Ausschnitt-Eckradien aussen

	A — зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
CookTop V6000 I906 FullFlex Накладной монтаж (DualDesign)	≤40 мм	≥82 мм		72 мм	5/1.5 мм
CookTop V6000 I906 FullFlex Вровень со столешницей (DualDesign)	≤40 мм	≥150 мм	886/490 мм	76 мм	5/1.5 мм

73

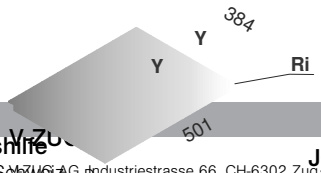
A Толщина столешницы
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза

A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
≤40 mm	≥150 mm	886/490 mm	76 mm	5/1,5 mm
		680/490 mm		

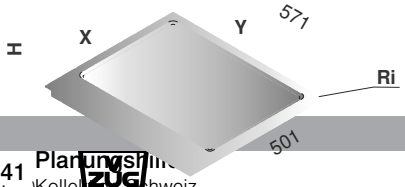
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

CookTop V6000 I905 — ширина 90 см

GK17TIYSZ



GK27TIYSZ



V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41
07.06.19

Накладной монтаж (DualDesign)

- Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале)
- Радиус угла прибора – 1,5 мм

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

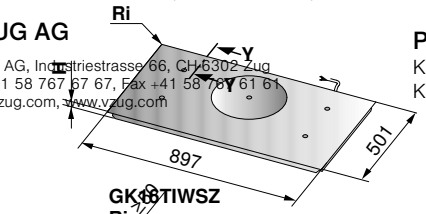
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41
07.06.19

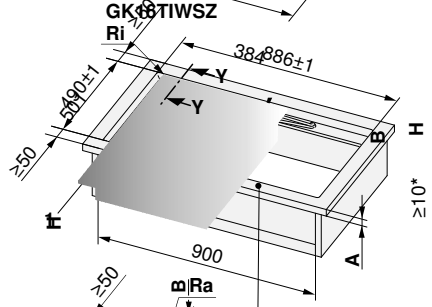
Врезной со столешницей (DualDesign)

- Варочная панель должна демонтироваться снизу

CTI6T95MMSLD/OLD, GK56TIMSZ/O, GK57TIMSZ/O



GK18TIWSZ



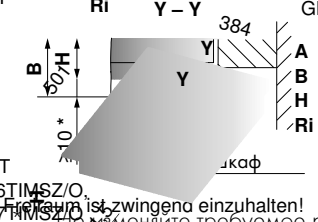
V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten (für Lüftung)!
Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen.

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK17TIYSZ	≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm
GK27TIYSZ			560/490 mm		

GK16TIWSZ

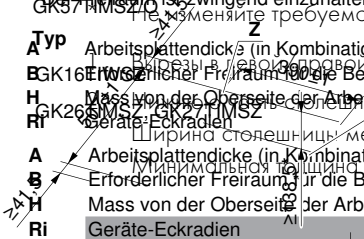


Typ	
CTI6T	
GK56TIMSZ/O,	
GK57TIMSZ/O	

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Typ
A
B
H
Ri

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



Не изменяйте требуемое расстояние!

Typ
A
B
H
Ri

Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergeba
Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-A
Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unters
Geräte-Eckradien

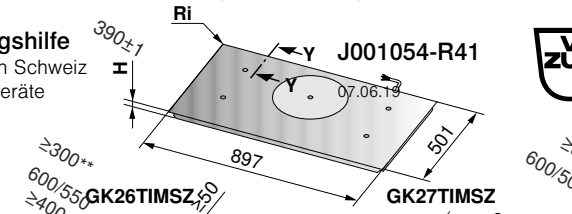
Ширина столешницы между вырезом и кр
Минимальная толщина материала может

A
B
H
Ri

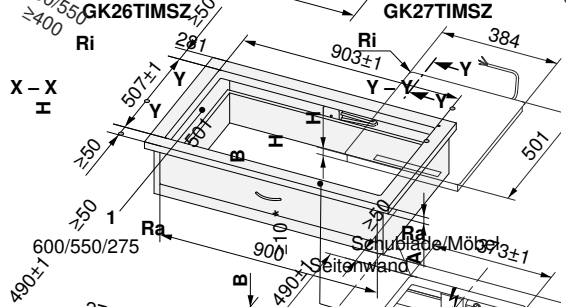
Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergeb
Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-
Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unte
Geräte-Eckradien

Тип	A	B	H	Ra/Ri
CookTop V6000 I905 Накладной монтаж (DualDesign)	53.3 мм	75 мм	886/490 мм	5/1.5 мм
CookTop V6000 I905 Врезной со столешницей (DualDesign)	53.3 мм	75 мм	886/490 мм	5/1.5 мм

J001054-R41



GK26TIMSZ

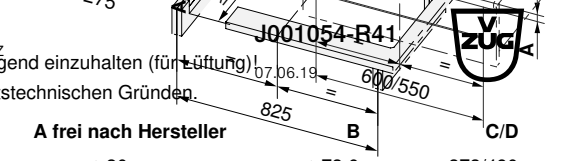


GK27TIMSZ

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten (für Lüftung)!
Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen.

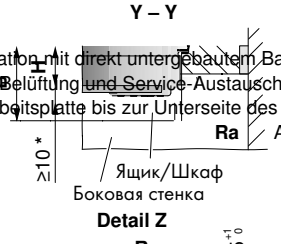
J001054-R41
07.06.19



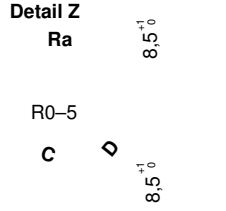
A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

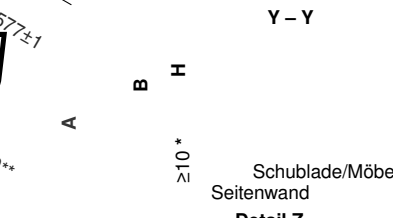
Y – Y



Detail Z

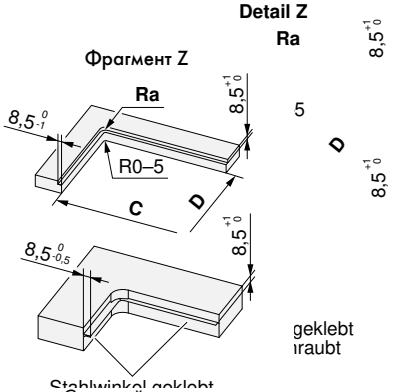


Stahlwinkel geklebt
oder geschraubt



Schublade/Möbe
Seitenwand

Detail Z



geklebt
raubt

Стальной уголок
приклеивается или
крепится на шурупы

A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
≥20 mm	≥75 mm	886/490 mm	53,3 mm	5/1,5 mm

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

Более подробная информация по установке.

Stahlwinkel geklebt
oder geschraubt

A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
≥20 mm	≥75 mm	886/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm

A Толщина столешницы имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MS-205

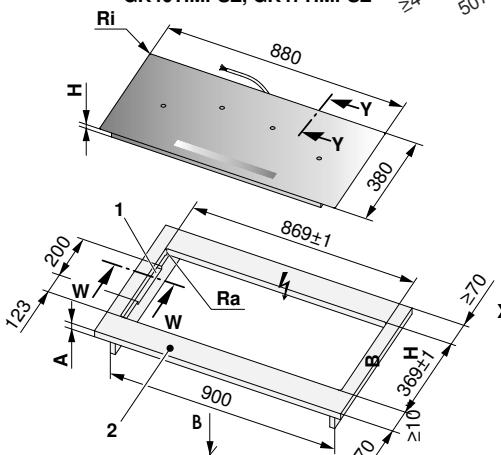
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора

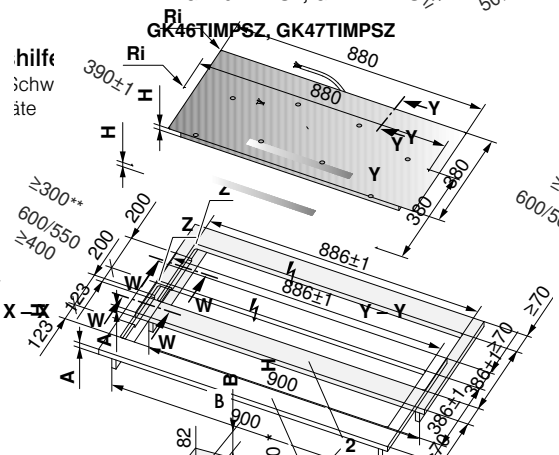
Arbeitsplattendicke
Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Geräte-Eckradien
Ra Ausschnitt-Eckradien aussen
Der Zwischenboden muss von unten her demontierbar sein

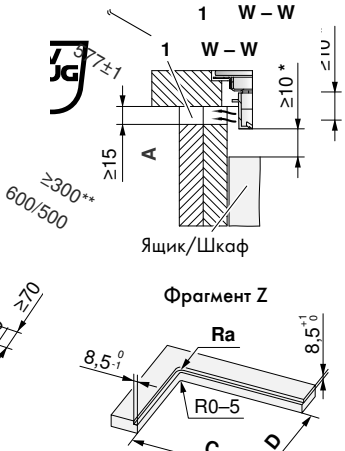
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

CookTop V4000 I904 — ширина 90 см

- Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале)
- Радиус угла прибора – 1,5 мм







Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

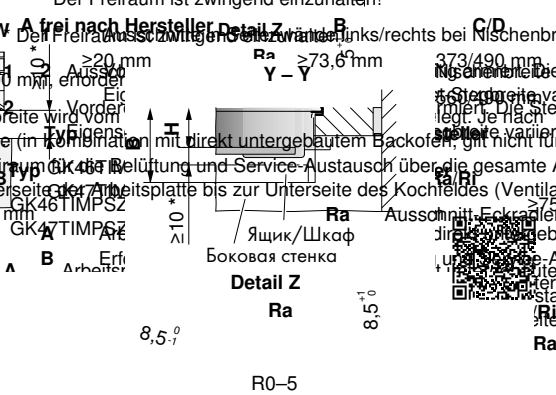
J001054-R41

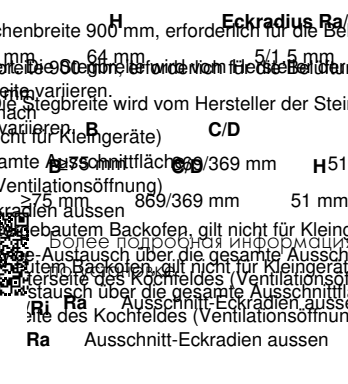
07.06.19

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten (für Lüftung)

** Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen.

Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!





Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

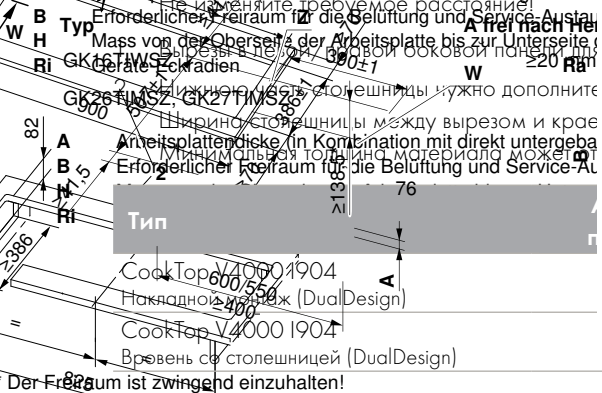
J001054-R41

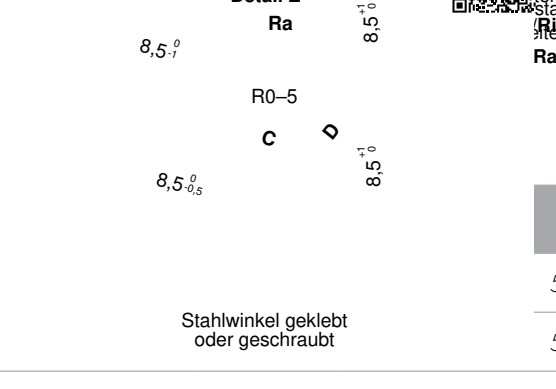
07.06.19

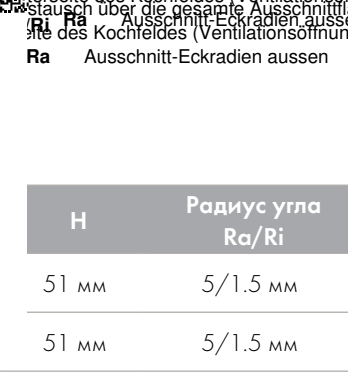
* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten (für Lüftung)

** Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen.

Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!







Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

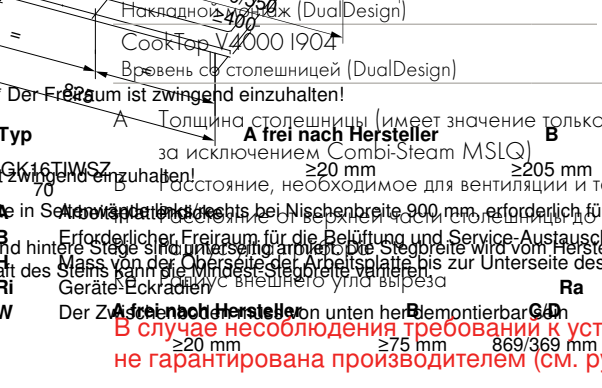
J001054-R41

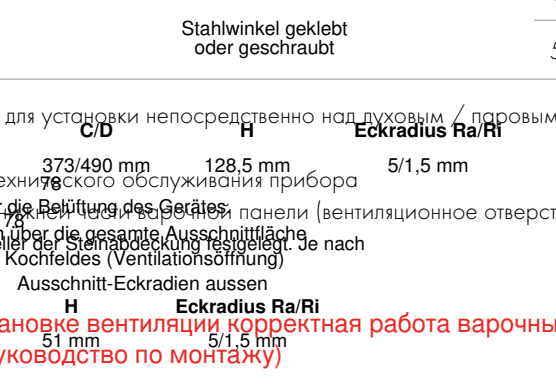
07.06.19

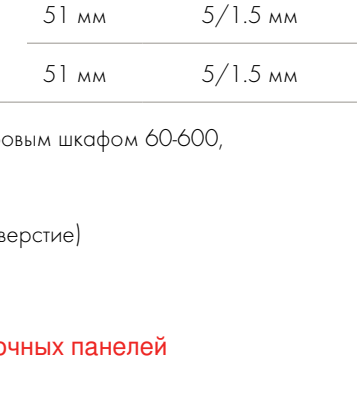
* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten (für Lüftung)

** Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen.

Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!







Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41

07.06.19

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten (für Lüftung)

** Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen.

Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

GK46TIMPSZ, GK47TIMPSZ

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

1 Ausschnitte in Seitenwände links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für die Belüftung des Ger

2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig arretiert. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinabdeckung fes
Eigenschaft des St… Mindest-Stegbreite variieren.

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK17TIYSZ	≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm
GK27TIYSZ	≥20 mm	≥205 mm	373/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm
GK46TIMPSZ	≥20 mm	≥75 mm	869/369 mm	51 mm	5/1,5 mm
GK47TIMPSZ	≥20 mm	≥75 mm	869/369 mm	51 mm	5/1,5 mm

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

Ящик/Шкаф
Боковая стенка
Detail Z
Ra
R0–5
C
D
Stahlwinkel geklebt oder geschraubt

Более подробная информация

Тип	H	Радиус угла Ra/Ri
CookTop V4000 I904 Накладной монтаж (DualDesign)	51 мм	5/1.5 мм
CookTop V4000 I904 Вровень со столешницей (DualDesign)	51 мм	5/1.5 мм

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)

B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора

Вырезы в передней боковой панели мебели

Ra Ausschnitt-Eckradien aussen

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

GKD46TIMAS Fusion — ширина 80 см

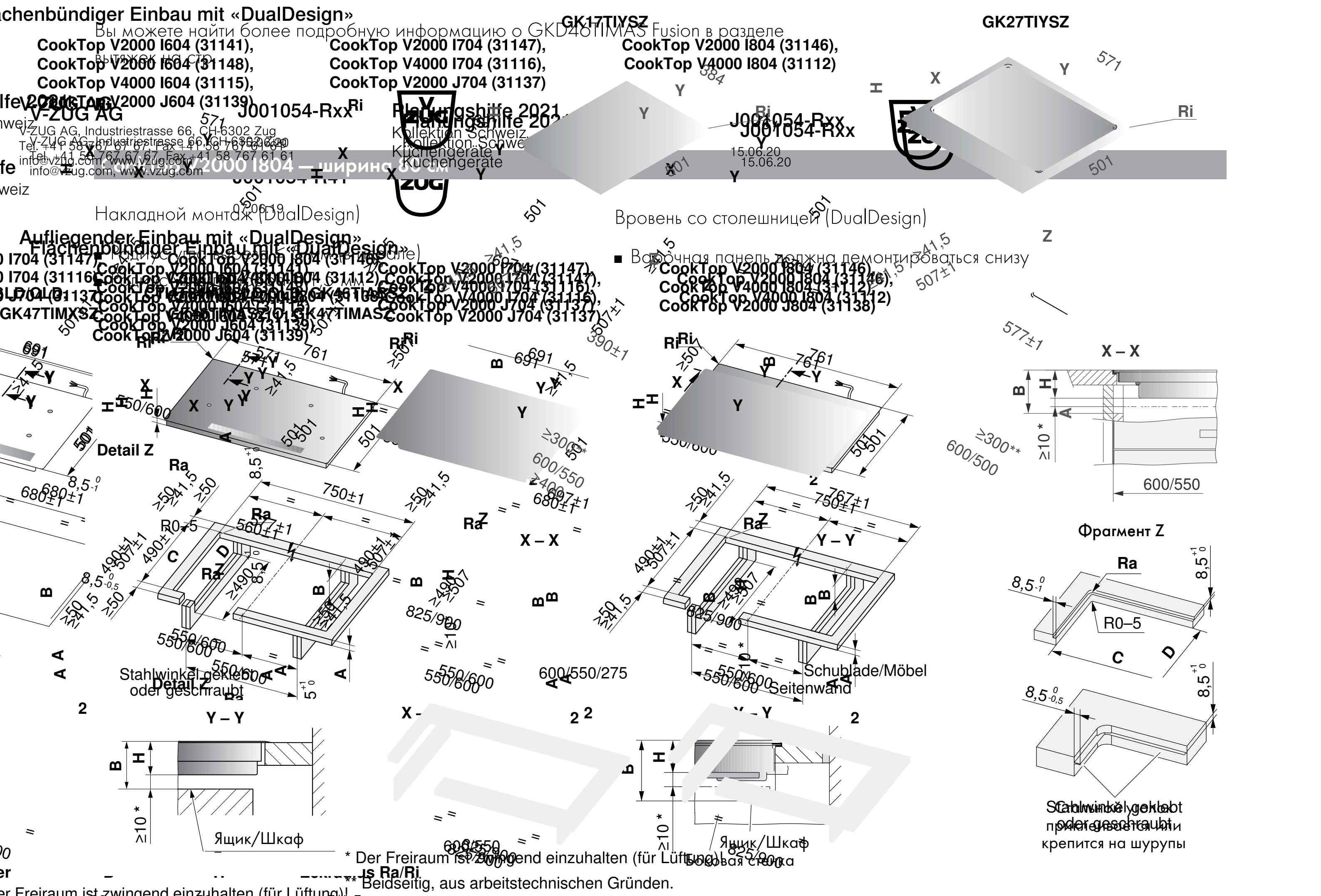
Вы можете найти более подробную информацию о GKD46TIMAS Fusion в разделе вытяжек на стр.

CookTop V2000 I804 — ширина 80 см

Накладной монтаж (DualDesign)

Вровень со столешницей (DualDesign)

■ Варочная панель должна демонтироваться снизу



Тип	A — зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
CT V2000 I804 Накладной монтаж (DualDesign)	[illegible]	[illegible]	[illegible]	50 мм	5/1.5 мм
CT V2000 I804 Вровень со столешницей (DualDesign)	≥20 мм	≥75 мм	750/490 мм	51,7 мм	5/1.5 мм

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)

B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора

H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)

Ri Радиус угла прибора

Ra Радиус внешнего угла выреза

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

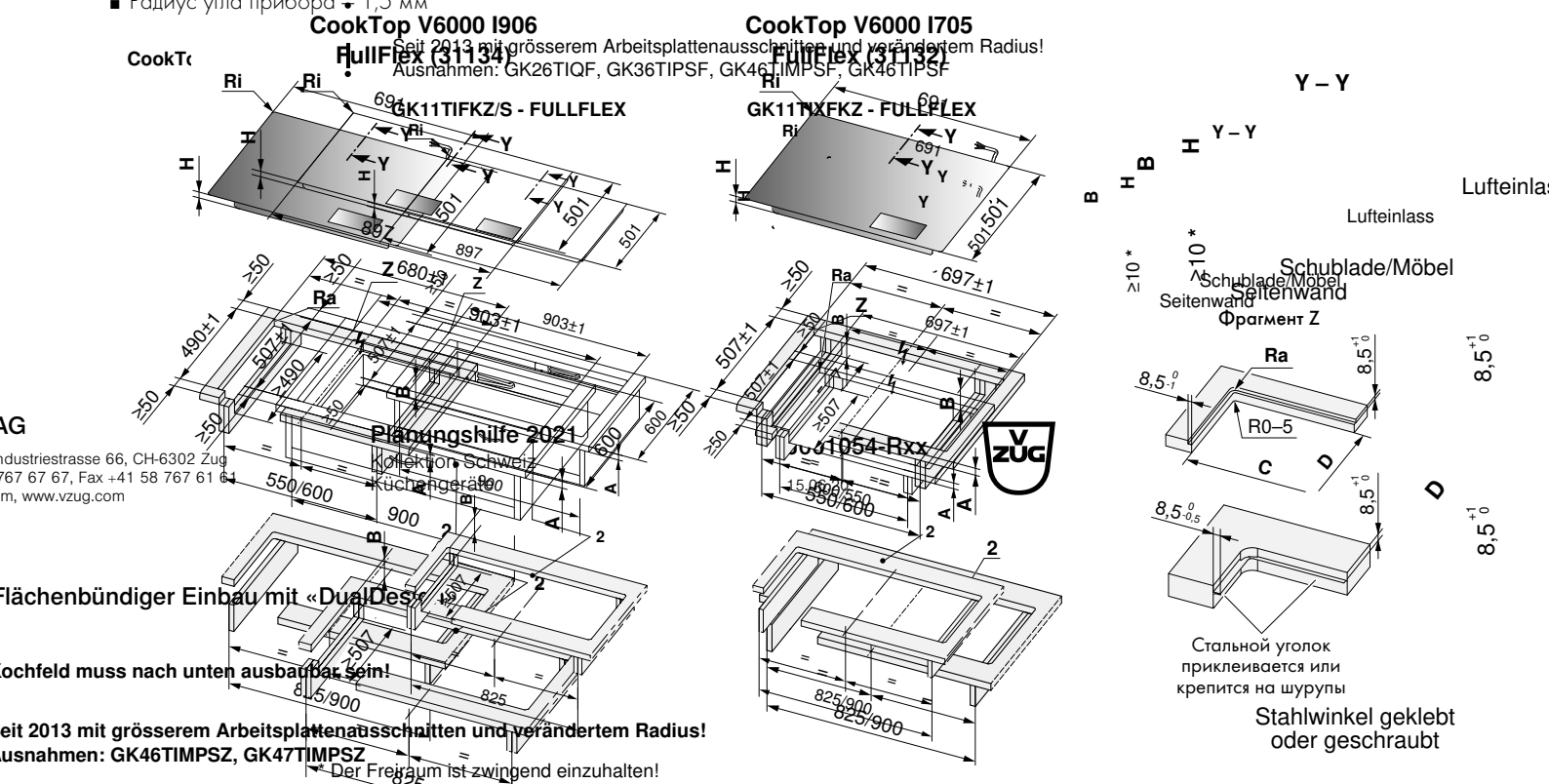
CookTop V6000 I705 FullFlex — ширина 70 см

Накладной монтаж (DualDesign)

- Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале)
- Радиус угла прибора ≥ 1,5 мм

Вровень со столешницей (DualDesign)

- Варочная панель должна демонтироваться снизу



Тип	A — зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
CookTop V6000 I705 FullFlex Накладной монтаж (DualDesign)	≤40 мм	≥82 мм		72 мм	5/1.5 мм
CookTop V6000 1705 FullFlex Вровень со столешницей (DualDesign)	≤40 мм	≥150 мм	680/490 мм	76 мм	5/1.5 мм

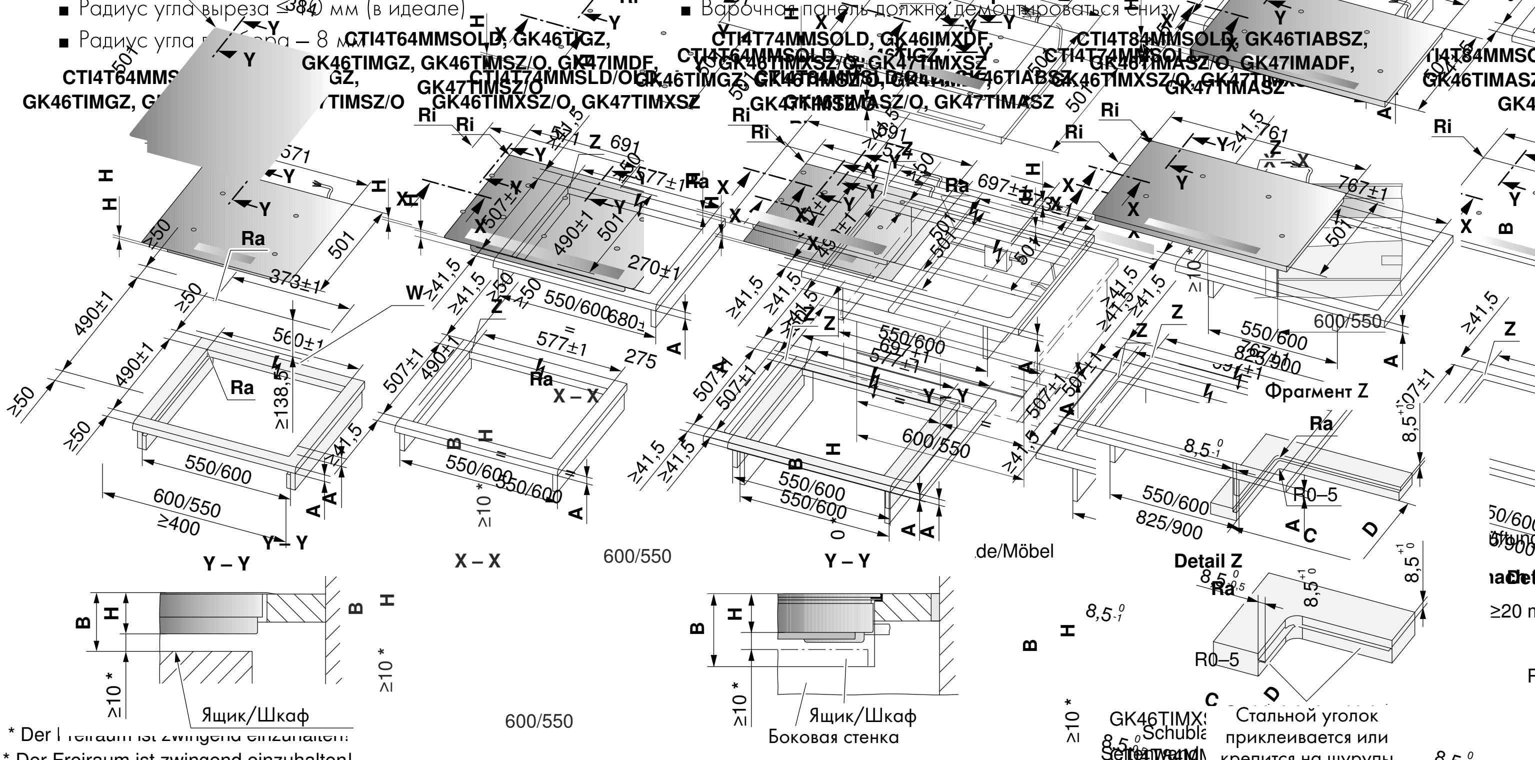
A Толщина столешницы
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза

	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
V6000 I906	≤40 мм	≥150 мм	886/490 мм	76 мм	5/1.5 мм
V6000 I705			680/490 mm		

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

Накладной монтаж (DualDesign)   Вровень со столешницей (DualDesign)

- Радиус угла выреза ≤ 3 мм (в идеале)
- Радиус угла прибора – 8 мм
- Варочная панель должна демонтироваться снизу



Тип	A — зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла
CT V4000 I604, CT V2000 I604 Накладной монтаж (DualDesign)	≥20 мм	≥60 мм		50 мм	5/1,5 мм
CT V4000 I604, CT V2000 I604 Вровень со столешницей (DualDesign)	≥20 мм	≥75 мм	560/490	51.7 мм	5/1.5 мм

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)

B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора

H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)

Ri Радиус угла прибора

Ra Радиус внешнего угла выреза

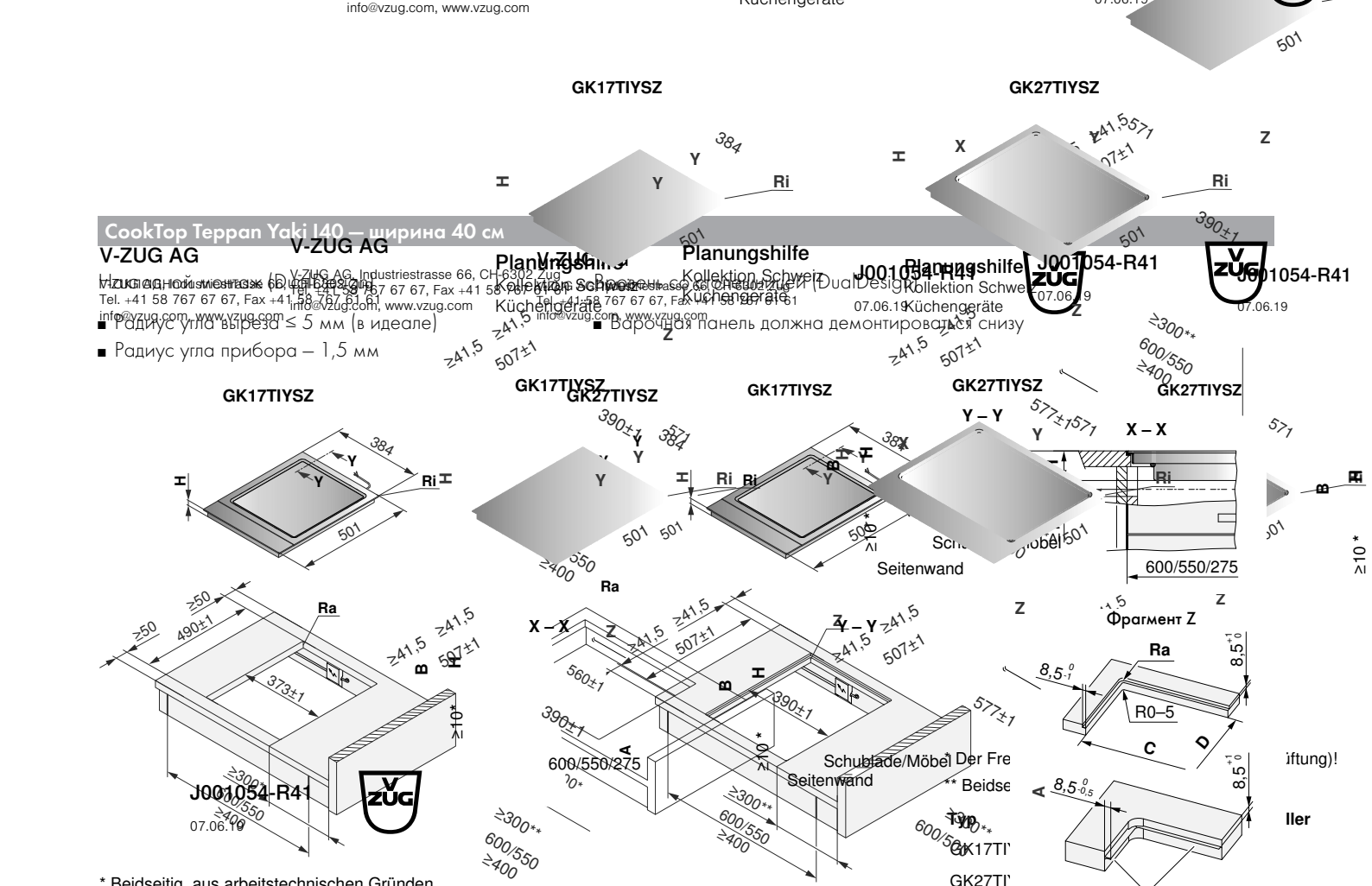
Более подробная информация по установке (CookTop V4000 I604)   Более подробная информация по установке (CookTop V2000 I604)

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

- Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале)
- Радиус угла прибора – 1,5 мм

- Варочная панель должна демонтироваться снизу



* Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK17TIYSZ	≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm
GK27TIYSZ	≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза

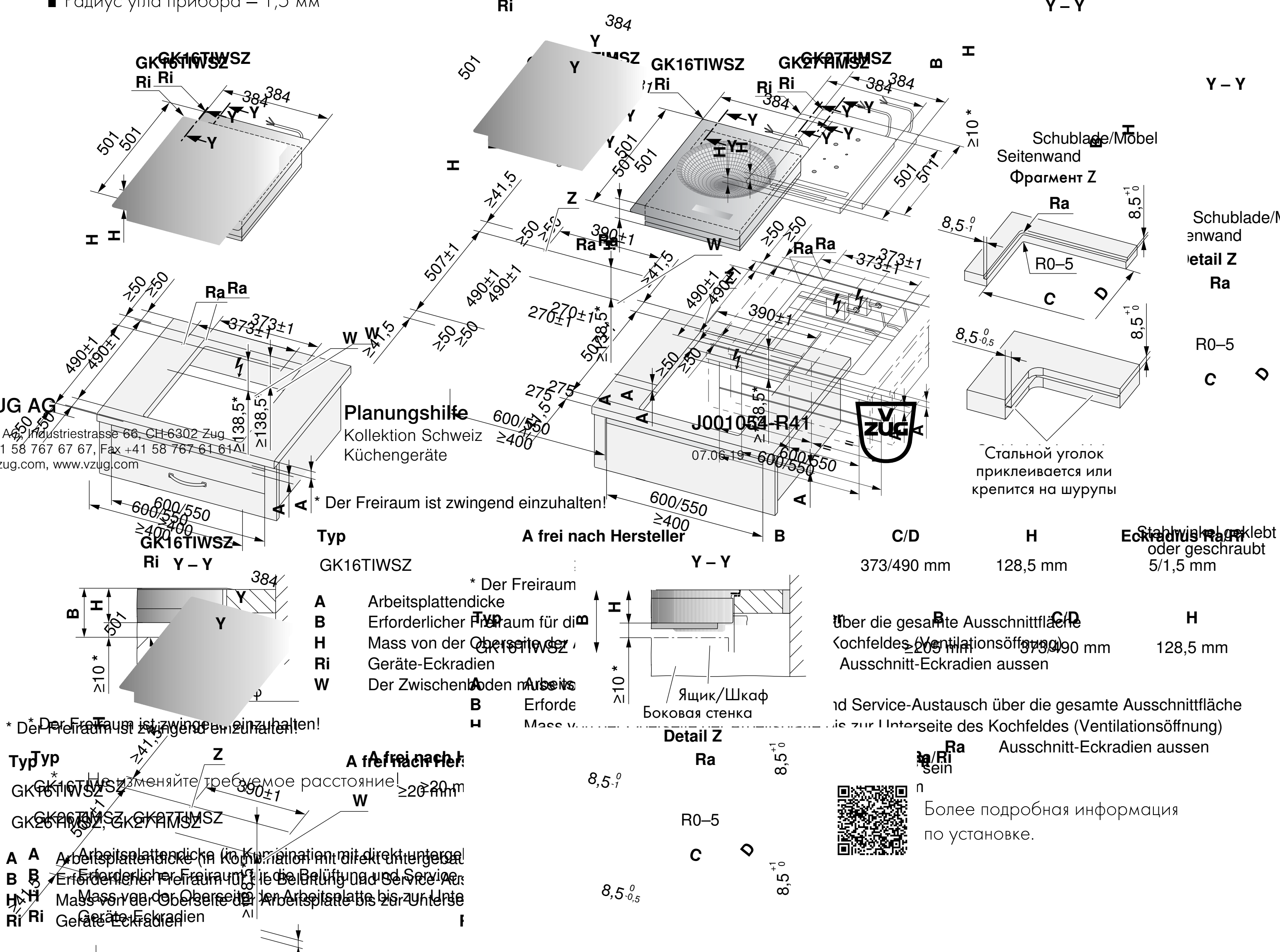
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

Накладной монтаж (DualDesign)

- Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале)
- Радиус угла прибора – 1,5 мм

Вровень со столешницей (DualDesign)

- Рабочая панель должна монтироваться …



Более подробная информация по установке.

Тип	A	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
CookTop Wok I40 Накладной монтаж (DualDesign)	≥20 мм	≥138.5 мм		128.5 мм	5/1.5 мм
CookTop Wok I40 Вровень со столешницей (DualDesign)	≥20 мм	≥205 мм	373/490 мм	128.5 мм	5/1.5 мм

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза
W Должна быть предусмотрена возможность демонтажа разделительной перегородки снизу

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

- Радиус угла прибора – 1,5 мм
- Радиус углового выреза ≥ 5 мм (в столешнице)

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41

07.06.19

GK17TIYSZ

GK27TIYSZ

GK16TIWSZ

GK16TIMSZ, GK26TIMSZ, GK27TIMSZ

Y – Y

X – X

Фрагмент Z

Typ	A	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK17TIYSZ	490±1	507±1	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm
GK27TIYSZ	270±1	287±1	560/490 mm	51,7 mm	5/1,5 mm

A Arbeitsplattendicke (Höhe der Arbeitsplatte für Einbaugeräte)
B Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
H Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Ri Geräte-Eckradien

* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!
** Beidseitig, aus arbeitstechnischen Gründen mindestens 20 mm Abstand zu Seitenwand, Schublade/Möbelboden einhalten!

Ящик/Шкаф
Боковая стенка
Деталь Z

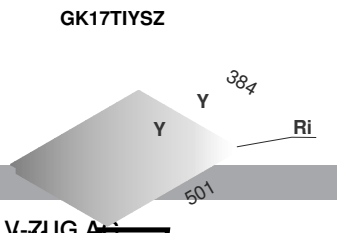
Стальной уголок приклеивается или крепится на шурупы

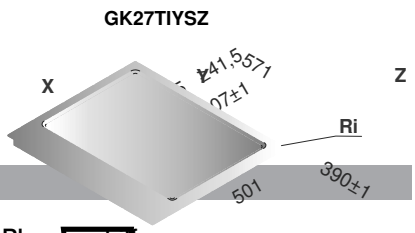
Более подробная информация по установке.

Тип	A	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 I402 Нижний монтаж (DualDesign)	≥20 мм	≥205 мм	373/490 мм	51,7 мм	5/1,5 мм
CookTop V4000 I402 Вровень со столешницей (DualDesign)	≥20 мм	≥205 мм	373/490 мм	128,5 мм	5/1,5 мм

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, Arbeitsplattendicke)
B Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие) Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Ri Радиус угла прибора Geräte-Eckradien
Ra Радиус внешнего угла выреза Ausschnitt-Eckradien aussen
Der Zwischenboden muss von unten her demontierbar sein

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)





CookTop V4000 I302 — ширина 30 см

V-ZUG AG
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

- Встраиваемый монтаж (DualDesign)
- Вырез столешницы: вырез ≥ 5 мм (в идеале) — Кромочная панель должна демонтироваться
- Радиус угла прибора – 1,5 мм

V-ZUG AG
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

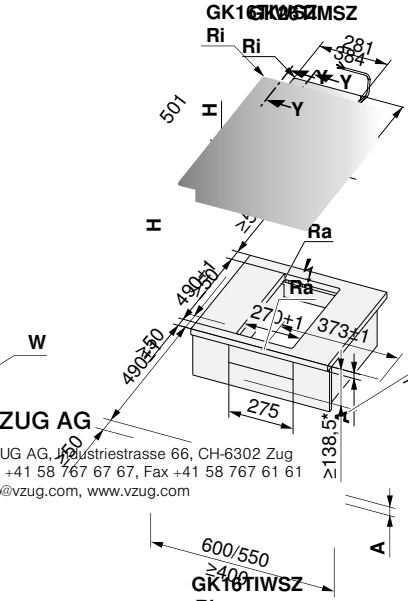
- Вровень со столешницей (DualDesign)
- Кромочная панель должна демонтироваться

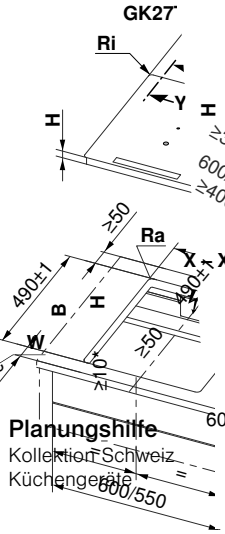
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

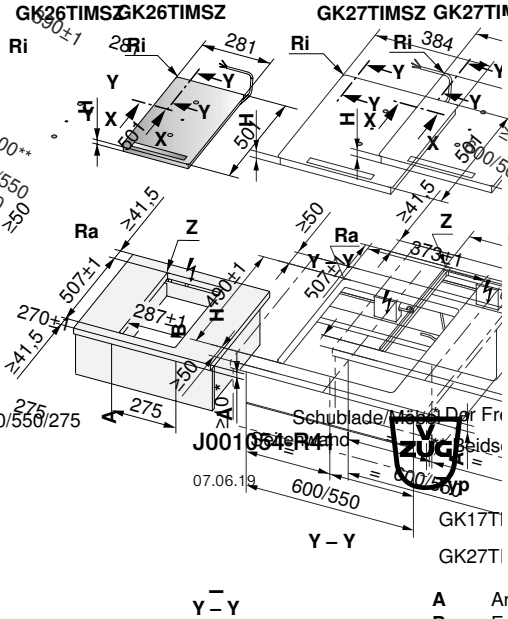
J001054-R41

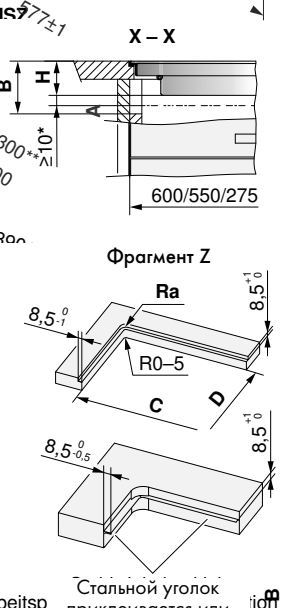
J001054-R41

07.06.19









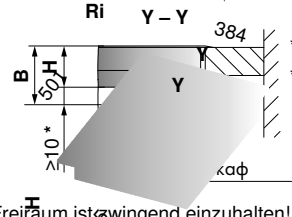
Стальной уголок приклеивается или крепится на шурупы

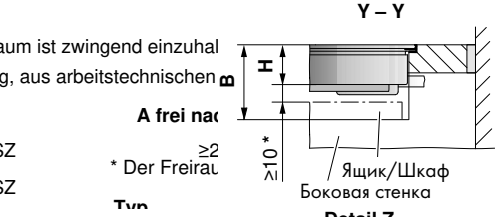
* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

** Beidseitig, aus arbeitstechnischen

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK17TIYSZ	≥20 mm	≥205 mm	373/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm
GK27TIYSZ	≥20 mm	≥205 mm	560/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm

A Arbeitsplattendicke
B Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
H Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Ri Geräte-Eckradien
Ra Ausschnitt-Eckradien aussen

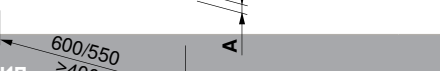




* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK16TIWSZ	≥20 mm	≥205 mm	373/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm
GK26TIMSZ, GK27TIMSZ	≥6 ,7 mm			51,7 mm	

A Arbeitsplattendicke
B Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
H Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Ri Geräte-Eckradien
Ra Ausschnitt-Eckradien aussen



* Der Freiraum ist zwingend einzuhalten!

Typ	A frei nach Hersteller	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GK16TIWSZ	≥20 mm	≥205 mm	373/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm
GK26TIMSZ, GK27TIMSZ	≥6 ,7 mm			51,7 mm	

A Arbeitsplattendicke
B Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
H Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Ri Geräte-Eckradien
Ra Ausschnitt-Eckradien aussen

Тип	A	Stahlwinkel geklebt oder geschraubt	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
CookTop V4000 I302 Вровень со столешницей (DualDesign)	≥20 мм	≥61.7 мм			51.7 мм	5/1.5 мм
CookTop V4000 I302 Вровень со столешницей (DualDesign)	≥20 мм		≥205 мм	373/490 мм	≥75 мм	270/490 мм	51.7 мм	5/1.5 мм

Arbeitsplattendicke
Erforderlicher Freiraum für die Belüftung und Service-Austausch über die gesamte Ausschnittfläche
Mass von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfeldes (Ventilationsöffnung)
Geräte-Eckradien
Ra Ausschnitt-Eckradien aussen
Der Zwischenboden muss von unten her demontierbar sein

A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600,
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

Готовим на газе: проверенный на практике метод

Современные газовые варочные панели V-ZUG имеют целый ряд практичных функций, которые упростят повседневную жизнь и позволят наслаждаться процессом приготовления.

V-ZUG предлагает газовые варочные панели с системой управления Multi slider – прямое, простое и эргономичное управление разными варочными зонами. В соответствии с принятыми стандартами инженеры V-ZUG уделили особое внимание вопросу безопасности: все газовые варочные поверхности оснащены несколькими механизмами безопасности, чтобы вы могли без страха готовить на газе.

Наши газовые варочные панели оснащены другими инновационными функциями, такими как:

Функция растапливания

Функция растапливания "Melt" поддерживает температуру в диапазоне от 40 °C до 60 °C путем автоматического регулирования горелок. Идеально подходит для растапливания сливочного масла, желатина, соусов и шоколада.

Поддержание температуры готового блюда

Функция подогрева "Keep warm" поддерживает температуру около 65 °C.

Функция медленного кипения

Функция медленного кипения "Simmer" поддерживает температуру в диапазоне от 70 °C до 90 °C, чтобы предотвратить переваривание блюда.

INDUCTION

Сравнительные характеристики: газовые варочные панели Excellence Line

	GAS951GS	GAS641GS	GAS421GS	GAS411GS
Страница каталога	121	121	122	122
Исполнение				
DualDesign (накладной монтаж или вровень со столешницей)	▪	▪	▪	▪
Использование				
Количество зон приготовления	5	4	2	1
Функция объединения зон приготовления	▪	▪		
Управление				
Управление Multi slider/прямой выбор	▪	▪	▪	▪
Таймер	▪	▪	▪	▪
Автоматическое отключение	▪	▪	▪	▪
Функция паузы	▪	▪	▪	▪
Автоматика закипания	▪	▪	▪	▪
Функция растапливания	▪	▪	▪	▪
Функция медленного кипения	▪	▪	▪	▪
Режим поддержания температуры готового блюда	▪	▪	▪	▪
Кнопка защиты от случайного нажатия	▪	▪	▪	▪
Функция восстановления настроек	▪	▪	▪	▪
Защита от детей	▪	▪	▪	▪
Держатель для сковороды, подходит для мытья в посудомоечной машине	▪	▪	▪	▪
Дополнительные функции				
Автоматическое отключение	▪	▪	▪	▪
Индикация остаточного тепла	▪	▪	▪	▪
Автоматический датчик огня	▪	▪	▪	▪
Функция автоматического повторного розжига	▪	▪	▪	▪
Розжиг одной рукой	▪	▪	▪	▪

GAS951GS

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 6000 Вт
- 5 варочных зон
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление «Multi-slider»/прямой выбор

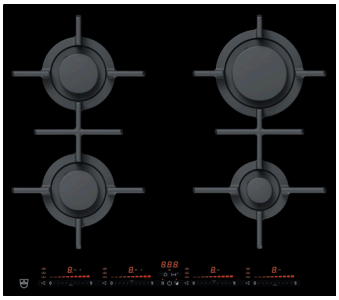
Информация о приборе

Размеры прибора	897×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	20 Вт	3 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см

DualDesign	**GAS951GSAZ**	5095 Евро



GAS641GS

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3000 Вт
- 4 варочные зоны
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор

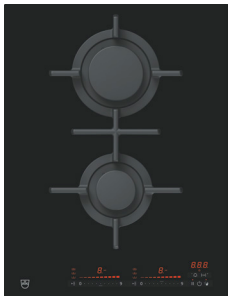
Информация о приборе

Размеры прибора	571×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	20 Вт	3 А

Цена

Стандартная ширина: 60 см

DualDesign	**GAS641GSAZ**	4195 Евро



GAS421GS

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3000 Вт
- 2 варочные зоны
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление «Multi-slider»/прямой выбор

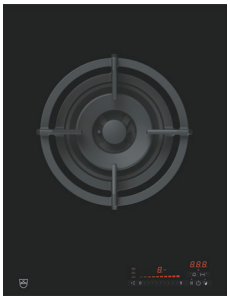
Информация о приборе

Размеры прибора	384×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	20 Вт	3 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см

DualDesign	**GAS421GSAZ**	2795 Евро



GAS411GS

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 6000 Вт
- 1 варочная зона
- Исполнение в черном цвете
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление Multi slider/прямой выбор

Информация о приборе

Размеры прибора	384×501 мм/R1,5		
Электросеть	220-240 В~	20 Вт	3 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см

DualDesign	**GAS411GSAZ**	2595 Евро

Схемы встраивания

* The required clearance must be observed!

1 Front and rear struts may be reinforced on the underside. The strut width is determined by the producer of the stone
worktop. The minimum strut width can vary according to the property of the stone.
2 For niche width 900 mm, cut-outs in side walls left/right are necessary for servicing work where the appliance base
must be removed from below.

Type	A Depends on producer	B	H
GAS411GSAZ/GSBZ, GAS421GSAZ/GSBZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm
GAS951GSAZ/GSBZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm

A Worktop depth
B Required clearance for service replacement over the entire cut-out area.
H Dimension from the top of the work surface to the underside of the gas connection
Ri Corner radii of appliance
Ra Outer corner radii of cut-out
S Minimum distance between the top of the work surface and any drawer
T Minimum distance between the cut-out in the back and any drawer

Corner radius Ra/Ri: 5/1.5 mm

Не изменяйте требуемое расстояние!

Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.

Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется производителем.

Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

При нишевой ширине 900 мм в боковинах с левой/правой стороны необходимо сделать вырезы для обслуживания прибора, если его основание необходимо снимать снизу.

Type	A Depends on producer	B	H	Corner radius R
GAS411GSAZ/GSBZ, GAS421GSAZ/GSBZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm	5/1.5 mm
GAS951GSAZ/GSBZ	≤30 мм	≥95 мм	94 мм	0–5/1,5 мм

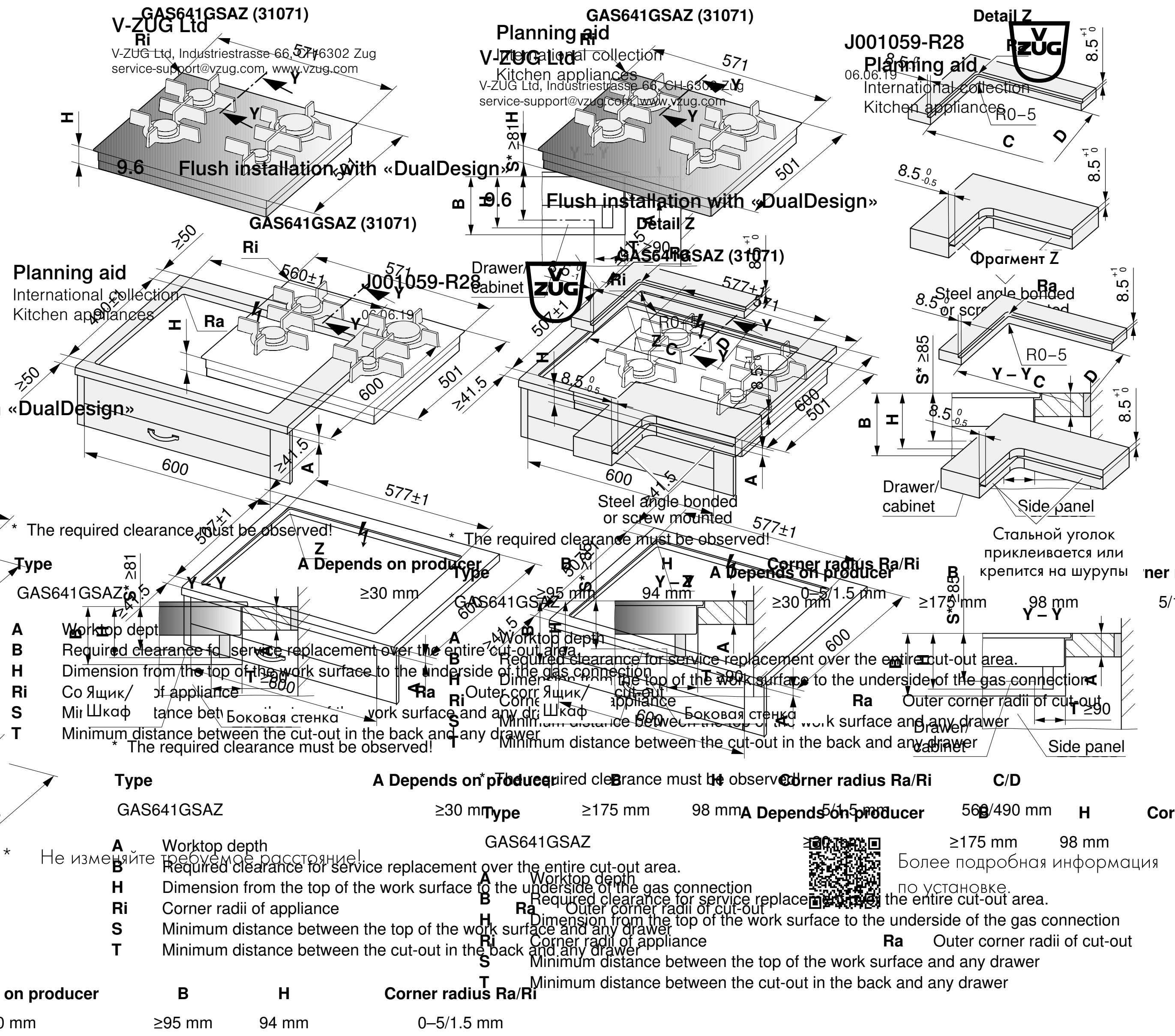
Тип	A Толщина столешницы / Толщина столешницы	B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора / Required clearance for service replacement over the entire cut-out area.	C/D	H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие) / Dimension from the top of the work surface to the underside of the gas connection	Радиус угла Ra/Ri / Corner radii of appliance / Outer corner radii of cut-out
GAS411GSAZ/GSBZ, GAS421GSAZ/GSBZ	≥30 mm	≥175 mm	886/490 мм	98 mm	5/1,5 мм
GAS951GSAZ/GSBZ	≤30 мм	≥95 мм		94 мм	0–5/1,5 мм

A Worktop depth
B Required clearance for service replacement over the entire cut-out area.
H Dimension from the top of the work surface to the underside of the gas connection
Ri Corner radii of appliance
Ra Outer corner radii of cut-out
S Minimum distance between the top of the work surface and any drawer
T Minimum distance between the cut-out in the back and any drawer

A Толщина столешницы
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза
S Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
T Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

Накладной монтаж (DualDesign) | Вровень со столешницей (DualDesign)



* Не изменяйте требуемое расстояние!

Более подробная информация по установке.

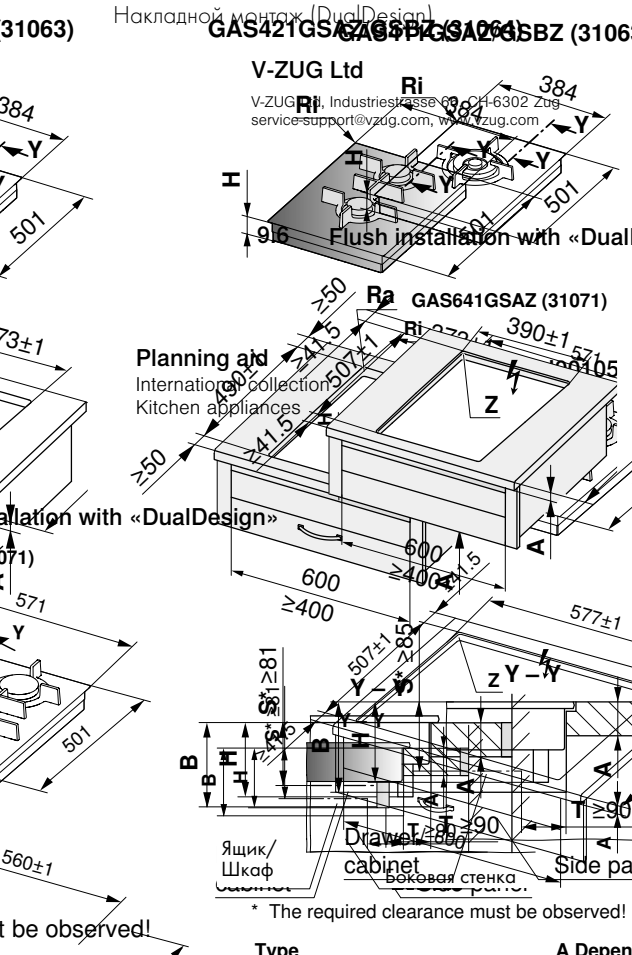
Тип	A — зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GAS641GSAZ Накладной монтаж (DualDesign)	≤30 мм	≥95 мм		94 мм	5/1,5 мм
GAS641GSAZd Вровень со столешницей (DualDesign)	≤30 мм	≥175 мм	560/490 мм	98 мм	5/1,5 мм

A Толщина столешницы
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза
S Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
T Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком

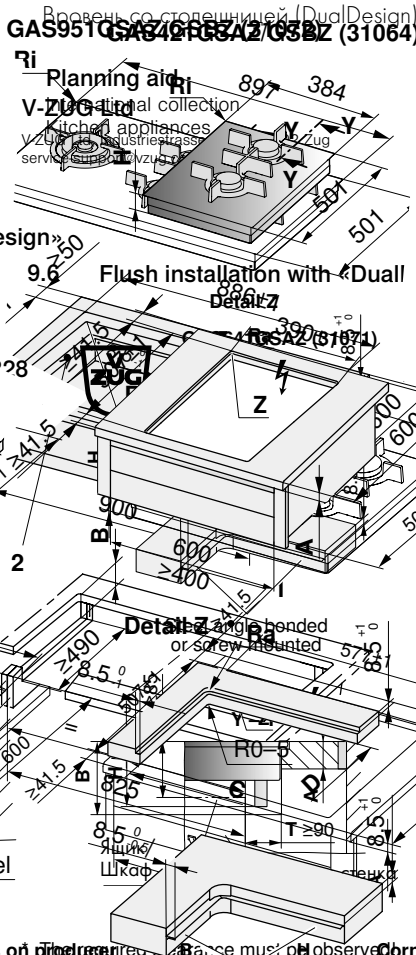
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

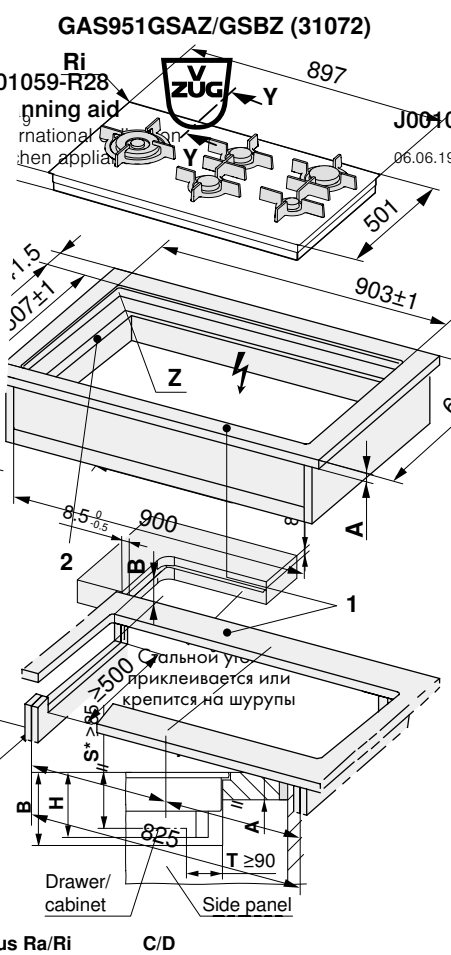
GAS421GS

Накладной монтаж (DualDesign)



Вровень со столешницей (DualDesign)





Type	A Depends on producer	B	H	Corner radius Ra/Ri	C/D
GAS641GSAZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm	5/1.5 mm	560/490 mm

A Worktop depth
B Required clearance for service replacement over the entire cut-out area.
H Dimension from the top of the work surface to the underside of the gas connection
Ri Corner radii of appliance
Ra Outer corner radii of cut-out
S Minimum distance between the top of the work surface and any drawer
T Minimum distance between the cut-out in the back and any drawer

Более подробная информация по установке.

Type	A Depends on producer	B	H	Corner radius Ra/Ri	C/D
GAS411GSAZ/GSBZ, GAS421GSAZ/GSBZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm	5/1.5 mm	373/490
GAS951GSAZ/GSBZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm	5/1.5 mm	886/490

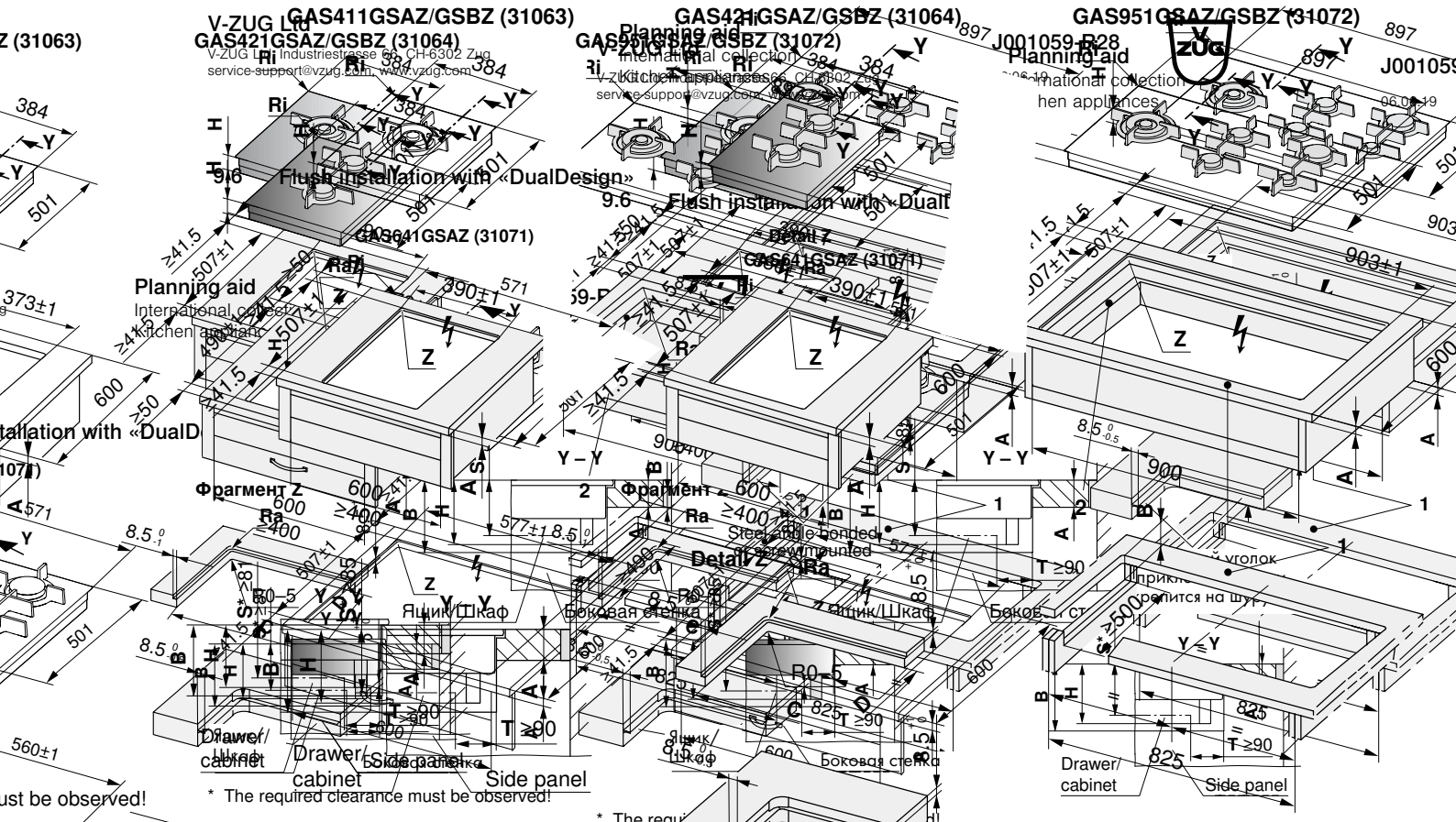
Тип	Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GAS421GSAZ	≤30 мм	≥95 мм		94 мм	0–5/1,5 мм
Вровень со столешницей (DualDesign)	≥30 мм	≥175 мм	373/490 мм	98 мм	5/1,5 мм

A Толщина столешницы
B Расстояние, необходимое для замены варочной панели по всей площади выреза
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза
S Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
T Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

Накладной монтаж (DualDesign)

Вровень со столешницей (DualDesign)



* The required clearance must be observed!

* Необходимо обеспечить наличие свободного пространства!

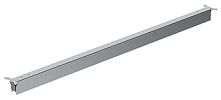
Type	A Depends on producer	B	H	Corner radius Ra/Ri	C/D
GAS411GSAZ, GAS421GSAZ, GAS941GSAZ, GAS951GSAZ	≥30 mm	≥175 mm	98 mm	5/1.5 mm	373/490 mm

Тип	A — зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri	C/D
GAS411GSAZ, GAS421GSAZ, GAS941GSAZ, GAS951GSAZ	≥30 мм	≥175 мм	98 мм	5/1,5 мм	373/490 мм

A Толщина столешницы
B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза
S Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
T Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем (см. руководство по монтажу)

Аксессуары:
индукционные варочные панели Excellence Line



1

2

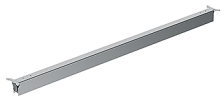
3

4

5

Описание	Арт. №	Цена, евро
1 Базовый набор соединительных планок для установки 2-х панелей, для монтажа вровень со столешницей	H63789	241.–
2 Крышка / разделочная доска для Teppan Yaki, узкая	1021462	829.–
3 Премиальная панель Teppan Yaki для индукционной варочной панели FullFlex	1037885	1741.–
4 Набор Pro Wok для CookTop Wok I40	H62596	1065.–
5 Крышка Teppan	H62626	258.–

Аксессуары:
газовые варочные панели Excellence Line



1

Описание	Арт. №	Цена, евро
1 Базовый набор соединительных планок для установки 2-х панелей, для монтажа вровень со столешницей	H63789	241.–
Базовый набор соединительных планок для установки 2-х панелей, для накладного монтажа	1014361	288.–
2 Дополнительная подставка для посуды небольшого размера	1015122	118.–

Вытяжки

Премиальное качество, которое вы можете увидеть, почувствовать и ощутить.

Высокая мощность, практичность и привлекательный дизайн

От эффектных дизайнерских вытяжек до незаметно встраиваемых моделей – все наши вытяжки сочетают в себе передовые технологии и функциональность.

Растущая популярность кухонь с открытой планировкой позволяет внедрять новые решения в разработку вытяжек. В нашем ассортименте представлен большой выбор кухонных вытяжек, способных удовлетворить самые разные запросы. Встраиваемые в столешницу или в варочную панель вытяжки практически незаметны на кухне и освобождают пространство над головой. Если вы предпочитаете приборы с верхним забором воздуха, вам подойдет настенная или встраиваемая вытяжка.

Модели с функцией OptiLink способны автоматически регулировать мощность работы в зависимости от того, что происходит на варочной панели.

Вытяжка встраивается рядом с одной варочной панелью или между двумя поверхностями.

У варочной панели Fusion вытяжка уже встроена в корпус прибора.

Эффектный дизайн или скрытый монтаж

Экономия места? Свободное пространство над головой? Привлекательный внешний вид? Наши вытяжки способны удовлетворить любые запросы.

Экономия места и незаметное встраивание

Встраиваемые вытяжки и вытяжки с выдвижным экраном устанавливаются внутрь настенных шкафов или специальных ниш. Такая интеграция в интерьер кухни делает их практически незаметными. В некоторых версиях предусмотрено место для хранения кухонных принадлежностей.

Встраиваемые в столешницу вытяжки

Если вы предпочитаете четкие линии и беспрепятственный доступ к варочной панели, вы оцените преимущества встраиваемой в столешницу вытяжки. Это дополнительный модуль, который можно установить рядом с одной варочной панелью (в том числе TeppanYaki или Wok) или между двумя. Сочетая приборы нужным вам образом, вы можете организовать пространство для приготовления в соответствии с вашими личными запросами. Варочная панель Fusion – это альтернативный вариант, в котором вытяжка уже интегрирована в корпус прибора. Благодаря минималистичному дизайну вытяжка выглядит гармонично и изящно. Функция OptiLink предназначена для автоматического включения/отключения вытяжки, она самостоятельно регулирует скорость работы вентилятора в зависимости от текущей ситуации. Приборы обоих типов располагаются близко к посуде, поэтому удаление испарений происходит непосредственно в месте их возникновения. В свою очередь, встраиваемые в столешницу вытяжки с нижним отводом воздуха устанавливаются позади варочной панели – они отлично сочетаются с панорамными варочными панелями. При необходимости выдвижной экран поднимается на уровень посуды для эффективного улавливания испарений.

Решения для свободной планировки

Островные вытяжки обращают на себя внимание благодаря стильному дизайну – они отлично подойдут для кухонного острова. Настенные вытяжки будут идеальным вариантом для использования с варочными поверхностями, которые встраиваются рядом со стеной.

Вытяжка с выдвижным экраном

Встраиваемая в столешницу вытяжка с нижним отводом воздуха

Островная вытяжка

Встраиваемая в столешницу вытяжка

Настенная вытяжка

Встроенная в варочную панель вытяжка

Встраиваемая вытяжка

Скрытая от глаз, но крайне эффективная

Новая вытяжка AiroClearCabinet V4000 – это мощность вытяжек с выдвижным экраном и комфорт встраиваемых вытяжек. С функцией OptiLink мощность регулируется автоматически в зависимости от процесса приготовления на варочной панели.

Новая вытяжка встраивается в настенный шкаф или специальную нишу над варочной панелью – идеальное решение для тех, кто хочет максимально скрыть бытовую технику на кухне. Прибор имеет компактные габариты, поэтому у вас останется много свободного пространства по бокам для хранения специй и кулинарных книг. Несмотря на высокую степень очистки воздуха, вытяжка AiroClearCabinet V4000 работает тихо и экономично. Во время приготовления рабочее место равномерно освещается энергоэффективными светодиодными лампами.

Это надежное решение доступно в двух вариантах ширины в конфигурации для отвода или рециркуляции воздуха. Вытяжка доступна в исполнениях 56 и 86 см, поэтому ее можно установить даже в узкие кухонные шкафы. Монтаж не займет много времени. Прибором можно пользоваться сразу после установки. Благодаря наличию двух вентиляционных отверстий – сверху и справа – вы сможете организовать пространство внутри кухонного гарнитура удобным для вас способом.

OptiLink — автоматическая регулировка работы вытяжки

Вы можете не только визуально скрыть встраиваемые вытяжки и вытяжки V6000, но и освободить себя от необходимости следить за ее работой. Стандартная комплектация этих приборов включает функцию OptiLink, которая обеспечивает постоянный обмен данными между вытяжкой и варочной панелью по Bluetooth-соединению. Единственное ограничение для этого – варочная панель также должна поддерживать эту функцию. Вытяжка автоматически включается в начале приготовления и затем постоянно регулирует мощность работы, чтобы поддерживать чистоту воздуха и снизить потребление энергии. Функция автоматического отключения удаляет оставшиеся запахи и испарения в течение 5-20 минут после выключения варочной панели.

OptiLink автоматически подберет наиболее оптимальную мощность вытяжки в зависимости от ситуации. Вы можете полностью сконцентрироваться на приготовлении блюд. Также вы можете в любой момент активировать работу вытяжки вручную.

Мощность, тишина, чистота

Технология SilentPlus, крепление ComfortFix, подсветка FlexLED – в наших приборах используются только надежные и проверенные временем инженерные решения.

С режимом SilentPlus вытяжка работает практически бесшумно

Специально разработанная система звукоизоляции значительно снижает уровень шума и вибраций. Даже с включенной на максимальной мощности вытяжкой вам не придется повышать голос во время разговора на кухне.

Фильтр с простым креплением ComfortFix

Благодаря магнитному креплению жироулавливающий фильтр надежно фиксируется внутри прибора и легко снимается для очистки. Специальное крепление исключает возможность повреждения варочной панели в случае выпадения фильтра.

Светодиодная подсветка FlexLED

Светодиодная система обеспечивает равномерное освещение всей рабочей поверхности и потребляет минимальное количество электричества. В зависимости от модели вы можете подобрать цветовую температуру, от холодной до теплой, в соответствии с общими условиями освещения на кухне.

Эффективный и долговечный угольный фильтр

Долговечные угольные фильтры устраняют до 96% посторонних запахов, возникающих во время приготовления – идеальное решение в борьбе за чистоту воздуха на кухне. В наших приборах используются фильтры разных типов, но всех их объединяет простота использования, долгий срок службы (3 года) и возможность регенерации в духовом шкафу.

Простое и комфортное использование

Вытяжки работают эффективно только при условии выполнения правил регулярного ухода. Тем не менее, это не займет у вас много времени, так как все элементы легко вытаскиваются и моются.

Жироулавливающий фильтр

Рамка фильтра изготовлена из шлифованной нержавеющей стали. Благодаря подсветке, встроенной вровень с поверхностью, и отсутствию углублений и выступов, где может скапливаться грязь, за вытяжкой легко ухаживать. Внутреннее пространство прибора можно безопасно чистить влажной тряпкой вручную, так как оно не имеет острых краев или выступающих винтов. В некоторых моделях установлено магнитное крепление ComfortFix, которое позволяет безопасно снимать и вставлять жироулавливающий фильтр во время очистки. Большинство вытяжек оснащены индикатором загрязнения, определяющим момент, когда необходимо выполнить очистку жироулавливающего фильтра (его можно мыть в посудомоечной машине).

Угольный фильтр

Все угольные фильтры можно легко снять, а в некоторых моделях предусмотрена возможность их регенерации. Например, вы можете восстанавливать свойства сверхдолговечного угольного фильтра, нагревая его в духовом шкафу каждые 3-6 месяцев (тепловая регенерация).Долговечный угольный фильтр также можно чистить в посудомоечной машине и сушить в духовом шкафу. В свою очередь, стандартные угольные фильтры состоят из отдельных ячеек и имеют срок службы от 6 месяцев до 5 лет.

Поддон для сбора пролившейся жидкости

Больше не нужно беспокоиться о пролитой и выкипевшей жидкости. Встраиваемые в столешницу или варочную панель вытяжки оснащены поддоном для сбора жидкости объемом до 0,5 литра. Вы можете легко вытащить его вместе с жироулавливающим фильтром и помыть в посудомоечной машине.

Сравнительные характеристики: встраиваемые в столешницу вытяжки, островные и настенные вытяжки

		DSTS	DSMS	GKD46TIMAS Fusion	AiroClearIsland V6000	AiroClearWall V6000
Страница каталога		139	139	140	140	141
Исполнение						
Стекло		■				
Черное зеркальное стекло					■	■
Стеклянный фронт			■			
OptiGlass				■		
Ширина 120 см					■	■
Ширина 90 см		■				■
Ширина 80 см				■		
Отвод воздуха		■	■	■	■	■
Рециркуляция со стандартным угольным фильтром		■	■	■		
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром		■				
Рециркуляция с сверхдолговечным угольным фильтром					■	■
Использование						
Подсветка FlexLED, настраиваемая, 2700-4000 K					■	■
Светодиодная подсветка		■			■	■
Цветовая температура	K	4000			2700-4000	2700-4000
Регулируемое освещение		■				
SilentPlus					■	■
Количество жироулавливающих фильтров		2	1	2	3 | 4	3 | 4
ComfortFix					■	■
Автоматическое отключение		■	■	■	■	■
Интенсивный режим		■	■	■	■	■
Функция CleanAir		■		■		
Индикация загрязнения жироулавливающего фильтра		■	■	■	■	■
Подключение к входному / выходному клапану					■	■
Более мощный BLDC мотор			■	■	■	■
Управление и дисплей						
Сенсорный графический дисплей				■		
Сенсорное управление		■	■		■	■
Пульт дистанционного управления *					■	■
OptiLink				■	■	■
Количество ступеней мощности		4	4	10	4	4
Индикация ступеней мощности		■	■	■	■	■

■ = доступно *за дополнительную оплату

DSTS

Выдвижная вытяжка с нижним отводом воздуха придаст вашей кухне индивидуальности. Идеально сочетается с панорамными варочными панелями.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 420 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 670 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 57 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 69 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Невозвратный клапан, встроенный / подключаемый, входит в комплект
- Подсветка: светодиодная лента
- Настраиваемая подсветка: 2 режима
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Функция CleanAir
- Сенсорное управление

Информация о приборе

Размеры прибора 646×880×352 мм
Высота выдвижения экрана 400 мм

Электросеть 220-240 В~ 276 Вт 10 А

B Класс энергоэффективности

Цена

Стандартная ширина: 90 см

Стекло	**DSTS9g**	5195 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром, не требует обслуживания в течение 3,5 лет	**1012161**	687 Евро
Долговечный угольный фильтр	**1012163**	490 Евро
Дополнительное оборудование для модели с внешним мотором	**1012164**	710 Евро

DSMS

Вытяжка, почти не заметная на рабочей поверхности, обеспечивает высокоэффективное удаление пара и запаха.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 500 м3/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 590 м3/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 67 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 70 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Сенсорное управление
- Съемный поддон емкостью 500 мл со встроенным жироулавливающим фильтром, можно мыть в посудомоечной машине

На фотографии изображена варочная панель, не входящая в комплект поставки.

Информация о приборе

Размеры прибора 110×501 мм/R1.5

Электросеть 220-240 В~ 145 Вт 10 А

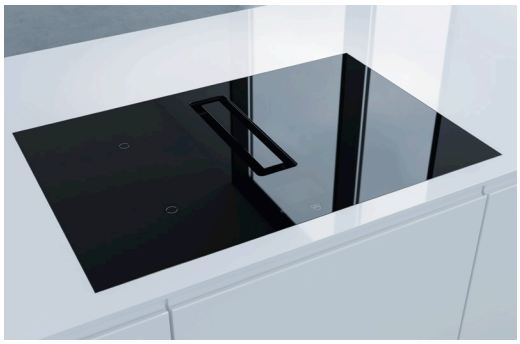
A Класс энергоэффективности

Цена

Стекло	**DSMS**	5295 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром, не требует обслуживания в течение 3,5 лет	**1012161**	687 Евро



GKD46TIMAS Fusion

Данная вытяжка встраивается в варочную панель и отводит кухонные пары вниз, непосредственно от места их возникновения. Функция OptiLink автоматически регулирует мощность вытяжки.

Режимы работы варочной панели

Режимы работы вытяжки

Управление и дисплей

- Отвод отработанного воздуха, интенсивная ступень: 583 м³/ч
- Отвод воздуха согласно EN 61591
- Съемный поддон емкостью 500 мл со встроенным жироулавливающим фильтром, можно мыть в посудомоечной машине
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Покрытие OptiGlass
- Исполнение в черном цвете
- Сенсорный графический дисплей (9 языков)
- Управление Single slider
- Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2 x 3000 Вт, 1 x 3500 Вт, 1 x 3700 Вт
- Подсоединение к оконному выключателю вытяжки

Информация о приборе

Размеры прибора 761 × 501 мм/R1,5

Электросеть 220-240 В~ 7400 Вт 16 А

Цена

Стандартная ширина: 80 см, OptiGlass

DualDesign **GKD46TIMASZO** 5295 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром, не требует обслуживания в течение 3,5 лет **1012161** 687 Евро

AiroClearIsland V6000

Эта вытяжка сочетает в себе функциональность и современный премиальный дизайн, работает тихо, идеально сконструирована, отличается высокой производительностью. Функция OptiLink автоматически регулирует мощность вытяжки.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 452 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 675 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 52 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 63 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Невозвратный клапан, встроенный / подключаемый, входит в комплект
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 4
- Пульт дистанционного управления – доступен как дополнительный аксессуар
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Сенсорное управление
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 K
- Подключение к входному/выходному клапану
- ComfortFix: удобное снятие и крепление металлического жироулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора 55 × 1200 × 700 мм

Отвод воздуха (высота) 510 – 635/845 мм

Рециркуляция (высота) 610 – 790/1000 мм

Электросеть 220-240 В~ 138 Вт 10 А

Цена

Стандартная ширина: 120 см

Черное стекло **AI6T12QTLG** 4995 Евро

Черное стекло, удлиненный короб **AI6T12LQTLG** 5195 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Сверхдолговечный угольный фильтр **1046969** 905 Евро

AiroClearWall V6000

Эта вытяжка сочетает в себе функциональность и современный премиальный дизайн, работает тихо, идеально сконструирована, отличается высокой производительностью. Функция OptiLink автоматически регулирует мощность вытяжки.

Режимы работы и функции

Режимы работы и функции

- Отвод воздуха, макс. производительность: 452 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 675 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 52 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 63 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Невозвратный клапан, встроенный / подключаемый, входит в комплект
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 2
- Пульт дистанционного управления – доступен как дополнительный аксессуар
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Сенсорное управление
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 K
- Подключение к входному/выходному клапану
- ComfortFix: удобное снятие и крепление металлического жироулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора	55 × 898 × 550 мм		
	55 x 1198 x 550 мм		
Отвод воздуха (высота)	460 – 660/875 мм		
Рециркуляция (высота)	570 – 770/995 мм		
Электросеть	220-240 В~	134 Вт	10 А

A+ Класс энергоэффективности

Цена

Стандартная ширина: 90 см		
Черное стекло	**AW6T9QTLG**	3195 Евро
Черное стекло, удлиненный короб	**AW6T9LQTLG**	3295 Евро
Стандартная ширина: 120 см		
Черное стекло	**AW6T12QTLG**	3795 Евро
Черное стекло, удлиненный короб	**AW6T12LQTLG**	4195 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Сверхдолговечный угольный фильтр	**1046969**	905 Евро

Схемы встраивания

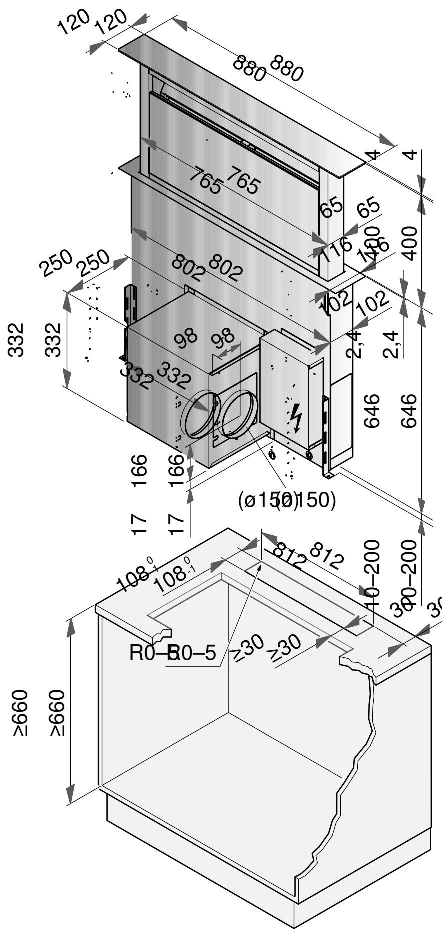
DSTS — встраиваемая в столешницу вытяжка

DSTS9

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~50/60 Hz, 276 W
Schallpegel	49–69 dB (A)/43–76 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	1 × 6 W	**Gebläsestufen**	4
Motor	1 × 270 W	**Gewicht**	~35 kg

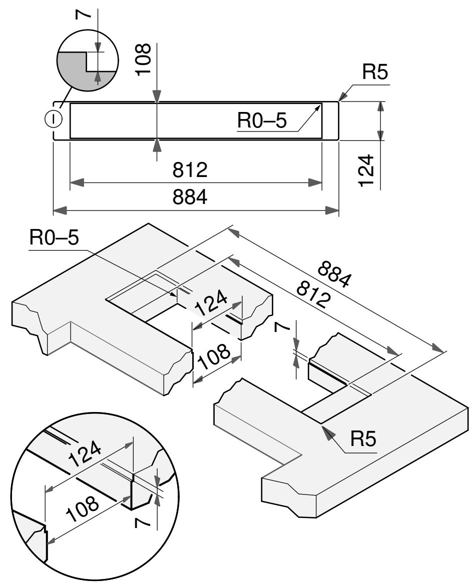
Накладной монтаж

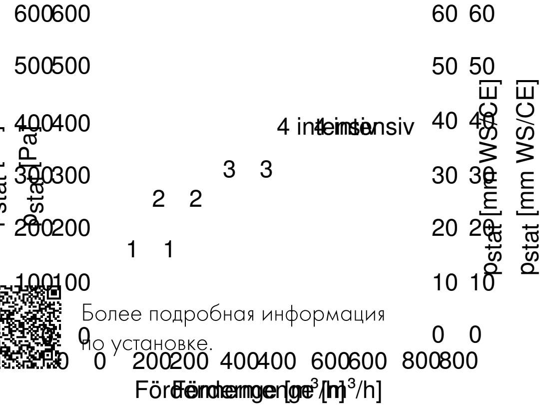
Montagevariante Aufliegend



Вровень со столешницей

Montagevariante Flächenbündig





Более подробная информация по установке.

- Das Motorengehäuse kann alternativ auch direkt hinten am Dunstabzug geplant und montiert werden, wobei die Service- und Montagezugänglichkeit zwingend vorher gewährleistet sein muss.
- Der Ausblasstutzen kann in vier verschiedenen Richtungen platziert werden.

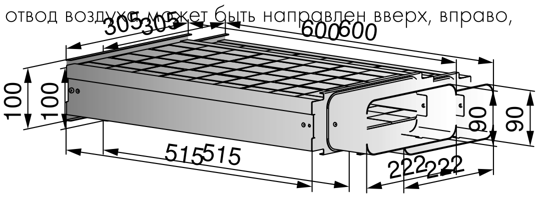
Empfehlung Kochfelder des Typs:

GK46TEPS GK46TIMPS GK47TIMPS ...

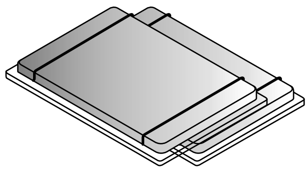
- Мотор может быть установлен непосредственно у задней поверхности прибора. В этом случае в задней панели предмета мебели, в который встраивается вытяжка, необходимо сделать пропилы, чтобы обеспечить достаточно места для установки мотора.
- При монтаже вытяжки вы можете повернуть ее мотор в любую сторону, т.е. отвод воздуха может быть направлен вверх, вправо, влево или вниз.

Zubehör Umluftbox 1012116 für die Installation wird ein Bogenstück 1078278 oder 1042078 benötigt.

Siehe Flachkanalsysteme aus Kunststoff (siehe Seite 218).



Long-life-Aktivkohlefilter 1012163



Abluftöffnungsquerschnitt min. 500 cm² für die Abluft im Sockelbereich vorsehen.

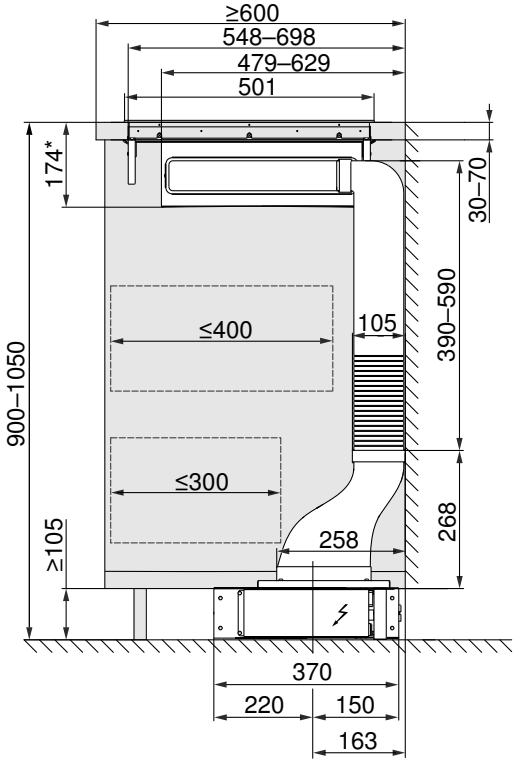
125

DSMS

Einbauübersicht Unterbau

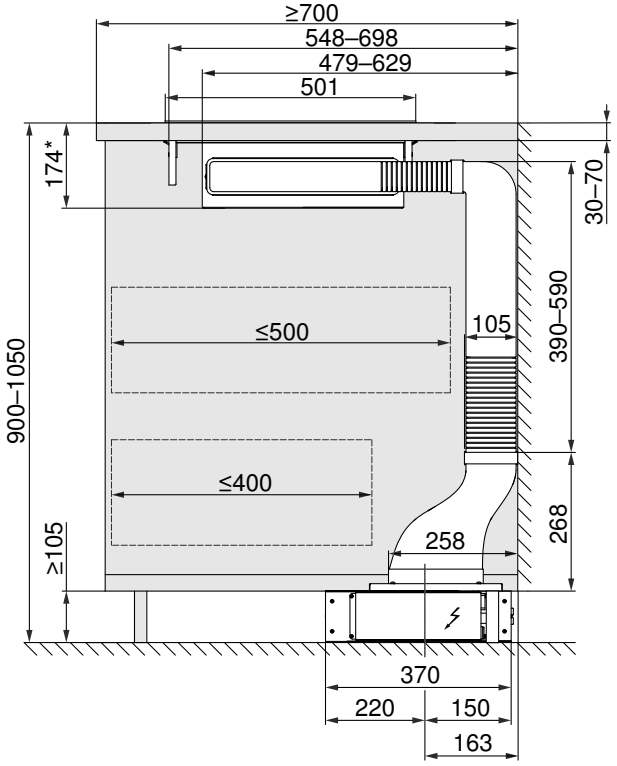
Настенный монтаж, глубина ≥600 мм

Wandmontage, Tiefe ≥600 mm

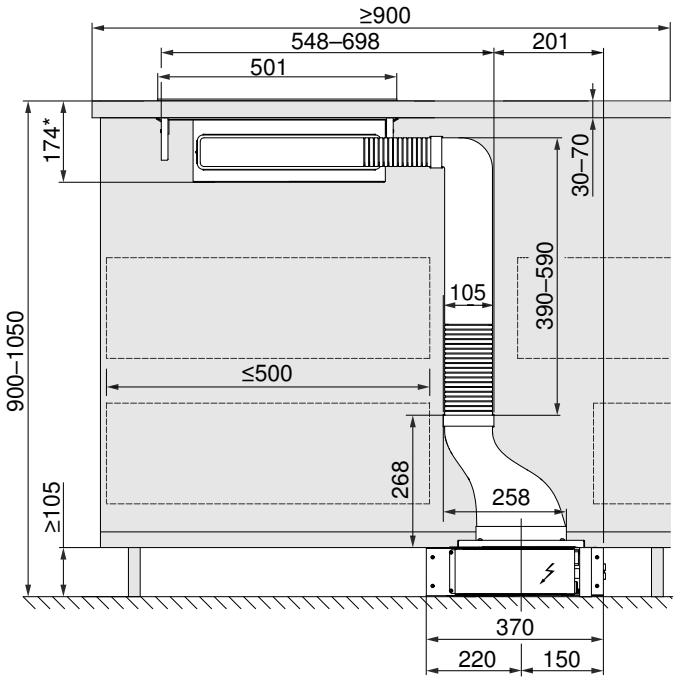


Настенный/островной монтаж, глубина ≥700 мм

Wand-/Inselmontage, Tiefe ≥700 mm



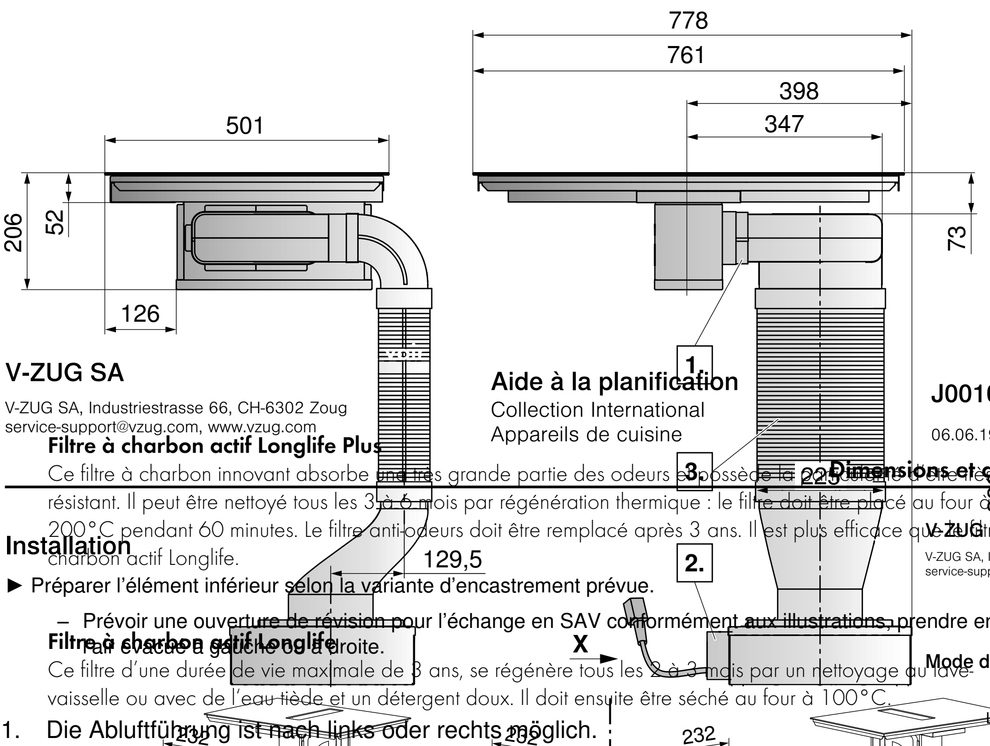
Островной монтаж, глубина ≥900 мм

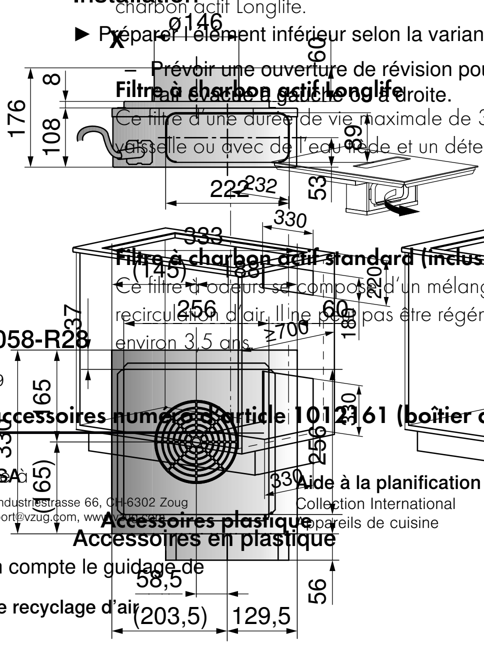


Более подробная информация по установке.

* Встраивание вровень со столешницей. Накладной монтаж: 170 мм

Jegliche Verputz-, Gips-, Tapezier- oder Malerarbeiten sind vor der Geräteinstallation auszuführen.
Es ist auf ausreichende Stabilität des Materials zu achten.
Abnehmbare Bodenplatte oder Serviceklappe für Lüftermotor (und Umluftbox bei Umluftbetrieb) vorsehen.
Im Umluftbetrieb ist auf eine ausreichende Durchlüftung zu achten damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dafür geeignetes Material/Holz miteinplanen.





V-ZUG SA
V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug
service-support@vzug.com, www.vzug.com

Aide à la planification
Collection International
Appareils de cuisine

J001058-R28
06.06.19

Filtre à charbon actif Longlife Plus

Ce filtre à charbon innovant absorbe une très grande partie des odeurs et possède la propriété d'être résistant. Il peut être nettoyé tous les 3 à 6 mois par régénération thermique : le filtre doit être placé au four à 200°C pendant 60 minutes. Le filtre anti-odeurs doit être remplacé après 3 ans. Il est plus efficace que le filtre à charbon actif Longlife.

Installation

► Préparer l'élément inférieur selon la variante d'encastrement prévue.

– Prévoir une ouverture de révision pour l'échange en SAV conformément aux illustrations, prendre en compte le guidage de l'air évacué à gauche ou à droite.

Filtre à charbon actif Longlife

Ce filtre d'une durée de vie maximale de 3 ans, se régénère tous les 2 à 3 mois par un nettoyage au lave-vaisselle ou avec de l'eau tiède et un détergent doux. Il doit ensuite être séché au four à 100°C.

1. Die Abluftführung ist nach links oder rechts möglich.
2. Der Lüftermotor kann gedreht werden, dadurch verändert sich die Einbausituation.
3. Die Position des Lüftermotors kann je nach Bedarf mit dem Flachkanal flexibel angepasst werden.

Filtre à charbon actif standard (inclus)

Ce filtre à odeurs se compose d'un mélange de charbon actif et dure jusqu'à 3,5 ans dans notre boîtier de recirculation d'air. Il ne peut pas être régénéré et l'ensemble du boîtier de recirculation doit être remplacé après environ 3,5 ans.

Dimensions et accessoires numéro d'article 1012161 (boîtier de recirculation d'air, compatible avec DSTS, DSMS, Fusion)

Более подробная информация

Пластмассовые патрубки

Accessoires en plastique

Mode de recyclage d'air

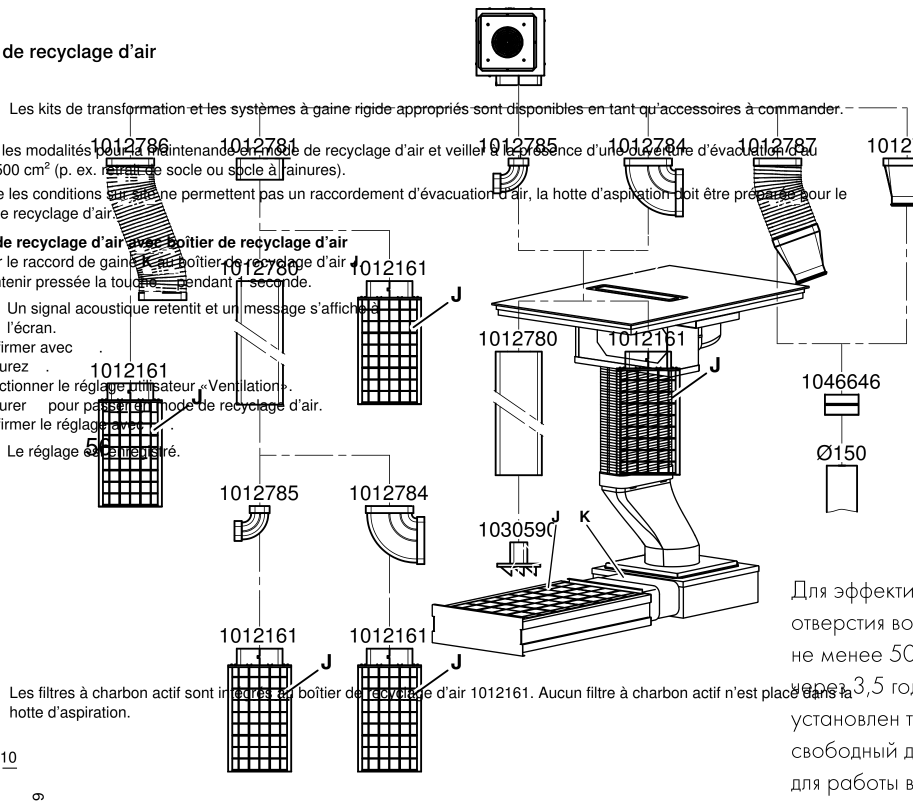
Les kits de transformation et les systèmes à gaine rigide appropriés sont disponibles en tant qu'accessoires à commander.

Prévoir les modalités pour la maintenance en mode de recyclage d'air et veiller à la présence d'une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm² (p. ex. retrait de socle ou socle à rainures).

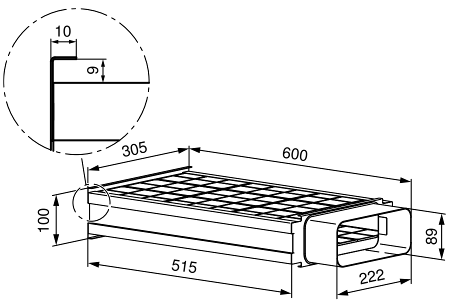
Lorsque les conditions sur site ne permettent pas un raccordement d'évacuation d'air, la hotte d'aspiration doit être préparée pour le mode de recyclage d'air.

Mode de recyclage d'air avec boîtier de recyclage d'air

► Fixer le raccord de gaine K au boîtier de recyclage d'air J.
► Maintenir pressée la touche pendant 1 seconde.
– Un signal acoustique retentit et un message s'affiche à l'écran.
► Confirmer avec .
► Effleurez .
► Sélectionner le réglage utilisateur «Ventilation».
► Effleurer pour passer en mode de recyclage d'air.
► Confirmer le réglage avec .
– Le réglage est enregistré.



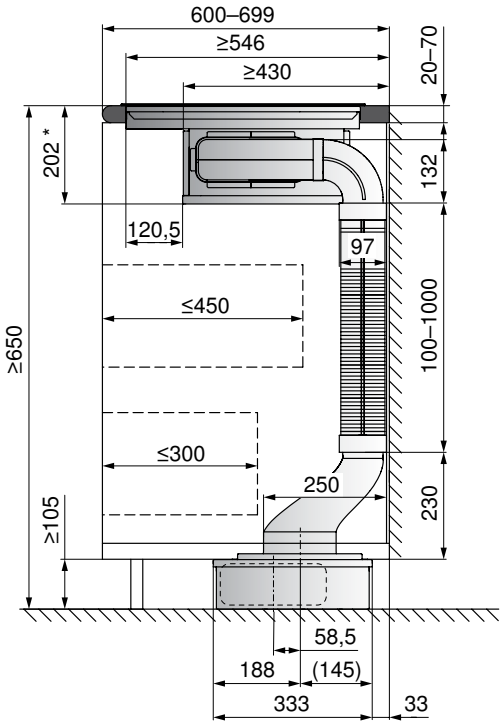
Les filtres à charbon actif sont intégrés au boîtier de recyclage d'air 1012161. Aucun filtre à charbon actif n'est placé dans la hotte d'aspiration.



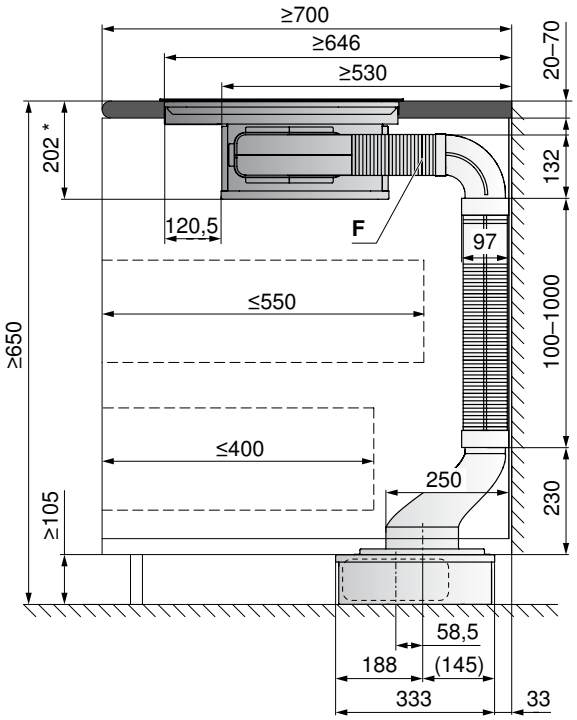
Для эффективной работы вытяжки площадь вентиляционного отверстия возле основания конструкции должна составлять не менее 500 см². Рециркуляционный короб требует замены через 3,5 года эксплуатации, поэтому он должен быть установлен таким образом, чтобы к нему был обеспечен свободный доступ в любой момент. Настройте вытяжку для работы в режиме рециркуляции и всегда пользуйтесь функцией остаточного хода после того, как закончите готовить.

Prévoir une ventilation suffisante du socle (+ 500 cm²) et donner accès au boîtier de recirculation d'air pour son remplacement après

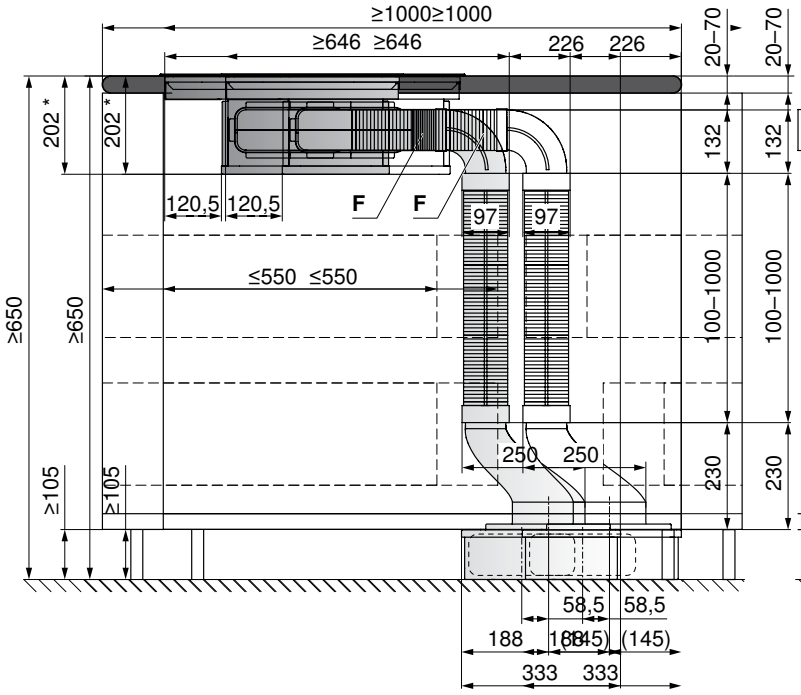
Настенный монтаж, глубина ≥600 мм



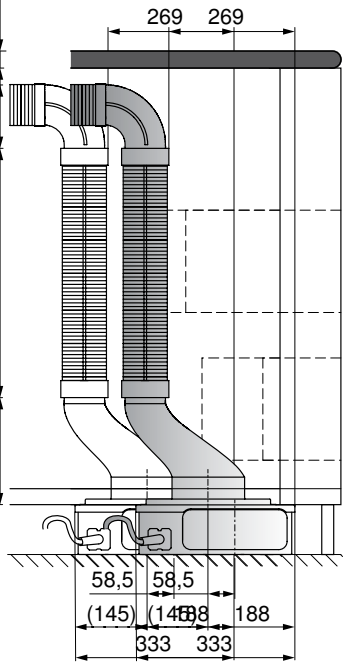
Настенный/островной монтаж, глубина ≥700 мм



Островной монтаж, глубина ≥1000 мм



Вариант с повернутым мотором



* Накладной монтаж. Встраивание вровень со столешницей: 206 мм

- Netzanschluss direkt über Dunstabzug, Anschlusskabel 1,2 m mit Stecker.
- Ansteuerung von externen Motorklappen, Dachventilatoren, Raumlüftern usw. siehe Dokument P60.008.

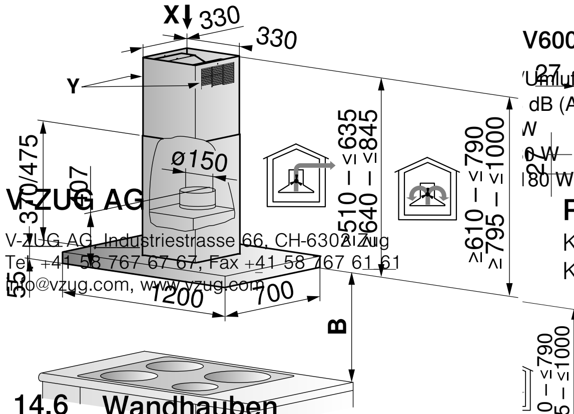
DIPQ10, DIPQ12, AiroClearInsel V6000

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~ 50/60 Hz, 138 W
Schallpegel	38–63 dB (A)/41–68 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	4 × 2 W	**Gebläsestufen**	4
Motor	1 × 130 W	**Gewicht**	~32/35 kg

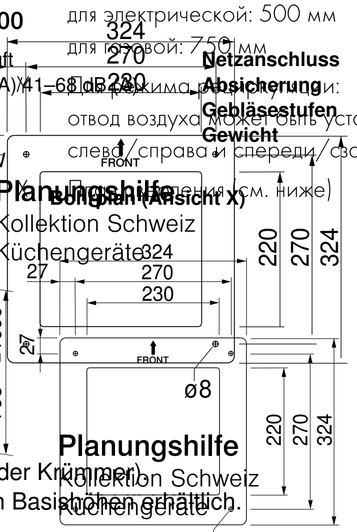
14.5 Inselhauben

Für nachfolgende Hauben gilt:

AiroClearIsland V6000

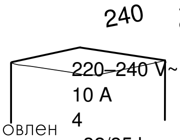


Bohrplan (Ansicht X)



Мин. расстояние над варочной панелью
для электрической: 500 мм
для газовой: 750 мм
Для режима рециркуляции:
отвод воздуха может быть установлен
слева/справа и спереди/сзади
(см. пояснения ниже)

Luftaustritt bei Umluft (Detail Y)



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

Телескопический короб для отвода воздуха/рециркуляции:
Регулируемый по высоте.
Доступен в 2 базовых вариантах высоты.

Mindestabstand B über Kochfeld
Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm
Hinweise Mindestabstand (siehe Seite 113)

14.6 Wandhauben

Für nachfolgende Hauben gilt:

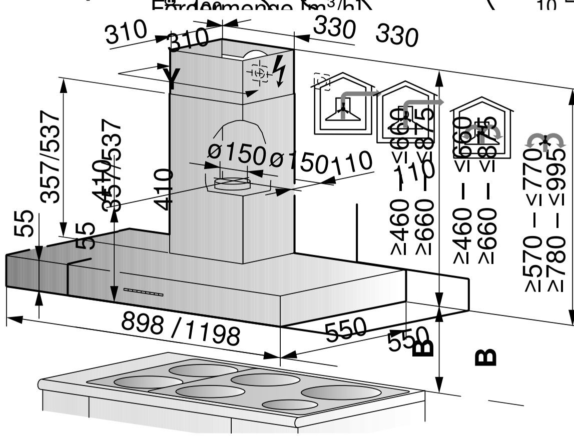
Bei Umluft (siehe Detail Y):
Luftaustritt links/rechts und hinten/vorne möglich.

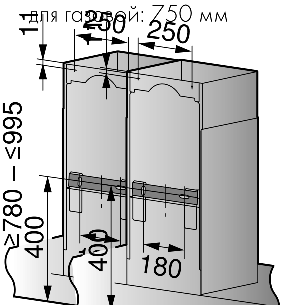
- Art der Abluftführung (Geradeausführung oder Krümmer).
- Teleskopverschalung (verstellbar) in verschiedenen Basishöhen erhältlich.
- Anschluss direkt hinter Teleskopverschalung.
- Ansteuerung von externen Motorklappen, Dachventilatoren, Raumlüftern usw. siehe Dokument P60.008.

DWPQ9, DWPQ12, AiroClearWand V6000

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~ 50/60 Hz, 134 W
Schallpegel	38–63 dB (A)/41–68 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	2 × 2 W	**Gebläsestufen**	4
Motor	1 × 130 W	**Gewicht**	~25 kg
Optionen-Anschluss	max. 180 W		

AiroClearWall V6000





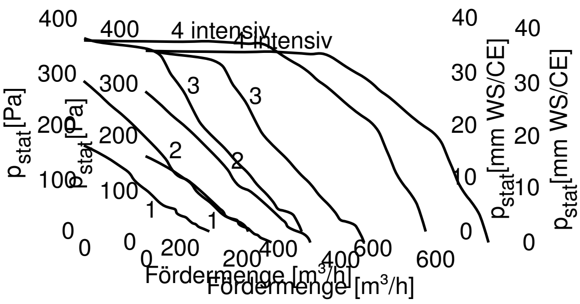
Мин. расстояние над варочной панелью
для электрической: 500 мм
для газовой: 750 мм

Luftaustritt bei Umluft (Detail Y)

Телескопический короб для отвода воздуха/рециркуляции:
Регулируемый по высоте.
Доступен в 2 базовых вариантах высоты.

Verwendung von Gestellsabdeckungen
Wandplatte (Granit, Marmor) mit 20 mm Dicke möglich.

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



Mindestabstand B über Kochfeld:
Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm
Hinweise Mindestabstand (siehe Seite 113)

Более подробная информация по ссылке

Сравнительные характеристики: встраиваемые вытяжки и вытяжки с выдвижным экраном

		AiroClear Cabinet V4000	AiroClear Cabinet V6000 с выдвижным экраном	DF SG
Страница каталога		149	149	150
Исполнение				
Сталь		■		■
Черное зеркальное стекло			■	
Стеклянный выдвижной экран				■
Встраивание с видимостью | частичной видимостью			■ | □	■ | ■
Встраиваемая		■		
Ширина 90 см			■	■
Ширина 86 см		■		
Ширина 82,5 см				■
Ширина 60 см		■	■	■
Ширина 55 см			■	■
Отвод воздуха		■	■	■
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром				■
Рециркуляция со сверхдолговечным угольным фильтром		■	■	■
Использование				
Подсветка FlexLED, настраиваемая, 2700-4000 K		■	■	
Светодиодная подсветка		■	■	■
Цветовая температура	K	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus		■	■	
Количество жироулавливающих фильтров		1/2	2	1
ComfortFix		■	■	
Автоматическое отключение		■	■	■
Индикация загрязнения жироулавливающего фильтра		■	■	■
Подключение к входному / выходному клапану		■	■	
Более мощный BLDC мотор			■	
Управление и дисплей				
Кнопочное управление		■		■
Сенсорное управление			■	
Управление на стеклянном экране			■	
Пульт дистанционного управления *		■	■	
OptiLink		■	■	
Количество ступеней мощности		4	4	4
Индикация ступеней мощности		■	■	■
Быстрый запуск			■	■

■ = доступно, □ = недоступно *за дополнительную оплату

AiroClearCabinet V6000

Эта вытяжка сочетает в себе функциональность и современный премиальный дизайн, работает тихо, идеально сконструирована, отличается высокой производительностью. Функция OptiLink автоматически регулирует мощность вытяжки.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 452 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 653 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 53 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 64 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 2
- Пульт дистанционного управления – доступен как дополнительный аксессуар
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Сенсорное управление
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 K
- Подключение к входному/выходному клапану
- ComfortFix: удобное снятие и крепление металлического жироулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора	a: 25 × 598 × 303 мм b: 25 × 898 × 303 мм		
Электросеть	220-240 В~	134 Вт	10 А

A+ Класс энергоэффективности

Цена

Стандартная ширина: 60 см		
Черное стекло[a)]	**AE6T6FTLG**	2995 Евро
Стандартная ширина: 90 см		
Черное стекло[b)]	**AE6T9FTLG**	3195 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Сверхдолговечный воздушный фильтр	**1046970**	789 Евро

AiroClearCabinet V4000

Мощная и надежная вытяжка, которая практически незаметна на вашей кухне. Функция OptiLink автоматически регулирует мощность вытяжки.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 598 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 704 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 64 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 67 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 2
- Пульт дистанционного управления – доступен как дополнительный аксессуар
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Кнопочное управление
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 K
- Подключение к входному/выходному клапану
- ComfortFix: удобное снятие и крепление металлического жироулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора	a: 458 × 560 × 320 мм b: 458 × 860 × 320 мм		
Электросеть	220-240 В~	269 Вт	10 А

A Класс энергоэффективности

Цена

Стандартная ширина: 60 см		
Сталь[a)]	**AE4T-64009**	2195 Евро
Стандартная ширина: 90 см		
Сталь[b)]	**AE4T-64010**	2295 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Сверхдолговечный воздушный фильтр	**1046970**	789 Евро

DFSG

Элегантная встраиваемая вытяжка с яркой светодиодной подсветкой и незаметным управлением на стеклянном экране.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 537 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 625 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Ступени мощности: 3 + интенсивная
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 63 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 66 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Подсветка: светодиодная лента
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Кнопочное управление

Информация о приборе

Размеры прибора	a: 46 × 598 × 280 мм		
	b: 46 × 898 × 280 мм		
Электросеть	220-240 В~	207 Вт	10 А

A Класс энергоэффективности

Цена

Стандартная ширина: 60 см		
Сталь[a)]	**DFSG6c**	2445 Евро
Стандартная ширина: 90 см		
Сталь[b)]	**DFSG9c**	2795 Евро

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Долговечный воздушный фильтр	**1029584**	411 Евро
Сверхдолговечный воздушный фильтр	**1029585**	557 Евро

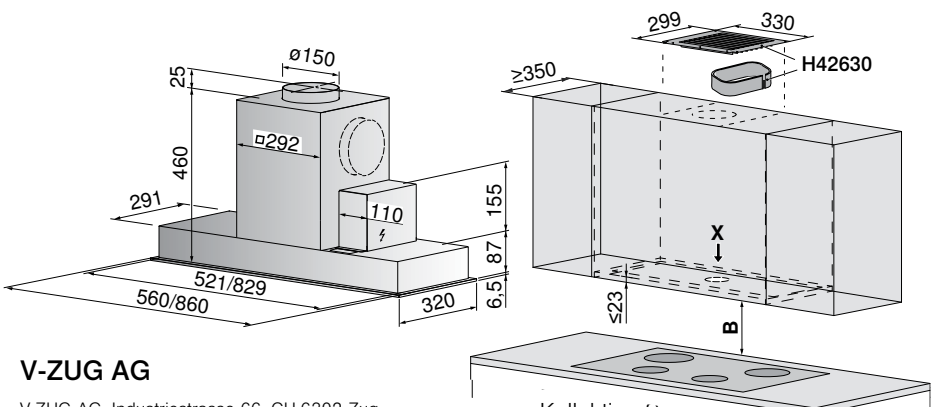
- Anschlusskabel 1,2 m mit Stecker
- Wird im Umluftbetrieb die Abluft durch den Abluftstutzen ausgeblasen, muss im Deckenabschluss ein Lüftungsgitter mit min. 200 cm² Querschnittsfläche (Ausblasfläche) vorhanden sein, siehe Dokument J415.48.

Схемы встраивания

AiroClearEinbau V4000 Huttenlüfter (64009/64010)

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~ 50 Hz, 269 W
Schallpegel	49–67 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	2 × 2 W	**Gebläsestufen**	4
Motor	265 W	**Gewicht**	19,6 kg/22,9 kg

AiroClearCabinet V4000



Verwendung von Gesteinsabdeckungen

Wandplatte (Granit, Marmor) mit 20 mm Dicke möglich.

20

Mindestabstand B über Kochfeld:

Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm
Hinweise Mindestabstand (siehe Seite 114)

V-ZUG AG

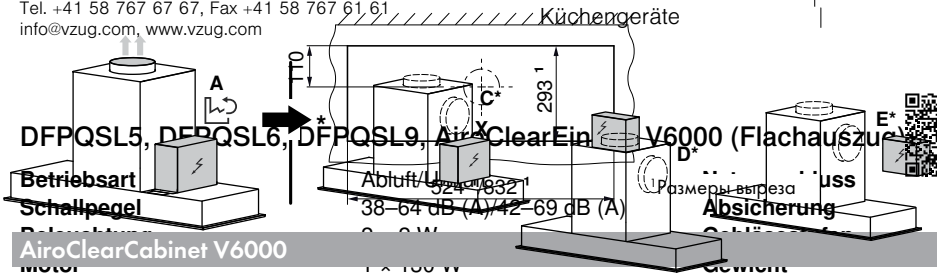
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41
07.06.19

Ab Werk A

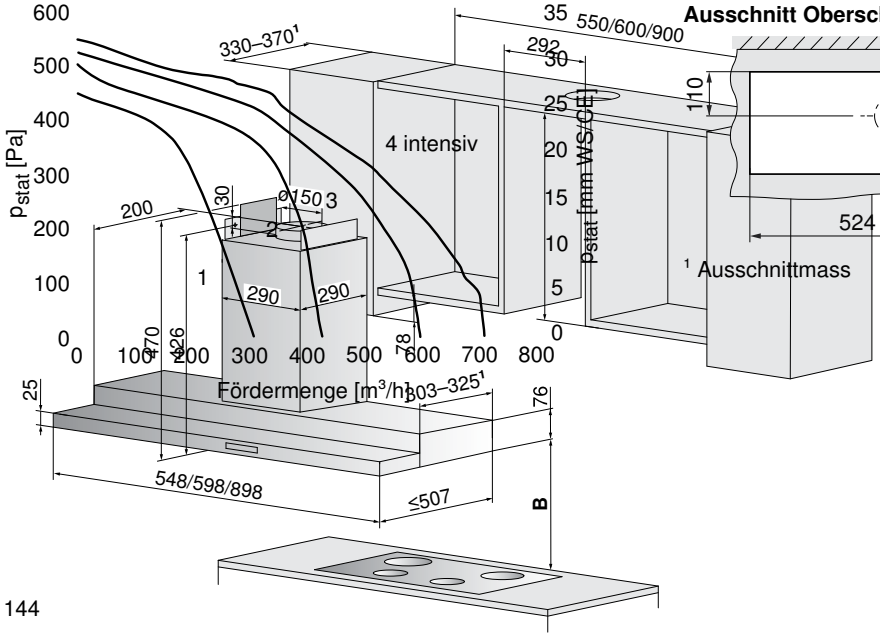
Optionen C/D/E: Möglichkeiten
Anordnung El. Box und Luftaus-
Более подробная информация по установке.



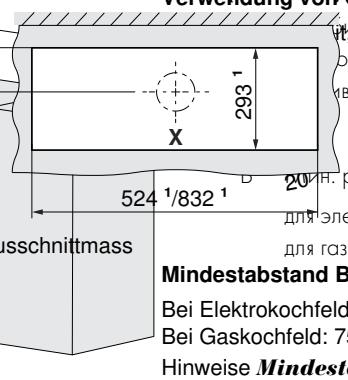
DFPQSL5, DFPQSL6, DFPQSL9, AiroClearEinbau V6000 (Flachauszug)

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~ 50/60 Hz, 134 W
Schallpegel	38–64 dB (A)/42–69 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	2 × 2 W	**Gebläsestufen**	4
Motor	1 × 180 W	**Gewicht**	20,3/21,8/27,1 kg
Optionen-Anschluss (optional)	max. 180 W		

AiroClearCabinet V6000



Ausschnitt Oberschrank (Ansicht X)



¹ Ausschnittmass

Verwendung von Gesteinsabdeckungen

...ина шкафа 351–370 мм,
...it, Marmor) mit 20 mm
...одима дополнительная
...ивная накладка.

...мин. расстояние над варочной панелью
для электрической: 500 мм
для газовой: 750 мм

Mindestabstand B über Kochfeld:

Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm
Hinweise ***Mindestabstand (siehe Seite 113)***

Более подробная информация по установке.

144

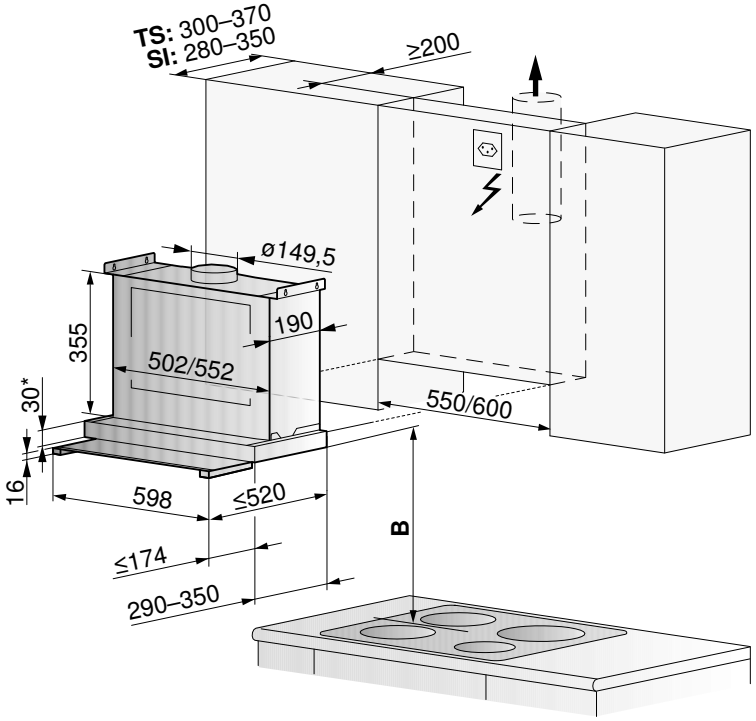
¹ bei Oberschranktiefe 351–370 mm: zusätzliches Abschlussprofil notwendig.

Декоративная планка стандартной комплектации		Доступно опционально			
Ширина	**Глубина шкафа**	**Ширина**	**Глубина шкафа**	**Арт. №**	**Цена, евро**
598 мм	330–350 мм	598 мм	351–370 мм	1046979	70.–
898 мм	330–350 мм	898 мм	351–370 мм	1046980	81.–

Передняя панель доступна опционально				Комплект для рециркуляции для настенных шкафов без панели доступен опционально, можно комбинировать с 1046971 и 1046972		
Материал	**Высота C**	**Арт. №**	**Цена, евро**	**Материал**	**Арт. №**	**Цена, евро**
ChromeClass	410–790 мм	1046971	244.–	ChromeClass	H42630	253.–
ChromeClass	791–1150 мм	1046972	244.–			

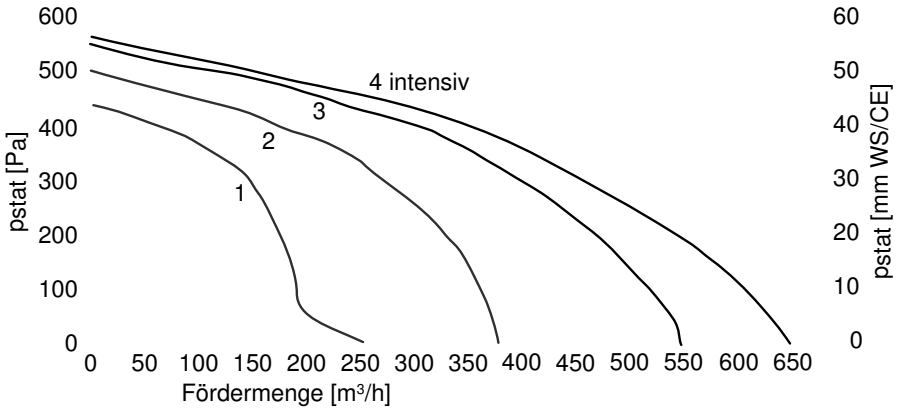
DFSG5, DFSG6 (Glasauszug)

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~ 50/60 Hz, 207 W
Schallpegel	46–66 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	1 × 7 W, 230 V~	**Gebläsestufen**	4
Motor	1 × 200 W	**Gewicht**	~16,5 kg



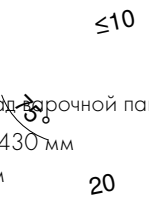
Einbauvariante: Teilsichtbar (TS), Sichtbar (SI)

Bei einem Einbau des Dunstabzuges auf dem Niveau der Schrankunterseite, müssen auf Grund der oberen Abzugsabdeckung zusätzlich 2 mm eingeplant werden.



Verwendung von Gesteinsabdeckungen

Wandplatte (Granit, Marmor) mit 20 mm Dicke und Anfasung möglich.



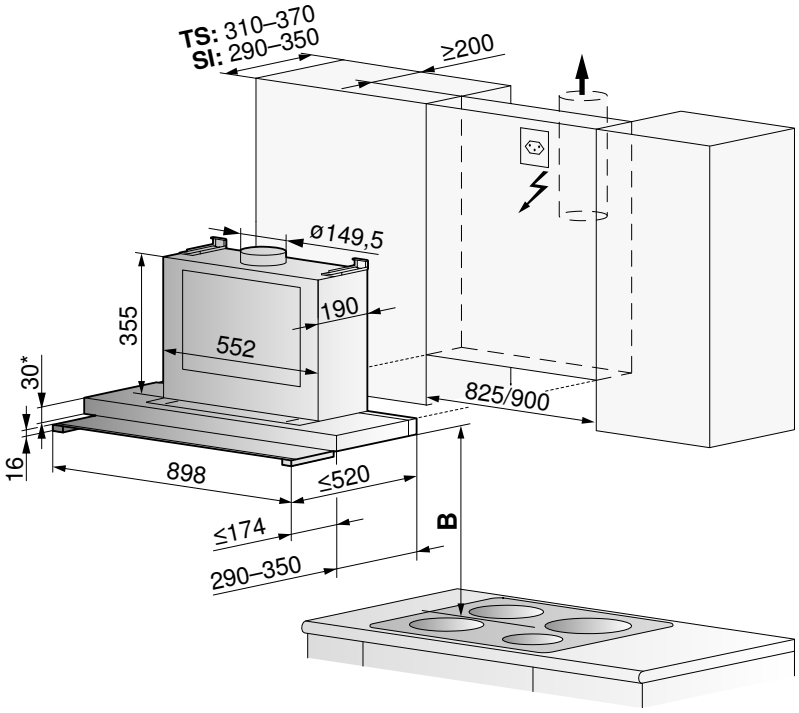
Более подробная информация по установке.

Mindestabstand über B Kochfeld:

Bei Elektrokochfeld: 430 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm
Hinweise Mindestabstand (siehe Seite 113)

DFSG8, DFSG9 (Glasauszug)

Betriebsart	Abluft/Umluft	**Netzanschluss**	220–240 V~ 50/60 Hz, 207 W
Schallpegel	46–66 dB (A)	**Absicherung**	10 A
Beleuchtung	1 × 7 W, 230 V~	**Gebläsestufen**	4
Motor	1 × 200 W	**Gewicht**	~19 kg



Verwendung von Gesteinsabdeckungen

Wandplatte (Granit, Marmor) mit 20 mm Dicke und Anfasung möglich.

≤10

B Мин. расстояние над варочной панелью
для электрической: 430 мм
для газовой: 750 мм

20

Более подробная информация по установке.

Einbauvariante: Teilsichtbar (TS), Sichtbar (SI)

Отвод воздуха мин. ø 150 мм

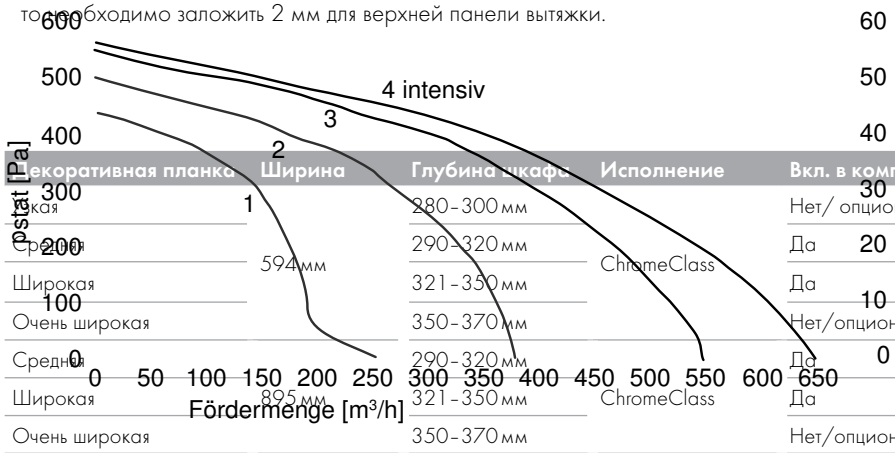
* Bei einem Einbau des Dunstabzuges auf dem Niveau der Schrankunterseite, müssen auf Grund der oberen Abzugsabdeckung zusätzlich 2 mm eingeplant werden.

Варианты установки: частичная видимость (TS), полная видимость (SI)

* Если вытяжка встраивается на одном уровне с нижней частью кухонного шкафа, то необходимо заложить 2 мм для верхней панели вытяжки.

Mindestabstand B über Kochfeld:

Bei Elektrokochfeld: 430 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm
Hinweise Mindestabstand (siehe Seite 113)



Декоративная планка	Ширина	Глубина шкафа	Исполнение	Вкл. в комплектацию	Арт. №	Цена, евро
Узкая	594 мм	280–300 мм		Нет/ опционально	H42225	46.–
Средняя		290–320 мм	ChromeClass	Да	H42226	46.–
Широкая		321–350 мм		Да	H42281	60.–
Очень широкая		350–370 мм		Нет/опционально	1077316	149.–
Средняя	895 мм	290–320 мм		Да	1056116	60.–
Широкая		321–350 мм	ChromeClass	Да	H42294	72.–
Очень широкая		350–370 мм		Нет/опционально	1077318	160.–

Аксессуары: вытяжки

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

Описание		Арт. №	Цена, евро
1	Пульт дистанционного управления	1046973	378.–
2	Короб для отвода воздуха у настенных и островных вытяжек, работающих в режиме рециркуляции (AiroClearIsland и AiroClearWall V6000)	1088173	149.–
3	Воздушная камера со стандартным угольным фильтром. Не требует обслуживания в течение 3,5 лет. Необходима для работы встраиваемых в столешницу вытяжек в режиме рециркуляции	1012161	687.–
4	Передняя панель, высота 410-790 мм, сталь, для AiroClearCabinet V6000 в стандартной комплектации	1046971	244.–
5	Удлиненная передняя панель, 791-1150 мм, для AiroClearCabinet V6000	1046972	244.–
6	Набор для рециркуляции – настенная панель с изоляцией для настенных вытяжек (для приборов без такой панели в стандартном комплекте поставки)	H42630	253.–
7	Монтажный набор для внешнего мотора вытяжки DSTS (до 4 м)	1012164	710.–
8	Набор соединительных планок для интегрирования с варочной панелью (2 шт.)	H63789	241.–
9	Изолирующая лента, алюминиевая, ширина 50 мм, 50 м в рулоне	H42067	156.–
10	Плоский канал (ширина 222 мм / высота 89), длина 1000 мм	1012780	128.–
11	Гибкий патрубок, круглый – прямоугольный, для изменения направления и поворота до 180° (ширина 227 / высота 94 мм), длина 160-550 мм / диаметр фитинга 150 мм	1012787	153.–
12	Гибкий патрубок, прямоугольный, для изменения направления и поворота до 180° (ширина 227 / высота 94 мм), длина 240-600 мм	1012786	146.–
13	Соединитель прямых каналов, длина 80 мм	1012781	44.–
14	Наконечник для воздуховода ø150 мм, прямоугольный-круглый, длина 190 мм	1012782	107.–
15	Вертикальный переходник, круглый – плоский, с отводом на 90°, диаметр круглого отверстия 150 мм, длина 205 мм	1012783	128.–
16	Горизонтальное колено 90° для плоских каналов (ширина 227 мм / высота 94 мм), длина 288 мм	1012784	130.–
17	Вертикальное колено 90° для плоских каналов (ширина 227 мм / высота 94 мм), длина 174 мм	1012785	98.–

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

	Описание	Арт. №	Цена, евро
1	Плоский канал, металлический (ширина 222 мм / высота 89 мм), длина 500 мм	1046627	169.–
2	Плоский канал, металлический (ширина 222 мм / высота 89 мм), длина 1000 мм	1046628	195.–
3	Гибкий патрубок, металлический (ширина 222 мм / высота 89 мм), длина 500 мм	1046629	221.–
4	Гибкий патрубок, металлический (ширина 222 мм / высота 89 мм), длина 1000 мм	1046635	241.–
5	Соединитель металлических каналов, длина 100 мм	1046636	37.–
6	Вертикальный переходник, круглый – плоский, с отводом на 90°, диаметр круглого отверстия 150 мм, длина 205 мм	1046638	144.–
7	Горизонтальное колено 90° для плоских каналов (ширина 227 мм / 94 мм), длина 288 мм	1046639	223.–
8	Вертикальное колено 90° для плоских каналов (ширина 227 мм / 94 мм), длина 174 мм	1046643	167.–
9	Наконечник для воздуховода ø150 мм, прямоугольный-круглый, длина 190 мм	1046644	167.–
10	Наконечник для смещения воздуховода, d = 150 мм	1046649	144.–
11	Патрубок для подсоединения к вытяжке, встроенной в варочную панель	1046650	404.–
12	Вентиляционная решетка (290 x 160 мм) для подсоединения к плоскому каналу (ширина 222 мм / высота 89 мм), нержавеющая сталь, обратный клапан в комплекте	1030590	615.–

Фильтры для рециркуляции

Сверхдолговечный угольный фильтр
Данный инновационный фильтр крайне эффективно поглощает до 96% неприятных запахов и имеет очень долгий срок службы. Каждые 3-6 месяцев фильтр можно чистить путем термальной регенерации, для чего нужно оставить его в духовом шкафу на 60 минут при температуре 200°C. По истечении 3 лет фильтр необходимо заменить. Данный фильтр эффективнее, чем долговечный угольный фильтр.

Описание	Арт. №	Цена, евро
Сверхдолговечный угольный фильтр для DFSG	1029585	557.-
Сверхдолговечный угольный фильтр для AiroClearCabinet	1046970	789.-
Сверхдолговечный угольный фильтр для AiroClearIsland / AiroClearWall	1046969	905.-

Долговечный угольный фильтр
Данный фильтр может регенерироваться, а срок его службы достигает 3 лет. Его нужно чистить каждые 2-3 месяца в посудомоечной машине или горячей водой с мягким моющим средством и сушить в духовом шкафу при температуре 100°C.

Описание	Арт. №	Цена, евро
Долговечный угольный фильтр для DFSG	1029584	411.-
Долговечный угольный фильтр для DSTS9g	1012163	490.-

Стандартный угольный фильтр
Данный фильтр из активированного угля имеет срок службы от 6 месяцев до 5 лет, в зависимости от размера, массы и количества встроенных фильтров. Он не предназначен для регенерации, его нужно заменить по истечении указанного времени.

Описание	Арт. №	Цена, евро
Воздушная камера со стандартным угольным фильтром. Не требует обслуживания в течение 3,5 лет. Необходима для работы встраиваемых в столешницу или интегрируемых в варочную панель вытяжек в режиме рециркуляции (DSTS9 / DSMS / Fusion)	1012161	687.-

Посудомоечные машины

Мощные и стильные помощники на вашей кухне, которые добавят блеска не только вашей посуде.

Посудомоечные машины без компромиссов

Посудомоечные машины Adora оснащены программами мытья посуды на любой случай: быстрое обновление посуды для гостей за рекордное время или удаление сложных и присохших пятен с помощью программы «Фондю/раклет».

Программа, которая отмоет гору посуды за одно мгновение

Во время большого праздника эта программа возьмет заботу о посуде на себя. Программа Party может вымыть пять полных загрузок за рекордное время. Один цикл мытья занимает всего 11 минут – идеально для торжеств с большим количеством гостей и грязной посуды. Программа даже убирает с бокалов следы губной помады.

Программа для присохшей и пригоревшей еды

Эксклюзивная запатентованная программа «Фондю/раклет» отличается тем, что в ней значительно удлинен цикл замачивания при низкой температуре. Благодаря этому она не оставляет ни единого пятнышка на посуде, с пригоревшими или присохшими загрязнениями от фондю, раклета или гратена.

Быстрая программа на каждый день

Ежедневная коротка программа отмывает умеренно загрязненные тарелки и сковороды всего за 47 минут.

Быстрая программа для аперитива

Программа Sprint выручит вас, если вечером вы захотите открыть бутылку вина перед ужином, но под рукой не окажется чистых бокалов. Бокалы будут чистыми уже через 20 минут.

Программа для винных бокалов

Запатентованная программа SteamFinish использует горячий пар для сушки посуды. Пар конденсируется на поверхностях рабочей камеры, не оставляя следов на посуде. Больше никаких пятен от воды. Результат виден невооруженным глазом, особенно на винных бокалах – блистательно чистое стекло и никаких разводов.

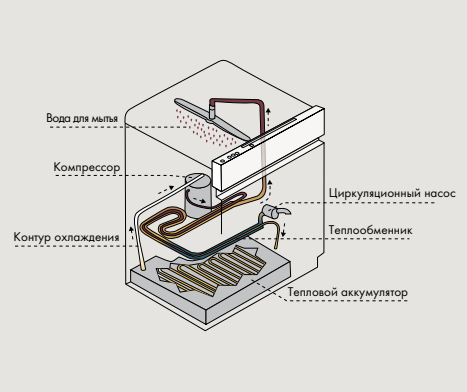
Надежные программы из стандартного набора

Если вы никуда не торопитесь, то энергоэффективная программа Eco – идеальный выбор. Эта популярная автоматическая программа замеряет уровень прозрачности воды, чтобы использовать чистую воду только тогда, когда это необходимо, снижая общее потребление воды и электричества. Интенсивная программа справится с любыми загрязнениями на столовых приборах и кастрюлях, но ей потребуется немного больше времени. Программа для бокалов бережно очищает стекло за более короткое время при более низкой температуре воды. Тихая программа выполняется практически бесшумно – идеальный вариант для кухонь с открытой планировкой. Программа «Гигиена» очищает разделочные доски и детские бутылочки при более высоких температурах, обеспечивая безупречную гигиеническую обработку.

Самая экологичная посудомоечная машина с большим набором функций

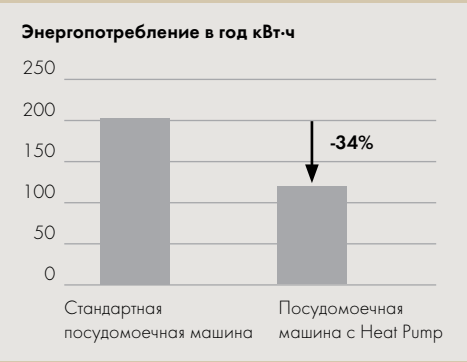
Посудомоечные машины AdoraDish V6000 с тепловым насосом показывают выдающиеся результаты энергоэффективности. Уникальные технологии и экономичные программы позволяют AdoraDish V6000 считаться наиболее экологичной посудомоечной машиной.

В соответствии с правилами новой, более строгой системы маркировки, которая вступила в силу 1 марта 2021 года, AdoraDish V6000 с тепловым насосом – это самая экологичная посудомочная машина на всем рынке. Помимо низкого потребления она также предлагает высочайший уровень комфорта – благодаря уникальной технологии Heat Pump и набору быстрых и эксклюзивных программ мытья.



Технология Heat Pump — просто и эффективно

Технология Heat Pump реализована на основе теплового резервуара с закрытым водяным контуром. Жидкость внутри контура отдает тепло, а полученная энергия используется для последующего нагрева новой воды. Благодаря этому программы Eco потребляют меньше половины киловатта при полной загрузке посудомоечной машины.



Экономия более 1/3 всей потребляемой энергии

Уровень энергосбережения при использовании программ Eco достигает впечатляющих 34% (расчеты производились в стандартных условиях – 280 циклов мытья в год).

Инновационные функции для еще большей экономии энергии

Для того, чтобы создать самую экологичную посудомоечную машину, мы объединили уникальные технологии, экопрограммы и интеллектуальные функции. Функция OptiStart, энергосберегающие программы, режим частичной загрузки и автоматические программы еще больше снижают потребление энергии. У приборов с AutoOpen дверца автоматически открывается в конце программы. Посудомоечную машину также можно подключить к горячей воде, что позволит сэкономить еще больше энергии.

Низкое энергопотребление, высокая производительность

Посудомоечная машина экономит время и потребляет меньше воды и энергии, чем ручное мытье посуды. Ультраэффективные технологии выводят посудомоечные машины Adora на новый уровень.

Во время ручного мытья посуды вы расходуете примерно 40 литров воды, Adora V6000, работая в автоматическом режиме, потребляет всего лишь 5 литров. Если прибор подключен к горячей воде, то экономия электричества может составлять до 90%.

OptiStart

Интеллектуальная программа отложенного старта OptiStart использует время ожидания для того, чтобы ополоснуть посуду. Когда начнется цикл мытья, загрязнения будут уже размягчёнными, и прибор сможет помыть посуду при более низкой температуре, что позволит снизить расход электроэнергии до 10 %.

AutoOpen

С функцией AutoOpen дверца прибора открывается автоматически после завершения программы. AutoOpen – это более быстрое и энергоэффективное решение для сушки посуды по сравнению с привычным обдувом вентилятором. Особая система вентиляции выводит влагу из рабочей камеры так, чтобы она не попадала на кухонную мебель.

Частичная загрузка

Эта функция подходит для тех случаев, когда нужно срочно вымыть несколько грязных тарелок.

Интеллектуальные датчики

Например, датчик прозрачности воды гарантирует, что посудомоечная машина будет сливать грязную воду и использовать новую только тогда, когда это необходимо. Система распознавания посуды определяет количество посуды в рабочей камере и регулирует расход воды соответствующим образом. Что касается ополаскивателя, на выбор дозировки влияют такие факторы, как жесткость воды и количество посуды. Подобрав наиболее оптимальный уровень жесткости, прибор моет посуду в более щадящем режиме и снижает расход соли.

EcoManagement — полезная информация для пользователей

Функция EcoManagement предоставляет доступ к информации о потреблении воды и электричества, чтобы пользователи могли вести более экологичный образ жизни.

Привлекательный дизайн и комфорт в использовании

Посудомоечные машины Adora – это современный дизайн и удобное управление.

Современное управление с сенсорным экраном

С сенсорным LCD-дисплеем моделей V2000, V4000 и V6000 у вас не возникнет необходимости открывать руководство пользователя – вся важная информация и оповещения отображаются на экране. Например, совершив несколько нажатий, вы сможете ознакомиться с описанием программы. Поверхность панели управления имеет легко очищаемое и устойчивое к возникновению царапин покрытие.

Множество полезных функций

Дополнительные функции, например, SteamFinish, Energy saving и OptiStart можно подключить к основной программе и затем сохранить для последующего использования. Нажмите и удерживайте значок на дисплее (долгое нажатие), чтобы открыть окно дополнительных возможностей. Вы можете отобразить описание программы или добавить ее в список избранного. Также доступен режим, при котором на дисплее всегда отображается одна программа по вашему выбору.

Современный дизайн, отмеченный наградами

Панели полностью интегрируемых приборов изготавливаются из органического стекла, прочного и устойчивого к царапинам материала, – выступающие кнопки и мембранные клавиатуры остались в прошлом. Новый подход впечатлил жюри известной премии Plus X – посудомоечным машинам Adora присудили награду за дизайн.

Внутренняя подсветка

Внутри посудомоечных машин установлены 4 светодиодные лампы, которые подсвечивают пространство рабочей камеры наиболее оптимальным образом.

Индикация выполнения программ FunctionLight

Индикатор FunctionLight – это новая разработка, предназначенная для быстрого доступа к информации о ходе выполнения программы. С его помощью можно понять, какая часть программы уже выполнена и сколько времени осталось до конца.

Корзины премиум-класса

Наши посудомоечные машины разработаны с учетом эргономики, чтобы максимально облегчить процесс загрузки и разгрузки.

OptiLift — нижняя корзина с подъемным механизмом

Нижняя корзина оснащена подъемным механизмом, поэтому во время загрузки или разгрузки посуды она находится на уровне бедра – ваша спина будет вам благодарна. С SoftClose вы можете не беспокоиться, что случайно не рассчитали силы, задвигая нижнюю корзину. Амортизирующая система гарантирует плавность движения корзины. Задняя часть корзины OptiLift разработана таким образом, чтобы вы могли легко добавить соль и почистить фильтр.

Плавное выдвижение корзин с SolftSlide и SoftClose

Благодаря использованию шариковых подшипников направляющие SoftSlide обеспечивают плавность движения, при этом остаются прочными и надежными. Корзины с доводчиками SoftClose закрываются предельно мягко, чтобы не повредить посуду.

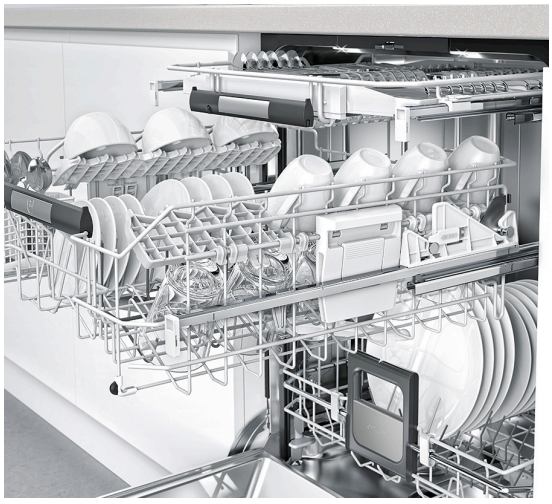
Съемный поддон для столовых приборов

У приборов с OptiLift поддон для столовых приборов можно легко снять, чтобы при необходимости освободить место в нижней корзине для высоких предметов.

Верхняя корзина для большого количества стаканов

Верхняя корзина спроектирована таким образом, чтобы вместить как можно больше стаканов. Дополнительный ряд для стаканов и четыре складных держателя обеспечивают достаточно много места для винных бокалов. Многофункциональные держатели для чашек можно использовать и для бокалов.

OptiLift



Направляющие SoftSlide

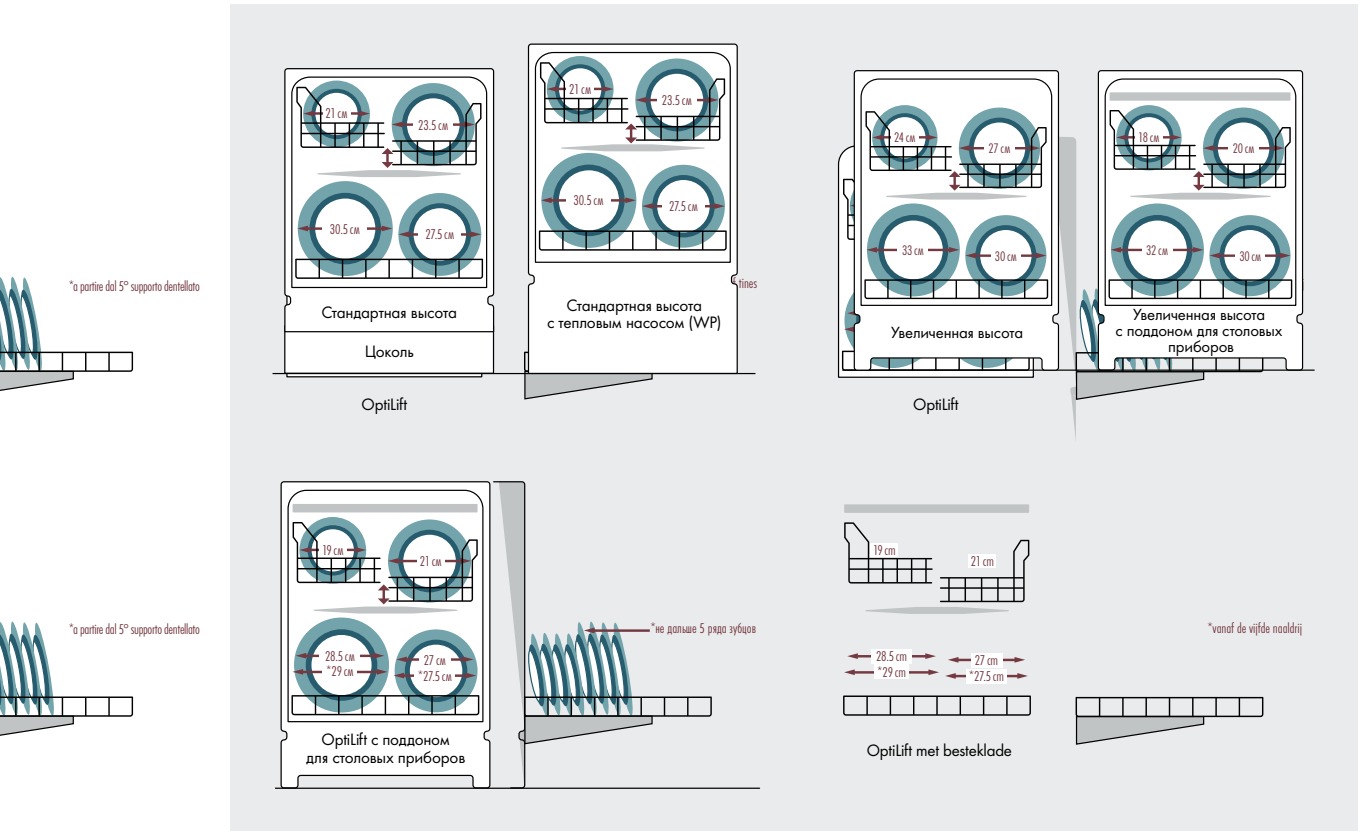
Нижняя корзина с запатентованным складным механизмом

Нижнюю корзину можно использовать так же гибко, как и верхнюю. Запатентованный складной механизм позволяет быстро и легко сложить все 4 ряда держателей. В освободившейся зоне MultiFlex можно расположить большие блюда и кастрюли.

Удлинители для держателей — просто и надежно

Набор удлинителей для держателей предназначен для надежного крепления графинов и больших стаканов. Просто установите удлинитель на один из держателей, чтобы увеличить его длину примерно на 10 см.

Размеры посуды



Сравнительные характеристики: посудомоечные машины Excellence Line

		Adora V6000 с Heat Pump	Adora V6000 с OptiLift	Adora V6000	Adora V4000	Adora V2000
Страница каталога		170	170	171	172	173
Исполнение						
Увеличенная высота			■	■	■	■
Полностью интегрируемая		■	■	■	■	■
Стандартная высота				■	■	
Оснащение						
Класс энергоэффективности		A+++	A+++	A+++	A+++	A+++
Технология Heat Pump		■				
Полочка для столовых приборов ergoPlus			■	■*	■*	
Внутренняя светодиодная подсветка		■	■	■	■	
Автоматическое открывание дверцы		■	■	■	■	■
Эксклюзивные особенности от V-ZUG						
Программа Sprint | Party	мин.	18 | 11	20 | 11	20 | 11	20 | –*	
Специальная функция для подключения горячей воды		■	■	■	■	■
Программа SteamFinish		■	■	■	■*	
Программа «Ежедневная короткая»		■	■	■		
Верхний короб с возможностью регулировки по высоте		■	■	■	■	■
Использование						
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды		13	13	13/14*	13/14*	13
Встраивание в колонну		■	■	■	■	■
Количество программ		12	12	12	8	6
Опция «Все в одном»		■	■	■	■	■
Программа «Гигиена»		■	■	■	■	
Защита от детей		■	■	■	■	■
EcoManagement		■	■	■	■	
Управление и дисплей						
Отложенный старт		■	■	■	■	■
LCD-дисплей с текстовыми подсказками		■	■	■	■	■
Сенсорное управление		■	■	■	■	■
Высота прибора						
Стандартная	мм	867–907		780–896	780-896	
Увеличенная	мм		845–961	845–961	845–961	845–961

* только для моделей с поддоном для столовых приборов

AdoraDish V6000 с технологией Heat Pump (ранее Adora 60 SLWP)

Полностью интегрированный прибор премиум-класса: первая посудомоечная машина с технологией теплового насоса – мировой чемпион по энергосбережению.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Емкость для хранения ополаскивающей воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 867 × 596 × 550 мм
Электросеть 230 В~ 3200 Вт 16 А

A+++ -10% | B Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 61 л / 0,48 кВтч / 42 дБ

Цена

Стандартная высота
Полностью интегрируемая **AS6T-41121** 4945 Евро

AdoraDish V6000 с поддоном для столовых приборов

Полностью интегрируемая посудомоечная машина премиум-класса с подъемным механизмом OptiLift, направляющими SoftSlide и доводчиками SoftClose.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Нижняя выдвижная корзина с механизмом OptiLift и направляющими SoftClose
- Верхняя выдвижная корзина с направляющими SoftSlide и доводчиками SoftClose
- Поддон для столовых приборов ergoPlus с направляющими SoftSlide
- Емкость для хранения ополаскивающей воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 845 × 596 × 550 мм
Электросеть 230 В~ 3200 Вт 16 А

A+++ -10% | A Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 51 л / 0,73 кВтч / 38 дБ

Цена

Увеличенная высота
Полностью интегрируемая **AS6T-41125** 4945 Евро

AdoraDish V6000 с поддоном для столовых приборов (ранее Adora 60 SL)

Посудомоечная машина премиум-класса с эксклюзивной функцией SteamFinish и поддоном для столовых приборов ergoPlus.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Поддон для столовых приборов ergoPlus
- Емкость для хранения ополаскивающей воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 14 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 845×596×550 мм
Электросеть 230 В~ 3200 Вт 16 А

A+++ -10% | A Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 51 л / 0,71 кВтч / 38 дБ

Цена

Увеличенная высота

Полностью интегрируемая	**AS6T-41120**	4295 Евро

AdoraDish V6000 (ранее Adora 60 SL)

Полностью интегрируемая посудомоечная машина с эксклюзивной функцией SteamFinish.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Емкость для хранения ополаскивающей воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 780×596×550 мм
845×596×550 мм
Электросеть 230 В~ 3200 Вт 16 А

A+++ -20% | A Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 51 л / 0,63 кВтч / 38 дБ

Цена

Стандартная высота

Полностью интегрируемая	**AS6T-41118**	3995 Евро

Увеличенная высота

Полностью интегрируемая	**AS6T-41119**	3995 Евро

AdoraDish V4000 с поддоном для столовых приборов

Базовая посудомоечная машина с поддоном для столовых приборов, эксклюзивной функцией SteamFinish и программой Sprint.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Поддон для столовых приборов ergoPlus
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 14 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя

Информация о приборе

Размеры прибора 845 × 596 × 550 мм
Электросеть 230 В~ 3200 Вт 16 А

A+++ -10% | A Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 81 л / 0,73 кВтч / 38 дБ

Цена

Увеличенная высота
Полностью интегрируемая **AS4T-41114** 3195 Евро

AdoraDish V4000 (ранее Adora 60 S)

Полностью интегрируемая посудомоечная машина оснащена системой автоматического открывания дверцы для эффективной сушки посуды.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя

Информация о приборе

Размеры прибора 780 × 596 × 550 мм
Электросеть 230 В~ 2200 Вт 10 А

A+++ -10% | B Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 81 л / 0,73 кВтч / 42 дБ

Цена

Стандартная высота
Полностью интегрируемая **AS4T-41112** 2795 Евро

AdoraDish V2000 (ранее Adora 60 N)

Полностью встраиваемая посудомоечная машина на 13 комплектов посуды.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- LCD-дисплей
- Сенсорное управление
- Автоматическое открывание дверцы
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя

Информация о приборе

Размеры прибора 845 × 596 × 550 мм

Электросеть 230 В~ 2200 Вт 10 А

A+/-10% | B Уровень шума | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 81 л / 0,73 кВтч / 42 дБ

Цена

Увеличенная высота

Полностью интегрируемая **AS2T-41109** 1995 Евро

Adora 60 SL Vi

Функция SteamFinish – прекрасный повод остановить свой выбор на этой первоклассной посудомоечной машине.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Автоматическое открывание дверцы
- Защита от детей
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 780 x 596 x 572 мм

845 x 596 x 572 мм

Электросеть 230 В~ 3200 Вт 16 А

A+/-10% | A Класс эффективности сушки | ECO Режим ожидания

От 5 л / 0,75 кВтч / 40 дБ

Цена

Увеличенная высота

Полностью интегрируемая **GS60SLZGVi*** 3795 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Adora 60 N Vi

Полностью встраиваемая посудомоечная машина на 13 комплектов посуды.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Индикатор FunctionLight
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды

Информация о приборе

Размеры прибора	780 x 596 x 572 мм		
	845 x 596 x 572 мм		
Электросеть	230 В~	2200 Вт	10 А

От 8 л / 0,93 кВтч / 44 дБ

Цена

Увеличенная высота		
Полностью интегрируемая	**GS60NZGVi***	2595 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Схемы встраивания

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

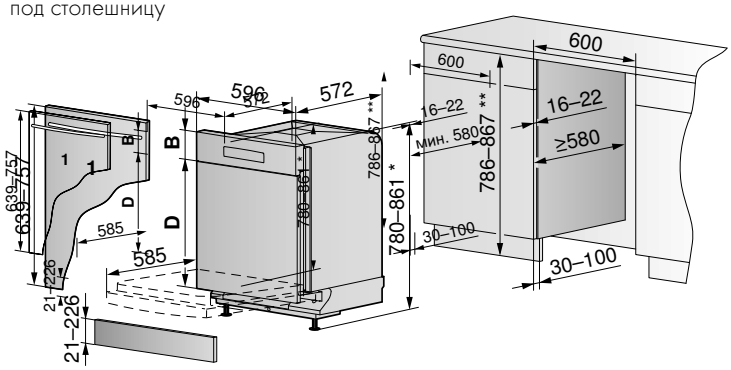
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41

07.06.19

AdoraDish V6000, V4000 (Adora N)

Стандартная высота, встраивание
Unterbau «Standard»
под столешницу



* von 861 bis max. 896 nur mit 2. Kufe, zu bestellen unter W82930

** von 867 bis max. 902 nur mit 2. Kufe, zu bestellen unter W82930

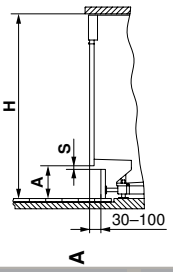
Более подробная информация по установке.

* Макс. высота до 896 мм только со второй направляющей, артикул W82930
** Макс. высота до 902 мм только со второй направляющей, артикул W82930

«Standard»	Nero, Weiss	ChromeClass	Spiegelglas
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm
Dekor **D**	490–632 mm	496–632 mm	496–632 mm

Высота ниши **H** в мм

Высота цоколя **A** в мм	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	Мин. зазор **S** в мм
мин.	27	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	2
	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	2
	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	2
	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	2
	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	2
	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	2
	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	2
	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	2
	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	5
	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	10
	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237	15
	137	147	155	167	177	187	197	207	217	227	237	247	23
макс.	145	155	165	175	185	195	205	215	225	235	245	255	30



V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

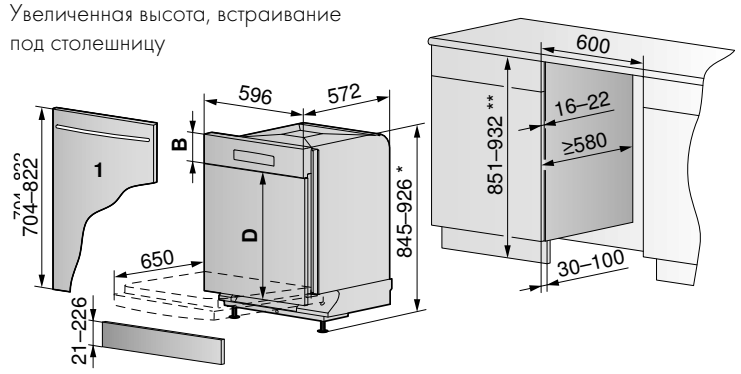
J001054-R41

07.06.19

Стандартная высота	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Зеркальное стекло
Панель управления **B** вкл.компенсатор	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель **D**	490-632 мм	496-632 мм	496-632 мм

AdoraDish V6000, V4000, V2000 (Adora SL, Adora N)

Unterbau «Grossraum»
Увеличенная высота, встраивание
под столешницу



* von 926 bis max. 961 nur mit 2. Kufe, zu bestellen unter W82930

** von 932 bis max. 967 nur mit 2. Kufe, zu bestellen unter W82930

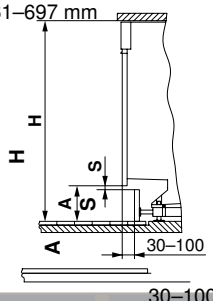
Более подробная информация по установке.

* Макс. высота до 961 мм только со второй направляющей, артикул W82930
** Макс. высота до 967 мм только со второй направляющей, артикул W82930

«Grossraum»	Nero, Weiss	ChromeClass	Spiegelglas
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm
Dekor **D**	555–697 mm	561–697 mm	561–697 mm

Высота ниши **H** в мм

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



Увеличенная высота	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Зеркальное стекло
Панель управления **B** вкл.компенсатор	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель **D**	555-697 мм	561-697 мм	561-697 мм

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

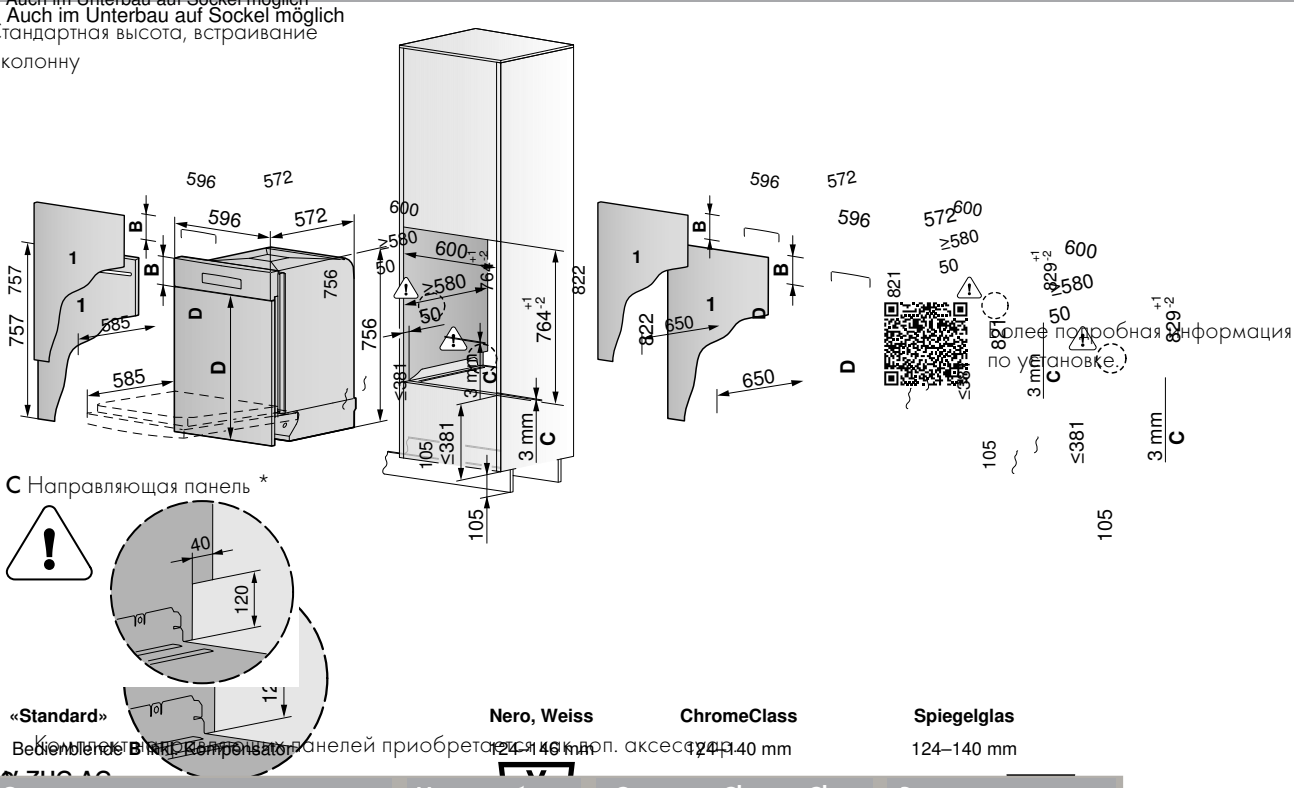
Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-E01 07.06.19

AdoraDish V6000, V4000 (Adora N)

Auch im Unterbau auf Sockel möglich

Стандартная высота, встраивание в колонну



Более подробная информация по установке.

C Направляющая панель *

«Standard»	Nero, Weiss	ChromeClass	Spiegelglas
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm

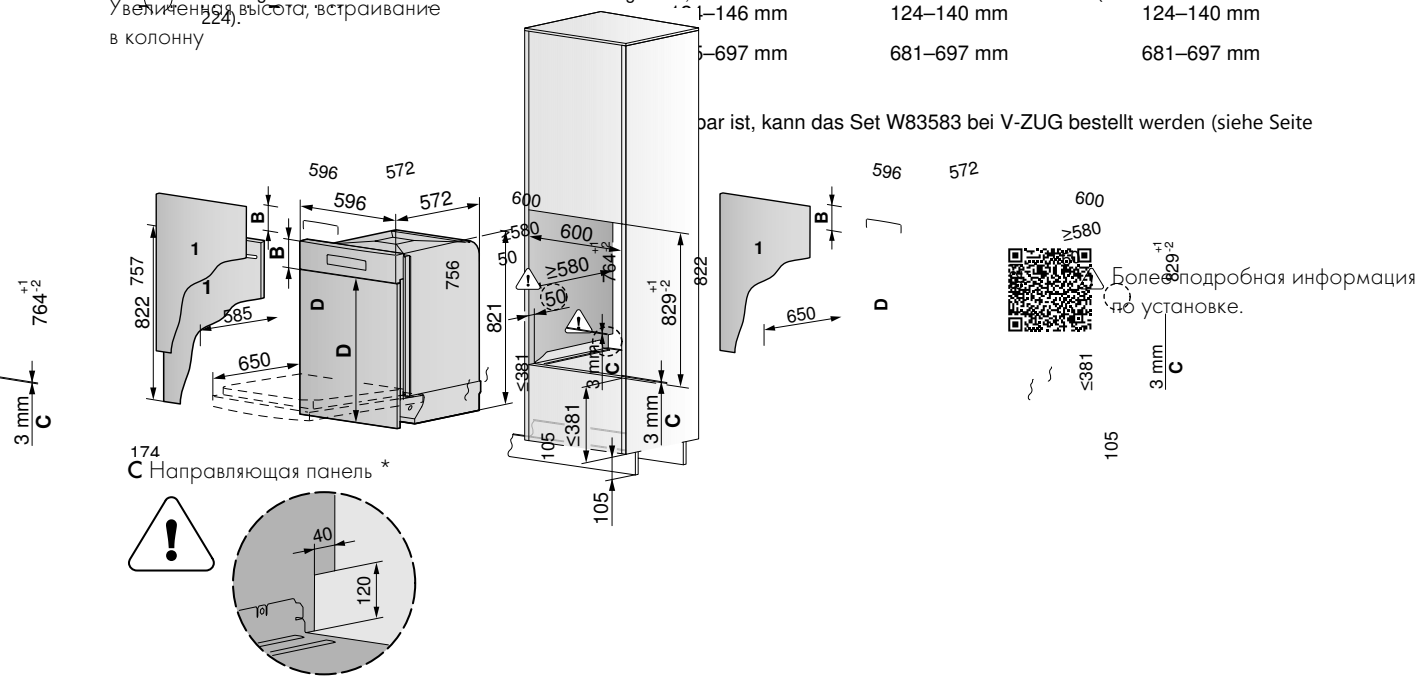
* Комплект направляющих панелей приобретается как доп. аксессуар.

Стандартная высота	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Зеркальное стекло
Панель управления **B** вкл.компенсатор	124–146 мм	124–140 мм	124–140 мм
Декоративная панель **D**	610–632 мм	616–632 мм	616–632 мм
Декор **D**	675–697 мм	681–697 мм	681–697 мм

Adora Dish V6000, V4000, V2000 (Adora SL, Adora N)

Auch im Unterbau auf Sockel möglich

Увеличенная высота, встраивание в колонну



Более подробная информация по установке.

C Направляющая панель *

«Standard»	Nero, Weiss	ChromeClass	Spiegelglas
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm

* Комплект направляющих панелей приобретается как доп. аксессуар.

Увеличенная высота	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Зеркальное стекло
Панель управления **B** вкл.компенсатор	124–146 мм	124–140 мм	124–140 мм
Декоративная панель **D**	675–697 мм	681–697 мм	681–697 мм
Декор **D**	675–697 мм	681–697 мм	681–697 мм

* Falls gewünschtes Modell mit Gleitblech nicht verfügbar ist, kann das Set W83583 bei V-ZUG bestellt werden (siehe Seite 224).

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41
07.06.19

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054-R41
07.06.19

Увеличенная высота, выравнивание в колонну с декоративной панелью и ящиком 251 мм

Hocheinbau «Grossraum» mit Dekor und Schublade 251 mm

Aide à la conception
Collection Suisse
Appareils encastrables de cuisine

«grand volume» avec décor 5/6 et tiroir 2/6

J001055-R41
11.06.19

Querschnitt Einbauvariante

Поперечное сечение варианта установки

Coupe d'une variante d'encastrement

«Standard»	Nero, Weiss	ChromeClass	Spiegelglas
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	600 124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm
Dekor **D**	610–632 mm	616–632 mm	616–632 mm
«Grossraum»	**Nero, Weiss**	**ChromeClass**	**Spiegelglas**
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	≥580 124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm
Dekor **D**	875–697 mm	681–697 mm	681–697 mm

* Falls gewünschtes Modell mit Gleitblech nicht verfügbar ist, kann das Set W83583 bei V-ZUG bestellt werden (siehe Seite 224).

C Gleitblech*
E Abdeckleiste demontierbar

* Для выбранной модели с выдвижной планкой набор W83583 можно приобрести у V-ZUG (см. стр. 224).

C Выдвижная планка*
E Съемная декоративная планка

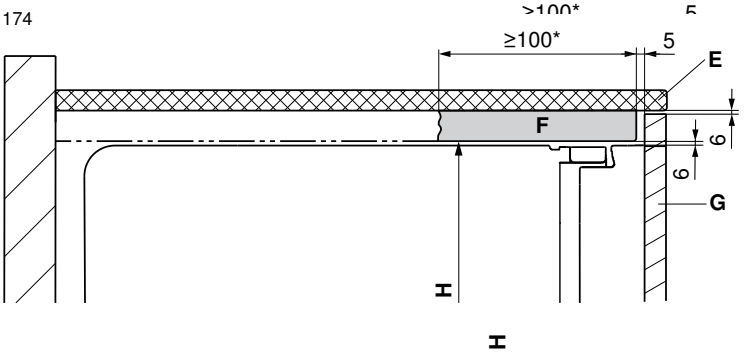
«Grossraum»	Nero, Weiss	ChromeClass	Spiegelglas
Bedienblende **B** inkl. Kompensator	124–146 mm	124–140 mm	124–140 mm
Dekor **D**	610–632 mm	616–632 mm	616–632 mm

B Tôle coulissante*
C Baguette couvrante démontable

* Si le modèle souhaité avec tôle coulissante n'est pas disponible, il est possible de commander le kit W83582 auprès de V-ZUG (voir page 224).

* Falls gewünschtes Modell mit Gleitblech nicht verfügbar ist, kann das Set W83583 bei V-ZUG bestellt werden (siehe Seite 224).

Einbau überlanges Dekor
Encastrement décor surdimensionné



* Empfohlen wird eine
* Рекомендуется обеспечить сквозное вентиляционное отверстие

E Столешница
F Сквозное вентиляционное отверстие
G Декоративная панель
H Высота ниши

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

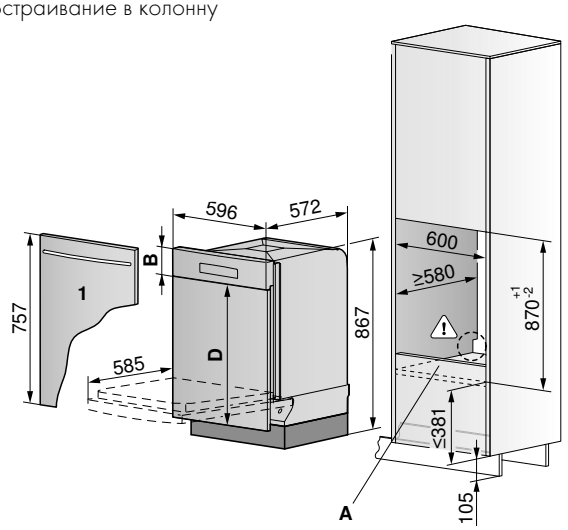
V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

J001054
07.06.19

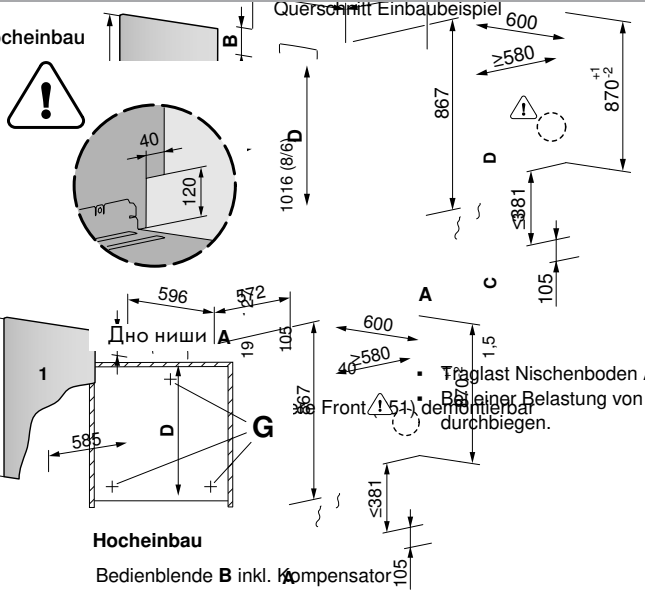
AdoraDish V6000 c Heat Pump

Встраивание в колонну



Nischenboden **A**

Hocheinbau



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

* Допустимая нагрузка на дно ниши A: 100 кг

** При нагрузке 75 кг на 1 ножку прибора G, дно ниши может проседать макс. на 1 мм

На уровне глаз	Зеркальное стекло
Панель управления **B** вкл.компенсатор	124–140 mm
Панель управления **D**	616–632 mm

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

Planungshilfe
Kollektion Schweiz
Küchengeräte

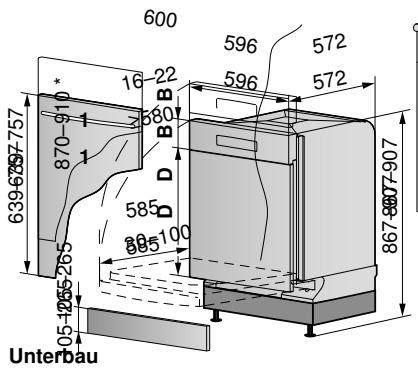
07.06.19

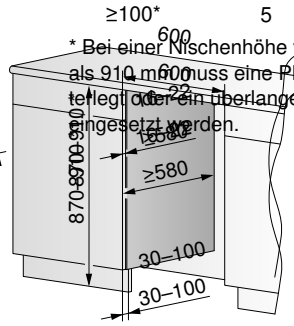
Более подробная информация по установке.

J001054-R41
J001054-R41
07.06.19

AdoraDish V6000 c Heat Pump

Встраивание под столешницу





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

E	Arbeitsplatte
F	Untersicht
G	Dekor
H	Nischenhöhe

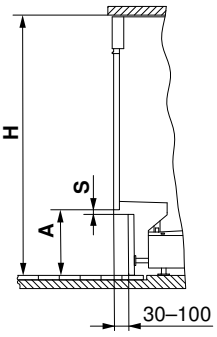
* Если высота ниши более 910 см, то под прибор необходимо установить панель или же использовать

Unterbau	Spiegelglas	vollintegriert	vollintegriert
Bedienblende B inkl. Kompensator	124–140 mm	124–140 mm	639–757
Dekor D	496–632 mm	496–632 mm	639–757

Высота ниши H в мм

	870	880	890	900	910	Мин. зазор S в мм
мин.	107	117	127	137	147	2
	117	127	137	147	157	2
	127	137	147	157	167	2
	137	147	157	167	177	2
	147	157	167	177	187	2
	157	167	177	187	197	2
	167	177	187	197	207	2
	177	187	197	207	217	2
	187	197	207	217	227	5
	197	207	217	227	237	10
	207	217	227	237	247	15
	217	227	237	247	257	23
макс.	225	235	245	255	265	30
max.	225	235	245	255	265	30

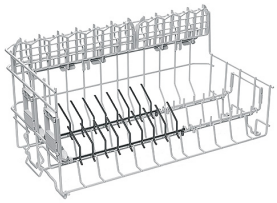
Высота цоколя A в мм



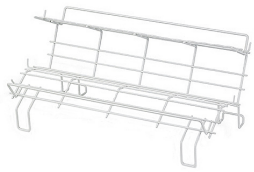
Более подробная информация по установке.

Аксессуары: посудомоечные машины Excellence Line

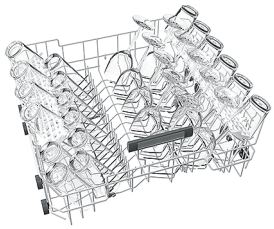
1



2



3



4

5

6

7

Описание	Арт. №	Цена, евро	**AdoraDish V6000 с Heat Pump**	**AdoraDish V6000 с OptiLift**	**AdoraDish V6000** Увеличенная высота (без поддона для столовых приборов)	**AdoraDish V6000** Стандартная высота	**AdoraDish V4000/6000** с поддоном для столовых приборов	**AdoraDish V4000** Стандартная высота	**AdoraDish V2000** Увеличенная высота
1 Регулируемая вставка для секции столовых приборов	W83586	144,–	▲		▲	▲		▲	
2 Вставка для бокалов в нижний короб	1015132	474,–	■		■	■	■	■	
3 Дополнительная подставка для чашек в нижний короб	W83934	195,–	■		■	■	■	■	
4 Нижний короб для бокалов	1013007	474,–	■		■	■	■	■	
5 Комплект для простого извлечения (4 шт)	W83899	14,–	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
6 Усиленные пружины, стандартная высота, до 10 кг	W84603	116,–	■			■		■	
7 Усиленные пружины, увеличенная высота, для декоративного фронта, до 9 кг	W84604	116,–		■	■		■		
8 Направляющие для монтажа в колонну	W82930	46,–		▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	

▲ входит в комплект ■ совместимо с прибором

Холодильные и морозильные шкафы

Превосходный дизайн, низкое потребление и высокая производительность – самые крутые приборы на кухне.

Supreme Line — гибкое использование

Холодильные и морозильные шкафы Sumpreme Line искусно сочетают функциональность и стиль – роскошь без компромиссов, только первоклассные материалы и высокое качество сборки.

Приборы Supreme Line предоставят вам много места и большие возможности для хранения продуктов.

Модели CombiCooler Supreme, Cooler Supreme и WineCooler Supreme не только выше и шире, но и глубже - благодаря боковому расположению холодильного контура. Это позволяет использовать внутреннее пространство более эффективно. Все предметы всегда будут под рукой – больше не нужно думать над «правильным» способом расстановки продуктов. Новые приборы могут похвастаться не только выдающимися размерами, но и роскошным исполнением. Предпочтение отдано натуральным первоклассным материалам, в качестве которых легко убедиться – и визуально, и тактильно. Массивные стальные фасады изготавливаются из цельных листов металла, что придает приборам солидный и внушительный внешний вид.

Приборы Supreme Line можно полностью интегрировать в дизайн кухни. Однако, в качестве дополнительных аксессуаров также доступны фасады из хромированной стали с широкими ручками. Модели с одной дверцей станут отличным выбором для решения side-by-side.

Льдогенератор

CombiCooler серии Supreme Line – это первый встраиваемый прибор V-ZUG с интегрированным льдогенератором. Запас кубиков льда пополняется автоматически. Для работы льдогенератора требуется подключение к водопроводу.

Простое управление

Простое и легкое управление с помощью сенсорного TFT-дисплея.

Оптимальная технология охлаждения свежих продуктов

Функция MonoFridge открывает большие возможности для использования CombiCooler V6000 в разнообразных целях. Всего за несколько часов морозильное отделение может стать холодильной камерой.

Легкая организация пространства

Уникальная система крепления полок в приборах CombiCooler и Supreme Line Cooler позволяет организовать пространство для хранения так, как нужно вам.

Полки на скользящих направляющих можно свободно устанавливать на любой высоте, без каких-либо ограничений.

С ClimateControl продукты остаются свежими дольше

Технология динамической циркуляции воздуха ClimateControl не допускает резкого колебания температуры, поэтому продукты остаются свежими гораздо дольше.

Все продукты на виду с SoftTelescope

Ящики SoftTelescope выдвигаются на всю длину и оснащаются плавным механизмом автоматического закрывания.

Сравнительные характеристики: холодильные и морозильные шкафы Supreme Line

		CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Страница каталога		185	185	186	186
Исполнение					
Высота встраивания	см	206,4	206,4	206.4	206,4
Однодверный			■	■	■
Двухдверный		■			
Полностью интегрируемый		■	■	■	■
Общий полезный объем	л	556	619	342	352
Объем морозильной камеры	л	131		342	
Класс энергоэффективности		A++	A++	A+	A
Эксклюзивные особенности от V-ZUG					
Функция MonoFridge		■			
Функция ClimateControl		■	■		
Полки с регулировкой высоты InfinityShelf		■	■		
Использование					
Светодиодная подсветка		■	■	■	■
Технология NoFrost		■		■	
Быстрое охлаждение и/или быстрое замораживание		■	■	■	
Режим «Отпуск»		■			
Режим «Шаббат»		■	■	■	■
Льдогенератор		■		■	
Управление и дисплей					
Индивидуальная регулировка температуры камер		■			■
Полноцветный графический дисплей		■	■	■	■
Сенсорное управление		■	■	■	■

CombiCooler V6000 Supreme

Универсальная модель с увеличенным объемом камеры хранения и функцией MonoFridge.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Общий объем: 556 л
- Полезный объем холодильной камеры: 425 л
- Полезный объем морозильной камеры: 131 л
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Быстрое охлаждение
- Режим «Шаббат»
- Режим «Отпуск»
- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорное управление
- Фильтр для воды
- Уровень шума: 41 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора	2050×887×610 мм	
Электросеть	220-240 В~	10 А

A+ Класс энергоэффективности C Уровень шума

337 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый

Правая навеска дверцы	**CCO6T-51096**	24995 Евро
Левая навеска дверцы	**CCO6T-51096**	24995 Евро

Опционально: набор фасадов из нержавеющей стали.
См. Аксессуары.

Cooler V6000 Supreme

Холодильный шкаф для больших покупок: уникальная конструкция полок позволяет организовать пространство в камере хранения именно так, как нравится вам.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Общий объем: 619 л
- Полезный объем холодильной камеры: 619 л
- Светодиодная подсветка
- Быстрое охлаждение
- Режим «Шаббат»
- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 41 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора	2050×887×615 мм	
Электросеть	220-240 В~	10 А

A+ Класс энергоэффективности C Уровень шума

151 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый

Правая навеска дверцы	**CO6T-51098**	22995 Евро
Левая навеска дверцы	**CO6T-51098**	22995 Евро

Опционально: набор фасадов из нержавеющей стали.
См. Аксессуары.

Freezer V6000 Supreme

Морозильный шкаф в стильном корпусе – увеличенный объем рабочей камеры и интегрированный льдогенератор. Идеально подходит для решения side-by-side в сочетании с другими приборами серии Supreme Line.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полезный объем морозильной камеры: 342 л
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Режим «Шаббат»
- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 41 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 2050×587×615 мм
Электросеть 220-240 В~ 10 А

A+ Класс энергоэффективности C Уровень шума

351 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый

Правая навеска дверцы	**FR6T-51099**	19995 Евро
Левая навеска дверцы	**FR6T-51099**	19995 Евро

Опционально: набор фасадов из нержавеющей стали.
См. Аксессуары.

WineCooler V6000 Supreme

Оригинальные функции и большой объем – идеальный прибор для хранения вашей винной коллекции.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Две температурные зоны
- Общий объем: 352 л
- Вместимость: 72 бутылки вина
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорное управление
- Контроль влажности воздуха
- Уровень шума: 41 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 2050×587×615 мм
Электросеть 220-240 В~ 10 А

A Класс энергоэффективности C Уровень шума

175 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый

Правая навеска дверцы	**WC6T-51097**	15995 Евро
Левая навеска дверцы	**WC6T-51097**	15995 Евро

Опционально: набор фасадов из нержавеющей стали.
См. Аксессуары.

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

Planungshilfe
Küchengeräte

J0000-R00
18.02.20

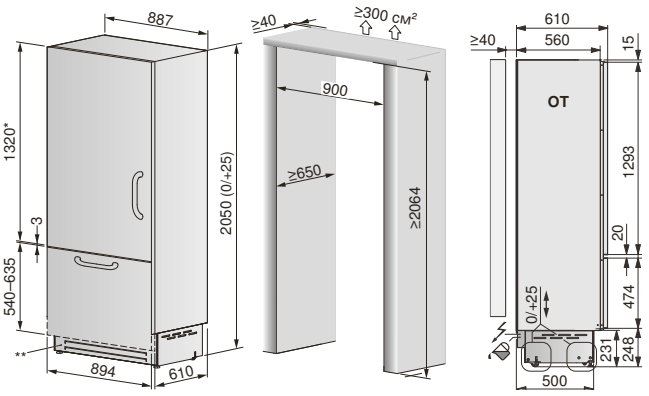
Схемы встраивания

1 Kühlschränke mit Nischenbreite 90 cm

CombiCooler V6000 Supreme
CCO9205NBH3VI (vollintegrierbar)

CombiCooler V6000 Supreme

Elektrisches Anschlusskabel: 2 m, Bruttogewicht: 212 kg.



Side-by-Side ≥500 см²

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

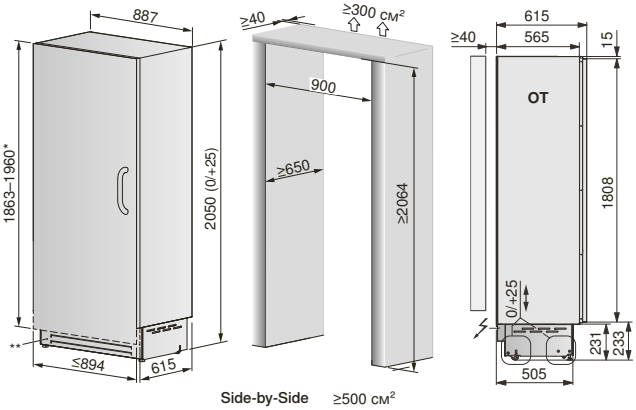
Planungshilfe
Küchengeräte

J0000-R00
18.02.20

Cooler V6000 Supreme
CO9205NBH3VI (vollintegrierbar)

Cooler V6000 Supreme

Elektrisches Anschlusskabel: 2 m, Bruttogewicht: 189 kg.



Side-by-Side ≥500 см²

18–28

MT

Более подробная информация по установке.

V-ZUG AG
V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com

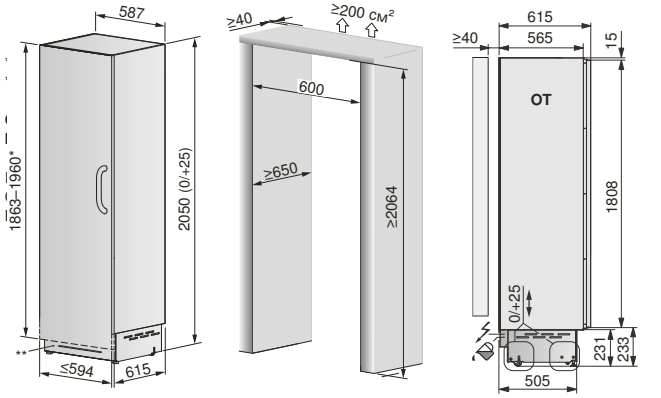
Planungshilfe
Küchengeräte

J0000-R00
25.02.20

FR6205NH3VI (51099)
Freezer V6000 Supreme (vollintegrierbar)

Freezer V6000 Supreme

Wasseranschluss: Länge 2,5 m, ein Wasserablauf und Aquastop muss nicht vorgesehen werden.
Elektrisches Anschlusskabel: 2 m, Bruttogewicht: 153 kg.



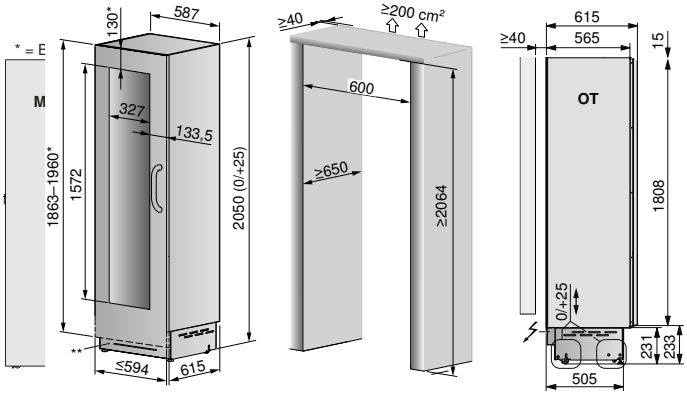
Side-by-Side ≥500 см²

Более подробная информация по установке.

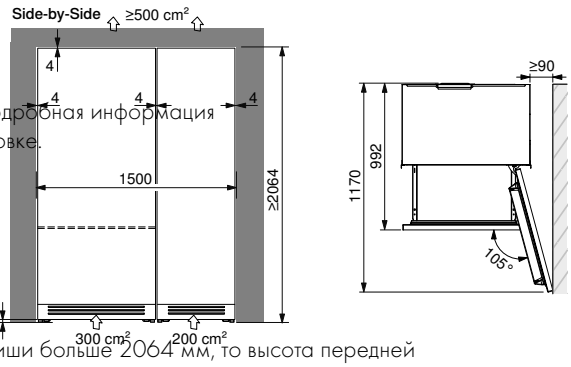
WineCooler V6000 Supreme
WC6205H1VI (51097) (vollintegrierbar)

WineCooler V6000 Supreme

Bruttogewicht: 153 kg. Maximal zulässiges Gewicht vom Türdoppel: 34 kg.
Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.



Side-by-Side ≥500 см²



Более подробная информация по установке.

* = Bei Nischenhöhe >2064 muss Anordnung der Bohrungen am Türdoppel und die Türdoppelhöhe angepasst werden (siehe Installationsanleitung).
** = Frontgitter Chrom ersetzbar durch Küchenfront (Masse siehe Installationsanleitung).

OT Ansicht ohne Türdoppel
MT Ansicht mit Türdoppel

Installationszubehör: Chromstahl Türdoppel Set (inkl. Designgriff Chrom) Breite: 594, Höhe: 1904.
Bandung links: Artikel-Nr. **1090126**, Bandung rechts: Artikel-Nr. **1090125**

* Если высота ниши больше 2064 мм, то высота передней
* = Bei Nischenhöhe >2064 muss Anordnung der Bohrungen am Türdoppel und die Türdoppelhöhe angepasst werden (siehe Installationsanleitung).
** = Frontgitter Chrom ersetzbar durch Küchenfront (Masse siehe Installationsanleitung).

OT Ansicht ohne Türdoppel
MT Ansicht mit Türdoppel

Installationszubehör: Chromstahl Türdoppel Set (inkl. Designgriff Chrom) Breite: 594, Höhe: 1904.
Bandung links: Artikel-Nr. **1090121**, Bandung rechts: Artikel-Nr. **1087156**

Подключение к водопроводу: длина 2,5 м, сливное отверстие и сжатие трубы предусмотрены.

Электрический кабель: 2 м.

OT Вид без фронтальной панели (OT)

Швейцарские технологии охлаждения

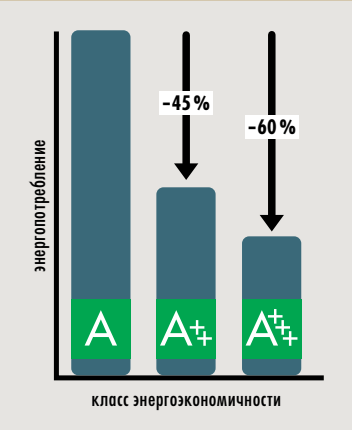
В компании V-ZUG мы создаем надежные и эффективные приборы с инновационными характеристиками.

Эстетика и комфортное использование

Новые модели холодильных и морозильных шкафов отличаются стильной окантовкой полок из хромированной стали, удобными направляющими и высококачественными контейнерами из тонированного пластика. Светодиодная подсветка обеспечивает оптимальное распределение света по всей камере хранения и хороший обзор прозрачных отделений. С системой ClickShelf вы можете одним движением отрегулировать высоту полок в зависимости от количества и объема продуктов.

Энергоэффективность и экономичность

Холодильные и морозильные шкафы – это одни из основных потребителей электричества в вашем доме. Мы стремимся к тому, чтобы наши приборы использовали энергию максимально эффективно - это не только сэкономит ваши деньги, но и поможет окружающей среде. Новые холодильные шкафы класса A++ потребляют до 60% меньше энергии, чем приборы класса A. Более того, высокое качество и надежность наших приборов также способствуют экономии средств и ресурсов.



Охлаждение нового поколения

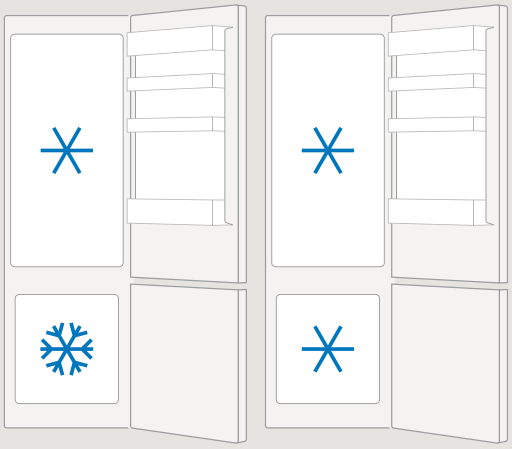
Произведенная в Швейцарии новая линейка CombiCooler с технологией PureCool отличается большим внутренним пространством и прекрасно охлаждает все содержимое.

Благодаря уникальной системе охлаждения, технология PureCool позволяет применять самые современные инновации в охлаждении.

Данная технология позволила обеспечить энергоэффективность нового CombiCooler V4000 на уровне A+++ – 10%, благодаря чему этот холодильный шкаф стал одним из самых энергоэффективных на рынке.

A+++ -10%

Инновационный охлаждающий контур



Стандартная конфигурация

Конфигурация MonoFridge

Функция MonoFridge – два в одном

Холодильно-морозильный шкаф CombiCooler подстраивается под нужды своего владельца. Морозильное отделение можно переключить в режим холодильной камеры и, разумеется, обратно – это займет всего несколько часов. Эта функция будет кстати, если вы организуете большое торжество, но в холодильном отделении уже нет места для напитков. Опцию MonoFridge можно использовать и на постоянной основе, например, если вам совсем не нужна морозилка. Летом морозильную камеру удобно использовать для хранения льда и мороженого, а затем поменять режим работы - для хранения фруктов и овощей.

ClimateControl – продукты остаются свежими дольше

Функция ClimateControl запускает динамическую циркуляцию воздуха, которая препятствует образованию кристаллов льда на задней стенке холодильника и способствует поддержанию равномерной температуры во всей камере хранения – продукты остаются свежими намного дольше. Во время использования этой функции воздух может становиться более сухим. ClimateControl собирает осевший конденсат и возвращает потерянную влагу обратно в холодильное отделение, увеличивая уровень влажности воздуха.

ACTIVIA
ACTIVIA

Эффективность и комфорт

Новый холодильный шкаф CombiCooler V4000 с технологией PureCool прекрасно охладит большое количество продуктов. Инновационный холодильный контур обеспечивает поддержание максимально равномерной температуры по всему прибору. Кроме того, данная технология позволяет внедрить дополнительные функции и открывает новые возможности для хранения охлажденных продуктов.

Не требует разморозки

Технология NoFrost избавляет вас от утомительного размораживания морозильной камеры, а функция ClimateControl предотвращает образование льда на задней поверхности холодильного отсека. Благодаря минимальным перепадам температуры и стабильному уровню влажности продукты остаются свежими и хранятся гораздо дольше.

Еще больше комфорта

Этот прибор крайне прост в использовании: с инновационной системой ClickShelf настраивать положение полок стало удобнее. Вы можете менять их высоту одним легким движением. Незначительно увеличивая потребление электричества, режим SilentPlus позволяет снизить уровень шума до минимума.

Продуманное оснащение

Наши холодильные и морозильные шкафы имеют большое количество полезных функций.

Зона FreshControl

Температура чуть выше 0°C и идеальная влажность воздуха позволяет сохранять вкус и внешний вид продуктов до 3 раз дольше без потери питательных веществ и минералов. Выдвижные ящики FreshControl оснащены системой контроля влажности, которая создает наиболее благоприятные условия для разных типов продуктов.

Так, например, мясо и рыба будут оставаться свежими дольше при пониженном уровне влажности, а овощи, зелень и фрукты – при повышенном.

NoFrost

С технологией NoFrost ручное размораживание холодильника осталось в прошлом. Теперь ящики можно легко открывать и закрывать, не беспокоясь о слое льда.

Бесшумный режим SilentPlus

Приборы CombiCooler с режимом SilentPlus – это находка для кухонь с открытой планировкой. Данная функция снижает уровень шума холодильника до минимума за счет незначительного увеличения энергопотребления.

Покрытие HygienePlus

На поверхностях наших холодильных шкафов находится на 99,9% меньше вредоносных микроорганизмов, чем в обычных холодильниках. Разработанный швейцарской компанией SANITIZED пластик подавляет рост и распространение бактерий и предотвращает возникновение неприятных запахов.

Плавное закрывание дверей с SoftClose/ SoftClosePlus

Механизм SoftClose, используемый во всех моделях с увеличенным объемом, замедляет движение дверцы, в результате чего она закрывается тихо и плавно вне зависимости от того, насколько сильно ее толкнули. Некоторые модели оснащены системой SoftClosePlus – даже если все полки на дверце заставлены продуктами, она закрывается удивительно плавно.

Поддержание порядка с ящиками FlexBox

Ящики FlexBox помогут вам поддерживать порядок в холодильнике. Их можно располагать любым удобным образом и использовать для хранения продуктов небольшого размера, тюбиков и банок.

Все продукты на виду с SoftTelescope

Некоторые модели оснащены ящиками SoftTelescope. Они выдвигаются на всю длину и оснащаются плавным механизмом автоматического закрывания.

Легкая организация пространства с ClickShelf

С системой ClickShelf вы можете одним движением регулировать высоту полок в зависимости от количества и объема продуктов.

Современная подсветка для хорошего обзора

Светодиодные лампы оптимально распределяют свет по всему внутреннему пространству холодильника, освещая самые дальние уголки даже при большом количестве продуктов.

Сравнительные характеристики: холодильные и морозильные шкафы

		CombiCooler V4000 178NI	Jumbo 60i	Iglu 60i
Страница каталога		195	195	196
Исполнение				
Высота встраивания	см	177,8	177,8	177,8
Однодверный			■	■
Двухдверный		■		
Полностью интегрируемый		■	■	■
Общий полезный объем	л	282	301	216
Объем морозильной камеры	л	74		216
Класс энергоэффективности		A+++	A++	A++
Эксклюзивные особенности от V-ZUG				
Зона сохранения свежести FreshControl			■	
Функция MonoFridge		■		
Функция ClimateControl		■		
Режим SilentPlus		■		
Система ClickShelf		■		
Покрытие HygienePlus		■		
Использование				
Светодиодная подсветка		■	■	■
Разъемные или короткие полки		■	■	
Технология NoFrost		■		■
Быстрое охлаждение и/или быстрое замораживание		■	■	■
Режим «Отпуск»		■		
Режим «Шаббат»		■		
Управление и дисплей				
Индивидуальная регулировка температуры		■		
Цифровой дисплей		■	■	■
Сенсорное управление		■	■	■
Механизм закрывания дверцы SoftClose/SoftClosePlus		■	■	■

CombiCooler V4000 178NI

Обладая классом энергоэффективности C, этот прибор с технологией PureCool и NoFrost является одним из наших самых экономичных холодильников.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Общий объем: 282 л
- Полезный объем холодильной камеры: 208 л
- Полезный объем морозильной камеры: 74 л
- Разъемные полки
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Быстрое охлаждение
- Режим «Шаббат»
- Режим «Отпуск»
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 35 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 1776×548×545 мм
Электросеть 220-240 В~ 140 Вт 10 А

A+ Класс энергоэффективности | A+ -10% | B Уровень шума

146 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый

Правая навеска дверцы **CCO4T-51108** 7495 Евро

Jumbo 60i

Идеальное решение side-by-side в сочетании с морозильной камерой Iglu 60i.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Общий объем: 301 л
- Полезный объем холодильной камеры: 211 л
- Объем отсека холодного хранения: 90 л
- Разъемные полки
- Светодиодная подсветка
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 37 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 1770×559×544 мм
Электросеть 220-240 В~ 10 А

A+ Класс энергоэффективности | C Уровень шума

156 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый

Правая навеска дверцы **KJ60i** 6495 Евро

Iglu 60i

Идеальное решение side-by-side в сочетании с холодильной камерой Jumbo 60i.

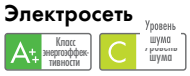
Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Полезный объем морозильной камеры: 216 л
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 37 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 1770 × 559 × 544 мм
Электросеть 220-240 В~ 10 А



239 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый
Левая навеска дверцы **FR6T-51077** 6495 Евро

CombiCooler V4000

Этот двухдверный прибор обеспечивает достаточно места для хранения и потребляет мало энергии.

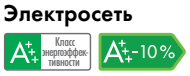
Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Общий объем: 278 л
- Полезный объем холодильной камеры: 207 л
- Полезный объем морозильной камеры: 71 л
- Разъемные полки
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Быстрое охлаждение
- Режим «Шаббат»
- Режим «Отпуск»
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 36 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 1776 × 548 × 545 мм
Электросеть 220 – 240 В~ 140 Вт 10 А

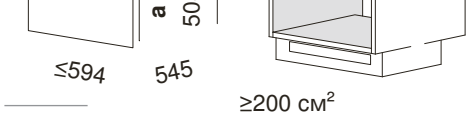


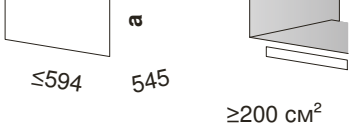
146 кВтч/год

Цена

Полностью интегрируемый
Правая навеска дверцы **CCOI178NBH6VIR*** 7495 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера





a Überlappung
b Spalt (≥4 mm)

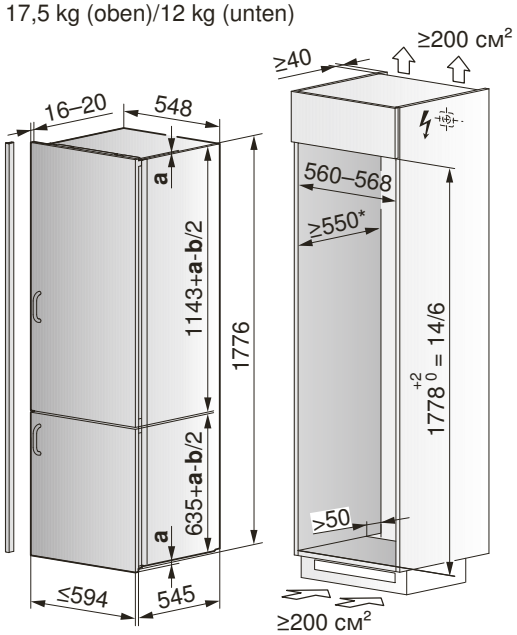
***** = Empfehlung: 560 mm.

Схемы встраивания

CombiCooler V4000

CombiCooler V4000 178NI

Maximal zulässiges Gewicht vom Türdoppel:
17,5 kg (oben)/12 kg (unten)



a Überlappung
b Spalt (≥4 mm)

* = Рекомендуется: 560 мм

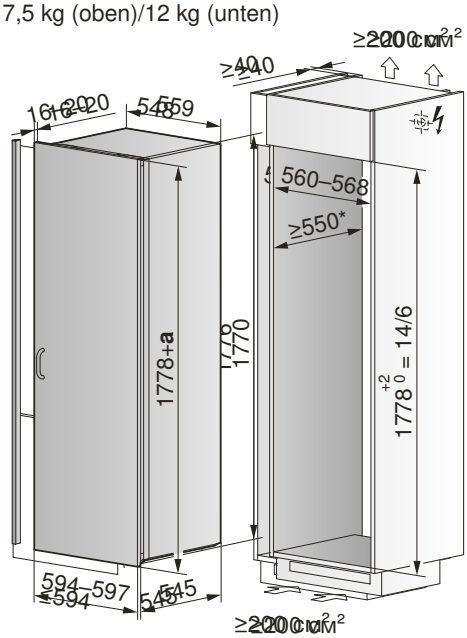
a Нахлест
b Зазор (≥4 мм)

Более подробная информация по установке.

Prestige 60i eco, Prestige 60i
KI

Jumbo 60i

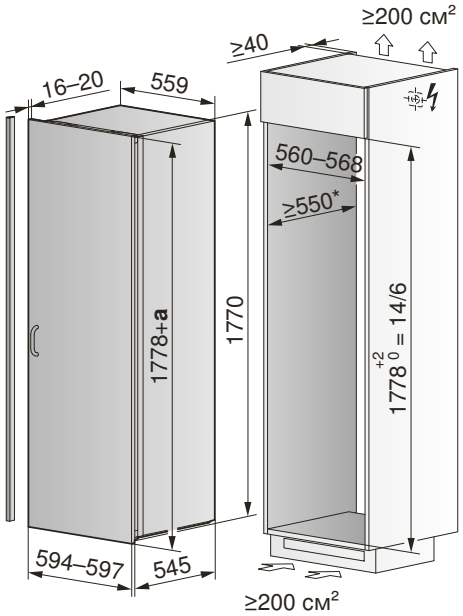
Maximal zulässiges Gewicht vom Türdoppel:
17,5 kg (oben)/12 kg (unten)



***** = Empfehlung: 560 mm.

Более подробная информация по установке.

Iglu 60i



* = Рекомендуется: 560 мм

a Нахлест

Более подробная информация по установке.

Идеальные условия для хранения лучших вин

Температура, при которой подается вино, имеет огромное влияние на его вкусовые качества. Наши встраиваемые винные шкафы обеспечивают идеальные условия для хранения вина. Благодаря стеклянной дверце винная коллекция всегда будет у вас на виду.

Все винные шкафы имеют две зоны с точным контролем температуры для хранения красного и белого вина. Температура в одной зоне устанавливается независимо от настроек в другой. Температуру можно регулировать в диапазоне от 5 до 18°C. Благодаря специально разработанным компрессорам вино не подвергается воздействию вибраций и громких звуков.

Безупречная интеграция в интерьер

Наши винные шкафы прекрасно сочетаются с приборами Excellence Line. Благодаря зеркальным стеклянным фасадам приборы можно легко комбинировать с духовыми и паровыми шкафами нового поколения – они гармоничной впишутся в любой интерьер.

Стеклянная дверца защищает от негативного воздействия ультрафиолетовых лучей. При помощи четырех светодиодных ламп ваша винная коллекция будет представлена в наиболее выгодном свете – система подсветки может работать даже при закрытой дверце, при этом она совершенно не влияет на температуру вина.

Храните более 80 бутылок одновременно

Новый винный шкаф WineCooler V6000 прекрасно подойдет для монтажа side-by-side в сочетании с другой техникой. Высота прибора – 178 сантиметров, вместо традиционной дверной ручки используется сенсорный механизм TouchOpen. Дверца с встроенным механизмом SoftClose закрывается плавно и тихо всего одним нажатием пальца. За стеклянной дверцей достаточно места для одновременного хранения 83 бутылок. Внутри прибора поддерживается наиболее оптимальная температура, поэтому вы в любой момент сможете насладиться вкусом напитка. С помощью выдвижных деревянных полок легко просмотреть всю коллекцию и быстро достать нужную бутылку.

В новой модели установлен угольный фильтр, который поддерживает чистоту воздуха внутри камеры хранения, чтобы в помещение не попадали неприятные запахи. Известно, что вино «дышит» через пробку, поэтому очистка воздуха также помогает сохранять оригинальный вкус и запах вина.

Сравнительные характеристики: винные шкафы Excellence Line и Classic Line

		WineCooler V6000	WineCooler 90 SL	WineCooler UCSL
Страница каталога		201	201	202
Исполнение				
Высота встраивания	см	177,8	90,6	82–87
Однодверный		■	■	■
Общий полезный объем	л	271	144	94
Класс энергоэффективности		A	A	A
Использование				
Покрытие HygienePlus			■	
Светодиодная подсветка		■	■	■
Быстрое охлаждение и/или быстрое замораживание			■	
Управление и дисплей				
Индивидуальная регулировка температуры		■	■	■
Цифровой дисплей		■	■	■
Сенсорное управление		■		■
Механизм закрывания дверцы SoftClose/SoftClosePlus		■	■	■

WineCooler V6000

Идеальное решение side-by-side в сочетании с приборами Jumbo 60i и Iglu 60i.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Две температурные зоны
- Полезный объем: 271 л
- Вместимость: 83 бутылки вина
- Ящик для напитков с полностью выдвижными телескопическими направляющими
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Регулируемое освещение
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 32 дБ

Информация о приборе

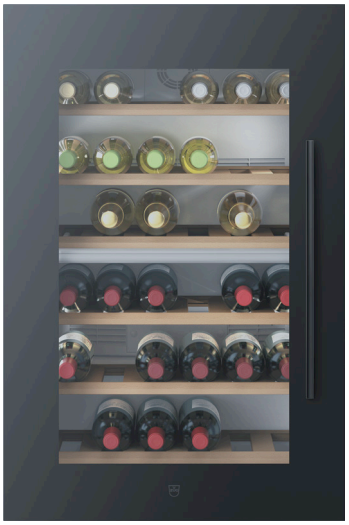
Размеры прибора 1816×595×552 мм
Электросеть 220-240 В~ 10 А

A Класс энергоэффективности B Уровень шума

176 кВтч/год

Цена

Черное зеркальное стекло, без ручки
Правая навеска дверцы **WC6T-51095** 7995 Евро



Winecooler 90 SL 60

Оптимальная интеграция: высота данного шкафа для охлаждения вина прекрасно подходит для его установки с другими приборами V-ZUG.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Две температурные зоны
- Полезный объем: 144 л
- Вместимость: 36 бутылок вина
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Кнопочное управление
- Уровень шума: 39 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 901×594×566 мм
Электросеть 230 В~ 100 Вт 10 А

A Класс энергоэффективности C Уровень шума

131 кВтч/год

Цена

Черное зеркальное стекло, черная ручка
Правая навеска дверцы **WEK7** 6295 Евро
Левая навеска дверцы **WEK7** 6295 Евро
Платиновое зеркальное стекло, черная ручка
Правая навеска дверцы **WEK7** 6495 Евро
Левая навеска дверцы **WEK7** 6495 Евро

Winecooler UCSL 60

Винный шкаф с функцией открывания прикосновением TouchOpen подходит для установки под столешницу.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Две температурные зоны
- Полезный объем: 94 л
- Вместимость: 34 бутылки вина
- Ящик для напитков с полностью выдвижными телескопическими направляющими
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Регулируемое освещение
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление
- Уровень шума: 35 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 816×597×571 мм
Электросеть 220-240 В~ 10 А

A Класс энергоэффективности B Уровень шума

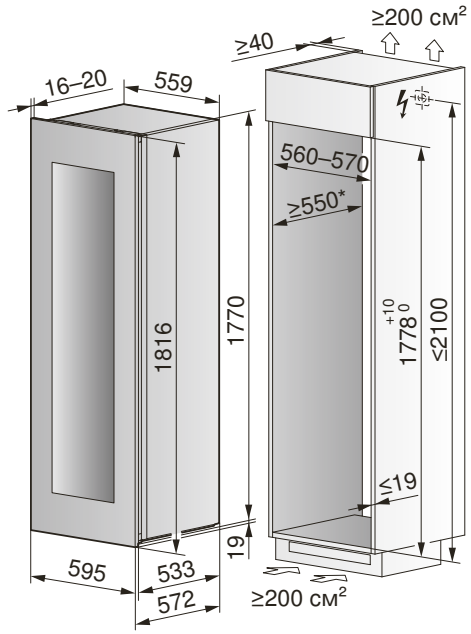
146 кВтч/год

Цена

Черное зеркальное стекло, без ручки
Правая навеска дверцы **KWUCSL60** 6495 Евро

Схемы встраивания

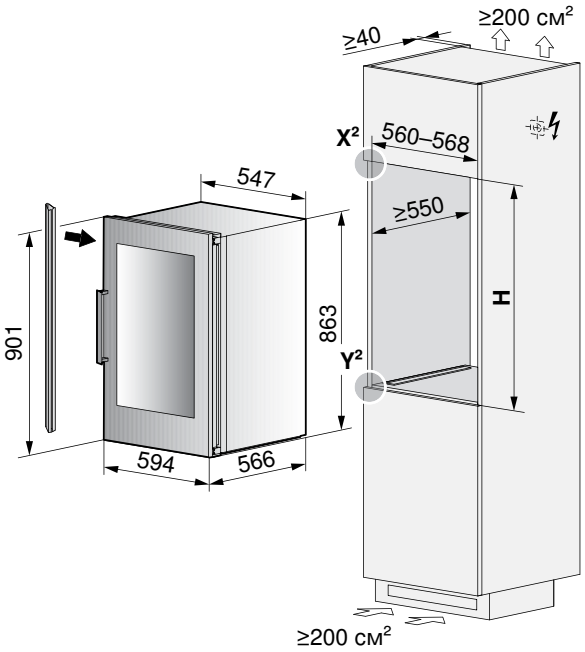
WineCooler V6000



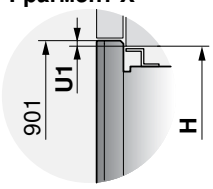
* = Рекомендуется: 560 мм

Более подробная информация по установке.

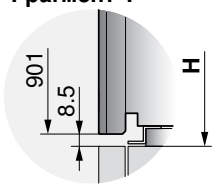
WineCooler 90 SL



Фрагмент X²



Фрагмент Y²

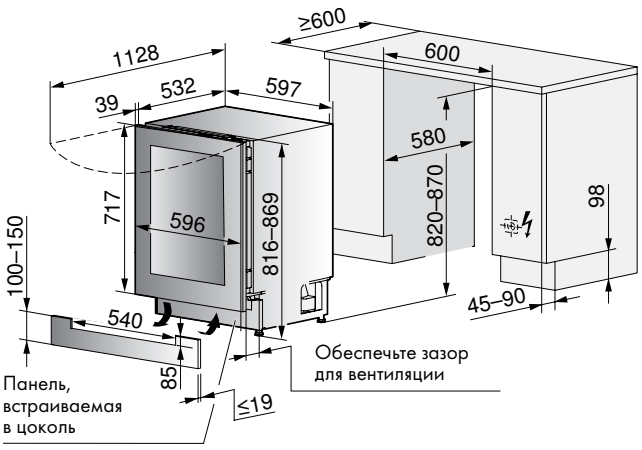


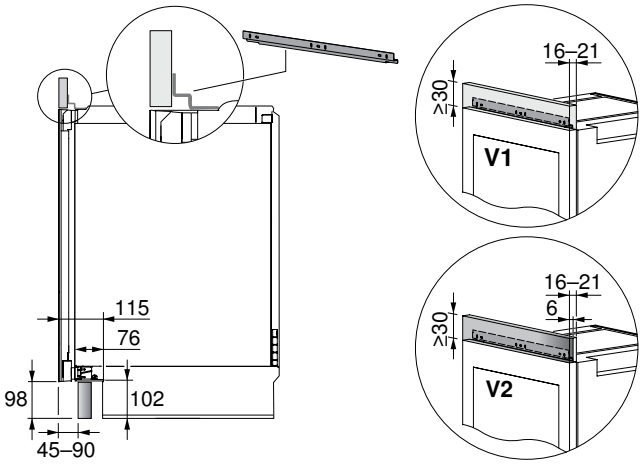
Более подробная информация по установке.

Тип установки	Высота ниши, H	Монтажный комплект, артикул	Высота монтажного комплекта	Нахлест
EURO 90/60	906	1031817	16 мм	4 мм

WineCooler UCSL

Вентиляционная решетка входит в комплект поставки. Монтажный уголок: арт. №1062627.
Панель из дерева (V1) или зеркального стекла (V2)

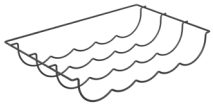




Тип установки	Высота ниши, H
EURO 60	820–870 + 2

Более подробная информация по установке.

Аксессуары: холодильные и винные шкафы



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

Описание	Арт. №	Цена, евро	CombiCooler V4000 178NI	Jumbo 60i	WineCooler V6000	WineCooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
1 Полка-держатель для бутылок	1062819	207.-	■							
2 Полка-держатель для бутылок	1046601	207.-		■						
3 Набор ящиков	1038479	67.-	■				▲(1)	▲(1)		
4 Угольный фильтр	1034054	91.-			▲(1)	▲(1)				
5 Фильтр для воды	1088601	160.-					▲(1)			
6 Набор фасадов из нержавеющей стали, правая сторона*	1087155	4178.-					■			
7 Набор фасадов из нержавеющей стали, левая сторона*	1090119	4178.-					■			
8 Набор фасадов из нержавеющей стали, правая сторона*	1087157	3714.-						■		
9 Набор фасадов из нержавеющей стали, левая сторона*	1090120	3714.-						■		
10 Набор фасадов из нержавеющей стали, правая сторона*	1087156	2553.-								■
11 Набор фасадов из нержавеющей стали, левая сторона*	1090121	2553.-								■
12 Набор фасадов из нержавеющей стали, правая сторона*	1090125	3018.-							■	
13 Набор фасадов из нержавеющей стали, левая сторона*	1090126	3018.-							■	

■ совместимо с прибором ▲ (количество) входит в комплект * размеры см. в схемах встраивания

ADORA
SONOS
mineral

Стиральные машины Adora

Высококачественные стиральные машины сделают вашу повседневную жизнь проще.

Интеллектуальные функции и забота об окружающей среде

Стиральные машины Adora открывают доступ к большому набору удобных и полезных программ. Мы используем только самые современные технологии, поэтому наши приборы потребляют минимальное количество воды, электричества и моющего средства.

Adora – это серия стиральных машин премиум-класса, с помощью которых вы сможете стирать одежду удобным и экологически безопасным образом. Во всех приборах нам удалось добиться низкого потребления воды и энергии. Тем не менее, с активированной функцией EcoManagement они будут работать еще более экономично. С функцией OptiDos вам больше не придется каждый раз самостоятельно рассчитывать нужное количество моющего средства. В стиральных машинах Adora установлен дозатор, который обеспечивает автоматическую подачу необходимого количества моющего средства из резервуара – одним нажатием кнопки.

Сложные технологии для простого управления

При разработке стиральных машин Adora особое внимание мы уделили надежности, долговечности и комфорту в использовании.

Сенсорный дисплей с поворотной панелью управления

Все стиральные и сушильные машины Adora оснащены цветным сенсорным дисплеем с интуитивно понятным пользовательским интерфейсом. Специальный поворотный механизм позволяет наклонить дисплей на 45 градусов для более эргономичного взаимодействия с элементами управления. Это особенно удобно, когда стиральная и сушильная машина установлены в колонну и панель управления находится выше уровня глаз.

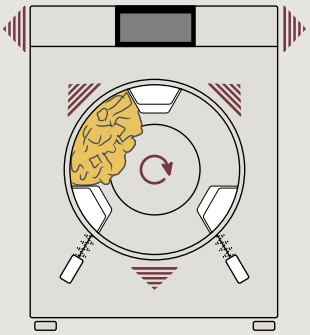
Отличная подсветка

Во всех стиральных машинах Adora установлена светодиодная подсветка барабана – больше никаких забытых носков после стирки. Подсветка активируется автоматически при открывании дверцы, но ее также можно включить нажатием кнопки. Система имеет длительный срок службы и не требует обслуживания.

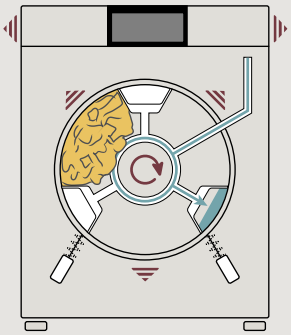
Тихая стирка с системой поглощения вибраций

Все стиральные машины Adora оснащены функцией, разработанной компанией V-ZUG – системой поглощения вибрации (VAS). Она предназначена для снижения шума во время стирки. Обычно белье распределяется по барабану неравномерно. Это приводит к нарушению баланса и возникновению вибраций во время отжима. Разработанная нами система сводит количество вибраций к минимуму. Во время отжима датчики отслеживают положение одежды и, если баланс нарушен, прибор наполняет водой одну или несколько особых ячеек, выполняющих роль противовесов. В результате прибор работает тише и служит дольше.

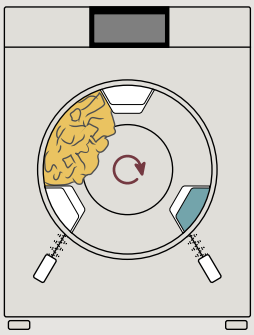
Система поглощения вибрации



Белье, скопившееся в одной части барабана, приводит к нарушению баланса, что в свою очередь вызывает вибрацию.



Датчик измеряет степень дисбаланса и компенсирует его путем добавления воды.



Барабан возвращается в нейтральное положение, и его работа снова становится тише.

Автоматическое дозирование моющего средства

Стиральная машина Adora с функцией OptiDos автоматически определяет и дозирует нужное количество моющего средства с учетом объема и степени загрязнения одежды. Экономичная стирка без лишних усилий.

Для запуска стирки достаточно всего три нажатия. Функция OptiDos автоматически подсчитает идеальное количество моющего средства в зависимости от выбранной программы, количества и степени загрязненности белья. Это позволяет исключить ситуации, когда добавлено слишком много или слишком мало моющего средства. OptiDos сокращает расход моющего средства и снижает вредное воздействие на окружающую среду.

Два резервуара — 50 стирок

Стиральные машины Adora с функцией OptiDos имеют два резервуара для кондиционера или жидкого моющего средства объемом 1,2 литра каждый. Вы можете наполнять их так, как вам удобно. В зависимости от выбора программы и уровня жесткости воды, двух полностью заполненных резервуаров хватает примерно на 50 стирок при условии, что они наполнены одинаковым моющим средством. В любой момент вы можете слить жидкость из резервуаров, промыть их в автоматическом режиме, если они немного испачкались, и залить новое средство. В качестве альтернативы или дополнения, вы можете использовать стандартный дозатор с правой стороны стиральной машины, добавляя в него, например, кондиционер для белья.

Когда выдвижной лоток открыт, на дисплее отображается уровень моющего средства. На этом же дисплее будут появляться уведомления о необходимости его пополнения. Для очистки резервуаров используется специальная автоматическая программа. Съемный лоток также можно вытащить и ополоснуть вручную под краном.

max 1.2 l
max 1.2 l
ADORA

Большой выбор программ для любого типа ткани и загрязнения

Программы Adora стирают эффективно и бережно. А специальные программы, такие как «Программа против клещей» или «Разглаживание паром» выручат вас в нужный момент.

Разглаживание паром — забудьте про утюг

С программой разглаживания паром в большинстве случаев белье можно уже не гладить. Попадая в барабан через крошечные отверстия, пар разглаживает все складки на одежде. Программу можно использовать в качестве дополнительной практически с любой программой стирки. Программа разглаживание паром Steam Anti-Crease Plus позволяет удалять складки даже на такой плотной ткани, как лен.

Протестировано и подтверждено

TESTEX®

FirstWash — программа для новой одежды

Программа FirstWash позволяет деликатно подготовить новую одежду к носке. Ткань очищается от остатков производственных химических веществ и прочих загрязнений.

Программа против клещей и защита кожи — спасение для аллергиков

Программа против клещей удаляет с ткани до 100% пылевых клещей – возбудителей аллергии и респираторных заболеваний. Ее можно дополнительно подключить к любому режиму стирки при температуре от 60 до 95°C. Программа защиты кожи станет спасением для тех, кто страдает от аллергии или повышенной чувствительности кожи. Она запускает два дополнительных цикла ополаскивания с большим количеством воды.

Программа против клещей разработана совместно с

aha

Allergiezentrum Schweiz
Centre d'Allergie Suisse
Centro Allergie Svizzera

Избранное — любимая программа одним нажатием кнопки

Вы можете сохранить до 6 наиболее часто используемых программ в список избранного, чтобы всегда иметь к ним быстрый и легкий доступ. Перечень избранных программ можно отредактировать в любой момент.

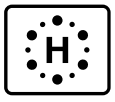
Быстрая программа Sprint — меньше 30 минут на стирку

Одежду со слабыми загрязнениями, например, после тренировки, можно постирать очень быстро. Весь цикл занимает всего 28 минут при температуре 40°C или 39 минут* при температуре 60°C.Эта вспомогательная программа идеально подойдет для случаев, когда вы сильно ограничены во времени. Если вы никуда не торопитесь, то энергосберегающая программа и OptiTime – более экономичный выбор.

* при подключении 400 В

WetClean — мягкий уход за деликатными тканями

Программа WetClean позволяет стирать одежду более бережно, чем во время ручной стирки. Теперь даже деликатные ткани можно стирать в стиральной машине.



Рекомендации по уходу и гигиене стиральной машины

Со временем в стиральной машине могут развиться различные микроорганизмы и появиться неприятные запахи. Разработанные нами рекомендации по уходу за прибором позволят не допустить подобной ситуации. Если с момента стирки при температуре не менее 60°C прошло много времени, на панели управления появится уведомление с рекомендацией включить программу «Гигиена» (без одежды). Вместо этого вы можете включить программу стирки с температурой от 60°C. Если вы будете соблюдать эти рекомендации, ваша стиральная машина будет оставаться чистой на протяжении всего срока службы.

Наша самая экологичная стиральная машина

AdoraWash V6000 с тепловым насосом — годы экономичной стирки благодаря уникальным технологиям.

Adora SLQ WP с тепловым насосом была выпущена в 2013 году. Уникальные особенности прибора позволяют ему до сих пор соответствовать самым строгим требованиям ЕС к энергоэффективности.

EcoManagement — контроль энергопотребления

Благодаря уникальной технологии Heat Pump AdoraWash V6000 автоматически снижает энергопотребление всех программ до минимума. Функция EcoManagement не только рассчитывает примерное потребление до запуска программы, но также отображает фактический расход ресурсов после каждой стирки. Имея доступ к такой информации, пользователи смогут стирать свою одежду наиболее экологичным способом.

Максимальная экономия энергии с системой eHybrid

Система eHybrid задействует тепловой насос, максимально снижая потребление энергии. Нажмите кнопку энергосбережения (ранее кнопка Eco), чтобы настроить работу eHybrid.

Режим энергосбережения	Экономия энергии *	Продолжительность программы	Нагрев воды
оптимальный ■■■	около 55%	135 мин.	Только тепловой насос
очень хороший ■■□	около 30%	120 мин.	В основном тепловой насос с использованием обычного нагрева
хороший ■□□	около 10%	75 мин.	Тепловой насос и обычный нагрев в одинаковых пропорциях

Ориентировочные значения для программы «Цветное белье 60 °C»
* по сравнению с моделью AdoraWash V4000

Эффективность и экологичность

Стиральные машины Adora достигают наименьших показателей потребления воды и электроэнергии. Функция EcoManagement отображает на дисплее информацию о том, сколько понадобится ресурсов для выполнения цикла стирки.

Проверенная временем система EcoManagement помогает пользователям стирать наиболее оптимальным образом, отображая прогнозируемое потребление воды и электричества. В конце программы на дисплее можно посмотреть фактическое потребление ресурсов. Там же можно проверить среднее потребление за последние 25 стирок. Мы подготовили целый набор функций и программ для энергоэффективной стирки.

OptiTime — улучшенная функция отложенного старта

Обычная функция отложенного старта запускает стирку в строго определенное время в соответствии с выбранной продолжительностью программы. Функция OptiTime оптимально использует время ожидания, увеличивая продолжительность работы, но уменьшая потребление энергии.

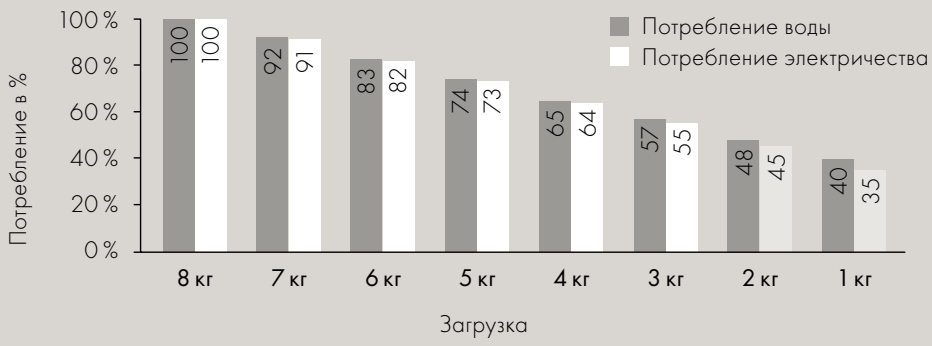
Решение в пользу окружающей среды

С энергосберегающей функцией любая стирка может стать экономичной. При использовании энергосберегающей программы тепловой насос работает в одном из трех режимов: увеличенная продолжительность работы и уменьшенное энергопотребление. В режиме энергосбережения «Оптимальный» AdoraWash V6000 потребляет на 55 % меньше энергии (зависит от выбранной программы) по сравнению с обычными стиральными машинами.

Автоматическое энергосбережение при частичной загрузке

Все стиральные машины Adora оснащены функцией сбережения энергии при частичной загрузке, которая также оптимизирует потребление воды во время каждой стирки.

Автоматическое уменьшение потребления при частичной загрузке



Прибор определяет количество одежды и автоматически регулирует потребление воды и электричества.

ADORA
ADORA

Сравнительные характеристики: стиральные машины Adora Excellence Line

		AdoraWash V6000	AdoraWash V4000	AdoraWash V2000
Страница каталога		218	218	219
Оснащение				
Класс энергоэффективности		A+++	A+++	A+++
Класс эффективности отжима		A	A	A
Скорость отжима	об/мин	400–1600	400–1600	400–1400
Загрузка	кг	1–8	1–8	1–8
Навеска люка		л/п	л/п	л/п
Люк		Хром	Хром	Белый
Технология Heat Pump		■		
Система защиты от протечек Aquastop		■	■	■
Подсветка барабана		■	■	■
Уровень шума во время отжима	дБА	71	69	69
Программы и функции				
Функция автоматического дозирования моющего средства OptiDos			■*	
Система поглощения вибрации (VAS)		■	■	■
Автоматическое уменьшение потребления при частичной загрузке		■	■	■
Добавление одежды после запуска программы		■	■	■
Защита от детей		■	■	■
Датчик прозрачности воды		■	■	
Программа разглаживания паром Steam Anti-Crease Plus | Steam Anti-Crease		■ | ■	– | ■	
Программа для новых вещей FirstWash		■	■	
Быстрая программа Sprint 20-60 °C		■	■	■
Избранное		■	■	■
Набор программ для разных типов ткани		■	■	
Дополнительные программы		■	■	
Индикация необходимости провести очистку прибора		■	■	■
Гигиена прибора		■	■	
Программа против клещей		■	■	
Выбор степени загрязнения одежды		■	■	
Энергосберегающие функции		■	■	
EcoManagement		■	■	
Функция отложенного старта OptiTime		■	■	
Программа бережной стирки WetClean		■		
Управление				
Поворотная панель управления		■	■	■
Панель		Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловое стекло
Управление		Сенсорное	Сенсорное	Сенсорное
Отложенный старт	до 24 ч	■	■	■

* дополнительно

AdoraWash V6000

Самая экологичная стиральная машина в нашем ассортименте, позволяющая экономить драгоценные ресурсы при каждом цикле стирки.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Поворотная панель управления
- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Автоматическое открывание люка
- Светодиодная подсветка барабана
- Диаметр загрузочного люка: 35 см
- Угол открывания люка: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора	850 × 595 × 592 мм		
Электросеть	220-240 В~	2100 Вт	10 А

A+++ -50% | A Эффективность отжима

Цена

Стандартный прибор

Левая навеска люка	**AW6T-11025** (AW6TWHCL)	5945 Евро
Правая навеска люка	**AW6T-11025** (AW6TWHCR)	5945 Евро

AdoraWash V4000

Великолепная стиральная машина с автоматическим дозатором моющего средства.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Поворотная панель управления
- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Автоматическое открывание люка
- Светодиодная подсветка барабана
- Диаметр загрузочного люка: 35 см
- Угол открывания люка: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора	850 × 595 × 592 мм		
Электросеть	220-240 В~	2300 Вт	10 А

A+++ -30% | A Эффективность отжима

Цена

Стандартный прибор

Левая навеска люка	**AW4T-11023** (AW4TOHCL)	4755 Евро
Правая навеска люка	**AW4T-11023**	4755 Евро

AdoraWash V2000

Модель с базовой конфигурацией – проверенное швейцарское качество.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Поворотная панель управления
- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Автоматическое открывание люка
- Светодиодная подсветка барабана
- Диаметр загрузочного люка: 35 см
- Угол открывания люка: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора	850 × 595 × 592 мм		
Электросеть	220-240 В~	2300 Вт	10 А

Цена

Стандартный прибор

Левая* навеска люка	**AW2T-11021** (AW2THWL)	1595 Евро

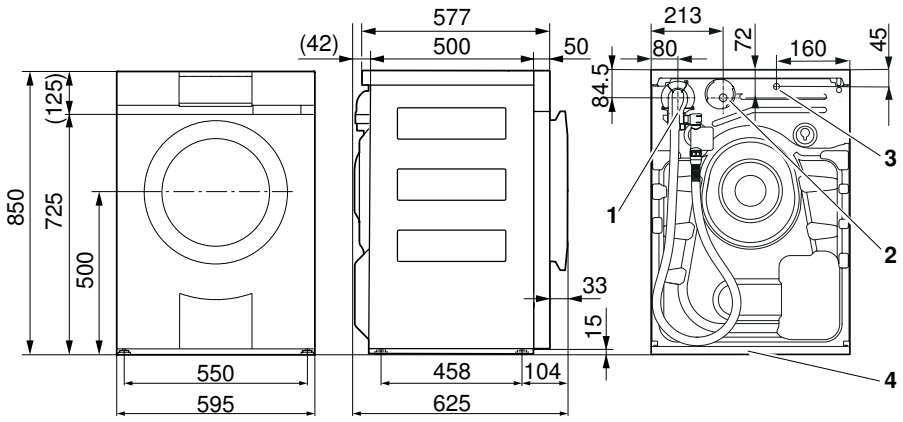
* возможно перенавесить люк в сервисном центре за доп. плату

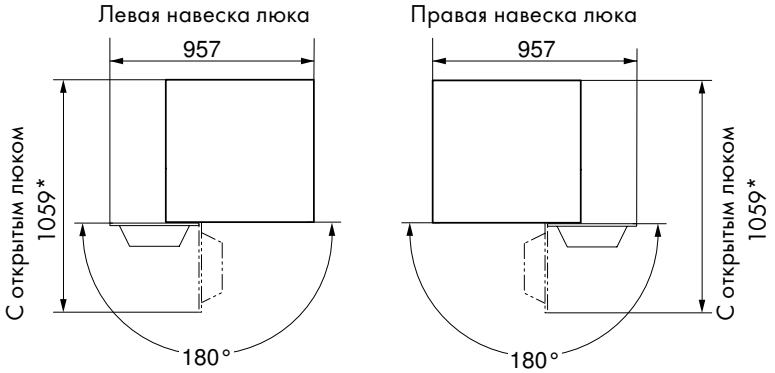
Стиральные машины Adora: перечень программ для разных типов ткани

AdoraWash V2000	AdoraWash V4000	AdoraWash V6000
Цветное белье (1-8 кг)	Цветное белье (1-8 кг)	Цветное белье (1-8 кг)
Шерсть (1-2,5 кг)	Шерсть (1-2,5 кг)	Шерсть (1-2,5 кг)
Ручная стирка (1-2 кг)	Ручная стирка (1-2 кг)	Ручная стирка (1-2 кг)
	Рубашки (не более 7 шт.)	Рубашки (не более 7 шт.)
	Пух (макс. 1 кг)	Пух (макс. 1 кг)
	Верхняя одежда (1-3 кг)	Верхняя одежда (1-3 кг)
	Шелк (1-1,5 кг)	Шелк (1-1,5 кг)
	Тюль (1-2 кг)	Тюль (1-2 кг)
	Детская одежда (1-5 кг)	Детская одежда (1-5 кг)
	Джинсы (1-4 кг)	Джинсы (1-4 кг)
	FirstWash (1-2 кг)	FirstWash (1-2 кг)
	Темная одежда (1–4 кг)	Темная одежда (1–4 кг)
		Нижнее белье (1-3 кг)
		Ручная стирка темной одежды (1-2 кг)
		WetClean (1 кг)

Схемы встраивания

AdoraWash V6000, V4000 OptiDos, V2000





1 Подключение к холодной воде: заливной шланг с системой AquaStop, длина: 1.25 м, G¾"

2 Длина сливного шланга с держателем: 1.5 м
Максимальная высота подключения к сливной трубе: 1.2 м

3 Выход сетевого кабеля, длина: 1.8 м, со штекером

4 Монтажная плита

* Сохраняйте отступы по всему периметру отсека для моющего средства, чтобы при необходимости его можно было легко снять для очистки.

Более подробная информация по установке.

Аксессуары: стиральные машины Adora Excellence Line

1

Описание	Арт. №	Цена, евро	AdoraWash V6000	AdoraWash V4000	AdoraWash V2000
1 Удобный ящик для хранения Adora	W31357	1112.-	■	■	■
2 Сливной шланг, 4 м	W33543	125.-	■	■	■
3 Фиксирующие диски (набор из 2 шт.).	81131132	70.-	■	■	■

■ совместимо с прибором

Сушильные машины Adora

Приборы с технологией Heat Pump
для бережной, эффективной
и экологичной сушки.

Экономичная и экологичная сушка

Сушильные машины Adora не только впечатляют своей производительностью, но и экономно расходуют природные ресурсы. Благодаря различным энергосберегающим программам энергопотребление можно свести к минимуму.

Контроль энергопотребления

Функция EcoManagement следит за энергопотреблением сушильной машины. Перед запуском программы на дисплее отобразится приблизительное потребление электричества, когда программа завершится – фактическое. Также с помощью этой функции можно в любой момент посмотреть общее и среднее энергопотребление за последние 25 циклов сушки.

Разнообразие программ

Сушильные машины Adora имеют в запасе подходящую программу под любой запрос: от быстрой программы Sprint и энергосберегающего режима до специальных программ для разных видов тканей.

Скорость или экономичность

Дополнительная программа Sprint сушит вещи настолько быстро, насколько это возможно. Если вы никуда не торопитесь, то энергосберегающая программа – наиболее экономичный и экологичный выбор.

Тип ткани — индивидуальные настройки для разных типов ткани

Вы можете выбрать оптимальный режим работы сушильной машины для любых вещей, например, шелковых блузок, постельного белья, махровых полотенец или джинсов.

Шерсть — бережная сушка

Бережная сушка шерстяных вещей выполняется при медленном вращении барабана и под воздействием относительно низких температур.

Labor Veritas

Микробиологические исследования, выполненные лабораторией Veritas, подтверждают эффективность программы для детской одежды.

TESTEX®

Деликатность программы для сушки шерсти протестирована и подтверждена Швейцарским Институтом Тестирования Текстиля TESTEX.

Программа «Взбивание» — вещи как новые

С этой высокоскоростной, но при этом высокоэффективной программой, ткани становятся как новые – мягкие и свежие. Дозированное воздействие тепла сначала ослабляет волокна, а затем стягивает их.

Бережная сушка — для тканей, требующих особо деликатного ухода

Относительно низкая температура и меньшая продолжительность сушки – вот в чем секрет.

Программа с использованием корзины — щадящая сушка без единого движения

Вещи находятся внутри корзины на протяжении всего времени сушки, поэтому они не подвергаются износу во время вращения барабана – идеально для обуви, перчаток, мягких игрушек и деликатных тканей. Корзина для сушки доступна в качестве дополнительного аксессуара.

Программа «Защита от складок» — гладить теперь легче

Эта программа сушки особенно хорошо подходит для блузок, рубашек, футболок и хлопковых брюк. После 20-минутного деликатного воздействия тепла, вы можете повесить одежду на вешалку до полного высыхания.

Опция «Избранное» — быстрый доступ к любимым программам

Вы можете сохранить до 6 наиболее часто используемых программ в список избранного, чтобы всегда иметь к ним быстрый и легкий доступ. Перечень избранных программ можно отредактировать в любой момент.

Легкая очистка прибора

Сушильные машины Adora очень просты в уходе. Пух и ворс собираются в фильтре, расположенном в дверце прибора – просто протирайте его в конце каждой сушки. При необходимости фильтрующий коврик можно снять и постирать в стиральной машине или заменить запасным (входит в комплект).

Сравнительные характеристики: сушильные машины Adora Excellence Line

		AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
Страница каталога		229	229
Оснащение			
Класс энергоэффективности		A+++	A++
Снижение энергопотребления, по сравнению с приборами класса A+++		-10%	
Класс эффективности конденсации		A	A
Загрузка	кг	1–7	1–7
Навеска дверцы		л/п	л/п
Возможность напольного монтажа и монтажа в колонну		■	■
Уровень шума	дБ	62	63
Электронный датчик влажности		■	■
Электронный датчик загрузки		■	
Технология Heat Pump		■	■
Программы и функции			
Программа с использованием корзины		■	■
Защита от детей		■	■
Экстра сушка		■	■
Сушка в шкаф		■	■
Сушка под утюг		■	■
Легкая сушка		■	■
Программа Sprint		■	
Защита от складок		■	
Бережная сушка		■	■
Специальный уход, пониженная температура		■	
Шерсть		■	
Функция ReversePlus (пользовательская установка)		■	■
Избранное		■	■
Набор программ для разных типов ткани		■	■
Программа Eco		■	
EcoManagement		■	■
Программа Silent Plus	дБ	60	
Сушка по времени		■	■
Управление			
Поворотная панель управления		■	■
Панель		Акриловое стекло	Акриловое стекло
Управление		Сенсорное	Сенсорное
Дисплей		Полноцветный сенсорный дисплей	Полноцветный сенсорный дисплей
Отложенный старт	до 24 ч	■	■

AdoraDry V6000

Эта универсальная, деликатная и многофункциональная сушильная машина станет идеальным партнером AdoraWash V6000.

Режимы работы и функции

Информация о приборе

- Поворотная панель управления
- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Автоматическое открывание дверцы
- Светодиодная подсветка барабана
- Диаметр загрузочного люка: 42 см
- Угол открывания дверцы: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну
- Прямой отвод конденсата

Информация о приборе

Размеры прибора	850 × 595 × 600 мм		
Электросеть	220-240 В~	1050 Вт	10 А

Цена

Стандартный прибор

Левая навеска дверцы	**AT6T-12019** (AT6TWHWL)	4895 Евро
Правая навеска дверцы	**AT6T-12019** (AT6TWHWR)	4895 Евро

AdoraDry V2000

Модель с базовой конфигурацией станет прекрасным дополнением к AdoraWash V2000.

Режимы работы и функции

Информация о приборе

- Поворотная панель управления
- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Светодиодная подсветка барабана
- Диаметр загрузочного люка: 42 см
- Угол открывания дверцы: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну
- Прямой отвод конденсата

Информация о приборе

Размеры прибора	850 × 595 × 600 мм		
Электросеть	220-240 В~	750 Вт	10 А

Цена

Стандартный прибор

Левая* навеска дверцы	**AT2T-12017** (AT2TWHWL)	1695 Евро

* возможно перенавесить дверцу в сервисном центре за доп. плату

Сушильные машины Adora: перечень программ для разных типов ткани

AdoraDry V2000	AdoraDry V6000
Цветное белье (1–7 кг)	Цветное белье (1–7 кг)
Рубашки (не более 7 шт.)	Рубашки (не более 7 шт.)
Джинсы (1–4 кг)	Джинсы (1–4 кг)
Шелк (1–1,5 кг)	Шелк (1–1,5 кг)
Детская одежда (1–5 кг)	Детская одежда (1–5 кг)
	Постельное белье (1–3 кг)
	Толстый пух (1–2 кг)
	Тонкий пух (1–2 кг)
	Верхняя одежда (1–3 кг)
	Шерсть (1 кг)
	Махровая ткань (1–3 кг)
	Флис (1 кг)
	Гигиена (1–3 кг)
	WetClean (1 кг)

des Minergie-Standards.

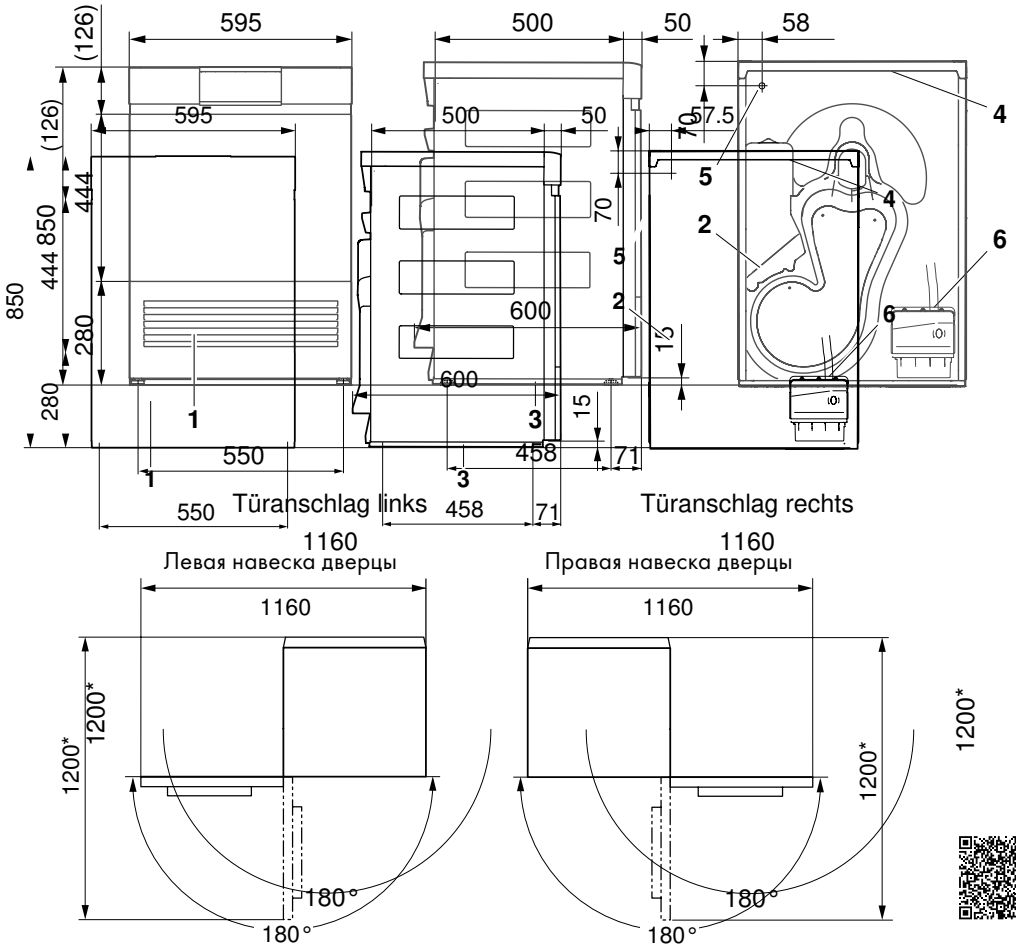
6.1 Abmessungen

Схемы встраивания

! Die angegebenen Masse beinhalten keine Wandabstände. Die Geräte dürfen am Aufstellort nicht mit den umgebenden Wänden in Berührung kommen, damit keine störenden Vibrationsgeräusche entstehen.

AdoraDry V6000, V2000

AdoraTrocknen V2000, V4000, V6000



1 Приток воздуха
2 Отток воздуха
3 Монтажная плита
4 Панель для монтажа в колонну
5 Выход сетевого кабеля, длина: 1,8 м, со штекером
6 Слив конденсата; Подключение к сливной трубке Ø 10,5 мм. Максимальная высота подключения к сливной трубе: 1,2 м; Комплект для слива конденсата, длина: 2 м

1 Kühlluftteil
2 Kühlluftaustritt
3 Installationsplatte
4 Säulenblende
5 Austritt elektrisches Anschlusskabel Länge: 1,8 m, mit Stecker
6 Kondenswasserablauf Ablaufstutzen: ø10,5 m Förderhöhe der Pumpe: 1,2 m Kondenswasser-Ablaufset , Länge: 2 m

* Свободное пространство по всей ширине фронта

* Freiraum über die ganze Frontbreite

Более подробная информация по установке.

Аксессуары: сушильные машины Adora Excellence Line

1

2

	Описание	Арт. №	Цена, евро	AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
1	Удобный ящик для хранения Adora	W31357	1112.-	■	■
2	Сушильная корзина	W55884	211.-	■	■
3	Фиксирующие диски (комплект из 2 шт.)	81131132	70.-	■	■
4	Комплект для выпускной системы	W55969	118.-	■	■
5	Дверная петля 130° (установка в нише)	W54086	123.-	■	■

■ совместимо с прибором

RefreshButler

Эксклюзивные программы для деликатных тканей помогут вернуть вашей одежде свежий и элегантный внешний вид.

Придание свежести и устранение складок без стиральной машины

RefreshButler – это уникальная швейцарская система ухода за тканью, которая нейтрализует запахи, уничтожает бактерии и сушит намокшую одежду.

Прибор освежит костюм после рабочего дня и удалит образовавшиеся складки. RefreshButler устраняет до 99,99% микроорганизмов и бактерий. С его помощью вы сможете быстро высушить спортивную одежду и кроссовки. Пальто или вещи из деликатных тканей можно просто повесить на плечики.

Прибором легко управлять с помощью сенсорного дисплея с интуитивно понятным интерфейсом. Светодиодная подсветка обеспечивает хороший обзор внутреннего пространства. Внутри установлены откидные вешалки и несколько плечиков, которые входят в комплект, корзина для аксессуаров и небольших предметов одежды.

RefreshButler может быть установлен на пол или встроен в гардеробную систему. Для правильного выполнения монтажа следуйте указаниям в инструкции по установке.

Эксклюзивные программы для деликатных тканей

Все программы RefreshButler – придание свежести, устранение складок, сушка и гигиеническая обработка – бережно ухаживают за одеждой, не повреждая ткань.

Придание свежести

Программа «Придание свежести» на длительное время нейтрализует запахи от приготовления пищи и сигарет.

Для удаления и постепенного рассеивания запаха используется технология фотокатализа и пар.

Дополнительная функция защиты от образования складок снижает количество складок и загибов на костюмах в области локтей, паха и коленей. Не подходит для меховых или кожаных изделий.

Сертифицировано

Гигиеническая обработка

Программа «Гигиеническая обработка» устраняет до 99,99% микроорганизмов и бактерий. Не подходит для меховых или кожаных изделий.

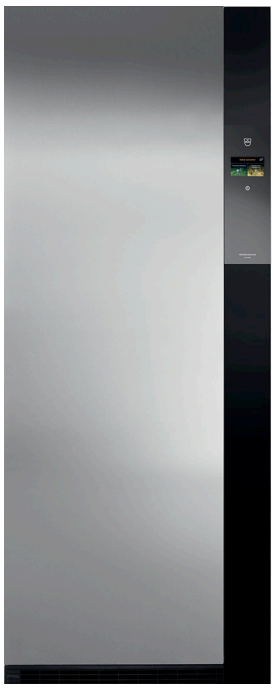
Сертифицировано

Сушка

Бережная сушка намокшей верхней одежды, обуви и деликатных тканей, без механического воздействия. Не подходит для меховых или кожаных изделий*.

Сертифицировано

* Не рекомендуется подвергать воздействию прибора RefreshButler следующие типы тканей: натуральная кожа, искусственная кожа, мех. В случае с кожей, например, могут произойти незначительные изменения цвета, размера и внешнего вида при контакте кожи с паром.



RefreshButler V6000

Для чистой, гигиенически обработанной и свежей одежды.

Режимы работы

Управление и дисплей

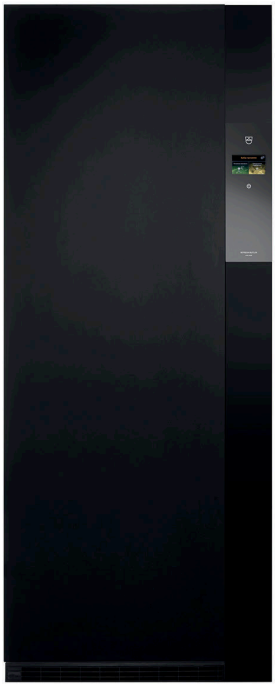
- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Светодиодная подсветка
- Откидные вешалки для одежды
- 5 специальных вешалок
- 1 корзина для небольших предметов
- Резервуар для воды
- Резервуар для конденсата

Информация о приборе

Размеры прибора	1960×775×570 мм		
Электросеть	230 В~	1200 Вт	10 А

Цена

Нержавеющая сталь	**RB6TWCL**	25995 Евро



RefreshButler V6000

Для чистой, гигиенически обработанной и свежей одежды.

Режимы работы

Управление и дисплей

- Сенсорное управление
- Полноцветный графический дисплей
- Светодиодная подсветка
- Откидные вешалки для одежды
- 5 специальных вешалок
- 1 корзина для небольших предметов
- Резервуар для воды
- Резервуар для конденсата

Информация о приборе

Размеры прибора	1960×775×570 мм		
Электросеть	230 В~	1200 Вт	10 А

Цена

Черный	**RB6TWBL**	25995 Евро

12.2 Platzierung

Die nachfolgenden Ausführungen beinhalten nur zur Projektierung relevante Angaben. Bei der Auswahl des Aufstellortes sollte SIA-Norm 181 (Schallschutz im Hochbau) zugrunde gelegt werden. Die Geräte dürfen am Aufstellort nicht mit umgebenden Wänden in Berührung kommen, damit keine störenden Vibrationsgeräusche entstehen. Bei der Platzierung der Geräte müssen die Angaben aus der mitgelieferten Installationsanleitung unbedingt befolgt werden.

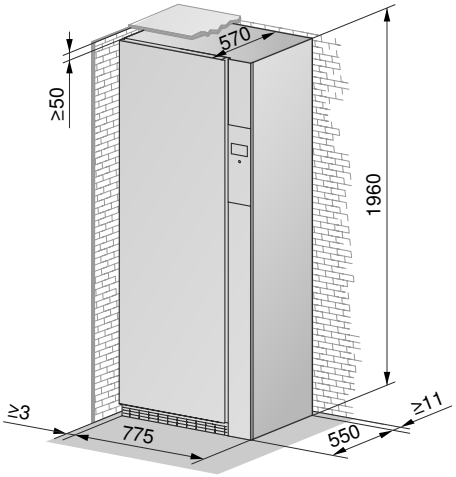
► Das Gerät muss unbedingt waagrecht stehen und einen sicheren Stand haben. Mit Wasserwaage überprüfen.
► Das Gerät darf bei Belastung über Eck nicht wackeln.

Схемы встраивания

F

RefreshButler V6000

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



Если система по уходу за одеждой RefreshButler располагается независимо, расстояние от прибора до стен слева и справа должно быть минимум 3 мм.

Более подробная информация по установке.

Система хранения RefreshButler Wardrobe – интеллектуальный гардероб у вас дома

Система хранения была разработана специально для прибора RefreshButler. Расположение RefreshButler непосредственно внутри гардероба обеспечивает максимальный комфорт в уходе за одеждой: вы можете убрать высушенную одежду сразу в шкаф или, наоборот, освежить костюм перед выходом из дома.

Источником вдохновения для создания этой системы стала переносная модель шкафа, которой пользовался знаменитый итальянский писатель Габриеле Д'Аннунцио в начале 20 века. «Гардеробный шкаф современного мужчины» открывался и закрывался при помощи двух дверей, как большой дорожный сундук.

В гардеробе предусмотрено много продуманных деталей, необходимых для удобного хранения любимых вещей. Подставка под зонты, полочка под часы, полочка для запонок и перьевых ручек, полка для обуви, крючок для ремней – теперь каждая вещь на своем месте. Все хорошо просматривается – быстро найти нужную вещь не составит труда.

Хранение вещей в эргономичном пространстве

Гардеробная система состоит из 3 частей и прибора RefreshButler. Отделения изготовлены из вяза, а отделка выполнена с использованием натуральных материалов. Левое и правое отделения оснащены дверцами, оборудованными для хранения одежды и аксессуаров.

Натуральные материалы

Конструкция изготовлена из натурального браширования вяза. Внутреннее пространство оснащено светодиодной подсветкой, датчиками открывания дверцы и сенсором движения.

Интересные детали

Фронтальные панели выдвижных шкафчиков выполнены из вороненой латуни, петли — из нержавеющей стали.

Идеальный порядок

Система предназначена для хранения предметов гардероба и аксессуаров в идеальном порядке.

RefreshButlerWardrobe

Гардеробная система поставляется в 3 частях:
- левое отделение с дверцей, оборудованной для хранения одежды и аксессуаров
- центральное отделение – ниша для встраивания RefreshButler
- правое отделение с дверцей, оборудованной для хранения одежды и аксессуаров

Прибор RefreshButler заказывается и поставляется отдельно.

Оснащение

Левое отделение: выдвижные ящики, вешалки и полки для одежды.
Дверца левого отделения: хрустальное зеркало без рамки, подставка под зонты, полки.

Центральное отделение: полностью интегрируемый RefreshButler.

Правое отделение: выдвижные ящики, выдвижные полки, полочка под часы, полочка для перьевых ручек, полочка для запонок, полка для обуви, вешалка и полки для одежды.

Дверца правого отделения: вешалка для одежды, крючок для ремней, вешалка для одежды.

Информация о приборе

Масса гардеробной системы	520 кг
Масса RefreshButler	170 кг
Размеры гардероба	2140 x 2620* x 750 мм *4400 с открытыми дверцами

Цена

Брашированный вяз	**RBW262**	109900** Евро

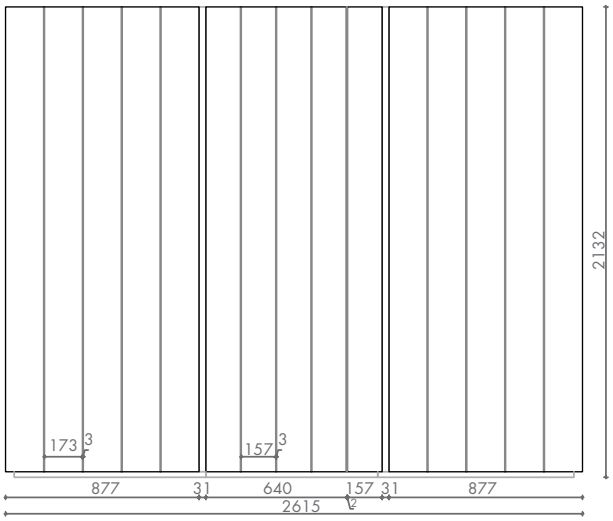
** Прибор RefreshButler не входит в стоимость.
Стоимость исполнения по индивидуальному заказу – по запросу.

RefreshButler поставляется эксклюзивно V-ZUG.

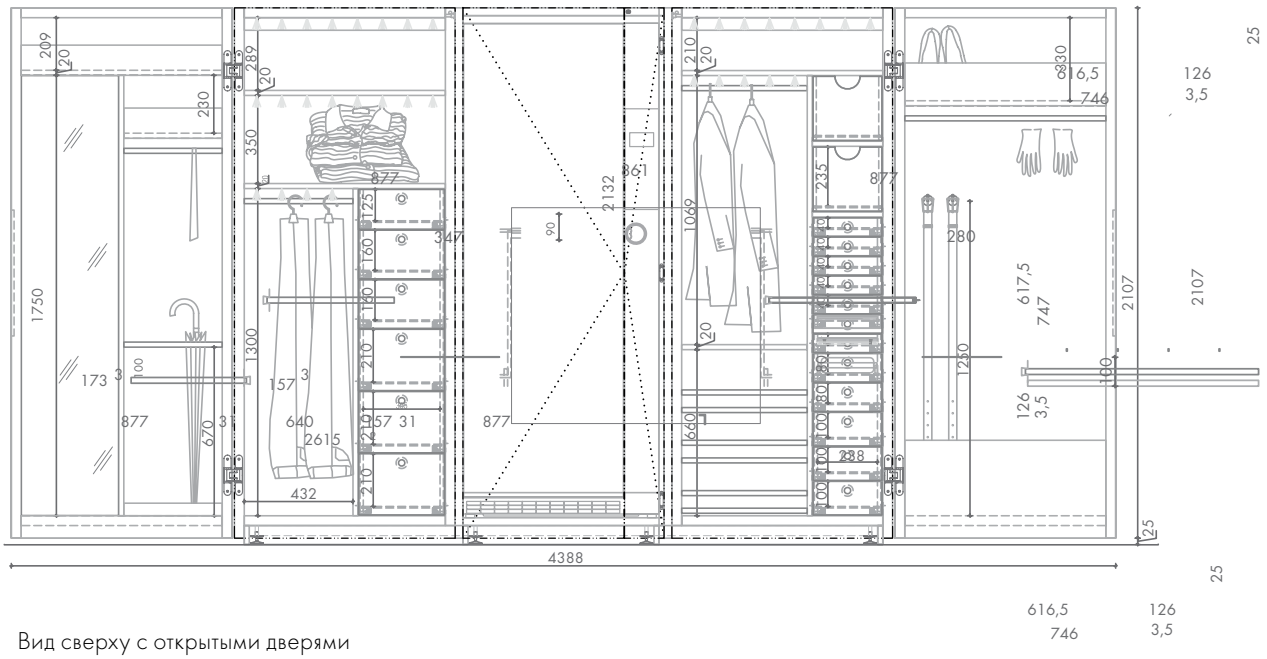
Схемы габаритных размеров

RefreshButlerWardrobe

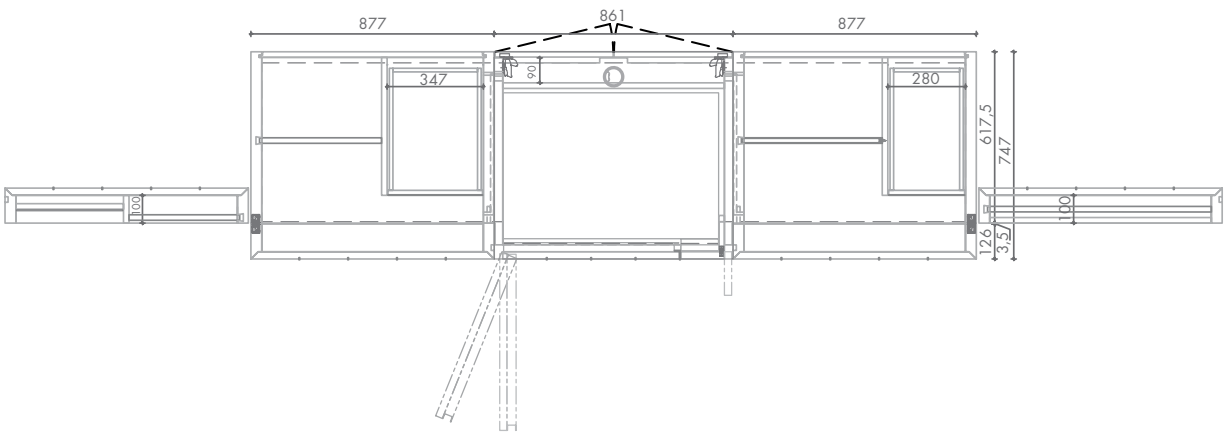
Закрытый вид



Открытый вид



Вид сверху с открытыми дверями



Паровые шкафы и духовые шкафы с паром

Наименование и модель		CombiSteamer V6000 45	CombiSteamer V4000 45	CombairSteamer V6000 60	CombairSteamer V2000 60	Steamer V4000 45	Combi-Steam MSLQ
Показатели энергопотребления [1]							
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокое) до D (низкое)	A++	A++	A+	A+	–	
Энергопотребление, традиционный нагрев	кВтч / цикл	–	–	0,69	0,69	–	0,79
Энергопотребление, конвекция / принудительная конвекция	кВтч / цикл	0,46	0,46	0,62	0,62	–	0,67
Энергопотребление в режиме ожидания, вкл./выкл.	Вт	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50	0,95/0,10
Энергопотребление, пиролитическая самоочистка	кВтч / цикл	–	–	–	–	–	–
Количество рабочих камер		1	1	1	1	1	1
Объем каждой рабочей камеры	л	49	49	69	69	49	55
Характеристики производительности [1]							
Максимальная температура для конвекции / верхнего и нижнего нагрева	°C	230/230	230/–	230/230	230/230	–	230/230
Температура парообразования	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100
Мощность микроволн	Вт	–	–	–	–	–	700
Полезная площадь гриля	$см^2$	–	–	1100	1100	–	1100
Полезный объем рабочей камеры	л	49	49	69	69	49	55
Размеры прибора [2]							
Высота	см	45,4	45,4	59,8	59,8	45,4	59,8
Ширина	см	59,7	59,7	59,7	59,7	59,7	59,6
Глубина (от фронта прибора)	см	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	56,9
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора)	см	33,9	33,9	48,3	48,3	33,9	44,0
Масса нетто [3]	кг	34	34	40	40	34	52
Особенности прибора							
Духовой шкаф	маленький/средний/большой	средний	средний	большой	большой	средний	средний
Внутренние размеры рабочей камеры	высота/ширина/глубина см	27,8/44,5/38,4	27,8/44,5/38,4	39,3/45,8/38,5	39,3/45,8/38,5	27,8/44,5/38,4	31,9/43,75/39,2
Подсветка / стекло		LED/●	●/●	LED/●	●/●	–/●	●/●
Верхний / нижний нагрев		–	–	●	●	–	●
Конвекция		●	●	●	●	–	●
Парообразование		●	●	●	●	●	●
Микроволны		–	–	–	–	–	●
Система пиролитической самоочистки		–	–	–	–	–	–
Гриль стандартный / возможность модернизации		–/–	–/–	●/–	●/–	–/–	●/–
Вертел-гриль / гриль с принудительной конвекцией		–/–	–/–	–/●	–/●	–/–	–/●
Программируемое время	вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Технические данные							
Макс. потребляемая мощность	кВт	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7/5,7
Макс. общая подключенная нагрузка	кВт	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7/5,7
Напряжение	В	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~
Предохранитель	А	1x16	1x16	1x16	1x16	1×16	1x16/1x25

Примечания

–/○/● Отсутствует / возможно за дополнительную плату / входит в комплектацию

[1] Показатели определяются в соответствии с актуальной версией стандарта EN 50304 / 60350.

[2] Для встраиваемой техники: см. размеры в инструкциях и в каталоге.

[3] Если прибор будет встраиваться в кухонный гарнитур, заранее убедитесь, что гарнитур выдержит вес прибора.

	Combair-Steam SL CS SL 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60	Combi-Steam XSLF CST XSL 60 F	Combi-Steam HSL CST HSL 60
	A	A+	A+	A+
	0,7	–	–	–
	0,67	0,53	0,53	0,47
	0,95/0,10	0,95/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10
	–	–	–	–
	1	1	1	1
	55	51	51	34
	230/230	–/230	–/230	–/230
	30-100	30-100	30-100	30-100
	–	–	–	–
	1100	–	–	–
	55	51	51	34
	59,8	45,4	45,4	37,8
	59,6	59,7	59,7	59,6
	56,9	56,9	56,9	56,9
	44,0	34,1	34,1	29,5
	44	36	36	28
	средний	средний	средний	маленький
	31,9/43,75/39,2	27,2/46,6/40	27,2/46,6/ 40,0	25/35,1/38,5
	●/●	●/●	●/●	●/●
	●	–	–	–
	●	●	●	●
	●	●	●	●
	–	–	–	–
	–	–	–	–
	●/–	–/–	–/–	–/–
	–/●	–/–	–/–	–/–
	●/●	●/●	●/●	●/●
	3,7/4,7	3,7/3,8	3,7	3,5
	3,7/4,7	3,7/3,8	3,7	3,5
	220-240~	220-240~	220-240~	230~
	1×16/2×10	1×16/2×10	1x16/2x10	1×16/2×10

Духовые шкафы

Наименование и модель		Combair V6000 60	Combair V6000 60P	Combair V6000 45	Combair V4000 60	Combair V4000 60P	Combair V4000 45
Показатели энергопотребления [1]							
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокое) до D (низкое)	A+	A+	A+	A	A	A
Энергопотребление, традиционный нагрев	кВтч / цикл	0,71	0,73	0,59	0,85	0,86	0,74
Энергопотребление, конвекция / принудительная конвекция	кВтч / цикл	0,65	0,68	0,56	0,79	0,8	0.70
Энергопотребление в режиме ожидания, вкл./выкл.	Вт	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50	1,00/0,50
Энергопотребление, пиролитическая самоочистка	кВтч / цикл	–	3,1	–	–	3,1	–
Количество рабочих камер		1	1	1	1	1	1
Объем каждой рабочей камеры	л	69	69	43	69	69	43
Характеристики производительности [1]							
Максимальная температура для конвекции / верхнего и нижнего нагрева	°C	280/280	300/300	280/280	280/280	300/300	280/280
Температура парообразования	°C	–	–	–	–	–	–
Мощность микроволн	Вт	–	–	–	–	–	–
Полезная площадь гриля	$см^2$	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Полезный объем рабочей камеры	л	69	69	43	69	69	43
Размеры прибора [2]							
Высота	см	59,8	59,8	45,4	59,8	59,8	45,4
Ширина	см	59,7	59,7	59,7	59,7	59,7	59,7
Глубина (от фронта прибора)	см	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора)	см	48,3	48,3	33,9	48,3	48,3	33,9
Масса нетто [3]	кг	37	46	32	36	40	31
Особенности прибора							
Духовой шкаф	маленький/средний/большой	большой	большой	средний	большой	большой	средний
Внутренние размеры рабочей камеры	высота/ширина/глубина см	39,3/45,8/38,5	39,3/45,8/38,5	24,9/44,5/ 38,5	39,3/45,8/38,5	39,3/45,8/38,5	24,9/44,5/ 38,5
Подсветка / стекло		LED/●	LED/●	LED/●	●/●	●/●	●/●
Верхний / нижний нагрев		●	●	●	●	●	●
Конвекция		●	●	●	●	●	●
Парообразование		–	–	–	–	–	–
Микроволны		–	–	–	–	–	–
Система пиролитической самоочистки		–	●	–	–	●	–
Гриль стандартный / возможность модернизации		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Вертел-гриль / гриль с принудительной конвекцией		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Программируемое время	вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Технические данные							
Макс. потребляемая мощность	кВт	3,4	3,4	3,0	3,4	3,4	3,0
Макс. общая подключенная нагрузка	кВт	3,4	3,4	3,0	3,4	3,4	3,0
Напряжение	В	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~
Предохранитель	А	1x16	1x16	1x16	1x16	1x16	1x16

Примечания

–/○/● Отсутствует / возможно за дополнительную плату / входит в комплектацию

[1] Показатели определяются в соответствии с актуальной версией стандарта EN 50304 / 60350.

[2] Для встраиваемой техники: см. размеры в инструкциях и в каталоге.

[3] Если прибор будет встраиваться в кухонный гарнитур, заранее убедитесь, что гарнитур выдержит вес прибора.

	Combair V2000 60	Combair V2000 45	Combair SLP BC SLP 60	Combair SL BC SL 60	Combair SEP BC SEP 60	Combair SE BC SE 60	Combair XSLP BC XSLP 60	Combair XSE BC XSE 60	Combair XSL BC-XSLZ/60
	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	0,85	0,74	0,85	0,86	0,96	0,93	0,80	0,93	
	0,79	0,70	0,7	0,7	0,79	0,79	0,66	0,72	
	1,00/0,50	1,00/0,50	0,95/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	0,80/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	
	–	–	3,1	–	3,1	–	3,1	–	
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	69	43	68	68	68	68	50	50	50
	280/280	280/280	300/280	280/250	300/280	280/250	280/250	280/250	280/250
	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	1100	1100	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
	69	43	68	68	68	68	50	50	50
	59,8	45,4	59,8	59,8	59,8	59,8	45,4	45,4	45,4
	59,7	59,7	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6
	59,6	59,6	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8
	48,3	33,9	44,0	44,0	44,0	44,0	34,1	34,1	34,6
	36	31	54	49	52	48	37	36	41
	большой	средний	большой	большой	большой	большой	средний	средний	средний
	39,3/45,8/38,5	24,9/44,5/ 38,5	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,0/ 41,1
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	●	–	●	–	●	–	–
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
	–/●	–/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	3,4	3,0	3,7	3,4	3,4	3,4	3,3	3,3	3,3
	3,4	3,0	3,7	3,4	3,4	3,4	3,3	3,3	3,3
	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	230~
	1x16	1x16	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10

Микроволновые печи

Наименование		Miwell HSL
Модель		**MW HSL 60**
Технические характеристики		
Мощность микроволнового излучения	Вт	50–1000
Мощность гриля	Вт	800
Размеры		
Размеры прибора (В х Ш х Г)	мм	378 × 596 × 470
Размеры рабочей камеры (В х Ш х Г)	мм	200 × 405 × 380
Объем рабочей камеры	л	31
Масса нетто	кг	28
Технические данные		
Характеристики электрической сети		220-240 В~ 50 Гц
Потребляемая мощность	Вт	2300
Предохранитель	А	10
Длина сетевого кабеля	м	1,2 со штекером

Вакууматор и подогреватели посуды

Тип прибора		Вакууматор	Подогреватель посуды				
Модель		**V6000 14**	**V4000 14**	**WS 60 162**	**V4000 22**	**V4000 28**	**V4000 31**
Размеры							
Внешние размеры (В х Ш х Г)	мм	142 × 596 × 547	142 × 596 × 547	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547	281 × 596 × 547	310 × 596 × 547
Размеры рабочей камеры (В х Ш х Г)	мм	95 × 350 × 285	98 × 515 × 457	116 × 515 × 457	174 × 515 × 457	236 × 515 × 457	236 × 515 × 457
Объем	л	7,8	23	27,3	41	55,5	55,5
Масса нетто	кг	25	17	17,5	18,5	21	22
Технические данные							
Характеристики электрической сети		220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50 Гц	220-240 В~ 50 Гц	220-240 В~ 50 Гц	220-240 В~ 50 Гц	220-240 В~ 50 Гц
Потребляемая мощность	Вт	320	810	810	810	810	810
Предохранитель	А	10	10	10	10	10	10
Длина сетевого кабеля	м	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером

Кофемашина

Тип прибора		Полностью автоматическая кофемашина
Наименование		**Кофемашина V6000 45**
Модель		**COC6T-25005**
Показатели энергопотребления		
Класс энергоэкономичности [1] от A (высокий) до D (низкий)		A
Энергопотребление в год [1]	кВтч/год	64
Функция энергосбережения		●
Автоматическое отключение, программируемое	мин.	15-180
Характеристики прибора		
Полностью автоматическая кофемашина		●
Капсульная / порционная		–
С постоянным фильтром		–
Трубка для подачи горячей воды		●
Трубка для подачи пара		●
Вспениватель молока для приготовления капучино		●
Функция приготовления горячего шоколада		–
Тип конструкции		
Отдельностящий прибор		–
Встраиваемый прибор		●
Размеры прибора [2]		
Высота	см	454
Ширина	см	596
Глубина	см	480
Масса нетто	**кг**	23
Технические данные		
Электропитание		
Напряжение	В	220-240
Потребляемая мощность	Вт	1350
Вместимость		
Резервуар для воды	л	2,3
Контейнер для кофейных зерен	г	350
Контейнер для молока	л	0,5
Раздатчик для кофе/молока		
Регулируемый по высоте от/до	см	8,5-14

Примечания
● Входит в комплектацию
– Отсутствует
[1] Показатели определяются в соответствии с актуальной версией процедуры измерений FEA.
[2] Для встраиваемой техники: размеры см. в каталоге.

Индукционные варочные панели

Модель	Обычная рамка	DualDesign	Вес, кг	Размеры прибора (Ш x Г), мм	Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), мм	Напряжение электрической сети, потребляемая мощность, предохранитель	Подключение
CookTop V4000 I402		●	6,5	384 × 501	390 × 507/размер основания: 373 × 490	230 В~, 3700 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В~, 1-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
CookTop V6000 I905		●	18,5	897 × 501	903 × 507/ размеры основания: 886 × 490	400 В~(3 фазы), 11 100 Вт, 16 А	Рабочее напряжение: 230 В~, 3-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
GK11TIFKZ FullFlex CookTop V6000 I906 FullFlex		●	26	897 × 501	903 × 507/ размеры основания: 886 × 490	400 В~(3 фазы), 11 100 Вт, 16 А	
CookTop Teppan Yaki I40		●	8	384 × 501	390 × 507/размер основания: 373 × 490	230 В~, 2800 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В~, 1-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
CookTop V4000 I904		●	10,5	880 × 380	886 × 386/размер основания: 869 × 369	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	Рабочее напряжение: 230 В~, 2-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
CookTop V2000 I804		●	12	761 × 501	767 × 507/размер основания: 750 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GKD46TIMASZ0 Fusion		●	23,5	761 × 501	767 × 507/размер основания: 750 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
CookTop V6000 I705 FullFlex		●	20,5	691 × 501	697 × 507/ размеры основания: 680 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
CookTop V4000 I604		●	10,5	571 × 501	577 × 507/ размеры основания: 560 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
CookTop V2000 I604		●	10,5	571 × 501	577 × 507/ размеры основания: 560 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
CookTop V4000 I302		●	5,5	281 × 501	287 × 507/размер основания: 270 × 490	230 В~, 3700 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В~, 1-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
CookTop Wok I40		●	9	384 × 501	390 × 507/размер основания: 373 × 490	230 В~, 3000 Вт 16 А	

Расшифровка названий моделей

C Стандартная хромоникелиевая рамка
F Исполнение без рамки, вровень со столешницей
I Индукционная
M MaxiFlex
O OptiGlass
P Панорамное расположение варочных зон
S Спайдерное управление
T Панель управления на верхней части
W Панель Wok (индукционная)

Газовые варочные панели

Модель		GAS951GSAZ	GAS641GSAZ	GAS421GSAZ	GAS411GSAZ	GAS641EKAZ
Установка Накладной монтаж или вровень со столешницей		●	●	●	●	●
Управление		спайдерное	спайдерное	спайдерное	спайдерное	поворотная ручка
Тип нагрева		газ	газ	газ	газ	газ
Тепловая мощность	кВт	13,5	7,5	4,75	6	7,5
Тепловая мощность	МДж/ч	52,5	28,5	18	24	
Ступени мощности		9	9	9	9	полностью настраиваемый
Размеры прибора (Ш x Г x В)	мм	897 × 501 × 98	571 × 501 × 98	384 × 501 × 98	384 × 501 × 98	571 × 501 × 88
Размеры ниши для накладного монтажа (Ш x Г)	мм	886 × 490	560 × 490	373 × 490	373 × 490	560 × 490
Размеры ниши для встраивания вровень со столешницей (Ш x Г)	мм	903 × 507	577 × 507	390 × 507	390 × 507	577 × 507
Масса нетто	кг	21,8	16,8	9	9,4	18,4
Технические данные						
Напряжение	В	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~	220-240~
Частота	Гц	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Потребляемая мощность	Вт	<20	<20	<20	<20	<20
Предохранитель	А	3	3	3	3	3
Длина сетевого кабеля	м	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7

Вытяжки

Модель		DSTS9	DSMS	GKD46TIMASZ0	AiroClearIsland V6000	DSDSR12
Категория / тип прибора		Встраиваемая в столешницу	Встраиваемая в варочную панель	Fusion	Островная вытяжка	Потолочный модуль
Показатели энергопотребления [1]						
Энергопотребление в год (вытяжка AEC)	кВтч/год	62,1	40,4	50,2	38,9	60,4
Класс энергоэкономичности	от A++ (высокий) до E (низкий)	B	A	B	A+	A
Гидродинамическая эффективность (вытяжка FDE)		27,1	31,6	25,9	36,3	
Класс гидродинамической эффективности	от A (высокий) до G (низкий)	B	A	B	A	A
Производительность [2]						
Эффективность подсветки (вытяжка LE)		29,9	–	–	28	
Класс эффективности подсветки	от A (высокий) до G (низкий)	B	–	–	A	D
Удержание частиц жира	%	70	75,1	84,3	89,5	
Класс удержания частиц жира	от A (высокий) до G (низкий)	D	C	C	B	E
Характеристики в режиме отвода воздуха [2] [3]						
Объемный поток воздуха, мин. производительность	$м^3/ч$	280	370	66	247	230
Объемный поток воздуха, макс. производительность	$м^3/ч$	420	500	371	452	630
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	$м^3/ч$	670	590	582	675	830
Уровень шума, мин. производительность	дБ	49	62	28	38	43
Уровень шума, макс. производительность	дБ	57	67	63	52	68
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	69	70	68	63	74
Энергопотребление при автоматическом отключении (выкл) [5]	Вт	0,49	0,49	0,49	0,49	
Энергопотребление в режиме ожидания (без индикации на дисплее) [5]						
Давление, мин. производительность	Па	450	320	10	146	420
Давление, макс. производительность	Па	530	520	454	346	530
Давление, интенсивная ступень	Па	540	700	703	355	630
Характеристики в режиме рециркуляции						
Объемный поток воздуха, мин. производительность	$м^3/ч$	155	265	16	210	260
Объемный поток воздуха, макс. производительность	$м^3/ч$	330	355	350	389	260
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	$м^3/ч$	670	420	521	570	295
Уровень шума, мин. производительность	дБ	43	265	31	41	
Уровень шума, макс. производительность	дБ	60	355	66	56	
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	76	420	75	68	
Подсветка						
Общая мощность (освещение вытяжки)	Вт	1 × 6	–	–	4 × 2	2 × 7
Интенсивность освещения [2]	люкс	171	–	–	225	
Тип		LED	–	–	LED	LED
Размеры прибора [4]						
Ширина	см	88	11	76.1	120	120
Высота	см	105,1	90	206	5,5	31
Глубина	см	12	50,1	50,1	70	70
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью	см	–	–	–	65/50	65/65
Масса нетто (включая все фильтры)	кг	35	14	23,5	35	33
Технические данные						
Потребляемая мощность (при 230 В / 50 Гц)	Вт	270	140	400	138	
Режим отвода воздуха / рециркуляции		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Управление	внутреннее/внешнее	●/–	●/–	●/–	●/○	
Управление		сенсорное	сенсорное	сенсорное	сенсорное	
Ступени мощности	количество/бесступенчато регулируемые	3+i /–	3+i /–	9+i /–	3+i /–	3+i /–
Элементы монтажа						
Диаметр отвода	мм	150	150	150	150	150
Расположение соединения с воздуховодом		сбоку	сбоку	сбоку	сверху	сбоку
Обратный клапан встроен / прилагается		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Количество фильтров	металл/комби	2/–	1/–	2/–	3/–	4/–
Управление	электромеханическое/электронное	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Мощность мотора	Вт	1 × 270	1 × 145	1 × 145	1 × 130	1 × 270

Примечания

–/○/● Отсутствует / возможно за дополнительную плату / входит в комплектацию

[1] Показатели определяются в соответствии с актуальной версией директивы EU 65/2014

[2] Показатели определяются в соответствии с EN 61591

[3] Уровень шума в дБ re 1 pW – в соответствии с EN 60704-3

[4] См. подробные чертежи с размерами от производителя. Для встраиваемой техники: см. размеры в инструкциях и в каталоге.

[5] В соответствии с действующими нормами по разработке экологически безопасных товаров: EU 66/2014

Вытяжки

Модель		AiroClearWall V6000 (120 см)	AiroClearWall V6000 (90 см)	AiroClearCabinet V4000 (90 см)	AiroClearCabinet V4000 (60 см)	AiroClearCabinet V6000 (90 см)	AiroClearCabinet V6000 (60 см)	DF SG9	DF SG6
Категория / тип прибора		Настенные вытяжки		Встраиваемые вытяжки		Вытяжки с выдвижным экраном			
Показатели энергопотребления [1]									
Энергопотребление в год (вытяжка AEC)	кВтч/год	38,9	38,9	43,9	43,9	31,2	31,2	44,9	44,9
Класс энергоэкономичности	от A++ (высокий) до E (низкий)	A+	A+	A	A	A+	A+	A	A
Гидродинамическая эффективность (вытяжка FDE)	%	36,3	36,3	33,1	33,1	34,7	34,7	34,4	34,4
Класс гидродинамической эффективности	от A (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A	A	A	A	A
Производительность [2]									
Эффективность подсветки (вытяжка LE)	%	33	28	42,2	42,2	28	28	21	17
Класс эффективности подсветки	от A (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A	A	A	B	C
Удержание частиц жира	%	89,5	89,5	78	78	78	78	66	66
Класс удержания частиц жира	от A (высокий) до G (низкий)	B	B	C	C	C	C	D	D
Характеристики в режиме отвода воздуха [2] [3]									
Объемный поток воздуха, мин. производительность	$м^3/ч$	247	247	304	304	247	247	240	240
Объемный поток воздуха, макс. производительность	$м^3/ч$	452	452	591	591	452	452	537	537
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	$м^3/ч$	675	675	704	704	653	653	625	625
Уровень шума, мин. производительность	дБ	38	38	49	49	38	38	46	46
Уровень шума, макс. производительность	дБ	52	52	64	64	53	53	63	63
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	63	63	67	67	69	69	66	66
Энергопотребление при автоматическом отключении (выкл) [5]	Вт	0,49	0,49	0,43	0,43	0,49	0,49	0,49	0,49
Давление, мин. производительность	Па	146	146	452	452	149	149	432	432
Давление, макс. производительность	Па	346	346	527	527	346	346	542	542
Давление, интенсивная ступень	Па	355	355	551	551	355	355	599	599
Характеристики в режиме рециркуляции									
Объемный поток воздуха, мин. производительность	$м^3/ч$	210	210	290	290	215	215	165	165
Объемный поток воздуха, макс. производительность	$м^3/ч$	389	389	538	538	392	392	368	368
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	$м^3/ч$	570	570	587	587	566	566	384	384
Уровень шума, мин. производительность	дБ	41	41	55	55	42	42	51	51
Уровень шума, макс. производительность	дБ	56	56	66	66	57	57	68	68
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	68	68	68	68	69	69	71	71
Подсветка									
Общая мощность (освещение вытяжки)	Вт	3 × 2	2 × 2	2 x 2	2 x 2	2 x 2	2 x 2	1 × 7	1 × 7
Интенсивность освещения [2]	лк	196	124	168	168	113	113	147	119
Тип		LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Размеры прибора [4]									
Ширина	см	120	90	86	56	89,8	59,8	90	60
Высота	см	5,5	5,5	45,8	45,8	2,5	2,5	4,6	4,6
Глубина	см	55	55	32	32	30-34,8	30-34,8	28-34,6	28-34,6
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью	см	65/50	65/50	65/60	65/60	65/60	65/60	65/43	65/43
Масса нетто (включая все фильтры)	кг	29	25,5	18	15	27,1	21,8	16	14
Технические данные									
Потребляемая мощность (при 230 В / 50 Гц)	Вт	136	134	265	265	134	134	207	207
Режим отвода воздуха / рециркуляции		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Управление	внутреннее/внешнее	●/○	●/○	●/ –	●/ –	●/○	●/○	●/–	●/–
Управление		сенсорное	сенсорное	кнопки	кнопки	сенсорное	сенсорное	кнопки	кнопки
Ступени мощности	количество/бесступенчато регулируемые	3+i/–	3+i/–	3+i /–	3+i /–	3+i /–	3+i /–	3+i/–	3+i/–
Элементы монтажа									
Диаметр отвода	мм	150	150	150	150	150	150	150	150
Расположение соединения с воздуховодом		сверху	сверху	сверху/справа	сверху/справа	сверху	сверху	сверху	сверху
Обратный клапан встроен / прилагается		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–
Количество фильтров	металл/комби	4/–	3/–	2/–	1/–	3/–	1/–	1/–	1/–
Управление	электромеханическое/электронное	–/●	–/●	–/●	– ●	–/●	–/●	–/●	–/●
Мощность мотора	Вт	1 × 130	1 × 130	1 x 265	1 x 265	1 x 130	1 x 130	1 × 200	1 × 200

Примечания

–/○/● Отсутствует / возможно за дополнительную плату / входит в комплектацию

[1] Показатели определяются в соответствии с актуальной версией директивы EU 65/2014

[2] Показатели определяются в соответствии с EN 61591

[3] Уровень шума в дБ re 1 pW – в соответствии с EN 60704-3

[4] См. подробные чертежи с размерами от производителя. Для встраиваемой техники: см. размеры в инструкциях и в каталоге.

[5] В соответствии с действующими нормами по разработке экологически безопасных товаров: EU 66/2014

Посудомоечные машины

Модель		GS V6000 Heat Pump	GS V6000 OptiLift	GS V6000 с поддоном	GS V6000	GS V4000 с поддоном	GS V4000	GS V2000
Вместимость (количество комплектов посуды) [1]		13	13	14	13	14	13	13
Энергопотребление		Программа ECO	Программа ECO	Программа ECO	Программа ECO	Программа ECO	Программа Eco	Программа Eco
Класс энергоэффективности [1] от A+++ (высокий) до D (низкий)		A+++	A+++	A+++	A+++	A+++	A+++	A+++
Потребление энергии за 100 циклов в программе eco [1]	кВт/ч	48	73	71	63	73	73	73
Потребление энергии за цикл в программе eco [1]	кВт/ч	0,48	0,73	0,71	0,63	0,73	0,73	0,73
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл/Выкл	Вт	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Расход воды за цикл в программе eco [1]	л	8,6	6,7	6,7	6,5	9,3	9,8	9,8
Класс эффективности сушки [1]	от A до G	A	A	A	A	A	A	A
Класс эффективности очистки [1]	от A до G	A	A	A	A	A	A	A
Эксплуатационные характеристики								
Продолжительность (программа ECO) [1]	мин.	358	390	390	345	390	355	355
Автоматическое отключение	мин.	0	0	0	0	0	0	0
Уровень шума	от A до D	B	A	A	A	A	B	A
Уровень шума [2]	дБ	42	38	38	38	38	42	42
Тип конструкции								
Встраиваемая		●	●	●	●	●	●	●
Отдельностоящая со столешницей		–	–	–	–	–	–	–
Отдельностоящая, установка под существующие конструкции		–	–	–	–	–	–	–
Установка в колонну		●	●	●	●	●	●	●
Возможность оснащения декоративной панелью		–	–	●	●	●	●	●
Интегрируемая		–	–	●	●	●	●	●
Полностью интегрируемая		●	●	●	●	●	●	●
Размеры прибора [3]								
Высота	см	86,7-90,7	84,5-96,1	84,5-96,1	78,0-89,6/84,5-96,1	84,5-96,1	78,0-89,6	84,5-96,1
Ширина	см	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6
Глубина с учетом расстояния от стены	см	58	58	58	58	58	58	58
Высота для встраивания под существующую конструкцию	см	87-91	85,1-96,7	85,1-96,7	78,6-90,2/85,1-96,7	85,1-96,7	78,6-90,2	85,1-96,7
Глубина с открытой дверцей	см	115,7	122,2	122,2	115,7/122,2	122,2	115,7	122,2
Регулируемая высота	мм	40	116	116	116	116	116	116
Масса нетто	кг	62	61	51	47/51	51	47	51
Подключение к электрической сети								
Напряжение (50 Гц)	В	230~	230~	230~	230~	230~	220-240~	230~
Потребляемая мощность [4]	кВт	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	2,2	2,2
Предохранитель [4]	А	16	16	16	16	16	10	10
Подключение к водопроводной сети								
Длина заливного шланга G¾"	м	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Возможность подключения к холодной/горячей воде	°C	60	60	60	60	60	60	60
Давление воды	бар	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10
Шланг для отведения воды	м	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Особенности прибора								
Кол-во программ мытья посуды		12	12	12	12	9	8	6
Технология теплового насоса Heat Pump		●	–	–	–	–	–	–
Полочка для столовых приборов ergoPlus		–	●	●	–	●	●	–
Внутренняя светодиодная подсветка		●	●	●	●	●	●	–
Автоматическое открывание дверцы		●	●	●	●	●	●	●
Регулируемые короба/регулировка по высоте		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
LCD-дисплей с текстовыми подсказками		●	●	●	●	●	●	●
Автоматическое регулирование жесткости воды		●	●	●	●	–	–	–
Датчик степени загрязнения		●	●	●	●	●	●	●
Программа SteamFinish		●	●	●	●	●	–	–
Автоматическая программа		●	●	●	●	●	●	●
Программа «Фондю/раклет»		●	●	●	●	●	●	–
Программа Sprint/Party		●/●	●/●	●/●	●/●	●/–	–	–
Ежедневная короткая		●	●	●	●	●	–	–
Программа гигиены прибора		●	●	●	●	●	●	–
Программа для бокалов		●	●	●	●	●	●	●
Опция «Все в одном»		●	●	●	●	●	●	●
Система AquaStop		●	●	●	●	●	●	●
Расход соли за программу мытья/на предмет посуды	г	7,1/0,55	5,6/0,40	5,6/0,40	5,4/0,42	5,6/0,40	8/0,61	8/0,61

Примечания

● Входит в комплектацию

– Отсутствует

[1] Показатели определяются для стандартной программы ECO в соответствии с актуальной версией стандарта EN 50242

[2] Измерено в процессе выполнения программы ECO в соответствии с актуальной версией стандарта IEC 60704-2-3

[3] Размеры ниши для встраиваемой техники. Остальные размеры: см. каталог.

[4] Информация о переключении: см. каталог.

Посудомоечные машины

Модель		GS 60 SL-GVi	GS 60 N-Vi/ GVi
Вместимость (количество комплектов посуды) [1]		13	13
Энергопотребление		Программа ECO	Программа ECO
Класс энергоэкономичности [1]	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++	A++
Энергопотребление в год [1]	кВтч/год	211	261
Потребление энергии за программу мытья [1]	кВтч	0,75	0,93
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл/Выкл	Вт	-/0,1	-/0,1
Расход воды в год [1]	л	1876	2744
Класс эффективности сушки [1]		A	A
Эксплуатационные характеристики			
Продолжительность (программа ECO) [1]	мин.	270	300
Автоматическое отключение	мин.	0	0
Уровень шума [2]	дБ	40	44
Тип конструкции			
Встраиваемая		●	●
Отдельностоящая со столешницей		–	–
Отдельностоящая, установка под существующие конструкции		–	–
Установка в колонну		●	●
Возможность оснащения декоративной панелью		●	●
Интегрируемая		●	●
Полностью интегрируемая		●	●
Размеры прибора [3]			
Высота	см	84,5-96,1	78,0-89,6/84,5-96,1
Ширина	см	59,6	59,6
Глубина с учетом расстояния от стены	см	58	58
Высота для встраивания под существующую конструкцию	см	85,1-96,7	78,6-90,2/85,1-96,7
Глубина с открытой дверцей	см	115,7/122,2	115,7/122,2
Регулируемая высота	мм	116	116
Масса нетто	**кг**	51	46/50
Подключение к электрической сети			
Напряжение (50 Гц)	В	230~	230~
Потребляемая мощность [4]	кВт	3,2	2,2
Предохранитель [4]	А	16	10
Подключение к водопроводной сети			
Длина заливного шланга G¾"	м	1,5	1,5
Возможность подключения к холодной/горячей воде	°C	60	60
Давление воды	бар	1-10	1-10
Шланг для отведения воды	м	1,5	1,5
Особенности прибора			
Кол-во программ мытья посуды		12	5
Технология теплового насоса Heat Pump		–	–
Полочка для столовых приборов ergoPlus		–	–
Внутренняя светодиодная подсветка		●	–
Автоматическое открывание дверцы		●	–
Регулируемые короба/регулировка по высоте		●/●	●/●
Текстовый дисплей		●	–
Автоматическое регулирование жесткости воды		●	–
Датчик степени загрязнения		●	●
Программа SteamFinish		●	–
Автоматическая программа		●	●
Программа «Фондю/раклет»		●	–
Программа Sprint/Party		●/●	–
Ежедневная короткая		●	–
Программа гигиены прибора		●	–
Программа для бокалов		●	●
Опция «Все в одном»		●	●
Система AquaStop		●	●
Расход соли за программу мытья/на предмет посуды	г	5,4/0,42	8/0,61

Примечания

● Входит в комплектацию

– Отсутствует

[1] Показатели определяются для стандартной программы ECO в соответствии с актуальной версией стандарта EN 50242

[2] Измерено в процессе выполнения программы ECO в соответствии с актуальной версией стандарта IEC 60704-2-3

[3] Размеры ниши для встраиваемой техники. Остальные размеры: см. каталог.

[4] Информация о переключении: см. каталог.

Холодильные и морозильные шкафы

Наименование		CombiCooler V6000 Supreme	CombiCooler V4000 178NI	Cooler V6000 Supreme	Jumbo 60i	Freezer V6000 Supreme	Iglu 60i
Категория/тип прибора		Холодильно-морозильный шкаф		Холодильный шкаф		Морозильный шкаф	
Энергопотребление							
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A++	A+++	A++	A++	A+	A++
Энергопотребление в год [1]	кВтч/год	337	146	151	156	351	239
Полезный объем							
Общий полезный объем	л	556	282	619	301	342	216
Объем холодильной камеры	л	425	208	619	211	–	–
Зона сохранения свежести	л	–	–	–	90	–	–
Нижний короб	л	–	–	–	–	–	–
Отсек для хранения вина	кол-во бутылок	–	–	–	–	–	–
Объем морозильной камеры	л	134	74	–	–	342	216
Количество звезд, морозильная камера [2]		★★★★	★★★★	–	★★★★	★★★★	★★★★
Холодильная/морозильная камера с функцией NoFrost		●/●	●/●	●/–	●/–	–/●	–/●
Производительность							
Длительность хранения при отключении электричества [3]	ч	18	14,3	–	–	15	14
Производительность замораживания [4]	кг/сутки	15	5,7	–	–	15	8
Климатический класс		SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T
Температура среды (мин. > макс.)	°C	10 > 43	10 > 43	10 > 43	10 > 43	10 > 43	10 > 43
Уровень шума	от A до D	C	B	C	C	C	C
Уровень шума [5]	дБ	41	35	41	37	41	37
Подсветка: тип/класс энергоэффективности	тип/от A до G	LED/-	LED/-	LED/-	LED/-	LED/-	LED/-
Тип конструкции							
Встраиваемый прибор (стандартной ширины)		●	●	●	●	●	●
Встраивание под столешницу		–	–	–	–	–	–
Интегрируемый прибор [6]		●	●	●	●	●	●
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков		1/1	2/–	1/–	1/–	1/–	1/–
Навеска дверцы (л – левая/п – правая, н – настраиваемая)		л/п	л/п/н	л/п	л/п/н	л/п	л/п/н
Размеры прибора							
Высота	см	205	177,6	205	177,0	205	177,0
Ширина	см	88,7	54,8	88,7	55,9	58,7	55,9
Глубина	см	61	54,5	61,5	54,4	61,5	54,4
Размеры ниши для встраивания [7]							
Высота	см	206,4	177,8	206,4	177,8	206,4	177,8
Ширина	см	90	55	90	56	60	56
Глубина	см	65	60,5	65	55	65	55
Масса нетто [8]	кг	191	71,4	168	70,3	133	71,3
Технические данные							
Напряжение/частота	В/Гц	220–240/50	220–240/50	220–240/50	220–240/50	220–240/50	220–240/50
Потребляемая мощность	Вт	100	140	–	–	300	–
Предохранитель	А	10	10	10	10	10	10
Особенности прибора							
Настройка температуры		сенсорная	сенсорная	сенсорная	сенсорная	сенсорная	сенсорная
Индикация температуры в холодильной камере		●	●	●	●	–	–
Индикация температуры в морозильной камере		●	●	–	–	●	●
Программируемая температура морозильной камеры							
Независимо от холодильной камеры		●	●	–	–	●	●
Вместе с холодильной камерой		–	–	–	–	–	–
Быстрая заморозка с автоматическим отключением		●	●	–	–	●	●
Аварийный сигнал/ошибка морозильной камеры		на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	–	–	на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой
Аварийный сигнал: открыта дверца		на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой
Оснащение холодильной камеры							
Количество стеклянных полок		3	5	4	7	–	–
Количество отделений на дверце		3	4	4	5	–	–
Количество ящиков для овощей		2	1	3	3	–	–
Оснащение морозильной камеры							
Количество отделений		2	3	–	–	7	–
Количество корзин, контейнеров, ящиков		2	3	–	–	4	8
Подключение к водопроводной сети		●	–	–	–	●	–
Система Aquastop		–	–	–	–	–	–

Примечания

–/○/● Отсутствует / возможно за дополнительную плату / входит в комплектацию

1) Показатели годового потребления энергии определяются в соответствии с DIN EN 153 от 1990 г. На практике показатели могут отличаться

2) * -6 °C или холоднее
** -12 °C или холоднее
*** -18 °C или холоднее
**** -18 °C или холоднее, минимальная вместимость морозильной камеры

3) Время, необходимое, чтобы температура поднялась до -9 °C при полной загрузке морозильной камеры.
При частичной загрузке может потребоваться меньшее количество времени.

4) Более подробная информация по вместимости морозильной камеры представлена в инструкции к прибору

5) Измеряется в соответствии с действующей версией стандарта EN 60704-2-14, в дБ re 1pW .

6) Может быть встроен с использованием дверцы шкафа

7) Необходимые размеры ниши представлены на схемах встраивания

8) Устойчивость стены или шкафа под нагрузкой учитывается для веса прибора и его содержимого.

Шкафы для охлаждения вина

Наименование		WineCooler V6000 Supreme	WineCooler V6000	WineCooler 90 SL 60	WineCooler UCSL 60
Категория/тип прибора		Шкаф для охлаждения вина			
Энергопотребление					
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A	A	A	A
Энергопотребление в год [1]	кВтч/год	175	176	131	146
Полезный объем					
Общий полезный объем	л	352	271	144	94
Общее количество бутылок	0.75	72	83	36	34
Количество бутылок в зоне хранения красного вина	0.75	36	40	36	34
Количество бутылок в зоне хранения белого вина	0.75	36	40	36	34
Количество бутылок в зоне 3	0.75	–	–	–	–
Производительность					
Климатический класс		SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Температура среды (мин. > макс.)	°C	10 > 43	10 > 32	10 > 38	10 > 38
Уровень шума	от A до D	C	B	C	B
Уровень шума [5]	дБ	41	32	39	35
Подсветка: тип/класс энергоэффективности	тип/от A до G	LED/-	LED/-	LED/-	LED/-
Тип конструкции					
Отдельностоящий прибор		–	–	–	–
Встраиваемый прибор (стандартной ширины)		●	●	●	●
Встраивание под столешницу		–	–	–	●
Интегрируемый прибор [6]		●	–	–	–
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков		1/–	1/–	1/–	1/–
Навеска дверцы (л - левая / п - правая, н - настраиваемая)		л/п	п	л/п	п/н
Размеры прибора					
Высота	см	205	181,6	90,1	81,6
Ширина	см	58,7	59,5	59,4	59,7
Глубина	см	61,5	55,2	56,6	57,1
Размеры ниши для встраивания [7]					
Высота	см	206,4	178,8	90,6	82-87
Ширина	см	60	56	56	60
Глубина	см	65	55	55	58
Масса нетто [8]	кг	133	89	48	48
Технические данные					
Напряжение/частота	В/Гц	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Потребляемая мощность	Вт	–	–	100	–
Предохранитель	A	10	10	10	10
Особенности прибора					
Настройка температуры		сенсорная	сенсорная	кнопки	сенсорная
Дисплей температуры		внутренний	внутренний	внутренний	внутренний
Аварийный сигнал: открыта дверца		на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой
Аварийный сигнал: температура		на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой

Примечания

–/○/● Отсутствует / возможно за дополнительную плату / входит в комплектацию

1) Показатели годового потребления энергии определяются в соответствии с DIN EN 153 от 1990 г. На практике показатели могут отличаться

2) * -6 °C или холоднее
** -12 °C или холоднее
*** -18 °C или холоднее
**** -18 °C или холоднее, минимальная вместимость морозильной камеры

3) Время, необходимое, чтобы температура поднялась до -9 °C при полной загрузке морозильной камеры.
При частичной загрузке может потребоваться меньшее количество времени

4) Более подробная информация по вместимости морозильной камеры представлена в инструкции к прибору

5) Измеряется в соответствии с действующей версией стандарта EN 60704-2-14, в дБ re 1pW

6) Может быть встроен с использованием дверцы шкафа

7) Необходимые размеры ниши представлены на схемах встраивания

8) Устойчивость стены или шкафа под нагрузкой учитывается для веса прибора и его содержимого

Стиральные машины Adora

Наименование		AdoraWash V6000	AdoraWash V4000 OptiDos	AdoraWash V2000
Максимальная загрузка	кг	8	8	8
Категория / тип прибора		Стиральная машина / фронтальная загрузка	Стиральная машина / фронтальная загрузка	Стиральная машина / фронтальная загрузка
Энергопотребление [1]				
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++(-50%)	A+++(-30%)	A+++(-10%)
Энергопотребление за цикл	кВт/ч	0,45	0,54	0,62
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл	Вт	0,15/-	0,15/-	0,15/-
Расход воды за цикл	л	42	43	45
Характеристики производительности [1]				
Класс эффективности отжима	от A до G	A	A	A
Максимальная скорость вращения барабана при отжиме	об/мин.	1600	1600	1400
Остаточная влажность [2] (полная загрузка/половинная/частичная)	%	43/42/44	52/53/54	50/50/55
Индекс эффективности стирки		1,04	1,04	1,04
Эффективность полоскания	г/кг	3,9	4,5	4,7
Макс. температура белья в барабане (полная загрузка/половинная/частичная)	°C	41/39/27	37/36/25	41/40/27
Продолжительность программы (полная загрузка/половинная/частичная)	мин.	210/160/155	218/165/165	218/165/165
Автоматическое отключение	мин.	0	0	0
Уровень шума	от A до D	A	A	A
Уровень шума	дБ	71	69	69
Тип конструкции				
Встраиваемый прибор		●	●	●
Отдельностоящий прибор со столешницей		●	●	●
Отдельностоящий прибор с возможностью установки под существующие конструкции		●	●	●
Навеска люка [3]		л/п/н	л/п/н	л/п
Размеры прибора [4]				
Высота	см	85	85	85
Ширина	см	59,5	59,5	59,5
Глубина (с учетом расстояния до стены)	см	59,2 (63,8)	59,2 (63,8)	59,2 (63,8)
Высота встраивания	см	85	85	85
Глубина при открытом люке (с учетом расстояния до стены)	см	105,9	105,9	105,9
Регулировка по высоте	мм	20	20	20
Масса нетто	кг	88,5	69	63
Технические данные [5]				
Напряжение	В	230~	230~	230~
Потребляемая мощность	кВт	2,1	2,3	2,3
Предохранитель	А	10	10	10
Подключение к водопроводной сети				
Напорный шланг G ¾	м	1,25	1,25	1,25
Возможность подключения к холодной/горячей воде		●/–	●/●	●/–
Давление воды	бар	1-10	1-10	1-10
Оснащение				
Стиральная машина с технологией Heat Pump		●	–	–
Панель		акриловое стекло	акриловое стекло	акриловое стекло
Панель управления		сенсорная	сенсорная	сенсорная
Дисплей		полноцветный сенсорный	полноцветный сенсорный	полноцветный сенсорный
Количество языков на дисплее/текстовом дисплее		9	9	9
Подсветка барабана		●	●	●
Смешанное 60 °C 230 В 10 А	продолжительность мин.	92	92	90
Смешанное 60 °C Sprint 230 В 10 А	продолжительность мин.	48	48	45
Смешанное 40 °C 230 В 10 А	продолжительность мин.	74	74	75
Смешанное 40 °C Sprint 230 В 10 А	продолжительность мин.	35	35	35
Программа разглаживания паром/расширенная программа разглаживания паром		●/●	●/–	–/–
Система поглощения вибрации (VAS)		●	●	●
Программа против клещей/защита кожи		●/●	●/●	–/–
Частичная загрузка для экономии воды и энергии		●	●	●
Избранное		●	●	●
Программа с возможностью выбора типа ткани		●	●	–
Программа FirstWash		●	●	–
Отсрочка старта	до ... часов	24	24	24
OptiDos		–	●	–
EcoManagement		●	●	–
Длина сетевого кабеля	м	1,8	1,8	1,8
Заливной шланг с системой AquaStop		●	●	●
Сливной шланг с держателем	м	1,5	1,5	1,5
Установочная панель		●	●	●
Максимальная высота подключения к сливной трубе	м	1,2	1,2	1,2

Примечания

●/– Входит в комплектацию/отсутствует

[1] Показатели определяются в соответствии с актуальной версией стандарта EN 60456. Значения указаны для программы eco 40-60 °C при полной/половинной/частичной загрузке.

[2] Степень влажности 100% означает, что после цикла отжима 1 кг одежды (сухой вес) содержит 1 кг воды. Чем меньше показатель (%), тем меньшее количество воды содержится в белье.

[3] Навеска дверцы: л – левая, п – правая, н – настраиваемая

[4] Размеры ниши для встраиваемой техники. Остальные размеры: см. каталог.

[5] Информация о переключении: см. каталог.

Сушильные машины Adora с технологией Heat Pump

Наименование		AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
Максимальная загрузка	кг	7	7
Категория / тип прибора		**Конденсационная сушильная машина с технологией Heat Pump**	
Энергопотребление [1]			
Класс энергоэкономичности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++	A++
Энергопотребление в год	кВтч/год	138	212
Потребление энергии для стандартной программы при полной/половинной загрузке	кВтч	1,12/0,65	1,73/1
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	Вт	2,6/0,09	2,6/0,09
Автоматическое отключение	мин.	10	10
Стандартная программа на этикетке и в спецификации		стрелка на панели	стрелка на панели
Характеристики производительности			
Средняя продолжительность стандартной программы для хлопка [1]	мин.	126	119
Продолжительность стандартной программы при полной/половинной загрузке	мин.	162/99	153/93
Класс эффективности конденсации [1]	от A (высокий) до G (низкий)	A	A
Средняя эффективность конденсации, полная/частичная загрузка	%	93	93
Уровень шума [2]	дБ	62	63
Тип конструкции			
Встраиваемый прибор		●	●
Отдельностоящий прибор со столешницей		●	●
Возможность напольного монтажа в колонну со стиральной машиной		●	●
Навеска люка [3]		л/п/н	л/п
Размеры прибора [4]			
Высота	см	85	85
Ширина	см	59,5	59,5
Глубина (с учетом расстояния от стены)	см	60/61	60/61
Высота встраивания	см	86	86
Глубина при открытой дверце (с учетом расстояния до стены)	см	120	120
Регулировка по высоте	мм	20	20
Масса нетто	кг	52	52
Технические данные [5]			
Напряжение	В	220-240	220-240
Потребляемая мощность	кВт	1,05	0,75
Предохранитель	А	10	10
Оснащение			
Сушильная машина с технологией Heat Pump		●	●
Панель		акриловое стекло	акриловое стекло
Панель управления		сенсорная	сенсорная
Дисплей		полноцветный сенсорный	полноцветный сенсорный
Количество языков на дисплее		9	9
Программа с возможностью выбора типа ткани		●	●
Программа Silent Plus		●	–
Экосушка		●	–
Программа Sprint		●	–
Функция ReversePlus		●	●
Отсрочка старта	до ... часов	24	24
Сушка по времени	мин.	10-120	10-120
Энергосберегающий режим	0 Ватт	●	●
Диаметр загрузочного люка Ø 42 см/подсветка барабана		●	●
Автоматическое открывание дверцы		●	●
Длина сливного шланга	м	2,5	2,5
Максимальная высота подключения к сливной трубе	м	1,2	1,2
Длина сетевого кабеля	м	1,9	1,9
Установочная панель		●	●

Примечания

●/– Входит в комплектацию/отсутствует

[1] Показатели определяются в соответствии актуальной версией стандарта EN 61121. Годовое потребление энергии рассчитывается по 160 стандартным циклам сушки (хлопок, полная и частичная загрузка), с учетом потребления в режиме ожидания.

[2] В стандартной программе «60 °C хлопок» с полной загрузкой

[3] Навеска дверцы: л – левая, п – правая, н – настраиваемая

[4] Представленные размеры – это минимальные размеры ниши для встраивания под существующую конструкцию. Остальные размеры: см. каталог.

[5] Информация о переключении: см. каталог

Система ухода за одеждой RefreshButler

Наименование		RefreshButler V6000
Категория / тип прибора		Система ухода за одеждой с технологией Heat Pump
Энергопотребление		
Придание свежести [1) 2)]	кВтч/мин.	0,87/80
Придание свежести + защита от складок [3) 2)]	кВтч/мин.	1,05/115
Гигиеническая обработка [2) 4)]	кВтч/мин.	1,30/165
Сушка при 60% остаточной влажности [5)]		
Общее потребление энергии	кВтч/мин.	1,25/136
Энергопотребление на кг	кВтч	0,25
Характеристики		
Максимальная загрузка	кг	5
Тип конструкции		
Отдельностоящий прибор		●
Встраиваемый прибор, установка в нишу		●
Навеска двери		левая
Размеры прибора		
Высота	см	196
Ширина	см	77,5
Глубина	см	57
Глубина с открытой дверцей	см	1220
Масса нетто	**кг**	170
Оснащение		
Технология Heat Pump		●
Панель управления		сенсорная
Отображение продолжительности программы		●
Внутренняя подсветка		LED
Отсрочка старта	до ... часов	24
Придание свежести		●
Защита от складок		●
Гигиеническая обработка		●
Сушка		●
Резервуар для воды		●
Резервуар для конденсата		●
Уровень шума [6)]	дБ	52
Уровень шума [6)] при использовании пара	дБ	38
Фотокатализ		●
Технические данные		
Напряжение	В	230~
Частота	Гц	50
Потребляемая мощность	кВт	1,2
Предохранитель	А	10
Длина сетевого кабеля	м	2,5

Примечания

●/– Входит в комплектацию/отсутствует

1) Программа «Придание свежести», заводские настройки, загрузка 1 кг

2) Среднее энергопотребление на программу

3) Программа «Придание свежести» + защита от образования складок, заводские настройки, загрузка 1 кг

4) Программа «Гигиеническая обработка», заводские настройки, загрузка 1 кг

5) Значения определены в соответствии со стандартом EN 61121: 2005, для программы «Сушка», полная загрузка, нормальная сушка (не деликатная), 5 кг IEC

6) Программа «Придание свежести», заводские настройки

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИИ

Москва: + 7 495 150 09 66