



Швейцарское качество у Вас дома



Идеи для вдохновения у Вас дома

Коллекция 2019 / 2020



ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

Комбинированные паровые шкафы, духовые шкафы с паром

 Конвекция Идеально для выпекания и жарения.	 Конвекция с влажностью, комбинированный режим Оптимально сохраняет влагу ингредиентов.	 Программа приготовления методом sous-vide (Vacuisine) Деликатное приготовление блюд в вакуумном пакете при низкой температуре.
 Конвекция с влажностью Сохраняет влагу внутри ингредиентов.	 Конвекция с паром, комбинированный режим Ускорение процесса приготовления путем добавления пара.	 Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic Распознает размер и форму блюда и выполняет настройку времени приготовления и температуры.
 Конвекция с паром Более быстрое и равномерное приготовление с сохранением влаги внутри ингредиентов.	 Режим PizzaPlus, комбинированный режим Для приготовления хрустящей основы пиццы и пирогов.	 Профессиональная выпечка Выпекание с автоматическим добавлением влаги.
 Режим PizzaPlus Для приготовления хрустящей основы пиццы и пирогов.	 Верхний / нижний нагрев, комбинированный режим Традиционная выпечка, приготовление или жарение с опцией PowerPlus.	 Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting Деликатное приготовление мяса.
 Верхний / нижний нагрев Традиционная выпечка, приготовление или жарение.	 Верхний / нижний нагрев с влажностью, комбинированный режим Влага ингредиентов остается в рабочей камере.	 Программа автоматического восстановления и разогрева блюд Деликатный разогрев готовых блюд и полуфабрикатов.
 Верхний / нижний нагрев с влажностью Сохраняет влагу внутри ингредиентов.	 Нижний нагрев, комбинированный режим Подходит для доведения до готовности основы пирогов с опцией PowerPlus.	 Избранное Легко и быстро сохраняйте любимые программы.
 Гриль Жарение на гриле, приготовление тостов.	 Гриль, комбинированный режим Ускоренное жарение при помощи гриля, приготовление тостов и gratin.	 Мои рецепты Храните собственные рецепты непосредственно в памяти прибора.
 Гриль с конвекцией Подходит для жарения крупных кусков мяса.	 Гриль / конвекция, комбинированный режим Три функции в одном – быстрые и вкусные результаты.	 Рецепты Множество рецептов для вдохновения.
 Пар Идеально подходит для деликатного приготовления свежих овощей.	 Пар, комбинированный режим Идеально подходит для быстрого и деликатного приготовления овощей с опцией PowerPlus.	 Поддержание температуры блюда Поддерживает температуру блюда после его приготовления.
 Пар 40 °C / оттаивание Деликатное размораживание продуктов.	 Пар + микроволны (PowerSteam) Быстрое, деликатное приготовление с использованием пара и микроволн.	 Гигиена Для стерилизации контейнеров, детских бутылочек и банок для варенья.
 Пар 80 °C Идеальная температура для приготовления рыбы.	 Программа разогрева и восстановления блюд Деликатный разогрев замороженной или приготовленной пищи.	 Wellness Для подогрева полотенец, компрессов, камней и т.д.
 Пар 90 °C Идеальная температура для приготовления мяса.	 Программа разогрева, комбинированный режим Деликатно разогревает блюдо, не высушивая его.	 Подогрев тарелок Удобный способ согреть тарелку.
 Пар 100 °C Идеальная температура для приготовления овощей.	 Программа разогрева и восстановления блюд PowerRegeneration Оптимальная программа для разогрева готовых блюд.	 Быстрый нагрев Духовой шкаф нагревается при помощи режимов конвекции и нижнего подогрева, что ускоряет его предварительный нагрев.
 Микроволны Для разогревания и размораживания продуктов.	 EasyCook При использовании настроек по умолчанию блюдо приготовится наиболее оптимальным образом.	
 Конвекция, комбинированный режим Ускоренное выпекание, приготовление, жарение и высушивание.	 Система приготовления для гурманов GourmetGuide Умные программы автоматически используют сложные методы приготовления.	

Подогреватели для посуды

 Подогрев тарелок Удобный способ согреть тарелку.	 Поддержание температуры блюда Поддерживает температуру блюда после его приготовления.	 Избранное Легко и быстро сохраняйте любимые программы.
 Подогрев чашек Идеально подходит для чашек и стаканов.	 Приготовление йогурта Идеальный способ приготовить йогурт.	

Микроволновые печи

 Микроволны Для разогревания и размораживания продуктов.	 CombiCrunch Золотистая корочка и идеальная хрустящая основа.	 Программа автоматического восстановления и разогрева блюд Деликатный разогрев готовых блюд и полуфабрикатов.
 Конвекция Идеально для приготовления выпечки и жарения.	 Избранное Легко и быстро сохраняйте любимые программы.	 Быстрый нагрев Духовой шкаф нагревается при помощи режимов конвекции и нижнего подогрева, что ускоряет его предварительный нагрев.
 Гриль Жарение на гриле, приготовление тостов.	 Программа автоматического программирования AutomaticPlus Настройте и готовьте ежедневные рецепты быстро и легко.	
 Гриль с конвекцией Подходит для жарения крупных кусков мяса.	 Пар 40 °C / оттаивание Деликатное размораживание продуктов.	

ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

Духовые шкафы

	Конвекция с влажностью Идеально для выпечки и жарения – влага сохраняется внутри ингредиентов.		Нижний нагрев Подходит для доведения до готовности основы пирогов.		Рецепты Множество рецептов для вдохновения.
	Конвекция Идеально для приготовления небольших булочек на нескольких уровнях одновременно.		Гриль с конвекцией Подходит для жарения крупных кусков мяса.		Мои рецепты Храните собственные рецепты непосредственно в памяти прибора.
	Конвекция Eco Экономит электроэнергию, подходит для приготовления гратенов и жаркого.		Гриль Жарение на гриле, приготовление тостов.		Поддержание температуры блюда Поддерживает температуру блюда после его приготовления.
	Режим Pizza Plus Для приготовления хрустящей основы пиццы и пирогов.		EasyCook При использовании настроек по умолчанию блюдо приготовится наиболее оптимальным образом.		Подогрев тарелок Удобный способ согреть тарелку.
	Верхний / нижний нагрев Традиционная выпечка, приготовление или жарение.		Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting Деликатное приготовление мяса.		Быстрый нагрев Ускоряет предварительный нагрев.
	Верхний / нижний нагрев с влажностью Сохраняет влагу внутри ингредиентов.		Система приготовления для гурманов GourmetGuide Умные программы автоматически используют сложные методы приготовления.		Система пиролизической самоочистки Простая очистка – грязь превращается в пепел.
	Верхний / нижний нагрев Eco Экономит электроэнергию, подходит для приготовления гратенов.		Система автоматического приготовления выпечки Bakeomatic Распознает размер и форму блюда и выполняет настройку времени приготовления и температуры.		
	Верхний нагрев Для создания золотистой корочки.		Избранное Легко и быстро сохраняйте любимые программы.		

Кофемашина

	Кофе Стандартная версия итальянского эспрессо.		Капучино Крепкий кофе под шапкой молочной пены.		Горячая вода Идеально для приготовления чая.
	Эспрессо Небольшая порция и интенсивный вкус.		Латте макиато Эспрессо с горячим молоком и большим количеством пены.		Крепость кофе Вы можете выбрать из 5 настроек крепости кофе.
	2 чашки Двойная порция – можно приготовить в одной или двух чашках.		Латте Одна порция эспрессо с горячим молоком и небольшим количеством пены.		Размер чашки Выбор из 5 размеров порций.

Варочные панели

	Режим усиленного нагрева AutoPowerPlus Автоматическое повышение мощности варочной зоны до момента закипания.		Функция объединения нескольких варочных зон в одну Включает две варочные зоны подряд и объединяет их в одну.		Функция OptiClean Налейте на варочную поверхность воды и оставьте на 10 минут отмокать при температуре 70 °C.
	Система PowerPlus Автоматическое повышение мощности варочной зоны до момента закипания.		Функция растапливания Для деликатного растапливания масла, шоколада, меда при температуре около 40 °C.		Функция переноса нагрева в любую точку варочной панели ProfessionalMode Настройка мощности для варочной зоны путем перемещения по ней посуды.
	Пауза На 10 минут переключает варочные зоны на ступень нагрева 1.		Функция медленного кипячения Для медленной варки сосисок или клецок в горячей воде ниже температуры кипения воды.		Функция сохранения в памяти настроек приготовления Автоматически переносит настройки варочной зоны на другую варочную зону.
	Режим поддержания температуры готового блюда Поддерживает температуру готового блюда на уровне 65 °C.		Оптимальная температура для приготовления мяса Автоматически выбирает идеальную температуру для приготовления мяса.		Функция Teppan Yaki Автоматически распознает панель Teppan Yaki.
	Автоматика закипания Временное переключение на полную мощность, а затем возврат к предыдущей настройке.		Оптимальная температура для приготовления овощей Автоматически выбирает идеальную температуру для приготовления овощей.		Функция OptiLink Вытяжка обменивается данными с варочной панелью и настраивается автоматически.
	Таймер с акустическим сигналом Может использоваться независимо от других функций.		Оптимальная температура для приготовления рыбы Автоматически выбирает идеальную температуру для приготовления рыбы.		GuidedCooking Оказывает помощь в процессе приготовления – готовьте без стресса.
	Продолжительность работы с функцией отключения Автоматически отключает зону приготовления после истечения заданного промежутка времени.		Слайдерное управление Простое и эргономичное управление одним касанием.		
	Функция блокировки от случайного нажатия клавиш управления Отключает панель управления для ее быстрой очистки.		Управление звуковым сигналом нажатия кнопок (вкл./выкл.) Изменяет звук нажатия кнопок или выключает его.		

ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

Вытяжки

	Отвод воздуха Испарения от приготовления выводятся наружу по вытяжному каналу.		Интенсивная ступень Для быстрого и эффективного удаления испарений, например, при жарении.		Функция OptiLink Вытяжка обменивается данными с варочной панелью и настраивается автоматически.
	Рециркуляция Испарения от приготовления поступают в угольный фильтр, очищаются и подаются обратно в помещение.		Автоматика остаточного хода Удаляет остаточные запахи в течение 5-20 минут.		Система ComfortFix Для быстрого и безопасного снятия магнитных креплений жироулавливающих фильтров.
	FlexLED Светодиодная подсветка с возможностью изменения цвета для гармоничного освещения.		Индикация загрязнения жироулавливающего фильтра Уведомление о необходимости очистить металлический жироулавливающий фильтр.		Аспирация по периметру Испарения от приготовления удаляются особенно быстро через отверстия по всему периметру прибора.
	Регулируемое освещение Настройка интенсивности светодиодной подсветки.		Индикация загрязнения угольного фильтра Уведомление о полном насыщении угольного фильтра.		
	Режим SilentPlus Удивительно тихий режим работы благодаря наличию в вытяжке специальной изоляции и покрытия.		Функция блокировки от случайного нажатия клавиш управления Отключает панель управления для ее быстрой очистки.		

Посудомоечные машины

	Автоматическая программа Умные датчики помогают экономить воду и электричество.		Программа Sprint Очень быстрая программа для умеренно загрязненных тарелок для закусок.		Половинная загрузка Экономит воду и электричество при неполной загрузке прибора.
	Опция SteamFinish После сушки чистый пар придает посуде сияющий блеск.		Программа для бокалов Деликатная программа – идеально для бокалов.		Программа Eco Если Вы не торопитесь и хотите сэкономить большое количество электроэнергии.
	Удивительно тихо Настолько тихий режим работы, что Вы с трудом услышите работающий прибор.		Интенсивная программа Программа для сильно загрязненной посуды, в т.ч. сковород.		Энергосбережение Дополнительная программа – понижает температуру и экономит электричество.
	Ежедневная короткая Быстрая программа для умеренно загрязненной посуды, в т.ч. сковороды.		Программа «Фондю / раклет» Идеально очищает фондюшницы и раклетницы.		Отложенный старт Программа запускается автоматически.
	Скоростная программа Короткая программа для мало загрязненных тарелок для закусок.		Программа «Гигиена» Для чувствительной посуды – например, разделочные доски или детские бутылочки.		Функция OptiStart Программа запускается автоматически и экономит электричество.
	Быстрая программа / программа для бокалов Быстрая программа для бокалов или тарелок для закусок.		Предварительное ополаскивание Предотвращает появление неприятного запаха в посудомоечной машине.		Функция EcoManagement Выводит информацию о расходе программой воды и электроэнергии.
	Программа Party Цикл мытья составляет всего 11 минут.		Программа очистки MachineCare Удаляет жир и очищает поверхности рабочей камеры и прочих компонентов.		

Холодильные и морозильные шкафы

	NoFrost Благодаря современной технологии NoFrost размораживание ушло в прошлое.		Система ClickShelf Высота полки настраивается легко и быстро одной рукой.		Сенсорное управление Для комфортного управления прибором.
	Индивидуальная регулировка температуры камер Независимая настройка температуры в холодильной и морозильной камерах.		Режим SilentPlus Минимизирует раздражающий шум с небольшим повышением расхода электроэнергии.		Система SoftTelescope Полностью выдвижные ящики с механизмом автоматического возврата и плавного закрытия.
	Режим MonoFridge Всего за несколько часов морозильная камера превращается в обычную холодильную.		Плавное безопасное закрытие дверцы SoftClose Замедляет дверцу прибора – закрытие происходит тихо и плавно.		Ящик FlexBox Устанавливается индивидуально, предназначен для хранения небольших бакалейных товаров.
	Зона FreshControl Охлажденные продукты хранятся при температуре около 0 °C и идеальном уровне влажности и дольше остаются свежими.		Антибактериальное покрытие HygienePlus Предотвращает развитие вредных микроорганизмов на поверхностях прибора.		Система SoftClosePlus Дверца прибора закрывается особенно плавно даже при ее полной загрузке.
	Функция ClimateControl Минимизирует разницу температур и предотвращает образование слоя льда на задней стенке.		Открытие прикосновением TouchOpen Стеклопанельная дверца без ручки открывается одним легким прикосновением.		
	Функция PartyCooling Более мощное охлаждение при частом открывании дверцы и загрузке теплых продуктов.		Графический дисплей Высококачественный дисплей завершает дизайн прибора.		

ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

Стиральные машины Adora

	Загрузка Максимальная загрузка – 1-8 кг.		Программа с возможностью выбора типа изделия Оптимальные программы для тканей различных типов.		Функция OptiTime Оптимально использует время стирки до окончания выбранной программы.
	Белое / цветное 20-95 °C Температура выбирается в зависимости от типа ткани.		Степень загрязнения / программа против клещей Установка степени загрязнения и программа обработки против клещей.		Программа Eco Дополнительная программа для энергоэффективной стирки.
	Максимальная скорость вращения барабана До 1400 об./мин.		Деликатная стирка Деликатная стирка с ограниченным перемещением белья и с низкой скоростью отжима.		Функция EcoManagement Выводит информацию о расходе программой воды и электроэнергии.
	Максимальная скорость вращения барабана До 1600 об./мин.		Предварительная стирка Предварительная стирка для сильно загрязненного белья.		Подсветка барабана Автоматическое или ручное включение подсветки барабана.
	Стирка в холодной воде 20 °C Энергоэффективная программа для слабо загрязненной одежды.		Программа разглаживания паром Использование пара для предотвращения образования складок.		Функция OptiDos Автоматическое дозирование моющего средства и/или кондиционера для белья.
	Sprint 40 / 60 °C Быстрая программа для слабо загрязненного белья.		Расширенная программа разглаживания паром Расширенное использование пара – идеально подходит для сухой одежды из льна.		Гигиена прибора Программа для гигиенической очистки прибора.
	Шерсть 30 °C Деликатный режим для шерстяных и тонких тканей.		Дополнительные программы Вспомогательные программы.		Пропитка ткани Добавьте средство в отсек для кондиционера, чтобы улучшить качество одежды.
	Ручная стирка 20 °C Очень деликатный режим для одежды с иконкой ручной стирки на ярлыке.		Отложенный старт Программа запускается в заданное время.		
	Программа WetClean Бережная очистка подходит для большинства деликатных тканей.		AquaPlus Настройка уровня интенсивности ополаскивания.		
	Избранное Легко и просто сохраняйте и выбирайте ваши любимые программы.		Датчик прозрачности воды Измеряет степень загрязненности воды для оптимальных результатов.		

Сушильные машины Adora с технологией Heat Pump

	Загрузка Максимальная загрузка – 1-8 кг.		Программа защиты от складок Количество складок снижается благодаря деликатному перемещению одежды в барабане.		Программа Eco Дополнительная программа для энергоэффективной сушки.
	Экстра сушка Для плотных, многослойных изделий и неравномерной загрузки.		Отложенный старт Программа запускается в заданное время.		Функция EcoManagement Выводит информацию о расходе программой воды и электроэнергии.
	Сушка в шкафу Стандартная программа для равномерной загрузки.		ReversePlus Для равномерной сушки без спутывания предметов одежды.		Подсветка барабана Автоматическое или ручное включение подсветки барабана.
	Сушка под утюг Сушка изделий для последующего глажения.		Защита от складок В процессе сушки на одежде образуется значительно меньше складок.		Сушильная корзина Программа сушки с использованием специальной корзины.
	Легкая сушка Сушка изделий для гладильной машины.		Проветривание Программа для придания изделию свежести.		Дополнительные программы Вспомогательные программы.
	Сушка по времени / проветривание Изделие сушится в течение заданного отрезка времени.		Бережная сушка Деликатная сушка одежды.		
	Избранное Легко и просто сохраняйте и выбирайте ваши любимые программы.		Специальный уход, пониженная температура Очень деликатная сушка одежды.		
	Программа с возможностью выбора типа изделия Оптимальные программы для тканей различных типов.		SilentPlus Очень тихая программа.		
	Шерсть Деликатный режим для шерстяных и тонких тканей.		Sprint Быстрая сушка для максимальной экономии времени.		

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 – октябрь 2019 года.

Содержание

9	V-ZUG Ltd	96	Вытяжки
14	Мой дом – моя крепость	106	Встраиваемые в столешницу вытяжки, островные и настенные вытяжки
16	Для нас дизайн – это больше, чем эстетика	109	Встраиваемые вытяжки и вытяжки с выдвижным экраном
24	Паровые шкафы	112	Аксессуары
37	Комбинированные паровые шкафы	114	Посудомоечные машины
40	Аксессуары	126	Посудомоечные машины Adora
44	Духовые шкафы	129	Аксессуары
51	Духовые шкафы	130	Холодильные и морозильные шкафы
51	Компактные духовые шкафы	140	Холодильные шкафы, морозильные шкафы
55	Аксессуары	144	Шкаф для охлаждения вина
56	Выдвижные ящики	145	Аксессуары
60	Вакууматоры, подогреватели для посуды и выдвижные ящики	146	Стиральные машины
64	Аксессуары	161	Стиральные машины Adora
66	Микроволновые печи	164	Аксессуары
67	Микроволновые печи	166	Сушильные машины с технологией Heat Pump
70	Кофемашины	169	Сушильные машины Adora с технологией Heat Pump
72	Кофемашины	172	Аксессуары
74	Варочные панели	174	Гардеробная система Refresh Butler
82	Индукционные варочные панели	177	Refresh Butler
91	Газовые варочные панели	180	Технические характеристики
94	Аксессуары		





Швейцарское качество у Вас дома

V-ZUG – лидер швейцарского рынка в области бытовой техники. Более 100 лет мы занимаемся разработкой и производством бытовой техники в самом сердце Швейцарии. Техника от V-ZUG не только помогает упростить ежедневные заботы по дому, но и вдохновляет, приводит в восторг, а также приносит удовольствие в течение всего срока службы.



Швейцарские инновации
завоевывают мир

Уже более 100 лет основная цель компании V-ZUG — при помощи своих высококачественных и инновационных бытовых приборов сделать жизнь наших клиентов легче. Если Вы хотите, чтобы бытовая техника выполняла не только свои непосредственные функции, то Вы нашли то, что Вам нужно. Будучи лидером рынка Швейцарии, мы живем в соответствии с ценностями нашей страны и помогаем людям по всему миру попробовать наши простые, но при этом оригинальные решения, которые на протяжении всего своего срока службы будут вдохновлять и восхищать Вас. Вот, что мы подразумеваем под «швейцарским качеством у Вас дома».

Родом из Швейцарии

Швейцария — страна изобретателей, страна точных часов и родина всемирно известного шоколада. В самом центре страны находится динамичный и процветающий экономический регион Цуг. Именно здесь, в идейном и географическом центре Швейцарии, и берет свое начало компания V-ZUG. В течение нашей 100-летней истории отличительные черты нашей страны слились с идеалами нашей компании. 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.

В каждом доме по всему миру

В настоящее время люди во всем мире ценят технический прогресс, прочно ассоциирующийся со Швейцарией, высокий уровень точности, которая наша компания предоставляет, а также отличное качество наших премиальных приборов. 10 лет назад мы решили выйти за рамки своих национальных границ и сделать наши приборы доступными во всем мире. С тех пор компания приобрела значительный вес на зарубежных рынках, предоставляя своим требовательным клиентам широкую линейку элитной бытовой техники и высококлассный сервис.

Мы создаем будущее

Наше расположение в Швейцарии продолжает играть ключевую роль: чтобы обеспечить здесь успешные исследования, разработки и производство, мы модернизировали наше предприятие согласно требованиям будущего. К 2033 г. вокруг нас будет совершенно новое пространство, оно будет способствовать сохранению нашей компании, промышленной зоны в г. Цуг и Швейцарии в качестве производственной базы. Еще одной вехой стало введение в эксплуатацию в 2016 г. нового производственного цеха «Mistral». Дополнительные строительные работы уже начаты, площадка находится в состоянии постоянного развития.

Инновации — наш эликсир жизни

С 1913 г. наша бессменная цель – сделать бытовую технику еще лучше, экономичнее, удобнее. Сейчас в лаборатории V-ZUG Lab мы разрабатываем идеи, внедряем инновации и цифровые услуги.

Гибкость производства и его близость к рынку позволяют нам предвосхищать потребности наших клиентов, а также систематически задействовать их в разработке новых приборов и программ. Благодаря швейцарскому инженерному искусству, а также нашему умению предсказывать появление новых тенденций, наша команда исследователей и разработчиков успешно создает новые и совершенствует существующие приборы, программы и функции.

Готовимся к будущему

Ввиду повсеместного перехода на цифровые решения, мы плотно занимаемся вопросом подключения наших приборов к сети Интернет. Последовательное воплощение этой и других инновационных идей обеспечивает наша новая лаборатория V-ZUG Lab. В этой лаборатории закладываются необходимые стратегические основы и исследуются цифровые решения. «Открытие лаборатории позволило нам сосредоточиться на разработке продуктов будущего», — объясняет Кристоф Уолч, автор проекта V-ZUG Lab.



Фокусируемся на клиентах

Каждая идея рассматривается исходя из ответов на три основных вопроса: Что наши клиенты захотят в будущем? Является ли идея экономически эффективной? Возможно ли осуществить идею технически? Каждая идея оценивается и после успешного тестирования трансформируется в проект лаборатории. Кристоф Уолч объясняет: «В рамках каждого проекта мы создаем прототипы и сразу же тестируем их, привлекая избранных клиентов. Это помогает нам на ранней стадии понять, нравится ли продукт целевой аудитории. Кроме того, как для клиентов, так и для нас важным аспектом является тот факт, что клиент может принимать участие в разработке прибора».

Междисциплинарное сотрудничество

Междисциплинарная команда, включающая сотрудников лаборатории и отделов основной компании, начинают оптимизировать идею с самой первой, начальной стадии разработки. Это значит, что команда имеет доступ к знаниям экспертов и может обеспечить передачу проекта из лаборатории в основную компанию, не прилагая дополнительных усилий. «Такие междисциплинарные команды гарантируют, что идея будет рассмотрена, — и в последствии будет разрабатываться, — с различных точек зрения. Это позволяет нам создавать гармоничные продукты, ориентированные на клиента», — заявляет Уолч.



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.

Бытовая техника потребляет большую часть энергии и воды, которые мы используем в нашей жизни изо дня в день. Поэтому не удивительно, что при покупке какого-либо прибора не последнюю роль играет его энергоэффективность. Любой, кто инвестировал деньги в передовые приборы V-ZUG, экономит ценные ресурсы каждый день, что также благотворно сказывается на бюджете семьи. Мы поддерживаем людей, которые верят в значение ответственного образа жизни. Например, V-ZUG – это первая компания в мире, которая оборудовала посудомоечные, стиральные и сушильные машины тепловым насосом, что позволило достигнуть новых уровней низкого потребления энергии в этих приборах.

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.



EcoManagement

Мы стремимся мотивировать Вас ежедневно вести домашнее хозяйство с заботой об окружающей среде. Решение EcoManagement включает в себя целый ряд функций, которые позволяют сразу же проверять потребление воды и электричества Ваших приборов и выбирать наиболее экономичные программы. Стиральные и сушильные машины, например, могут показать Вам прогнозируемое потребление энергии и воды для конкретной программы, а после ее окончания информировать Вас о фактических уровнях потребления. Многие стиральные и сушильные машины оснащены кнопкой Eco; эта функция может быть выбрана в дополнение к основной программе — программа будет выполняться чуть дольше, но потребление энергии будет снижено.

Рациональное и экологичное природопользование

Взятые на себя обязательства определяют стратегию нашего поведения еще на более ранней стадии, а именно во время производственного процесса. Мы поставили перед нашим заводом в г. Цуг амбициозную цель: к 2020 году мы хотим, чтобы наше предприятие стало полностью работать без выбросов CO₂ в атмосферу. И мы уже на пути к достижению этой цели! Вся энергия, которую мы используем для производства, уже представлена в гидроэлектрической форме, что является источником возобновляемой энергии. Более того, в нашем логистическом центре ZUGgate мы запустили одну из крупнейших частных фотовольтаических систем в округе Цуг. Наряду с другими используемыми мерами экономии энергии это гарантирует, что весь наш логистический центр самостоятельно покрывает свою потребность в энергии. В этом выражается наша забота об окружающей среде.



Мой дом — моя крепость

В наши дни не всегда просто совмещать работу, заботу о семье и уход за домом. Наши простые решения помогут украсить Вашу повседневную жизнь, чтобы Вы чувствовали себя дома комфортно.

Мы всегда стремились улучшить качество повседневной жизни наших клиентов и облегчить их работу по дому. Растущие потребности и сложности во всех сферах жизни заставляют нас обратить внимание на стремление людей к удовлетворенности и благополучию. Мы хотим, чтобы с нашими приборами Вы чувствовали себя комфортно и могли сосредоточиться на действительно важных вещах.

Когда вы чувствуете себя, как дома?

Это запах чистого белья, привлекательный дизайн мебели или аромат вкусной еды? Потребности меняются, но в основе многих вещей в жизни человека лежит стремление к благополучию. Мы верим в то, что красивый интерьер с функциональной бытовой техникой поможет Вам чувствовать себя свободно.

Место вдохновения

Благодаря моде на открытую планировку люди все больше времени проводят на кухне, она стала местом для творчества и встреч друзей. Неважно, кто Вы: гурман, домохозяйка, профессиональный кулинар или бизнесмен — наша кухонная бытовая техника предоставит Вам нужное решение на все случаи жизни. Обращаете ли Вы внимание на дизайн, или цените прежде всего функциональность — наши приборы отвечают обоим критериям.



Сложный прибор — простое управление

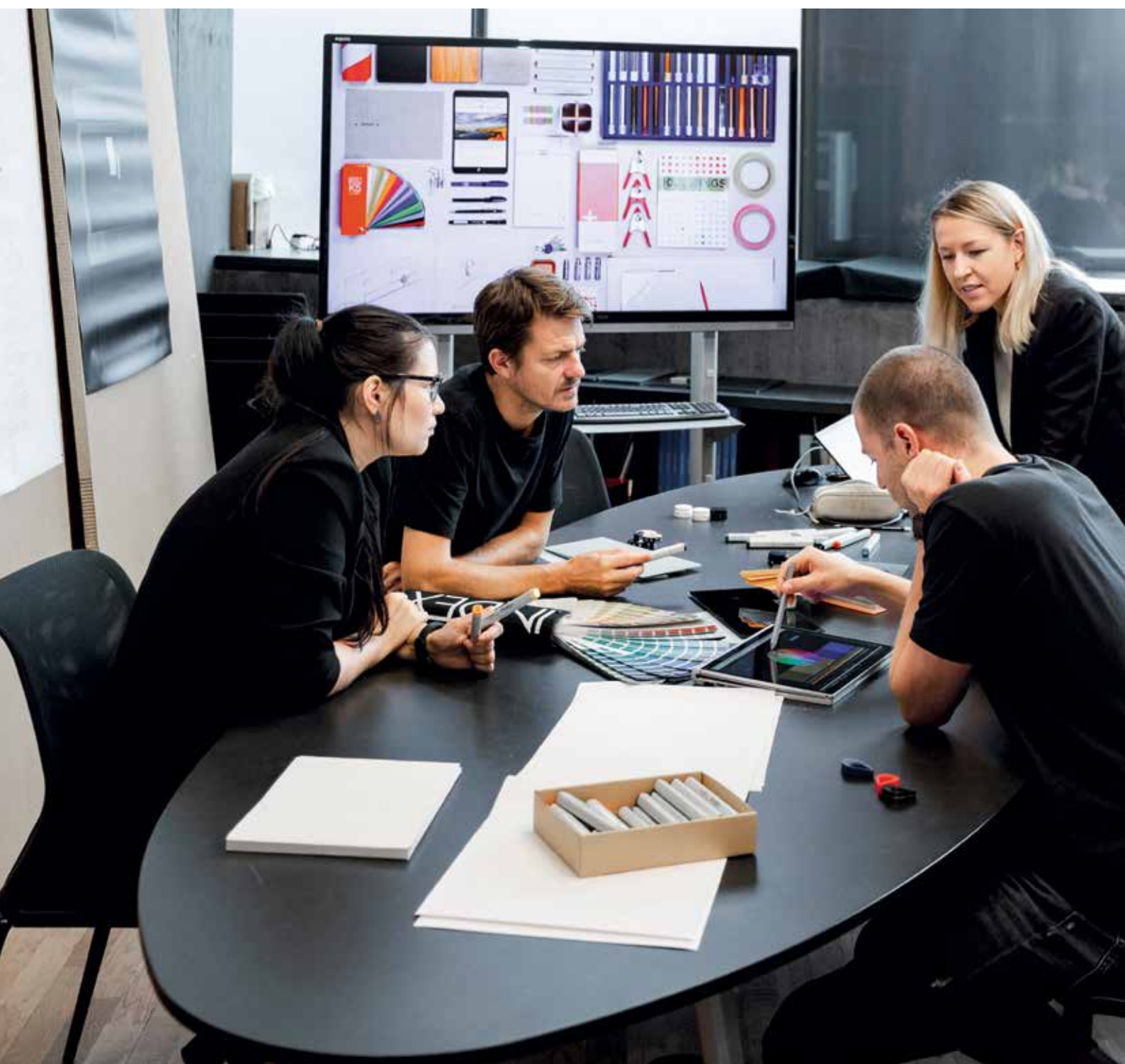
Мы стремимся сделать наши приборы простыми в использовании, чтобы посредством эффективных систем управления Вы могли получить максимум от их возможностей. Наша повседневная жизнь полна суматохи и стресса, поэтому мы хотим, чтобы, придя домой, Вы чувствовали себя непринужденно и наслаждались процессом приготовления, используя интуитивно понятное управление.

Время — ценный ресурс

В наши дни время стало ценным товаром, поэтому мы стараемся сэкономить время везде, где это возможно. Наши короткие и автоматические программы помогут упростить Ваши домашние обязанности, чтобы Вы могли уделить больше времени семье, друзьям и себе. Например, с программой Vacuisine Вы сможете провести вечер с гостями, а программа Party в посудомоечной машине избавит Вас от хлопот с мытьем посуды.



Объединив усилия, наши дизайнеры
создают функциональные и эмоциональные приборы,
чтобы восхищать и вдохновлять Вас



Для нас **ДИЗАЙН** – это больше, чем **ЭСТЕТИКА**

Они работают над идеями прогрессивного дизайна и обсуждают практически философские вопросы о развитии нашего общества. Они ставят перед собой сложные цели. «Наши клиенты должны наслаждаться теми эмоциями, которые возникают у них при использовании наших приборов», — говорит Мартин фон Фриден, глава группы дизайнеров.

Создавая опыт

Дизайн — это искусство сочетания функциональности и эстетики, в результате которого создается положительный опыт использования. «При разработке дизайна наших приборов мы прежде всего стремимся сделать жизнь пользователей проще, восхитить и вдохновить их, а также принять во внимание их хобби», — объясняет UX-дизайнер Джулия Боргер. Взаимодействие с нашими приборами имеет естественный и интуитивный характер: необходимую программу можно найти всего за несколько кликов. «Мы хотим, чтобы наши приборы стали естественным элементом жилого пространства пользователя», — говорит UX-дизайнер Глория Кутура.

Язык индивидуальности

Для нас дизайн — это высокое качество, элегантность, вневременная актуальность, Swissness и интеграция. Это значит, что основное внимание мы уделяем полной независимости. Наши приборы — это качество и долговечность, поэтому дизайн должен оставаться актуальным и привлекательным в течение долгого периода времени. Джулия Боргер считает, что главная задача дизайнера — создание языка: «Когда мы думаем о дизайне, то это больше о создании

языка, на котором говорят наши приборы, чем о следовании моде». По мнению промышленного дизайнера Андреаса Арабиано, этот язык должен быть имиджевым: «Мы всегда стремимся создать такой дизайн, чтобы люди связывали нашу технику с нашим брендом, даже если на приборе нет видимого логотипа». Именно это и есть искусство независимости.

Объединяя противоположности

Перед командой дизайнеров стоит задача создать узнаваемый дизайн прибора и при этом придать ему индивидуальные черты. «Все чаще и чаще пользователи хотят получить индивидуальное решение — либо внешнего вида, либо функциональности прибора», — говорит Глория Кутура. Воплощение именно этих двух требований в одном дизайне и является задачей команды. Помимо индивидуальности есть еще одна вещь, которую ждут все наши пользователи: «Приборы должны обращаться к эмоциям людей и обеспечивать по-настоящему практичный функционал —

Мартин фон Фриден,
глава команды дизайнеров





Глория Кутура, UX-дизайнер

люди хотят улучшить качество своей жизни». В этом вопросе согласны все пять дизайнеров.

Простое управление

Хороший дизайн также подразумевает простое управление. «Что касается ввода данных, то пользователь должен делать как можно меньше. В идеале, движения должны быть естественными, а порядок действий — интуитивно понятным», — говорит Кутура. В частности, дизайнеры воплотили этот принцип в нашей варочной панели FullFlex: при перемещении кастрюли панель перенастраивается автоматически. Таким образом, основная задача для дизайнера по взаимодействию — проводить анализ шаблонов поведения в процессе приготовления. Кевин Перлингер расширил свою сферу работы: он несет ответственность за разработку дисплеев и создает интерфейсы для программного обеспечения. «Я разрабатываю и определяю элементы, с которыми наши пользователи будут взаимодействовать на дисплее».

Формы, цвета и материалы

В своей ежедневной работе Андреас Арабиано имеет дело с цветом и формой: «При выборе форм и цветов мы уделяем внимание гармонии наших приборов и стремимся создать общий язык формы». Сюда также входит подбор материалов: мы обращаем внимание на высокое качество и используем исключительно натуральные материалы, такие как дерево, металл, стекло и анодированный алюминий.

Команда визионеров

Большое количество времени наша команда дизайнеров уделяет анализу будущего общества. Для этого требуется современный тип мышления и открытость к изменениям, а также умение прогнозировать поведение человека: «Сейчас на рынке происходят крупные изменения. Раньше именно приборы определяли их применение. Теперь же пользователь сам решает, что ему интересно и какие функции он хотел бы использовать», — объясняет Кевин Перлингер. Но меняется не только поведение пользователей. Работа внутри команды в будущем станет междисциплинарной. «Мы хотим активно влиять на «путешествие» клиента. Именно поэтому мы работаем все вместе», — подчеркивает Кутура.

Основная задача — создать гармонию цветов, форм и материалов





Джулия Боргер, UX-дизайнер
Кевин Перлингер, UI-дизайнер
Андреас Арабиано, промышленный дизайнер

Борьба противоположностей

Команда дизайнеров готова продолжать адаптироваться и размышлять, так как они знают, что в будущем наше общество будет меняться еще быстрее. «Сейчас мы концентрируемся на ключевых понятиях «гибкость» и «индивидуальность», — говорит фон Фриден. В этом отношении важную роль играют изменения в жилищных условиях клиентов: одна из сложных задач заключается в том, чтобы предложить высокое качество жизни в маленьком жилом пространстве. В ближайшем будущем отход от целевых групп в рабочих стратегиях будет представлять собой интересную, но сложную для решения задачу. «С одной стороны, мы будем взаимодействовать с энтузиастами цифровых технологий — они готовы использовать мир цифровых возможностей по максимуму. Однако, этой группе будет противостоять группа сторонников цифрового детокса, т.е. люди, которые пытаются отказаться от цифровых решений и ищут возможность вернуться к традиционному укладу жизни». По мнению Андреаса Арабиано, такое разделение на две абсолютно противоположные целевые группы также может выражаться во внешнем виде бытовых приборов: «Одни люди хотят иметь прибор, которого практически не видно, другие же желают выставить его напоказ».

Будущее в хрустальном шаре

Для любителя цифровых технологий, холостяка или семейного человека, индивидуалиста или ценителя дизайна — одно требование остается неизменным: наши пользователи должны быть счастливы использовать наши приборы. «Мы делаем все, что можем, чтобы гарантировать это. В будущем наши клиенты могут ожидать еще более эстетичных и функциональных приборов, которые тщательно продуманы и приносят только радость», — объясняет Джулия Боргер. Мартин фон Фриден также видит важное значение дизайна: «Мы разрабатываем уникальные приборы, которые легко использовать, которые позволяют получить великолепные результаты — и это всегда будет нашей главной задачей».



Меняем наименования приборов

Благодаря новой системе названий, мы смогли обеспечить единообразие и создать систему четких названий приборов.

В течение последних нескольких лет мы все чаще стали понимать, что существующая система названий достигает своего предела и пора придумать что-то новое. Благодаря новой системе, разделение по видам приборов станет точнее, будет понятно с первого взгляда, какая линейка нужна для удовлетворения тех или иных потребностей.

Что это означает?

Приборы, ранее не имевшие названия, получили свое продуктивное имя. Например, встраиваемые кухонные вытяжки теперь будут называться AiroClear. Стиральные и сушильные машины станут AdoraWash и AdoraDry. Запутанные названия, например, у варочных панелей, уйдут в прошлое: теперь панели будут носить название CookTop. А наши холодильные шкафы, каждый из которых раньше имел отдельное название, получили общее имя Cooler.



На схеме ниже приведена структура новой системы названий

Combair	V200	
AdoraWash	V4000	
CombiCooler	V2000	
CombiCookTopInduction	V4000	Fusion
CombiSteamer	V6000	
Название прибора Функция Существующие, адаптированные названия приборов, в том числе новых. Для комбинаций приборов впереди добавляется Combi. Функция прибора — дополнительный описательный элемент (G,F,I,E)	Сегмент Advanced Line V200 V400 V600 Excellence Line V2000 V4000 V6000	Индивидуальное название Используется для инновационных приборов Например, Fusion, FullFlex, DualDry.

Разделение на сегменты по уровню комфорта

Теперь мы разделяем наши приборы на два сегмента: будучи широкопрофильным производителем, мы предлагаем приборы с минимальной комплектацией (**Advanced Line**), и технику с расширенным функционалом (**Excellence Line**).

Простые, надежные в эксплуатации, привлекательные, безопасные и современные – все эти свойства характеризуют приборы из **Advanced Line**.

Excellence Line предназначена для клиентов с самыми строгими требованиями к дизайну и функциональности техники. Приборы этой линейки можно охарактеризовать как инновационные, усовершенствованные, точные, надежные и премиальные.

Вторая часть продуктового имени отображает уровень комфорта. Приборы **Advanced Line** получают трехзначный номер (V200/V400/V600), а приборы **Excellence Line** – четырехзначный (V2000/V4000/V6000). V означает название компании V-ZUG. Значение уровня зависит от объема функций и цены.

Индивидуальное название

Самым новаторским приборам будет присвоено индивидуальное название, чтобы выделить их. Например, варочная панель со встроенной вытяжкой – это новый прибор, поэтому ему было присвоено собственное имя Fusion.

Смена названий

Модернизация основного ассортимента продукции намечена на 2019 и 2020 годы. Это дает нам прекрасную возможность также ввести новую систему названий. Часть приборов с новыми именованиями поступит в продажу уже в 2019 году. В 2020 году, в рамках второй фазы, произойдет полный переход на новую систему названий во всех категориях техники.

Полет кулинарной фантазии

Рецепты, подсказки и восхитительные истории: наши амбассадоры побалуют Вас изысканными блюдами и позволят Вам заглянуть за кулисы высокой кухни.



Погрузитесь в мир

Наши шеф-повара, которым были присвоены пункты GaultMillau и звезды Michelin, покажут, как они используют наши комбинированные паровые шкафы в своих ресторанах и создают на тарелках кулинарные шедевры. На нашем сайте «Стиль жизни от V-ZUG» Вы найдете захватывающие истории о шеф-поварах и их повседневной жизни. Множество рецептов, советов и интересной справочной информации помогут Вам раскрыть в себе шеф-повара.

Мир Vacuisine

Sous-vide — это метод медленного приготовления блюд в вакуумных пакетах на пару при низких температурах. Этот способ используется ведущими ресторанами мира, так как позволяет создать уникальное сочетание вкуса, структуры, свежести и внешнего вида. Работая в тесном сотрудничестве с ведущими поварами Швейцарии, мы переносим способ приготовления sous-vide (Vacuisine) на Вашу кухню. Простота метода Vacuisine и его превосходные результаты восхищают даже опытных профессионалов.

Lifestyle по всему миру

В лице Райана Клифта (ресторан Tippling Club, Сингапур) мы нашли амбассадора в Сингапуре, который сочетает в себе наличие вкуса и пионерского духа. Клифт — выдающаяся личность, его авангардная кухня позволяет ему идеально вписаться в нашу команду шеф-поваров. Помимо Антона Шмауса (ресторан Storstad, Перенсбург), Райан Клифт — наш второй амбассадор за пределами Швейцарии. Создавая сеть амбассадоров, мы хотим рассказать о V-ZUG во всем мире.

Новое поколение перспективных поваров

Они молоды, но уже показали, что могут готовить на высоком уровне: Фабиан Фукс, Маркус Арнольд, Сильвио Джерманн и Марсель Скибба входят в «молодежный квартет» V-ZUG. Они учились у лучших, уже завоевали звезды Michelin и пункты GaultMillau, а теперь своими инновационными творениями производят впечатление на швейцарское сообщество гурманов. Эта четверка молодых шеф-поваров дополняют нашу команду амбассадоров бренда, в которую уже входят Таня Грандитс, Андреас Каминада, Фрэнк Джованнини и Уолтер Клозе.



Райан Клифт
Ресторан Tippling Club, Сингапур



Антон Шмаус
Ресторан Storstad, Перенсбург
17 пунктов ресторанный гида Gault Millau
1 звезда красного гида Michelin



Андреас Каминада
Ресторан Schloss Schauenstein, Фюрстенану
19 пунктов ресторанный гида Gault Millau
3 звезды красного гида Michelin



Таня Грандигс
Ресторан Stucki, Базель
18 пунктов ресторанный гида Gault Millau
2 звезды красного гида Michelin



Фрэнк Джованнини
Ресторан L'Hôtel de Ville, Крисье
19 пунктов ресторанный гида Gault Millau
3 звезды красного гида Michelin



Уолтер Клозе
Ресторан Gurp, Реттобель
18 пунктов ресторанный гида Gault Millau
1 звезда красного гида Michelin



Фабиан Фукс
Ресторан EquiTable, Цюрих
17 пунктов ресторанный гида Gault Millau
1 звезда красного гида Michelin



Маркус Арнольд
Ресторан Steinhalle, Берн
16 пунктов ресторанный гида Gault Millau



Сильвио Джерманн
Ресторан IGNIV, Бад-Пагац
17 пунктов ресторанный гида Gault Millau
1 звезда красного гида Michelin



Марсель Скибба
Ресторан IGNIV, Санкт-Мориц
17 пунктов ресторанный гида Gault Millau
1 звезда красного гида Michelin

ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

Наслаждайтесь здоровым образом жизни,
временем и отменным вкусом

Вопрос об их любимом рецепте для них уже привычен. Правда в том, что они любят готовить все, что угодно. Будь то сельский средиземноморский пирог, лосось или идеально сваренное яйцо — повара из академии Gourmet согласны в одном: «Вместо любимого рецепта у нас есть любимая программа». Под руководством Криса Лакруа Раффаэла Нессингер, Рето Стефания и Роберто Копп являются членами академии Gourmet в головном офисе и при помощи своих знаний поддерживают местные команды на различных рынках. Каждый из них обладает отличительными качествами, а вместе — это взрывная смесь специй, которая оставляет после себя легко узнаваемый вкус и аромат.

«Приблизительно половину рабочего времени я провожу на кухне, а вторую половину — за столом или в поездках», — рассказывает Роберто Копп. От разработки новых рецептов до проведения специальных проектов и мероприятий — академия Gourmet трансформирует наш бренд в кулинарный опыт по всему миру. «Мы словно дизайнеры, которые при помощи инновационных приборов выводят в мир вековую традицию», — объясняет Крис Лакруа. За последние 6 лет молодая команда разработала множество идей, концепций и провела большое число экспериментов. «Теперь пора добавить структуру, чтобы у каждого члена команды была собственная зона ответственности», — продолжает Лакруа.

У каждого из команды своя специализация: Рафаэлла Нессингер работает в Швейцарии и Германии, Рето Стефания подготавливает мероприятия, а Роберто Копп занимается специальными проектами, такими, как торговые ярмарки или производство фильмов. Они хотят двигаться вперед и воплотить свои мечты в реальность. Для достижения этих целей глава команды Крис Лакруа дал им свободу действий: «Я поддерживаю свою команду во всем, в чем могу, я помогаю на мероприятиях и вмешиваюсь, только если есть необходимость».



«Вместо любимого рецепта у нас есть любимая программа».

Академия Gourmet: яркие индивидуальности, полные идей и энергии

Для меня очень важно, чтобы моя команда могла процветать». Особое значение Крис придает благополучию своей команды. 41-летний лидер знает, какой сложной и напряженной может быть повседневная рабочая жизнь, особенно если вы путешествуете по всему миру, убеждая клиентов в прекрасных результатах, которые показывают наши приборы.

«Когда мы много путешествуем, я с нетерпением жду момента, когда смогу сходить на скалодром, чтобы подзарядить батарейки», — объясняет 35-летний Роберто Копп. Рето Стефания также не требуется много для хорошего самочувствия: «Все, что мне надо, чтобы чувствовать себя хорошо, — это полежать на моем «диване покоя» и провести время с семьей». Для Криса Лакруа чувство покоя и свободы дарит его семья: «Если дети счастливы, день проходит без проблем, то мы с женой можем отключиться от забот и расслабиться».



Раффаэла Нессингер, Роберто Копп, Крис Лакруа и Рето Стафания: команда с ароматическими амбициями



Роберто Колп рассказывает об оригинальных кухонных приборах с огромным удовольствием

Несмотря на то, что основную часть рабочего времени они проводят на кухне, все члены команды любят готовить и для себя. «Проводить время с друзьями и семьей, радоваться вкусной еде и вести интересные разговоры — вот что дарит мне наслаждение», — признается Раффаэла Нессингер. Крис Лакруа также находит радость в моменте: «Правильная атмосфера и хорошая компания — все, что нужно, чтобы насладиться вкусом еды».

Если обстановка правильная, то все, что Вам нужно — это подходящий рецепт или Ваша любимая программа, чтобы приготовить вкусное и здоровое блюдо в паровом шкафу. Однако, члены команды не могут единогласно выбрать одну программу. Раффаэла Нессингер восторженно отзывается о трех программах, которые греют ее поварское сердце: «Приготовление на пару до нужной кондиции, профессиональная выпечка и, конечно, Vacusine». Мужчины соглашались с ней, но добавляли собственного фаворита — конвекцию с паром. «Эта программа просто великолепна. Приготовление на пару позволяет получить более здоровые, быстрые и вкусные результаты», — объясняет Рето Стефания.

Все члены команды убеждены, что разнообразию комбинированных паровых шкафов нет равных. «Мы предлагаем прибор для удовлетворения любой потребности», — говорит Нессингер. Даже если они с трудом могут выбрать любимую модель, шкаф Combaire-Steam SL находится вверху списка предпочтений каждого.

Когда они говорят о любимых программах, их глаза загораются, и Вы можете почувствовать их энтузиазм. Свою миссию они видят в том, чтобы стать символом компании V-ZUG и вдохновить людей. Они относятся с энтузиазмом не только к приборам, но и к людям, которые стоят за ними. «Речь идет не только о нашей великолепной технике, но и о людях, которые разрабатывают, производят, продают и презентуют ее», — говорит Колп. Как команда, они прилагают все усилия, чтобы перенести эти эмоции на местные рынки. «Мы вовлечены в огромное количество проектов. Но самым важным в конце дня является улыбка на лицах членов моей команды и наших удовлетворенных клиентов», — заявляет Лакруа.

Конвекция с паром:
любимая программа Рето Стефания



Приготовление на пару для здорового образа жизни

Практически каждый человек хочет питаться здоровой пищей и при этом наслаждаться ее вкусом, а пар, благодаря своей способности деликатно воздействовать на блюдо, воплощает это желание в жизнь.

То, как и чем Вы питаетесь, может оказать существенное влияние на Вашу активность, энергичность и самочувствие. Если Вы стараетесь вести здоровый образ жизни, Вы оцените приготовление на пару. Вне зависимости от того, выберете ли Вы просто паровой шкаф или прибор с множеством функций, у них всех есть общая особенность: наши духовые шкафы с паром и комбинированные паровые шкафы помогут Вам вести здоровый и современный образ жизни.

Эффективность пара

Почему приготовление на пару считается таким здоровым? Ответ прост: приготовление пищи при помощи пара и в отсутствии давления – самый деликатный способ приготовления. Витамины, минералы, микроэлементы, а также цвет и ароматы ингредиентов сохраняются, насколько это возможно. Паровой шкаф – это идеальный инструмент для приготовления сбалансированной и здоровой пищи.

Деликатное приготовление

Наши приборы оснащены множеством программ, которые гарантируют здоровое приготовление блюда. При приготовлении на пару, например, генерируется именно то количество пара, какое блюдо может поглотить, что идеально подходит для приготовления свежих овощей. Программа Regeneration позволяет разогревать пищу так аккуратно, что она не пересыхает.



Приготовление на пару –
узнайте о его разнообразии.

Сила здоровья

После тяжелого трудового дня Вы хотите спокойно и просто приготовить полезное блюдо? В таком случае Вам понравится Combi-Steam MSLQ. Этот уникальный премиальный прибор сочетает в себе три типа нагрева: традиционный, пар и микроволны. Режим PowerRegeneration уменьшает время нагрева на 25%. Использование режима PowerSteam позволяет сохранить на 30% больше минералов и витамина С, чем при использовании традиционных типов приготовления.

Университет прикладных наук Weihenstephan-Triesdorf подтверждает: «Combi-Steam MSLQ позволяет быстро и бережно готовить с помощью PowerSteam и разогревать с помощью PowerRegeneration».



Экономьте время, используя пар

Просто, быстро и универсально: простые программы наших паровых шкафов и духовых шкафов с паром сделают процесс приготовления еды более приятным.

Просто

Использовать комбинированный паровой шкаф очень просто. Умные программы помогают Вам готовить и экономить время. С EasyCook Вы найдете оптимальную программу одним нажатием кнопки. Опция GourmetGuide выполняет сложный процесс приготовления полностью самостоятельно, а режим BakeOmatic приготовит Ваше блюдо в автоматическом режиме. В памяти прибора хранится до 15 категорий теста, хлеба и тортов, и ввода дополнительных данных не требуется.



BakeOmatic – проще
быть не может.

Быстро

Если Вы ограничены по времени, то Вы можете ускорить процесс приготовления. Например, при помощи режима конвекции с паром. Блюдо готовится равномерно и быстро, но при этом не подсыхает и остается сочным. Если время – Ваш самый ценный актив, то Вы оцените программу PowerPlus в Combi-Steam MSLQ: каждый режим работы может быть объединен с режимом микроволн. Это сокращает время приготовления на 30-75% – реальная экономия времени.

Универсально

От конвекции с паром до профессиональной выпечки или деликатного приготовления мяса: в наших комбинированных паровых шкафах найдется режим работы на любой случай жизни. Кроме того, приборы оснащены практичной опцией, не позволяющей блюду пригореть или перевариться. Таким образом, Вы сможете одновременно готовить разные ингредиенты в одной рабочей камере.



Конвекция с паром – блюдо
готовится равномерно
и быстро.



Вдохновение на кухне

Балуйте семью, блистайте в роли хозяйки и пробуйте наши новые рецепты – превратите свою кухню в центр творчества при помощи нашего парового шкафа.



Пеките как профессионал –
вот как это делать.



Профессиональная выпечка – лучшее начало дня

Хотите удивить утром семью свежей халой? Нет проблем: с программой профессиональной выпечки Вы приготовите вкуснейший хлеб одним нажатием кнопки. Благодаря добавлению пара блюдо не высыхает. Данная программа также подходит и для слоеного теста.

Идеальное мясо одним
нажатием кнопки.



Деликатное приготовление мяса

Если Вы любитель мяса, то Вам понравится программа SoftRoasting. Температурный зонд и умное приготовление сделают Вас звездой одним нажатием кнопки. Вам не придется ни о чем беспокоиться, и Вы получите идеальное мясо в нужное Вам время.

Сборник рецептов – лучшие блюда мира

О том, что наш паровой шкаф можно использовать самыми различными способами, свидетельствуют уникальные рецепты, которые Вы найдете на нашем сайте. Попробуйте и рецепты категории «Queen-Steam», которые были разработаны специально для Combi-Steam MLSQ, и побалуйте своих близких вкуснейшими блюдами.

Vacuisine – высокая кухня у Вас дома

Вы гурман и любите удивлять гостей чем-то необычным? В таком случае Вам следует попробовать Vacuisine. Метод sous-vide, или, как мы называем его, Vacuisine, — это метод медленного приготовления при низкой температуре пара в вакуумном пакете. Вы не только побалуете гостей как профессиональный повар, но и сможете готовить просто и без стресса. Например, Вы можете поместить мясо в духовой шкаф с паром за несколько часов до прихода гостей и начать вечер в расслабленной атмосфере.

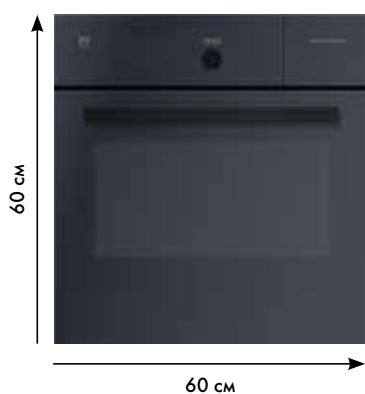


Попробуйте наши
вдохновляющие рецепты.

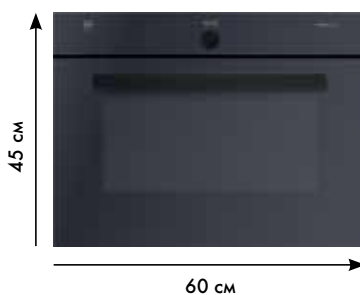
Размеры приборов для любой кухни

Наши приборы имеют стандартную ширину 60 см, поэтому они идеально встраиваются в любую кухню. Вы можете выбрать высоту и комбинировать несколько разных приборов для создания подходящих Вам решений.

Наши приборы можно сочетать для любого образа жизни: возможно, Вы захотите иметь один прибор, который будет выполнять всю работу, или создать два разных пространства для приготовления. Что бы Вы не искали, Вы сможете выбрать из огромного количества комбинаций, которые смогут удовлетворить именно Ваши потребности.



Стандартный размер доступен в следующих категориях: Combi-Steam MSLQ, Combi-Steam и духовые шкафы.



Модели компактного размера доступны в следующих категориях: комбинированные паровые шкафы, духовые шкафы, микроволновые печи и кофемашины.



Ультракомпактные приборы доступны в следующих категориях: комбинированные паровые шкафы и микроволновые печи.

Индивидуальное и удобное управление

Режимы работы

- Программы для индивидуального приготовления
 - Стандартные режимы работы и дополнительные функции (в зависимости от модели)
- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Пар | Верхний/нижний нагрев с влажностью |
| Пар + микроволны (PowerSteam) | Нижний нагрев |
| Конвекция | Гриль |
| Конвекция с влажностью | Программа разогрева |
| Конвекция с паром | Программа разогрева PowerRegeneration |
| Режим PizzaPlus | Гриль/конвекция |
| Верхний/нижний нагрев | Микроволны |

Дисплей

- Навигация по меню
- Основные программы одним нажатием
- Отображение текущего режима работы
- Несколько языков на выбор
- Сенсорное управление (MSLQ)

Центральный поворотный переключатель

- Используется для включения и управления прибором
- Точные настройки благодаря легкому в использовании переключателю
- Выбор настроек при поворачивании и нажатии

GourmetGuide

- Простое приготовление благодаря автоматическим программам
 - Фантастические результаты без спешки и стресса
 - Программы для приготовления с поддержкой
- Vacuisine
 - Профессиональная выпечка
 - Программа Bakeomatic
 - Программа SoftRoasting
 - Программа Regenerateomatic
 - Оттаивание
 - Рецепты
 - Мои рецепты
 - Поддержание температуры готового блюда
 - «Гигиена»
 - Wellness

EasyCook

- Советы по настройкам и рекомендации режимов работы
- Для менее опытных пользователей
- Более 100 программ по умолчанию

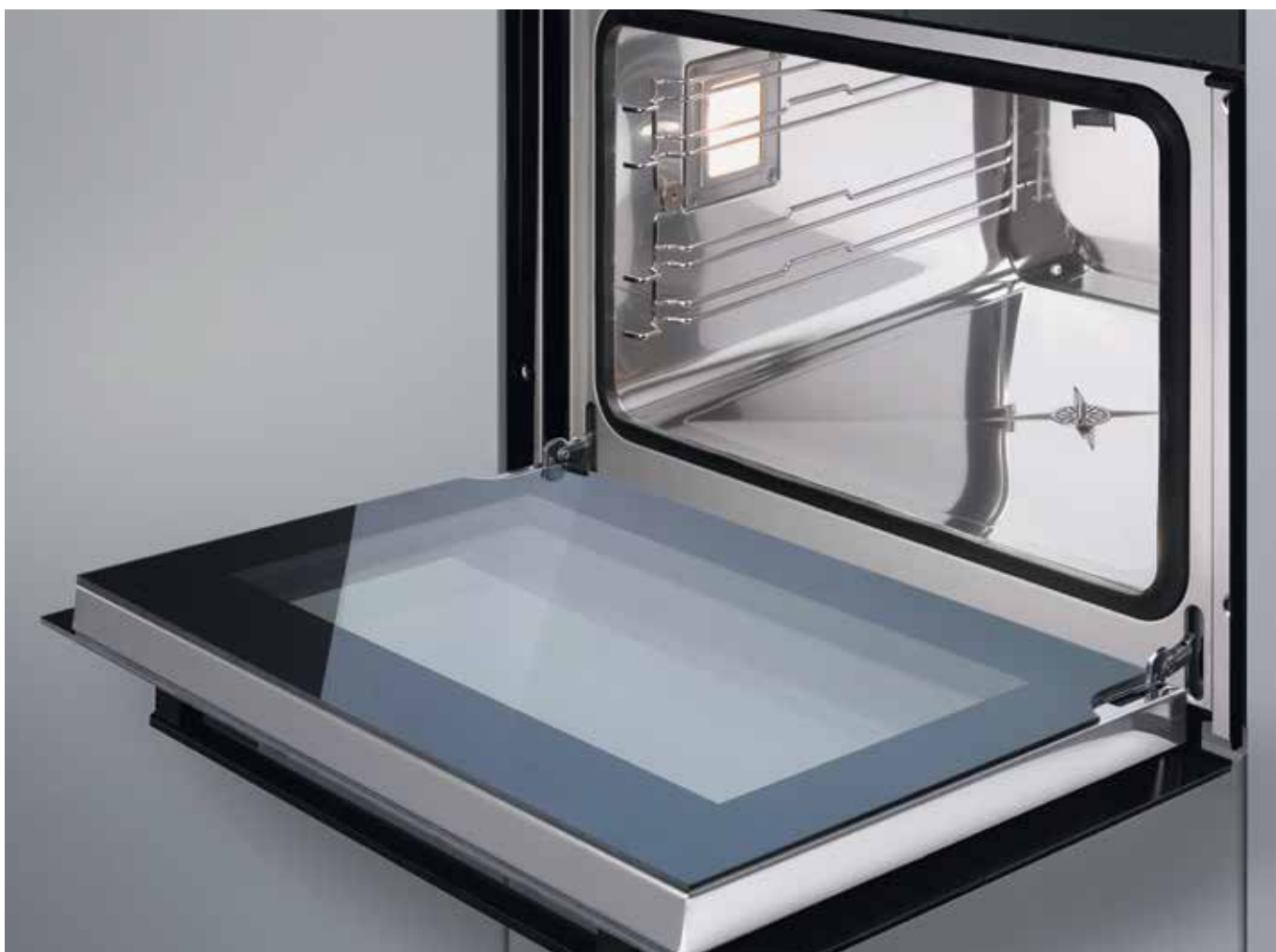


Дополнительный комфорт и простая чистка

Чистить наши паровые шкафы легко и просто.

Чистка в считанные секунды

Чистить наши приборы невероятно просто. Благодаря тому, что пар производится во внешнем парогенераторе, в рабочую камеру попадает только чистый пар, что исключает образование известковых отложений. Кроме того, прибор сигнализирует об оптимальном времени удаления накипи из парогенератора. Уровень влаги во время приготовления на пару контролируется климатическим датчиком, который гарантирует, что по завершении приготовления в камере практически не останется воды. Просто протрите поверхность тканевой салфеткой, и Ваш прибор снова готов к работе.



Паровые шкафы и духовые шкафы с паром

	Combi-Steam MSLQ 60	Combi-Steam SL 60	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam XSL 60 подключение к водо- проводной сети	Combi-Steam HSL 60
Страница каталога	38	39	38	38	39
ИСПОЛНЕНИЕ					
Зеркальное стекло	■	■	■	■	■
Зеркальное стекло с утопленной ручкой		■*	■*	■*	
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+	A+
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОТ V-ZUG					
VacuSine / точная установка температуры	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
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 паробразованием	■	■	■	■	■
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					
Полностью электронное управление	■	■	■	■	■
Сенсорные кнопки	■	■	■	■	■
Полноцветный графический дисплей / сенсорный (10 языков)	■/■	■/□	■/□	■/□	
Монохромный графический дисплей (10 языков)					■
Функция уменьшения количества пара				■	
Программа очистки (удаление известкового налета)	■	■	■	■	■

■ = доступно, □ = недоступно

* дополнительно ** рецепты активируются после покупки книги рецептов



Combi-Steam MSLQ 60

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

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Легкое в очистке покрытие DualEnamel
- Книга рецептов «Быстрые блюда на пару» доступна опционально
- LAN-интерфейс

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 569 мм
Электросеть 230 В~ / 3700 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **CSTMSLQZ60g**

Сталь

Стальная ручка **CSTMSLQZ60c***

Combi-Steam XSL 60

Приготовление на пару и выпекание в одном приборе — самый популярный духовой шкаф с паром 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 высококачественной нержавеющей стали
- Книга рецептов «Магия пара» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 569 мм
Электросеть 230 В~ / 3700 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **CSTXSLZ60g**

Утапливаемая ручка **CSTXSLZ60Yg**

Сталь

Стальная ручка **CSTXSLZ60c***

Combi-Steam XSL 60

Практичный: благодаря постоянному подключению к водопроводной сети нет необходимости доливать воду в резервуар.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полноцветный графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Рабочая камера из высококачественной нержавеющей стали
- Книга рецептов «Магия пара» доступна опционально
- Постоянное подключение к водопроводной сети

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 569 мм
Электросеть 230 В~ / 3700 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **CSTXSLZ60Fg**

Утапливаемая ручка **CSTXSLZ60FY**

Сталь

Стальная ручка **CSTXSLZ60Fc***

Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 42



Combi-Steam HSL 60

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 высококачественной нержавеющей стали
- Книга рецептов «Магия пара» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 378 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~ / 3500 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **CSTHSLZ60g**

Сталь

Стальная ручка **CSTHSLZ60c***



Combair-Steam SL 60

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
- Книга рецептов «Магия пара» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~ / 3700 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **CSSLZ60g**

Утапливаемая ручка **CSSLZ60Yg**

Сталь

Стальная ручка **CSSLZ60c***

Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 42

Аксессуары: паровые шкафы и духовые шкафы с паром



1



2



3



4



5



6



7



8/9



10/11/12

ОПИСАНИЕ		Артикул	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam SL 60	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60
1	Книга рецептов «Быстрые блюда на пару»	J23014017	■			
2	Книга рецептов «Магия пара»	J23003923		■	■	■
3	Книга рецептов «Выпечка»	J21021923	■	■		
4	Брошюра «Vacuisine» - вдохновляющие рецепты от шеф-поваров и все, что нужно знать о Vacuisine (метод приготовления sous-vide)	1029754	■	■	■	■
5	«Естественное приготовление на пару», Стефан Мейер	J677018	■	■	■	■
6	Противень из закаленного стекла (Ш x В x Г): 430 x 345 x 25 мм	K22503	▲ (1)	■		
7	Решетка, хромоникелевая сталь, 2/3 GN	K43206				▲ (2)
8	Решетка, хромоникелевая сталь (Ш x Г): 453 x 380 мм	K44122			▲ (1)	
9	Решетка, хромоникелевая сталь (Ш x Г): 430 x 370 мм	K44120	▲ (1)	▲ (1)		
10	Вставка для пара стальная, для фарфорового блюда, 2/3 GN	K21254				
11	Вставка для пара стальная, для фарфорового блюда, 1/2 GN	K21243				
12	Вставка для пара стальная, для фарфорового блюда, 1/3 GN	K21252				

▲ (количество) входит в комплект

■ совместимо с прибором

■ положение на решетке

* в режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено



21/22

ОПИСАНИЕ		Артикул	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam SL 60	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60
1	Противень неперфорированный, 2/3 GN, высота 40 мм	K42365	■	■	■	■
2	Противень неперфорированный, 2/3 GN, высота 40 мм, с выступом	K42366	■	■	■	■
3	Противень неперфорированный, 1/2 GN, высота 40 мм	K50319	■	■	■	■
4	Противень неперфорированный, 1/2 GN, высота 65 мм	K50320	■	■	■	■
5	Противень неперфорированный, 1/3 GN, высота 40 мм	K23223	■	■	■	■
6	Противень неперфорированный, 1/3 GN, высота 65 мм	K27358	■	■	■	■
7	Противень неперфорированный, 1/3 GN, высота 100 мм	K27359	■	■	■	■
8	Противень перфорированный, 2/3 GN, высота 40 мм	K42363	■	■	■	▲ (1)
9	Противень перфорированный, 2/3 GN, высота 65 мм	K42367	■	■	■	■
10	Противень перфорированный, 1/2 GN, высота 40 мм	K50327	■	■	■	■
11	Противень перфорированный, 1/3 GN, высота 40 мм	K23208	■	■	■	■
12	Противень перфорированный, 1/3 GN, высота 65 мм	K27357	■	■	■	■
13	Противень перфорированный (Ш x В x Г): 452 x 380 x 28 мм	K40008			▲ (1)	
14	Противень перфорированный (Ш x В x Г): 430 x 370 x 25 мм	K40011	■	▲ (1)		
15	Противень пластиковый, перфорированный, 1/3 GN, высота 52 мм	K40199	▲ (1)	■	■	■
16	Противень стальной, неперфорированный, 2/3 GN, высота 20 мм	K42362	■	■	■	▲ (1)
17	Противень стальной, неперфорированный, 1/3 GN, высота 20 мм	K23224	■	■	■	■
18	Противень стальной (Ш x В x Г): 452 x 380 x 28 мм	K40007			▲ (1)	
19	Противень стальной (Ш x В x Г): 430 x 370 x 25 мм	K40010	▲ (1)	▲ (1)		
20	Противень для выпечки эмалированный, 2/3 GN, высота 20 мм	K43211				■
21	Противень для выпечки с покрытием TopClean (Ш x В x Г): 452 x 380 x 28 мм	K44005			▲ (1)	
22	Противень для выпечки с двойным эмалированным покрытием DualEnamel (Ш x В x Г): 430 x 370 x 25 мм	K44077	▲ (1)	▲ (1)		

▲ (количество) входит в комплект

■ совместимо с прибором

■ положение на решетке

* в режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено

Аксессуары: паровые шкафы и духовые шкафы с паром



ОПИСАНИЕ	Артикул	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam SL 60	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60
1 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 24 см	K34527	■	■	■	■
2 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 29 см	K34528	■	■	■	■
3 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 31 см	K34529	■	■	■	■
4 Стальная форма для террина u-образная, 60 x 60 x 300 мм	K27623	■	■	■	■
5 Стальная форма для террина v-образная, 55 x 55 x 300 мм	K27624	■	■	■	■
6 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 2 уровня	K40210				■
7 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 2 уровня	K40211			■	
8 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня	1045108		■		
9 Термобокс, 1/3 GN, макс. высота 65 мм	K37234	■	■	■	■
10 Пластина для суши, в т.ч. инструкция	K50895	■	■	■	■
11 Горячие полотенца осибари, набор из 6 шт	1029704	■	■	■	■
12 Крышка для резервуара для воды	1008625				■
13 Изолирующая лента для приготовления sous-vide с термощупом, 100 см	1029496	■	■	■	■
14 Средство для удаления известкового налета Durgol	B28005	▲	▲	▲	▲
15 Комплект уголков для установки в колонну	K50572	■	■	■	■

▲ входит в комплект

■ совместимо с прибором

■ положение на решетке

Расшифровка соответствия размеров емкостей стандарту Gastronorm (GN)		
	Ширина (Ш)	Глубина (Г)
2/3 GN	325 мм	354 мм
1/2 GN	325 мм	265 мм
1/3 GN	325 мм	177 мм

* в режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Надежные приборы и вдохновляющие функции
для ежедневного удовольствия



«Я разрабатываю рецепты
для людей».

Жанин Брюн, яркая личность и автор кулинарных рецептов



Жанин Брюн любит создавать новые рецепты



Все каникулы в школе и в университете Жанин по возможности проводила, работая, в V-ZUG в отделе прикладных технологий. Временная работа на каникулах, начатая 11 лет назад, теперь стала ее страстным увлечением. Девушке было непросто решиться идти этим путем и бросить работу архитектора, но это было правильное решение: «Я получала массу удовольствия от архитектуры, но у меня не оставалось времени на мое увлечение – выпечку. Я больше не хотела откладывать свои мечты – я буквально чесалась от желания воплотить их в жизнь».

Вот уже год Жанин, уроженка города Люцерн, работает разработчиком рецептов и дегустатором блюд, приготовленных в духовом шкафу. Когда она говорит о работе, ее глаза загораются, и Вы понимаете, что она приняла правильное решение. Она готовит, отдавая процессу всю душу. Она любит создавать новые рецепты, причем как для духовых шкафов нового поколения на работе, так и дома – для друзей и семьи. Ее особая страсть – выпечка. Команда Жанин стала ее второй семьей. Здесь, в Цуге, она чувствует себя, как дома, и может развивать свой творческий потенциал вместе с единомышленниками.

Она живет полной жизнью и в свои 26 лет уже точно знает, чего она хочет. Жанин Брюн обожает вести разговоры на серьезные темы, а когда она готовит, ее творческий потенциал раскрывается на полную. Она изучала архитектуру, несколько лет работала архитектором, а затем бросила работу и отправилась вслед за мечтой. «Когда я вспоминаю детство, я вижу себя с семьей на кухне. Готовка всегда была моей страстью».

Ее родители любили готовить, и Жанин выросла среди бытовой техники V-ZUG: «Готовые блюда в нашем доме не подавали. Сходить на рынок и приготовить вкусное блюдо всем вместе было для нас обычным делом».

Рабочий день Жанин начинается рано утром. Приехав в офис первой, она прежде всего планирует предстоящие тесты. На подготовку к испытаниям требуется достаточно много времени. Все должно быть идеально рассчитано: ингредиенты для блюд – подготовлены, автоматизированная лабораторная система – настроена. В поиске идеальных настроек Жанин готовит по одному рецепту в нескольких духовых шкафах. Конечно, испытание включает в себя и тестовую дегустацию – полученные в результате блюда пробует вся команда.



Когда пахнет свежей выпечкой, Жанин Брюн чувствует себя, как дома. Поэтому на работе она ведет себя так же непринужденно, как и в собственном доме. В ее квартире красуется множество аксессуаров, а на кухне Вы найдете всю кухонную утварь, о которой когда-либо мечтали. Новые аксессуары, такие как перфорированный противень для выпечки, на кухне Жанин используются очень часто: «Я люблю заниматься выпечкой даже больше, чем просто готовить».

Бытовая техника помогает воплотить мечты в реальность. Будучи воодушевленным пекарем-любителем, Жанин очарована всеми возможностями наших приборов: «У меня практически столько же возможностей, как и в пекарне». Духовые шкафы дарят Жанин радость не только при приготовлении выпечки: их пуристический, утонченный внешний вид доставляет удовольствие ее опытному взгляду архитектора. Когда речь идет об искусстве подачи блюда, этому молодому талантливому повару абсолютно очевиден тот факт, что архитектура и кулинарное искусство на самом деле ближе друг к другу, чем кажется. «Подача блюда похожа на создание проектной модели: в обоих случаях от вас требуется терпение, твердая рука и умение видеть детали».

Вне зависимости от того, где Жанин находится – дома или в дегустационной лаборатории, – она всегда готовит для людей. В свободное время она балует гостей новыми творениями, а на работе посвящает себя тому, чтобы убедиться, что все созданные ею рецепты в духовом шкафу получаются идеально. Она представляет, как пользователи будут готовить в приборе и какие программы помогут им достичь идеального результата. У Жанин высокие ожидания: «Наши клиенты должны наслаждаться процессом выпекания так же сильно, как и я».

Каждая попытка прорабатывается до мельчайших деталей



Наслаждайтесь СВОИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Разнообразие функций наших духовых шкафов позволяют вести здоровый образ жизни, открывая дверь в мир кулинарных открытий.

Если Вы размышляли, нужен ли Вам духовой шкаф одновременно с паровым шкафом, то на этот вопрос мы дадим уверенный ответ «Да». Если здоровое питание и быстрое приготовление пищи имеет для Вас важное значение, то комбинация духового шкафа, например, с духовым шкафом с паром принесет Вам только пользу.

Режим работы на любой случай

От конвекции до верхнего и нижнего нагрева и гриля с конвекцией: если Вы знакомы с лучшими методами приготовления и умело используете различные режимы работы, то Вы сможете готовить и выпекать в нашем духовом шкафу на самом высоком уровне. Например, благодаря заводским настройкам в программе EasyCook Вы сможете найти оптимальные настройки одним нажатием кнопки. А GourmetGuide будет выполнять сложные процессы приготовления пищи в автоматическом режиме – превосходно!

Хрустящие результаты

Золотистая корочка и идеальное запекание: чтобы получить хрустящую основу для пиццы, итальянскую фокаччу или лаваш, Вам нужна только программа PizzaPlus и ничего более.



Узнайте больше о хрустящем тесте с режимом PizzaPlus.

Идеальная выпечка

При помощи системы BakeOmatic Вы сможете успешно готовить булочки, гратены, торты и пироги одним нажатием кнопки. Датчики распознают температуру приготовления и автоматически выбирают необходимую программу, температуру и длительность приготовления для достижения оптимальных результатов.

Вкусные тушеные блюда

При использовании режима «конвекция с влажностью» уровень влажности ингредиентов остается оптимальным: рагу, жаркое и рататуй получатся идеально.

Мясо, таящее во рту

С программой для нежных мясных блюд SoftRoasting Вы сможете деликатно готовить мясо и получить идеальные результаты. Вам не нужно ни о чем беспокоиться: настройки выбираются автоматически, а температурный зонд контролирует весь процесс приготовления.



Удобная и простая чистка

Наши духовые шкафы разработаны таким образом, чтобы ни один процесс не вызывал затруднений. Благодаря оснащению и подбору материалов не только все процессы приготовления и выпекания превращаются в удовольствие, но и чистка тоже.

Оснащение для комфортного использования

Благодаря удобным фиксированным направляющим Вы можете уверенно извлекать противни и решетки из рабочей камеры и помещать их обратно. Вы также можете оборудовать духовой шкаф надежными телескопическими направляющими: это позволяет безопасно выдвигать Ваши блюда из рабочей камеры вместе с противнем.

Легкий уход

Благодаря покрытию устойчивой эмалью чистка духового шкафа выполняется без лишнего труда. Некоторые модели оснащены высокотехнологичным покрытием TopClean, которое гарантирует, что остатки пищи практически не будут прилипать к поверхности рабочей камеры или противней. Для еще более легкой и удобной очистки Вы можете снять дверцу прибора.

Особенности эстетического дизайна.



Сравнительные характеристики: духовые шкафы

	Comhair SLP 60	Comhair SL 60	Comhair SEP 60	Comhair SE 60	Comhair XSLP 60	Comhair XSL 60
Страница каталога	52	52	52	53	53	53
ИСПОЛНЕНИЕ						
Зеркальное стекло	■	■	■	■	■	■
Зеркальное стекло с утопленной ручкой		■*				■*
Галогеновая подсветка / автоматически с открыванием дверцы	■/■	■/■	■/■	■/□	■/■	■/■
Объем рабочей камеры л	68	68	68	68	50	50
Компактный духовой шкаф					■	■
Класс энергоэффективности	A	A	A	A	A	A
Система пиролизической 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)	■	■			■	■
Монохромный графический дисплей (10 языков)			■	■		
Отображение времени / таймер	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■

■ = доступно, □ = недоступно

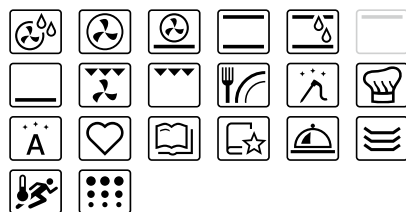
* дополнительно ** рецепты активируются после покупки книги рецептов



Combair SLP 60

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
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~/3400 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

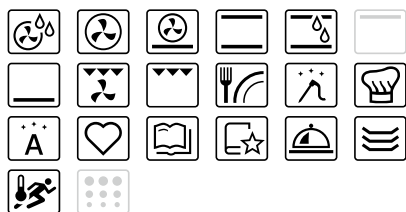
Черная ручка **BCSLPZ60g**



Combair SL 60

Высококласный 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
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~/3400 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BCSLZ60g**

Утапливаемая ручка **BCSLZ60Yg**

Сталь

Стальная ручка **BCSLZ60c***



Combair SEP 60

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
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~/3400 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BCSEPZ60g**

Сталь

Стальная ручка **BCSEPZ60c***

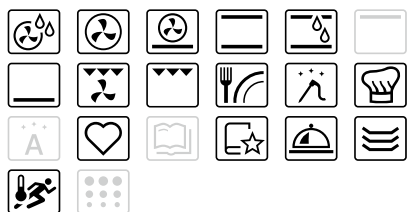
Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 55



Combair SE 60

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
- Электронный таймер
- 10 языков дисплея
- Покрытие TopClean
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 598 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~/3400 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BCSEZ60g**

Сталь

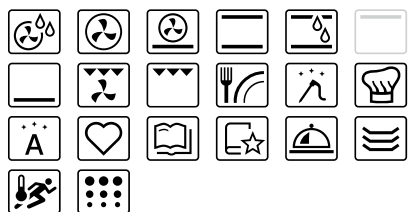
Стальная ручка **BCSEZ60c***



Combair XSLP 60

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
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~/3300 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BCXSLPZ60g**

Сталь

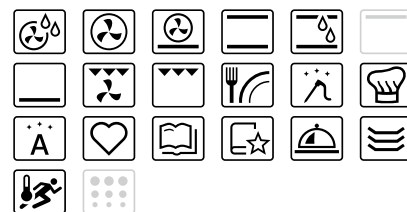
Стальная ручка **BCXSLPZ60c***



Combair XSL 60

Рекомендуем для любителей мяса: это компактное устройство является идеальным дополнением для парового шкафа линейки Combi-Steamer.

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
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 569 мм

Электросеть 230 В~/3300 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BCXSLZ60g**

Утапливаемая ручка **BCXSLZ60Yg**

Сталь

Стальная ручка **BCXSLZ60c***

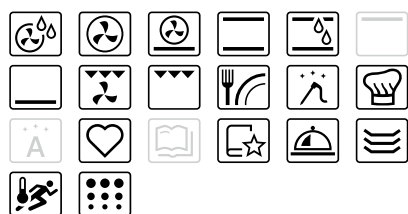
Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 55



Combair XSEP 60

Объем рабочей камеры: 50 литров,
блестящая эмаль.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Графический дисплей
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Книга рецептов «Выпечка» доступна опционально

Информация о приборе

Размеры прибора 454 x 596 x 568 мм
Электросеть 230 В~/3300 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BCXSEPZ60**



Combair XSL

Объем рабочей камеры: 50 литров.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Текстовый дисплей
- Электронный таймер

Информация о приборе

Размеры прибора 454 x 596 x 568 мм
Электросеть 230 В~/3300 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло

Черная ручка **BC-XSLZ/60***



Combair SL

Объем рабочей камеры: 68 литров.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Текстовый дисплей
- Электронный таймер

Информация о приборе

Размеры прибора 598 x 596 x 569 мм
Электросеть 230 В~/3400 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Сталь

Стальная ручка **BC-SLZ/60-с***

Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 55

Аксессуары: духовые шкафы



1



2



3



4/5/6



7/8



9

			Combair SLP 60	Combair SL 60	Combair SEP 60	Combair SE 60	Combair XSLP 60	Combair XSL 60
ОПИСАНИЕ	Артикул							
1 Книга рецептов «Выпечка»	J21021923		■	■	■	■	■	■
2 Противень для выпечки с покрытием TopClean	K44005		▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)
3 Решетка	K44102		▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
4 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 24 см	K34527		■	■	■	■	■	■
5 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 29 см	K34528		■	■	■	■	■	■
6 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 31 см	K34529		■	■	■	■	■	■
7 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня	K40207		■	■	■	■		
8 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня	K40208						■	■
9 Корзина для жарения с термометром	K34563		■	■				
10 Комплект уголков для установки в колонну	K50572		■	■	■	■	■	■

▲ (количество) входит в комплект

■ совместимо с прибором

Идеально встраиваемые выдвижные ящики

Вакууматоры, подогреватели для посуды и выдвижные ящики – это прекрасное дополнение к нашим духовым и паровым шкафам – позволят Вам почувствовать роскошь в повседневной жизни.

Если Вы цените комфорт на кухне и любите дополнительное оборудование, то наши ящики – это то, что Вам нужно. Мы включили в ассортимент полностью встраиваемые выдвижные вакууматоры и подогреватели для посуды. Ящик исчезает за фронтом шкафа – это придаст Вашей кухне еще больше совершенства и эстетики.

Вакуумная технология на Вашей кухне

С нашим вакууматором Вы привнесете на кухню новаторский дух и сможете перенестись в мир кулинарных открытий: упакуйте продукты в специальные пакеты либо для хранения в холодильнике, либо для приготовления методом sous-vide. Вакуумная упаковка продуктов имеет ряд важных преимуществ: качество продуктов сохраняется до 5 раз дольше, а витамины, минералы, запах и цвет продуктов сохраняется в полной мере.

Для ежедневного использования или для идеального ужина

В повседневной жизни вакууматор может использоваться 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. Вы можете упаковать в вакуумный пакет даже банки для консервов или варенья, а с дополнительным набором внешних контейнеров, Вы сможете упаковывать чувствительные к воздействию давления продукты питания и бутылки.

Современные функции

В нашем вакууматоре воздух откачивается из всей камеры прибора, что позволяет осуществлять упаковку жидких продуктов и блюд, таких как супы и соусы, а также продуктов с высоким содержанием жидкости. Существует три уровня вакуумной упаковки: низкий уровень – для жидкостей и фруктов, средний уровень – для рыбы и овощей, высокий уровень – для мяса и замороженных продуктов.

Подогреватели посуды

Оптимизированная система нагрева и практичный сенсорный экран – вот секрет уникальности наших подогревателей для посуды. Эти высококачественные приборы имеют рабочую камеру из легкой в очистке нержавеющей стали и оснащены телескопическими направляющими – идеально подходят для набора посуды на 6 персон. Внутренняя подсветка обеспечивает хорошую видимость.

Оригинальные повседневные функции

Вы часто разогреваете пиццу или размораживаете замороженные продукты? Установите время и уровень нагрева и храните в «Избранном» наиболее часто используемые настройки. Если Вы любитель кофе, то Вы можете использовать функцию подогрева чашки, чтобы полностью насладиться любимым напитком.

Идеальный хозяин

Подавая блюдо на предварительно нагретых тарелках, Вы заработаете репутацию идеального хозяина. В подогревателе для посуды Вы также можете довести до готовности прекрасно приготовленные куски мяса. Сначала просто обжарьте мясо, а затем поместите его в небольшую кастрюльку, закройте крышкой и оставьте до готовности в подогревателе – гениально!





Вакууматор
на Вашей кухне.



Выдвижные ящики с местом для хранения

Ассортимент наших приборов также включает выдвижные ящики, которые идеально дополняют духовой или паровой шкаф. Большой объем ящиков позволяет хранить в них противни и другую кухонную утварь.

Возможные комбинации приборов

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



Combi-Steam XSL
Вакууматор
Combair SL(P)
Подогреватель для посуды



Combi-Steam XSL
Combair XSL
Подогреватель для посуды



Combi-Steam MSLQ
Подогреватель для посуды



Combi-Steam XSL
Вакууматор



Combair XSLP
Подогреватель для посуды



Кофемашина Supremo XSL
Подогреватель для посуды





Вакууматор 60 144

Прекрасно дополняет Combi-Steam XSL 60 и обеспечивает 3 уровня вакуумирования упаковок.



Выдвижной ящик 60 144

Практичный: место для хранения противней и кухонной утвари.



Выдвижной ящик 76

Управление и дисплей

- 3 уровня вакуумной упаковки
- 3 уровня вакуумирования внешних контейнеров
- Вакуумирование жидкостей
- Полностью выдвижные телескопические направляющие
- Система открывания push-pull
- Система управления SoftTouch
- Внутреннее пространство: хромированная 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
Предохранитель 10 А

Цена

Черное стекло **VS60144g**
 Полностью встраиваемый
 Сталь **VS60144Vi**
VS60144c*

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 стекло **SYS60144g**
 Сталь **SYS60144c***

Управление и дисплей

- Полностью выдвижные телескопические направляющие
- Система открывания push-pull

Информация о приборе

Размеры прибора 74 × 596 × 560 мм

Цена

Черное стекло **SYS 60/76***
 Сталь **SYS 60/76c***

Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 64



Подогреватель для посуды 60 283

Дополнительный 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
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °С
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Режим FunctionLight

Информация о приборе

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

Цена

Черное стекло **WS60283g**



Подогреватель для посуды 60 220

Дополнительный прибор для поддержания температуры блюда и подогрева тарелок, высота – 220 мм.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

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

Информация о приборе

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

Цена

Черное стекло **WS60220g**



Подогреватель для посуды 60 144

Эта популярная модель идеально сочетается с духовым шкафом с паром.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Вместимость: комплект посуды на 6 человек или 14 тарелок
- Электронный контроль температуры
- 6 уровней температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °С
- Внутренняя подсветка
- Режим «Шаббат»
- Система открывания push-pull
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Режим FunctionLight

Информация о приборе

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

Цена

Черное стекло **WS60144g**

Полностью встраиваемый

Сталь **WS60144Vi**
WS60144c*

Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 64



Подогреватель для посуды 60 162

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

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

Информация о приборе

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

Цена

Черное стекло **WS60162***
 Сталь **WS60162c***



Подогреватель для 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 x 596 x 547 мм
Электросеть 220-240 В~/810 Вт
Предохранитель 10 А

Цена

Черное стекло **WS 60/283***



Подогреватель для посуды 220

Дополнительный прибор для поддержания температуры блюда и подогрева тарелок, высота – 220 мм.

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

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

Информация о приборе

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

Цена

Сталь **WS 60/220-c***

Для установки в колонну Вам потребуется соответствующий монтажный набор «Комплект уголков для установки в колонну», см. стр. 64



Подогреватель для посуды 162

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- Вместимость: 20 тарелок Ø 27 см
- Электронный контроль температуры
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80 °C
- Внутреннее пространство: хромированная сталь

Информация о приборе

Размеры прибора 160×596×547 мм
Электросеть 220-240 В~/810 Вт
Предохранитель 10 А

Цена

Черное стекло **WS 60/162***

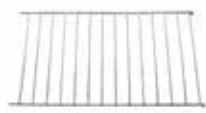
Аксессуары: вакууматор и подогреватели для посуды



1/2



3



4

ОПИСАНИЕ		Артикул	Вакууматор 60 144	Подогреватель для посуды 60 144	Подогреватель для посуды 60 220	Подогреватель для посуды 60 283
1	Вакуумный пакет, 50 шт., 180 x 280 мм	1012506	▲ (1)			
2	Вакуумный пакет, 50 шт., 240 x 350 мм	1012507	▲ (1)			
3	Изолирующая лента для приготовления sous-vide с термощупом, 100 см	1029496	■			
4	Полка-решетка	1045990				▲ (1)
5	Комплект уголков для установки в колонну	K50572	■	■	■	■

▲ (количество) входит в комплект

■ совместимо с прибором

Разносторонний компаньон в повседневной жизни

Выпечка хлеба, приготовление пиццы, разморозка: наши микроволновые печи могут использоваться для приготовления самых разнообразных блюд без использования жира или соли, позволяя сохранить в продуктах витамины. Откройте для себя широкий спектр функций микроволновых печей V-ZUG.

Любимая программа одним нажатием кнопки

При помощи кнопки «Избранное» Вы можете выбрать любимую программу одним нажатием кнопки.

Конвекция – для выпечки небольшого размера

Данный режим работы – это легкий и удобный способ приготовить булочки и другую выпечку небольшого размера. Кроме того, в комбинированном режиме блюдо будет готовиться быстрее, чем в обычном духовом шкафу.

CombiCrunch – хрустящие результаты

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

AutomaticPlus – автоматическая программа

Множество автоматических программ помогут Вам приготовить Ваше блюдо: от разморозки продуктов при помощи функции PerfectDefrost до разогрева блюда, выпечки, получения хрустящей корочки на выпечке, приготовления, растапливания и оттаивания.

Автоматический разогрев – быстро и просто

Микроволновые печи в линейке 45 также оснащены программой автоматического разогрева, позволяющей разогреть готовое блюдо одним нажатием кнопки.



Сравнительные характеристики:

микроволновые печи

		Miwell-Combi XSL 60	Miwell HSL 60
Страница каталога		68	68
ИСПОЛНЕНИЕ			
Встраивание в колонну		■	■
Зеркальное стекло		■	■
Подсветка		■	■
Объем рабочей камеры	л	40	31
Максимальная мощность микроволн	Вт	900	1000
Гриль	Вт	1600	800
Диаметр вращающейся тарелки	см	40	32,5
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОТ V-ZUG			
Количество ступеней мощности микроволн		18	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		■	■
Монохромный графический дисплей (14 языков)		■	
Гладкая поверхность рабочей камеры без выступов		■	■



Miwell-Combi XSL 60

Микроволновая печь, которая благодаря встроенным режимам конвекции и гриля может использоваться как духовой шкаф.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- 14 языков дисплея
- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Петли дверцы расположены снизу
- Мощность микроволн: 900 Вт
- Мощность кварцевого гриля: 1600 Вт

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 567 мм
Электросеть 230 В~/2800 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Черное стекло

Черная ручка **MWCXSL60g**



Miwell HSL 60

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 230 В~/2300 Вт
Предохранитель 10 А

Цена

Черное стекло

Черная ручка **MWHSL60g**

Насладитесь идеальным кофе

Хорошие новости для любителей кофе и увлеченных бариста: с нашей новой кофемашиной Вы можете наслаждаться разными видами кофе, – словно в итальянской кофейне, – у Вас дома.

Великолепный дизайн украсит Вашу кухню

Искусство варки кофе начинается с подбора сорта кофе, смеси и идеальной обжарки в соответствии с Вашими предпочтениями. Наша новая полностью автоматическая кофемашина – идеальное решение для любителей кофе. Помимо впечатляющего дизайна кофемашина отличается наличием встроенной мельницы и возможностью настраивать давление при варке кофе, что позволяет получить идеальный напиток. При помощи интуитивно понятного графического дисплея Вы можете задать температуру напитка. Пять предустановленных степеней крепости – от очень мягкого до экстра-крепкого – позволяют насладиться именно Вашим любимым вкусом. Вы можете создать и сохранить до 6 пользовательских профилей в зависимости от предпочтений и персонализировать Вашу машину.

Разнообразие кофейных напитков

Эта 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 – кофемашина может предложить любителям кофе все, что пожелает душа. Хотите сделать латте макиато покрепче? Нет проблем. И теперь Вы можете сохранить выполненную настройку вместе с предпочтительным размером порции в «Избранном».

Идеальная шапка пены

Встроенный автоматический капучинатор позволяет выбрать между тремя уровнями плотности пенки для капучино, латте макиато или латте. Новый термоконтейнер с двойными стенками для молока сохраняет молоко свежим гораздо дольше, и Вы можете хранить его в холодильнике.

Простой уход

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.







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
 - Долппио
 - Лунго
 - Американо
 - Эспрессо макиато
 - Флэт уайт
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Сенсорное управление TouchControl
- 6 пользовательских профилей
- Телескопические направляющие для плавного открывания / закрывания
- Настройка помола зерен: 13 уровней
- Программируемая температура варки
- Встроенная программа очистки
- 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
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло **CCSXSL60g**



Supremo XSL 60

Эта изысканная, полностью автоматическая кофемашина элегантно впишется в Вашу коллекцию кухонных приборов V-ZUG.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорный графический дисплей
- Сенсорное управление
- Настройка помола зерен: 13 уровней
- Встроенная программа очистки
- Емкость для воды: 1,8 л
- Контейнер для зерен: 200 г
- Контейнер для кофейной гущи: 14 порций

Информация о приборе

Размеры прибора 454 × 596 × 412 мм
Электросеть 220-240 В~ / 1350 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Сталь **CCSXSL60c***



Supremo HSL 60

Компактная кофемашина будет идеально сочетаться с другими небольшими приборами V-ZUG.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорный графический дисплей
- Сенсорное управление
- Настройка помола зерен: 13 уровней
- Встроенная программа очистки
- Емкость для воды: 1,8 л
- Контейнер для зерен: 200 г
- Контейнер для кофейной гущи: 14 порций

Информация о приборе

Размеры прибора 378 × 596 × 412 мм
Электросеть 220-240 В~ / 1350 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Сталь **CCSHSL60c***

* Наличие прибора уточнять у дилера

Аксессуары: кофемашина



1

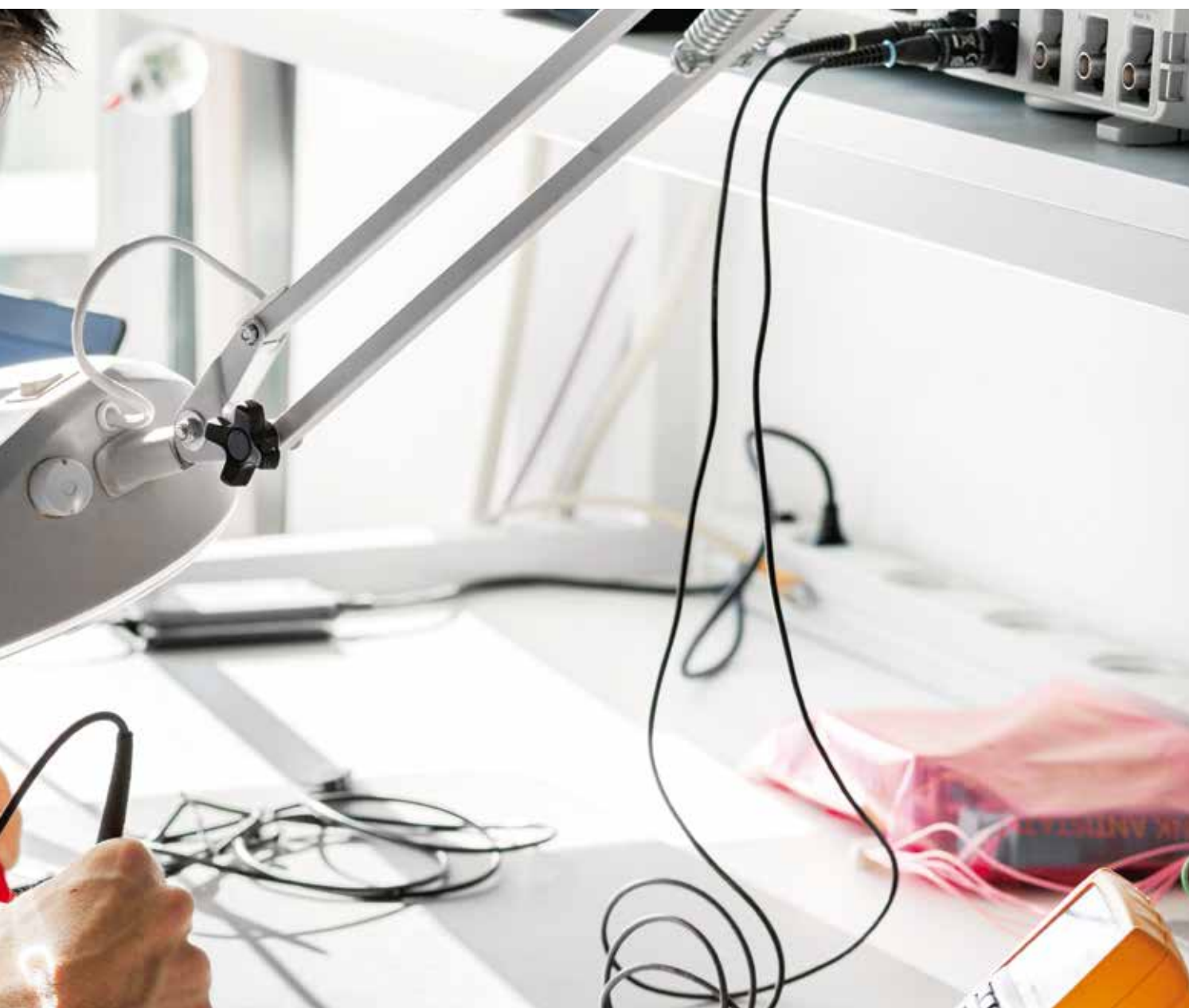
ОПИСАНИЕ		Артикул	
1	Жидкость для удаления известкового налета EcoDecalk Mini, 2 x 100 мл	1058960	





ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Передовые технологии для удовольствия
в процессе приготовления



По словам Даниэля Кристена, он практически не готовит дома, кулинария – не его хобби. Однако, если бы у него была возможность поставить варочную панель FullFlex у себя дома, все могло бы быть иначе. «Использовать дома прибор, в разработке которого ты принимал участие, было бы интересно», – говорит Даниэль, занимающий должность начальника группы в отделе разработки электронного оборудования. Несмотря на то, что он не готовит каждый день, он безмерно увлечен варочными панелями.

Закончив учебу в Швейцарской высшей технической школе Цюриха (ETH), амбициозный инженер-электронщик изначально хотел работать в компании V-ZUG в качестве разработчика духовых шкафов. «Но на первом собеседовании меня спросили, не хотел бы я заняться разработкой варочной панели», – вспоминает Даниэль. Он мгновенно загорелся этой идеей: «Участвовать в подобном проекте сразу после окончания университета – мечта студентов».

Молодой выпускник ETH с самого начала был вовлечен в разработку варочной панели FullFlex. Идея создания индукционной варочной панели без фиксированных варочных зон уже была готова, оставалось только придумать дизайн и найти компромисс между техническими требованиями и способами их воплощения. Начинать работу с нуля было сложной, но захватывающей задачей: «Меня мотивировала мысль, что я разрабатываю прибор для наших клиентов, который поможет им в их повседневной жизни и сделает их опыт приготовления незабываемым».

Для Даниэля залогом удачной разработки также является смысловое наполнение прибора. Именно по этой причине он с самого начала чувствовал себя легко: «Мы разрабатываем и производим технику, которая реально помогает людям в повседневной жизни. У каждого человека дома есть стиральная машина, и каждый человек готовит еду. Даже если не всем нравится готовить экзотические блюда, им все равно нужна варочная панель, чтобы приготовить хорошую пасту». Ежедневная польза – вот что мотивирует Даниэля на работе каждый день.

Кроме того, источником мотивации служит его команда: «Разработка хорошего прибора – это всегда командная работа». В одиночку было бы не под силу справиться с созданием интерфейсов, выполнением управленческих задач и разработкой хорошего продукта. Но при участии всех членов команды он достиг успеха: «Мы хотели создать самую лучшую индукционную варочную панель без фиксированных зон приготовления, варочную панель с таким уровнем гибкости, чтобы ее использование было праздником». Результатом его страстной работы стала варочная панель, на поверхности которой можно разместить до 6 кастрюль в любом месте. «Это и есть настоящая свобода при приготовлении блюда», – заявляет он.

«Я хотел создать такой прибор,
чтобы приготовление на нем стало
для людей праздником».

Даниэль Кристен, спортивный альпинист и руководитель
группы по разработке электронного оборудования





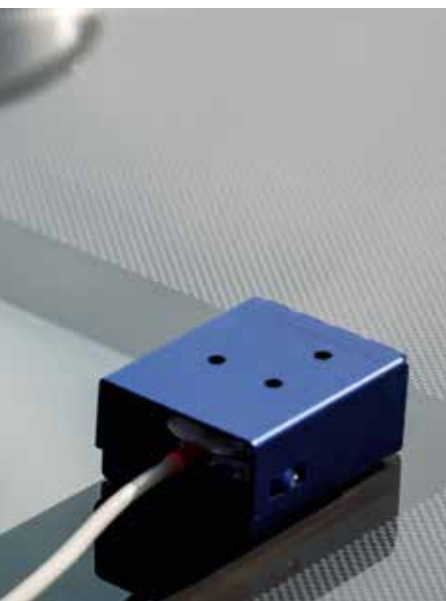
Даниэль Кристен работает со сверхчувствительной электроникой

Однако путь к этой свободе не всегда был гладким: «В процессе разработки основная сложность заключается в том, чтобы постоянно находить оптимальное решение новых задач и проблем. Как только такое решение будет найдено, разработка прибора будет закончена, и он будет готов к производству». Как это часто бывает при работе над проектом, первые 80% вы достигаете относительно быстро: «С основными проблемами сталкиваешься на последних 20%, и преодолеть их можно только при помощи целенаправленной работы и команды, обладающей богатым опытом».

Это еще одна из причин, почему ему так нравится ходить на работу и почему он прошел такой длинный путь: «Мне действительно нравится рабочая атмосфера, и люди, открытые новым идеям». Два года назад Даниэль получил должность главы группы – от него многое требуется, но это еще больше мотивирует его на выдающиеся результаты.

Иметь ясную голову для новых разработок 30-летнему главе группы помогают занятия спортом на свежем воздухе: от катания на велосипеде по горам, бега, походов и горного туризма до спортивного скалолазания на открытых альпинистских стенках, – для него нет ничего слишком трудного. Он наслаждается вызовом и контрастом с его ежедневной работой. Даниэль поддерживает внутренний баланс, путешествуя со своей девушкой: «Мне очень нравится Азия. Когда я нахожусь там, я всегда замечаю, что здесь, дома, у нас есть все, а мы обращаем внимание на мелкие недостатки».

Когда он возвращается из своих поездок, он видит вещи на родине более ясно. Даниэль радуется возвращению домой, так как для него дом – это место, «где ты чувствуешь себя хорошо, где находится твоя семья – все то, что тебе реально нужно». Он рассматривает бытовую технику, как помощника в его оазисе благополучия: «Когда приборы помогают мне дома, я могу больше ценного времени провести с близкими и любимыми людьми». В переходе на цифровые решения Даниэль видит огромный потенциал. Он смотрит в будущее с энтузиазмом и готов действовать: «Подключение к сети готовит для нас и для мира бытовой техники еще много открытий».



Максимальная свобода в процессе приготовления

Когда Вы готовите на индукционной варочной панели, Вы используете ультрасовременную технологию со всеми ее преимуществами, что позволяет Вам вести максимально современный образ жизни.

Когда речь идет о скорости, энергоэффективности и безопасности, технология индукции намного опережает технологию традиционных варочных панелей. При передаче энергии непосредственно на дно кастрюли продукты нагреваются не только за рекордно короткое время, но и с минимальными затратами энергии. Вы можете вскипятить литр воды приблизительно за 2 минуты, при этом экономия энергии составит 30%. Еще одно преимущество данной технологии – тепло генерируется только на дне посуды, а стекло вокруг зоны приготовления остается относительно холодным. Благодаря этому кусочки пищи не будут пригорать к поверхности, а для поддержания чистоты Вам нужно всего лишь протереть варочную панель влажной тряпочкой.

Автоматическое распознавание

Варочные панели MaxiFlex изобилуют современными технологиями. Благодаря новейшим датчикам-индукторам Вы можете размещать кастрюли и сковороды различных размеров на любой варочной зоне. Система распознает размер посуды и автоматически отрегулирует варочную зону. Таким образом, Вы можете самостоятельно определять местоположение посуды того или иного размера.

Беспрецедентный опыт приготовления с помощью FullFlex

Хотели бы Вы иметь безграничную свободу? Если да, то Вам понравится индукционная варочная панель FullFlex, так как в ней мы полностью отошли от концепции фиксированных варочных зон. Благодаря 48 индукторам варочная панель способна автоматически определить положение и размер посуды. В результате Вы можете установить до 6 кастрюль в любое место на стеклокерамической панели, а благодаря функции памяти Вы даже можете перемещать их. Прибор также оснащен большим полноцветным графическим дисплеем, на который выводится вся необходимая информация, а такие характеристики, как функция AutoPowerPlus и панель Terpan Yaki делают процесс приготовления проще и приятнее.

Теперь варочная панель FullFlex доступна в новом формате – шириной 70 см. Вы можете размещать на ней до 5 кастрюль; функция Terpan Yaki доступна опционально.

В 2018 году инновационные варочные панели Fusion и FullFlex были отмечены наградой Plus X.



Награда Plus X FullFlex



Награда Plus X Fusion

Продуманное сочетание

Если Вам нравится свобода действий в процессе приготовления и дополнительное пространство над головой, то варочная панель Fusion – это то, что Вам нужно. Эта варочная панель оснащена встроенной вытяжкой, которая удаляет кухонные пары от кастрюль и сковородок вниз, непосредственно в месте их возникновения. Варочная панель Fusion обязательно впечатлит Вас дизайном, а также функцией OptiLink: варочная панель и вытяжка обмениваются друг с другом данными, благодаря чему мощность вытяжки регулируется автоматически.

Индукционные варочные панели на любой случай

С индукционной панелью WOK Вы будете готовить быстро и деликатно. В панели Terraп Yaki также используется индукционная технология, что идеально подходит для жарения мяса, рыбы или овощей без использования жира или масла. Если Вы хотите готовить разнообразные и необычные блюда, словно шеф-повар известного ресторана, то у нас есть идеальная комбинация приборов: панель WOK, панель Terraп Yaki и индукционная варочная панель GK27TIMSZ.

Газовые варочные панели

Современные газовые панели V-ZUG имеют целый ряд практических функций, благодаря чему Ваша жизнь становится легче, а наслаждение от процесса приготовления – еще больше. Мы предлагаем газовые варочные панели с ультрасовременной системой управления мультислайдерами – простое, непосредственное и эргономичное решение для управления разными зонами готовки. Наши газовые панели отличаются впечатляющей мощностью: чтобы Вашим гостям не пришлось слишком долго ждать свои блюда, газовые варочные панели оснащены мощными современными газовыми горелками. Горелки сконструированы таким образом, чтобы тепло, генерируемое в результате горения газа, равномерно и эффективно нагревало кастрюлю. Но и это еще не все: на наших газовых варочных панелях Вы можете использовать как маленькие, так и большие кастрюли.

Неограниченные
возможности в процессе
приготовления.



Новая варочная панель FullFlex шириной 70 см

Варианты и версии

При выборе варочной панели Вы можете выбрать не только модель, но и принцип работы прибора, его дизайн и варианты установки.

Принцип работы: от простого к гениальному

Многоязыковой графический дисплей – это премиальная концепция работы: слайдерное управление позволяет Вам быстро и просто получить доступ к требуемой функции. Четкий, лаконичный и привлекательный дисплей позволяет видеть, что происходит на варочной панели в любой момент времени. Устанавливающиеся отдельно индукционные варочные панели оснащены одиночным или мультислайдерным управлением. Система одиночного слайдера основана на косвенном управлении варочной панелью через дисплей, на котором Вы сначала выбираете зону приготовления. В мультислайдерной системе управления для каждой варочной зоны имеется отдельная зона управления. Объединяет эти системы одно: простое и интуитивно понятное управление.



Концепция DualDesign (исполнение без рамки, накладной монтаж)



Концепция DualDesign (исполнение без рамки, вровень со столешницей)



Управление «Multi-slider»



Графический дисплей с одиночным слайдером



FullFlex – цветной TFT-дисплей

DualDesign: утонченная элегантность и широкие возможности встраивания

Некоторые индукционные варочные панели отличаются инновационной концепцией. Мы заменили предыдущее исполнение с рамкой с закругленными углами и установку вровень со столешницей на концепцию DualDesign. Эта опция означает, что одну и ту же варочную панель можно установить, как вровень со столешницей, так и над ней. При накладном монтаже появляется стеклянная кромка, которая придает прибору элегантный вид и высокую прочность. При монтаже вровень со столешницей варочную панель можно установить на любую рабочую поверхность, не нарушая ее целостность.

OptiGlass: удивительно прочное покрытие

Привлекательный дизайн и невероятная износостойкость – вот что отличает варочные панели с покрытием OptiGlass. Очень прочное покрытие гарантирует, что Ваша варочная панель более устойчива к появлению царапин, чем традиционная варочная панель, и будет выглядеть как новая 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.



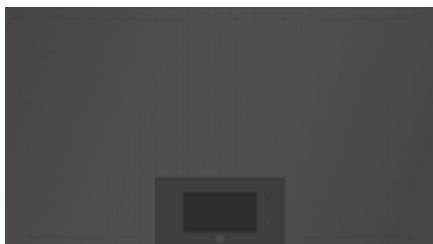
Варочная панель
в новой перспективе.

Сравнительные характеристики: индукционные варочные панели

	GK16TWS	GK17TYS	GK26TMS	GK27TMS	CookTopInduction V6000 ¹⁾	GK11TIFK	GKD46TIMAS	GK46TIMPS	GK47TIMPS	GK46TIMAS	
Страница каталога	85	85	85	86	86	84	84	87	87	87	
ИСПОЛНЕНИЕ											
DualDesign (накладной монтаж или вровень со столешницей)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Покрытие OptiGlass					■		■			■	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ											
Количество зон приготовления	1	2	2	2	5	6	4	4	4	4	
Количество зон приготовления с системой PowerPlus	1		2	2	5	6	4	4	4	4	
Функция объединения варочных зон		■	■	■	■			■		■	
УПРАВЛЕНИЕ/УХОД											
Управление «Multi-slider» / прямой выбор	■	■	■	■	■				■		
Цветной TFT-дисплей						■					
Сенсорный графический дисплей							■				
Графический дисплей с одиночным слайдером								■		■	
OptiLink					■		■				
Таймер	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Автоматическое отключение	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Функция паузы	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Автоматика закипания			■	■	■		■	■	■	■	
Функция медленного кипячения	■		■	■	■	■	■	■	■	■	
Кнопка защиты от случайного нажатия	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Функция восстановления настроек	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Большое пространство между зонами приготовления				■	■		■	■	■	■	
Режим поддержания температуры готового блюда	■		■	■	■	■	■	■	■	■	
Функция растапливания	■		■	■	■	■	■	■	■	■	
Быстрый отклик на нажатие	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Защита от детей	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	

1) 90 см; 2) 60 см

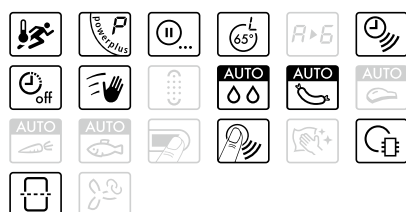
	GK11TIXFK	CookTopInduction V4000 2)
	84	86
	■	■
		■
	5	4
	5	4
		■
		■
	■	
		■
	■	■
	■	■
	■	■
		■
	■	■
	■	■
	■	■
		■
	■	■
	■	■
	■	■
	■	■



GK11TIFK FullFlex

Гибкая в использовании варочная панель позволяет одновременно разместить на ней до 6 предметов посуды.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

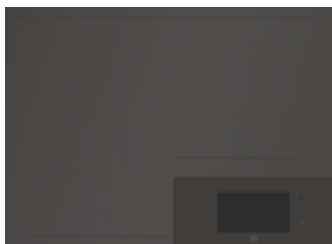
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 11100 Вт
- 6 варочных зон
- 18 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды от 10 см
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Панель Terpan Yaki

Информация о приборе

Размеры прибора 897 × 501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/11100 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

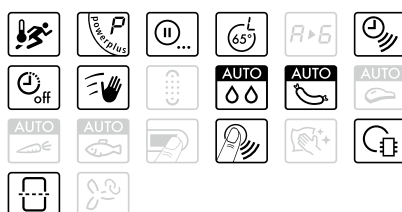
Стандартная ширина: 90 см
 DualDesign **GK11TIFKZ**



GK11TIXFK FullFlex

Гибкая в использовании варочная панель позволяет одновременно разместить на ней до 5 предметов посуды.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 7400 Вт
- 5 варочных зон
- 18 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды от 10 см
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Панель Terpan Yaki

Информация о приборе

Размеры прибора 691 × 501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

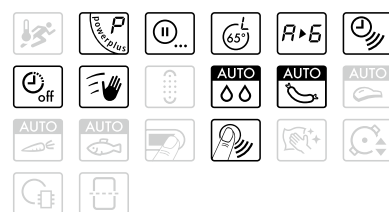
Стандартная ширина: 70 см
 DualDesign **GK11TIXFKZ**



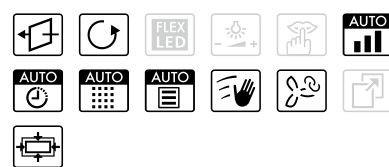
GKD46TIMAS Fusion

Вытяжка, встроенная в варочную панель, отводит кухонные пары вниз непосредственно от места их возникновения.

Режимы работы варочной панели



Режимы работы вытяжки



Управление и дисплей

- Отвод отработанного воздуха, интенсивная ступень: 583 м3/ч
- Отвод воздуха согласно EN 61591
- Съёмный поддон ёмкостью 500 мл со встроенным жироулавливающим фильтром, можно мыть в посудомоечной машине
- Сенсорный графический дисплей (9 языков)
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2 × 3000 Вт, 1 × 3500 Вт, 1 × 3700 Вт

Информация о приборе

Размеры прибора 761 × 501 мм/R1,5
Электросет 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

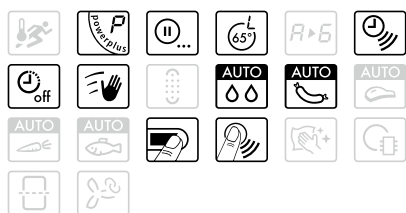
Стандартная ширина: 80 см, OptiGlass
 DualDesign **GKD46TIMASZO**

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром,
1012161

**GK16TIWS**

Индукционная панель WOK для быстрого и деликатного приготовления пищи.

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3000 Вт
- 1 варочная зона
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

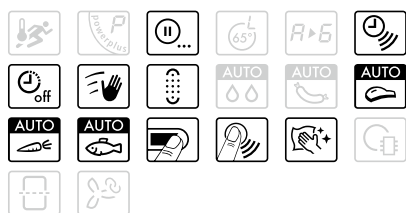
Размеры прибора 384×501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/3000 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см
 DualDesign **GK16TIWSZ**

**GK17TIYS**

Компактная панель Terpan Yaki, использующая индукционную технологию, идеально подходит для жарки мяса и рыбы с небольшим количеством жира или масла.

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

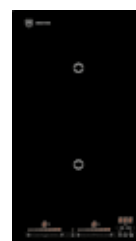
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 1400 Вт
- 2 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Крышка/разделочная доска – доступна как дополнительный аксессуар

Информация о приборе

Размеры прибора 384×501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/2800 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 40 см
 DualDesign **GK17TIYSZ**

**GK26TIMS**

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

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

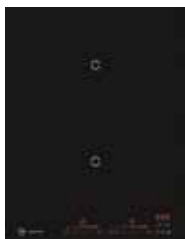
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 2 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 281×501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/3700 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 30 см
 DualDesign **GK26TIMSZ**



GK27T1MS

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

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

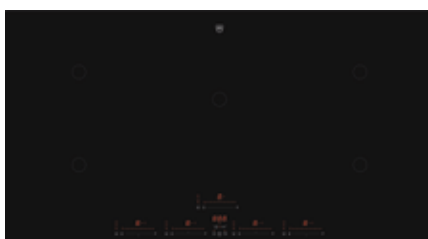
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 2 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 384 × 501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/3700 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

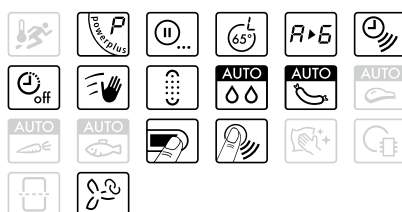
Стандартная ширина: 40 см
 DualDesign **GK27T1MSZ**



CookTopInduction V6000

Чрезвычайно мощная варочная панель с кнопками прямого выбора и инновационным подключением.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

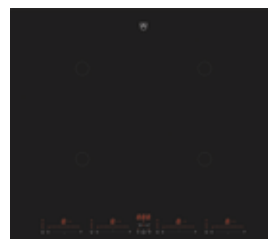
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 5 варочных зон
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Панель управления со светодиодным дисплеем
- OptiLink

Информация о приборе

Размеры прибора 897 × 501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/11100 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

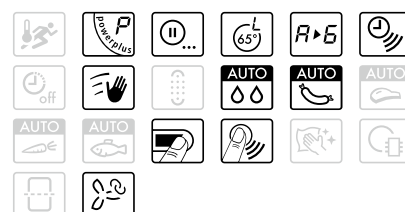
Стандартная ширина: 90 см
 DualDesign **CTI6T95MMSOLD**



CookTopInduction V4000

Мощная базовая интеллектуальная варочная панель.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

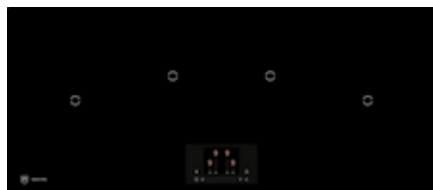
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Панель управления со светодиодным дисплеем
- OptiLink

Информация о приборе

Размеры прибора 571 × 501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 60 см
 DualDesign **CTI4T64MMSOLD**

**GK46TIMPS**

Варочная панель определяет размер дна посуды и автоматически изменяет размер варочной зоны.

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

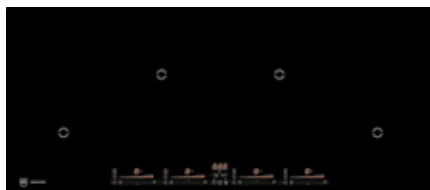
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Графический дисплей

Информация о приборе

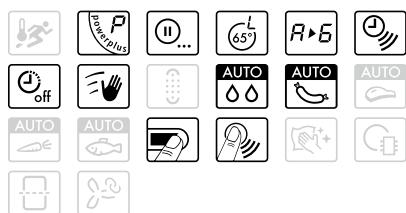
Размеры прибора 880 × 380 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см
 DualDesign **GK46TIMPSZ**

**GK47TIMPS**

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

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3000 Вт
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 880 × 380 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см
 DualDesign **GK47TIMPSZ**

**GK46TIMAS**

Данная варочная панель оснащена покрытием OptiGlass.

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Графический дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 761 × 501 мм/R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 80 см
 DualDesign **GK46TIMASZO**



GK56TIMSZO

Данная варочная панель оснащена покрытием OptiGlass.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

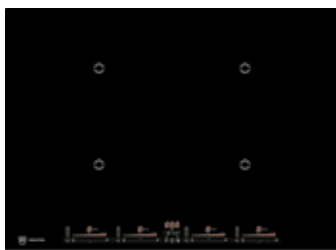
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 5 варочных зон
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 897 x 501 мм / R1,5
Электросеть 230 В~/11100 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

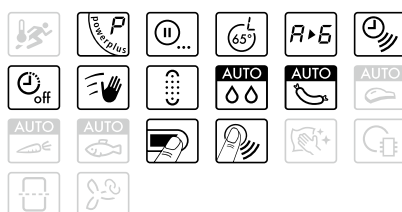
Стандартная ширина: 90 см
 DualDesign **GK56TIMSZO***



GK46TIMXSZO

Данная варочная панель оснащена покрытием OptiGlass.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

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

Информация о приборе

Размеры прибора 691 x 501 мм / R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

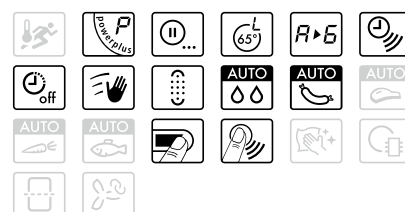
Стандартная ширина: 70 см
 DualDesign **GK46TIMXSZO***



GK46TIMSZO

Данная варочная панель оснащена покрытием OptiGlass.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

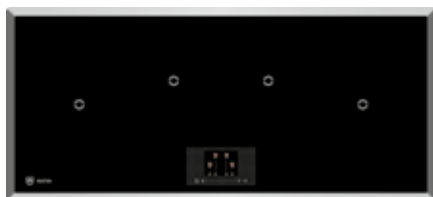
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

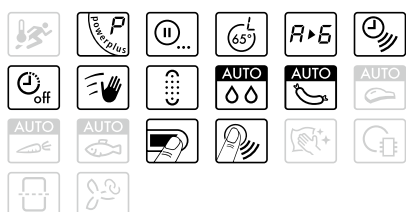
Размеры прибора 571 x 501 мм / R1,5
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 60 см
 DualDesign **GK46TIMSZO***

**GK46TIMPSF**

Гибкость использования благодаря распознаванию диаметра дна посуды: варочная панель автоматически изменяет размер варочной зоны.

Режимы работы и функции**Управление и дисплей**

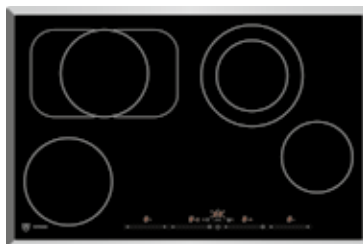
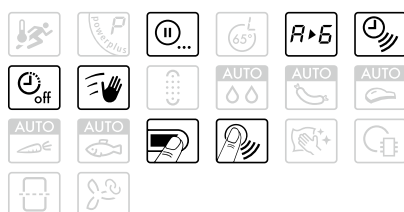
- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 3700 Вт
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Графический дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 880 x 380 мм
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см
 Facette **GK46TIMPSF***

**GK45TEASC****Режимы работы и функции****Управление и дисплей**

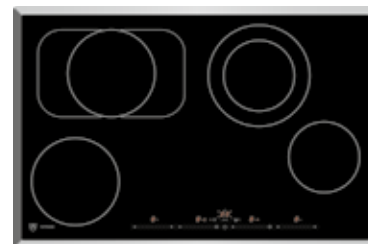
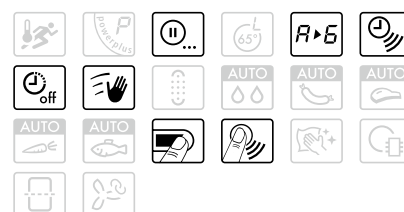
- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 774 x 514 мм
Электросеть 230 В~/7600 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 80 см
 Стальная рамка **GK45TEASC***

**GK45TEAS****Режимы работы и функции****Управление и дисплей**

- 4 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей

Информация о приборе

Размеры прибора 790 x 545 мм
Электросеть 230 В~/7400 Вт
Предохранитель 16 А

Цена

Стандартная ширина: 80 см
 Facette **GK45TEAS***

Готовим на газу: проверенный на практике метод

Современные газовые варочные панели V-ZUG имеют целый ряд практических функций, благодаря чему Ваша жизнь становится легче, а наслаждение от процесса готовки – еще больше.

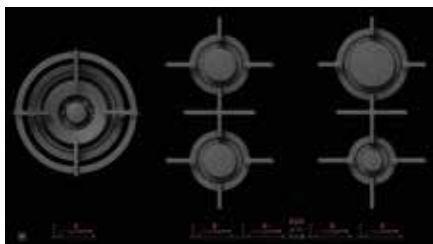
Теперь V-ZUG предлагает газовые варочные панели с системой управления мультислайдерами – простое, непосредственное и эргономичное решение для управления разными варочными зонами. В соответствии со стандартами газовых варочных панелей инженеры V-ZUG уделили вопросу безопасности особое внимание: все газовые панели оснащены несколькими механизмами безопасности, чтобы Вы могли без страха готовить на газу. Наши газовые варочные панели оснащены другими инновационными функциями, такими как:

- 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;
- функция подогрева **"Keep warm"** поддерживает температуру около 65 °C;
- функция медленного кипения **"Simmer"** поддерживает температуру в диапазоне от 70 °C до 90 °C, чтобы предотвратить переваривания блюда.

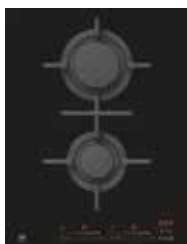


Сравнительные характеристики: газовые варочные панели

	GAS951GS	GAS421GS	GAS411GS
Страница каталога	92	92	92
ИСПОЛНЕНИЕ			
DualDesign (накладной монтаж или вровень со столешницей)	■	■	■
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ			
Количество зон приготовления	5	2	1
Функция объединения зон приготовления	■	■	■
УПРАВЛЕНИЕ/УХОД			
Управление «Multi-slider» / прямой выбор	■	■	■
Ручка регулировки / прямой выбор			
Таймер	■	■	■
Автоматическое отключение	■	■	■
Функция паузы	■	■	■
Автоматика закипания	■	■	■
Функция растапливания	■	■	■
Функция медленного кипячения	■	■	■
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



GAS421GS

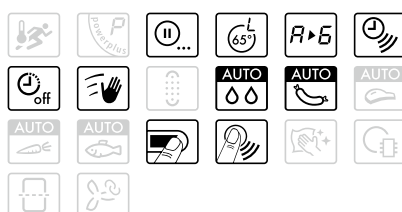


GAS411GS

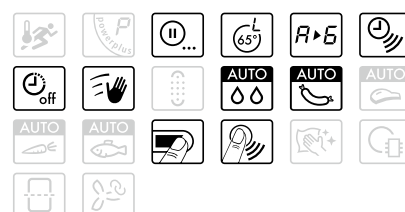
Режимы работы и функции



Режимы работы и функции



Режимы работы и функции



Управление и дисплей

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

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 1750 Вт
- 2 варочные зоны
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Цифровой дисплей
- Управление «Multi-slider» / прямой выбор

Управление и дисплей

- Максимальная мощность каждой варочной зоны: 6000 Вт
- 1 варочная зона
- 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
Предохранитель 3 А

Цена

Стандартная ширина: 90 см
 DualDesign **GAS951GSAZ**

Информация о приборе

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

Цена

Стандартная ширина: 40 см
 DualDesign **GAS421GSAZ**

Информация о приборе

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

Цена

Стандартная ширина: 40 см
 DualDesign **GAS411GSAZ**



GAS641EKAZ

Режимы работы и функции

Управление и дисплей

- 4 варочные зоны
- Автоматический датчик огня

Информация о приборе

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

Цена

Стандартная ширина: 60 см
 DualDesign **GAS641EKAZ***

Аксессуары: варочные панели



1



2



3

ОПИСАНИЕ		АТИКУП	
1	Базовый набор соединительных планок для установки 2-х панелей, для монтажа вровень со столешницей	H63789	
2	Крышка / разделочная доска для Terrap Yaki, GK17TIYSZ	1021462	
3	Премиальная панель Terrap Yaki для индукционной варочной панели FullFlex	1037885	



ВЫТРАЖКИ

Премиальное качество, которое Вы можете
почувствовать на запах, ощутить и увидеть





Он всегда рад вернуться в Цуг – туда, где он начинал свою работу по продаже техники. Фабрис Плиш знает, что делает нашу технику такой особенной и почему поездка в Цуг становится для его клиентов откровением: «Я обожаю показывать посетителям нашу производственную базу в Цуге, потому что они всегда удивляются, увидев, что в производстве нашей качественной бытовой техники задействованы люди, а не только полностью автоматизированные станки».

Этот амбициозный сотрудник отдела продаж признает, что несмотря на то, что поддержка розничного сектора включает разнообразные аспекты, технология производства нашей продукции – один из его самых значимых аргументов во всех группах клиентов. И он гордится этим: «Swissness – это то, с чем у меня ассоциируется наша компания, и я говорю об этом со всей уверенностью».

Фабрис предлагает своим клиентам услуги по стимулированию сбыта, курирует выставки, обучает новых сотрудников и демонстрирует им ассортимент продукции. Но красноречивый консультант по продажам не только говорит – он также любит и готовить: «Один раз в месяц я вместе со своими клиентами готовлю в шоу-руме ZUGORAMA в Цюрихе». Это дает Фабрису

возможность показать приборы в действии. По наблюдениям 33-летнего специалиста по продажам, мода на кулинарию затрагивает даже мужчин: «Сейчас приготовление еды – сверхпопулярное занятие. Все больше и больше мужчин начинают готовить и становятся настоящими гурманами». Фабрис устраивает демонстрацию приборов в основном этой группе клиентов, чтобы показать все возможности техники и то, как инновационные функциональные особенности могут сделать готовку веселым занятием.

Разнообразие и личный контакт с людьми – вот что отцу двоих детей нравится в его работе больше всего: «Приятная сторона заключается в том, что мы никогда не ограничиваемся одной встречей: я всегда встречаю клиентов в будущем. Это реально помогает построить отношения с покупателями». Для удостоенного наградами специалиста по продажам основой его работы является лояльность клиентов: «За последние несколько лет рынок значительно изменился: на рынок пришли новые игроки, видеоизменилось и покупательское поведение во всей отрасли». Фабрис убежден, что стабильные отношения – это лучший способ справиться с такими переменами вместе и оказать покупателю поддержку высокого класса.

«Я горд продавать товары,
которые я бы купил сам».

Фабрис Плиш, повар-любитель и консультант по продажам

Поддон можно снять и вымыть в посудомоечной машине



Желания покупателей также изменились: «Что касается кухонных вытяжек, то здесь мы наблюдаем тенденцию выбора встроенных приборов». Огромный интерес вызывают, в частности, вытяжки, встраиваемые в столешницу, и варочная панель Fusion: «Вытяжка с нижним отводом воздуха оставляет больше пространства над головой – наши покупатели ценят это». Кроме того, Фабрису самому нравится пуристический, лаконичный дизайн.

«Здорово, что я могу продавать товары, которые я бы купил сам», – признается Плиш. При продаже он всегда описывает собственный опыт: «Благодаря OptiLink вы можете сконцентрироваться на процессе приготовления и не думать о том, что Вам нужно настроить вытяжку».

Катается ли Фабрис на лыжах в горах, ездит на велосипеде или просто проводит время дома, его семья – это его убежище. Дома он может перезарядить батарейки: «Я много путешествую по работе, я постоянно в пути, поэтому я ценю время, проведенное с семьей». Особенно ему нравится проводить время с детьми в саду или на соседней органической ферме: «Хотя возможности цифровых технологий и постоянное развитие сетевых коммуникаций восхищают меня, для меня также важно, чтобы мои дети не теряли связь с природой и животными».

Фабрис Плиш наслаждается
общением с людьми



Визуально привлекательные и функциональные кухонные вытяжки

Ищете ли вы дизайнерскую вытяжку, чтобы продемонстрировать свой вкус, или более практичный встраиваемый прибор – V-ZUG готов предложить Вам идеальное решение, которое подойдет к любой кухне.

Мода на кухни с открытой планировкой внесла изменения и в линейку кухонных вытяжек. Благодаря своей конструкции такие приборы, как встраиваемые в столешницу вытяжки с нижним отводом воздуха и вытяжки, встраиваемые в варочную панель, позволяют освободить пространство над головой. Но возможно, Вы хотите видеть поднимающийся от кастрюли пар и отдаете предпочтение стильным островным или практичным встраиваемым вытяжкам... У нас Вы найдете большое разнообразие приборов, мы сможем подобрать решение для удовлетворения любого запроса.





Встраиваемая в столешницу вытяжка в сочетании с двумя варочными панелями

Свобода

Если в процессе приготовления Вы цените свободное пространство над головой, то Вам подойдет вытяжка, расположенная непосредственно в варочной панели или рядом с ней. Встраиваемая в столешницу вытяжка с нижним отводом воздуха идеально сочетается с панорамной варочной панелью. Встроенная в варочную панель вытяжка Fusion и встраиваемая в столешницу вытяжка обеспечивают неограниченное пространство над головой и элегантно дополняют кухню пуристического дизайна. Вытяжка встраивается в столешницу рядом с варочной панелью или между двумя панелями. Вытяжка Fusion уже встроена в варочную панель. Оба типа вытяжки отводят кухонные пары вниз, непосредственно от места их возникновения.

Современная и стильная

Для Вас большое значение имеет дизайн и поэтому Вы сделали выбор в пользу кухонного острова? Мы можем предложить Вам идеальную вытяжку: островные вытяжки отличаются минималистичностью и элегантностью, добавляя Вашей кухне завершающие штрихи.

Практичное решение

Встраиваемые вытяжки позволяют Вам с максимальной эффективностью использовать пространство кухни. В зависимости от модели, вытяжка практически целиком входит в верхний шкаф кухни, оставляя тем самым место для размещения специй и кухонной утвари. Вытяжки с выдвижным экраном сконструированы таким образом, чтобы Вы также могли встроить их в верхний шкаф или другую кухонную мебель.

Взаимодействие кухонных приборов

Благодаря функции OptiLink Вы можете полностью сосредоточиться на готовке и не беспокоиться о вытяжке – она настраивается автоматически.

Слишком громко, недостаточно мощности, слишком много мощности или вообще забыли включить: вы порой забываете про вытяжку, потому что заняты кастрюлями и сковородками? Теперь Вы можете не беспокоиться об этом – некоторые модели варочных панелей и вытяжек оснащены технологией OptiLink, которая сделает все за Вас.

OptiLink – автоматическая настройка вытяжки

Вытяжка и варочная панель обмениваются данными, в результате чего настройка мощности вытяжки автоматически изменяется в зависимости от того, что происходит на варочной панели. Таким образом, Вы получаете оптимальное качество воздуха и при этом Вам больше не нужно самостоятельно включать вытяжку. Кроме того, потребление электроэнергии также регулируется в зависимости от процесса приготовления.

Комфорт

Благодаря автоматическому регулированию, Ваши руки будут свободны, и Вы сможете сконцентрироваться на приготовлении блюда. Конечно, можно управлять вытяжкой и вручную, в любой момент времени. Функция автоматического отключения будет удалять остаточные запахи и влагу после окончания приготовления, обеспечивая более высокое качество воздуха. Вытяжка автоматически отключается через 15 минут.





Выдающиеся технические характеристики и простота очистки

Наши вытяжки отличаются высокой мощностью, экономичностью и простым уходом – еще больше комфорта в процессе приготовления.





Ультрасовременная технология

Все настенные и островные вытяжки выпускаются в двух вариантах: с режимом отвода воздуха и режимом рециркуляции. Вытяжка с режимом отвода воздуха захватывает пар и запах и выводит его наружу, в то время как рециркуляционная вытяжка очищает воздух, а затем очищенный воздух вновь поступает в кухню. Высококачественные угольные фильтры обеспечивают превосходное удаление неприятных запахов. Жироулавливающие фильтры также просты в очистке. Благодаря магнитным фиксаторам их легко устанавливать, а безопасно снять их поможет Comfort Fix. Мощный мотор, как и встроенная светодиодная подсветка, расходуют крайне мало электроэнергии, а благодаря технологии SilentPlus вытяжка работает еще тише.

Удобная очистка

Встраиваемая в столешницу вытяжка и вытяжка Fusion, встраиваемая в варочную панель, оснащены поддоном, который предотвращает протекание и обеспечивает легкую очистку прибора. Поддон вмещает до 0,5 литра и легко вытаскивается. Кроме того, его можно мыть в посудомоечной машине, как жироулавливающий фильтр.

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

	DSTS	DSMS	Fusion	AiroClearIsland V6000	AiroClearWall V6000
Страница каталога	107	107	107	108	108
ИСПОЛНЕНИЕ					
Сталь					
Сталь/стекло	■				
Зеркальное стекло				■	■
Стекланный фронт		■			
OptiGlass			■		
Ширина 120 см				■	■
Ширина 90 см	■				■
Ширина 80 см			■		
Ширина 60 см					
Отвод воздуха	■	■	■	■	■
Рециркуляция со стандартным угольным фильтром	■	■	■		
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром	■				
Рециркуляция с сверхдолговечным угольным фильтром				■	■
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ					
Подсветка FlexLED, настраиваемая, 2700-4000 К				■	■
Светодиодная подсветка	■			■	■
Цветовая температура К	4000			2700-4000	2700-4000
Регулируемое освещение	■				
SilentPlus				■	■
Количество жирулавливающих фильтров	2	1	2	3/4	3/4
ComfortFix				■	■
Автоматическое отключение	■	■	■	■	■
Настройка мощности	■	■	■	■	■
Функция CleanAir	■		■		
Индикация загрязнения жирулавливающего фильтра	■	■	■	■	■
Подключение к входному / выходному клапану				■	■
Более мощный BLDC мотор		■	■	■	■
УПРАВЛЕНИЕ И ДИСПЛЕЙ					
Сенсорный графический дисплей			■		
Сенсорное управление	■	■		■	■
Кнопочное управление					
Пульт дистанционного управления *				■	■
OptiLink			■	■	■
Количество ступеней мощности	4	4	10	4	4
Индикация ступеней мощности	■	■	■	■	■

■ = доступно, □ = недоступно

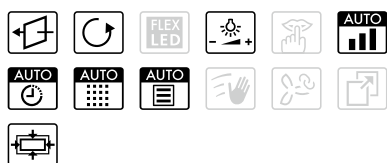
* за дополнительную оплату



DSTS

Вытяжка высшего класса: выдвижная вытяжка с нижним отводом воздуха придаст Вашей кухне индивидуальности.

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
- 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
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Функция CleanAir
- Сенсорное управление TouchControl

Информация о приборе

Размеры прибора 646 × 880 × 120 мм

Электросеть 220-240 В~ / 276 Вт

Предохранитель 10 А

Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 90 см
Стекло **DSTS9g**

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром
1012161

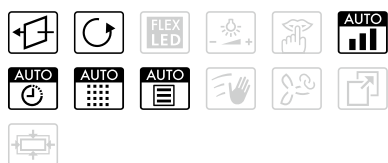
Долговечный угольный фильтр
1012163



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
- 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 TouchControl
- Съёмный поддон ёмкостью 500 мл со встроенным жирославляющим фильтром, можно мыть в посудомоечной машине

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

Информация о приборе

Размеры прибора 110 × 501 мм

Электросеть 220-240 В~ / 145 Вт

Предохранитель 10 А

Энергоэффективность



Цена

Стекло **DSMS**

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром
1012161



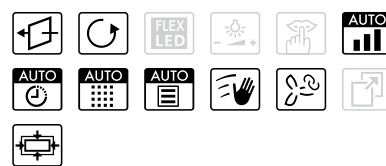
GKD46TIMAS Fusion

Данная вытяжка встраивается в варочную панель и отводит кухонные пары вниз, непосредственно от места их возникновения.

Режимы работы варочной панели



Режимы работы вытяжки



Управление и дисплей

- Отвод отработанного воздуха, интенсивная ступень: 583 м³/ч
- Отвод воздуха согласно EN 61591
- Съёмный поддон ёмкостью 500 мл со встроенным жирославляющим фильтром, можно мыть в посудомоечной машине
- Сенсорный графический дисплей (9 языков)
- Распознавание диаметра дна посуды (10-22 см)
- Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2 × 3000 Вт, 1 × 3500 Вт, 1 × 3700 Вт

Информация о приборе

Размеры прибора 761 × 501 мм / R1,5

Электросеть 230 В~ / 7400 Вт

Предохранитель 16 А

Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 80 см, OptiGlass DualDesign **GKD46TIMASZO**

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с угольным фильтром
1012161



AiroClearIsland V6000

Эта вытяжка сочетает в себе функциональность и современный премиальный дизайн, работает тихо, идеально сконструирована, отличается высокой производительностью.

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
- 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 TouchControl
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 К
- Подключение к входному/выходному клапану
- ComfortFix: удобное снятие и крепление металлического жираулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора 55 × 1200 × 700 мм
Отвод воздуха 510-635 мм
Рециркуляция 610-790 мм
Электросеть 220-240 В~ / 138 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 120 см
 Черное стекло **A16T12QTLG**
 Черное стекло, удлиненный короб
A16T12LQTLG

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

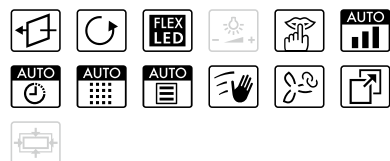
Сверхдолговечный угольный фильтр
1046969



AiroClearWall V6000

Эта вытяжка сочетает в себе функциональность и современный премиальный дизайн, работает тихо, идеально сконструирована, отличается высокой производительностью.

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
- 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 TouchControl
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 К
- Подключение к входному/выходному клапану
- ComfortFix: удобное снятие и крепление металлического жираулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора 55 × 898 × 550 мм
Отвод воздуха 460-660 мм
Рециркуляция 570-770 мм
Электросеть 220-240 В~ / 134 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 90 см
 Черное стекло **AW6T9QTLG**
 Черное стекло, удлиненный короб
AW6T9LQTLG
Стандартная ширина: 120 см
 Черное стекло **AW6T12QTLG**
 Черное стекло, удлиненный короб
AW6T12LQTLG

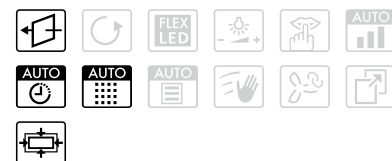
Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Сверхдолговечный угольный фильтр
1046969



DW Vertica V9

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- 4 ступени мощности
- Производительность: 950 м³/ч
- Максимальный уровень шума: 53 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение
- Технология аспирации по периметру/возле угловых кромок
- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа

Информация о приборе

Размеры прибора 783 × 900 × 390 мм
Электросеть 220-240 В~ / 300 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 90 см
 Сталь **DW-V9-с***

Сравнительные характеристики: встраиваемые вытяжки и вытяжки с выдвижным экраном

	DHL	AiroClearCabinet V6000	DFSG
Страница каталога	110	110	110
ИСПОЛНЕНИЕ			
Сталь	■	■	■
Зеркальное стекло		■	
Стекланный выдвижной экран			■
Встраивание с видимостью/частичной видимостью		■/□	■/■
Встраиваемая	■		
Ширина 110 см	■		
Ширина 90 см		■	■
Ширина 80 см	■		
Ширина 60 см		■	■
Отвод воздуха	■	■	■
Рециркуляция со стандартным угольным фильтром			
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром	■		■
Рециркуляция со сверхдолговечным угольным фильтром		■	■
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ			
Аспирация по периметру	■		
Подсветка FlexLED, настраиваемая, 2700-4000 К		■	
Светодиодная подсветка	■	■	■
Цветовая температура К	4200	2700-4000	3000
SilentPlus		■	
Количество жирославливающих фильтров	1	2/4	1
ComfortFix		■	
Автоматическое отключение		■	■
Индикация загрязнения жирославливающего фильтра	■	■	■
Подключение к входному / выходному клапану		■	
Более мощный BLDC мотор		■	
УПРАВЛЕНИЕ И ДИСПЛЕЙ			
Сенсорное управление		■	
Кнопочное управление			■
Управление на стеклянном экране		■	
Пульт дистанционного управления *		■	
OptiLink		■	
Количество ступеней мощности	4	4	4
Индикация ступеней мощности	■	■	■
Быстрый запуск		■	■

■ = доступно, □ = недоступно

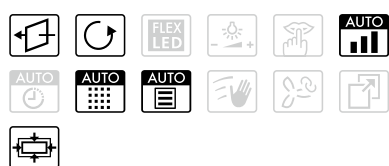
* за дополнительную плату



DH L

Оригинальное решение: эта встраиваемая вытяжка устанавливается в верхний ящик кухонного гарнитура и обеспечивает высокий уровень аспирации по периметру.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 469 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 563 м³/ч
- Отвод воздуха в соответствии с EN 61591
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 57 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 61 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Невозвратный клапан, встроенный / подключаемый, входит в комплект
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 4
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Поворотный переключатель

Информация о приборе

Размеры прибора 300 × 800* × 300 мм
* В зависимости от стандартной ширины
Электросеть 220-240 В~/200 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

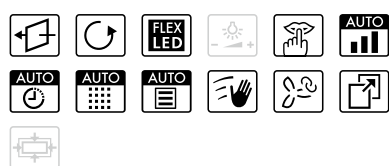
Стандартная ширина: 80 см
Сталь **DHL8**
Стандартная ширина: 110 см
Сталь **DHL11**



AirolClearCabinet V6000

Эта вытяжка сочетает в себе функциональность и современный премиальный дизайн, работает тихо, идеально сконструирована, отличается высокой производительностью.

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
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 53 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 64 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 TouchControl
- Настраиваемая подсветка: 2700-4000 К
- Подключение к входному/выходному клапану
- Comfortfix: удобное снятие и крепление металлического жировулавливающего фильтра

Информация о приборе

Размеры прибора 25 × 598* × 303 мм
* В зависимости от стандартной ширины
Электросеть 220-240 В~/134 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 60 см
Черное стекло **AE6T6FTLG**
Стандартная ширина: 90 см
Черное стекло **AE6T9FTLG**

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

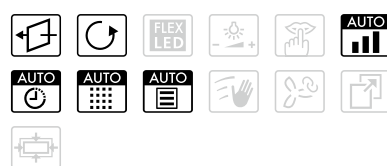
Долговечный воздушный фильтр
1046970



DFSG

Элегантная встроенная вытяжка с яркой светодиодной подсветкой и скрытыми элементами управления 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
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 63 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 66 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Невозвратный клапан, встроенный / подключаемый, входит в комплект
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 1
- Интенсивный режим с автоматическим отключением
- Кнопочное управление

Информация о приборе

Размеры прибора 46 × 598* × 290 мм
* В зависимости от стандартной ширины
Электросеть 220-240 В~/207 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 60 см
Сталь **DFSG6c**
Стандартная ширина: 90 см
Сталь **DFSG9c**

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

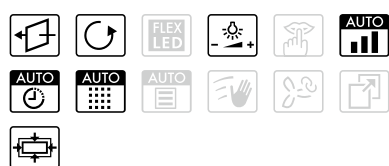
Долговечный воздушный фильтр
1029584
Сверхдолговечный воздушный фильтр
1029585



DSDSR12

Эта мощная и элегантная вытяжка устанавливается непосредственно в потолок.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 630 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 830 м³/ч
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 68 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 74 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 2
- Пульт дистанционного управления

Информация о приборе

Размеры прибора 133 x 1200 x 700 мм

Электросеть 220-240 В~

Предохранитель 10 А

Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 120 см

Стекло (белое) **DSDSR12g***

Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с 5 кг угольным фильтром.
1012160

Дополнительное оборудование для модели с внешним мотором

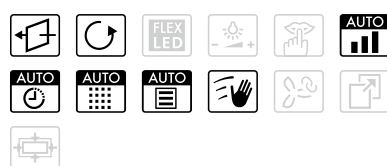
Набор для монтажа **H43403**



DF Premira PQ

Элитная вытяжка поражает своим элегантным стеклянным выдвижным экраном.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Отвод воздуха, макс. производительность: 424 м³/ч
- Отвод воздуха, интенсивная ступень: 684 м³/ч
- Уровень шума отвода воздуха, макс. производительность: 55 дБ
- Уровень шума отвода воздуха, интенсивная ступень: 67 дБ
- Воздуховод с обратным клапаном: Ø150 мм
- Невозвратный клапан, встроенный / подключаемый, входит в комплект
- Светодиодная подсветка
- Количество лампочек: 2

Информация о приборе

Размеры прибора 55 x 898 x 495 мм

Электросеть 220-240 В~

Предохранитель 10 А

Энергоэффективность



Цена

Стандартная ширина: 90 см

Сталь **DFPQ9c***

Аксессуары: ВЫТЯЖКИ



ОПИСАНИЕ	АТИКУЛ	
1 Пульт дистанционного управления для моделей AiroClearIsland V6000/AiroClearWall V6000/AiroClearCabinet V6000	1046973	
2 Воздушная камера с стандартным угольным фильтром. Не требует обслуживания в течение 3,5 лет. Необходима для работы встраиваемых в столешницу вытяжек в режиме рециркуляции	1012161	
3 Монтажный набор для вытяжки DSMS с установкой варочной панели вровень со столешницей	H63789	
4 Наконечник для воздуховода Ø150 мм, прямоугольный-круглый, длина 190 мм	1012782	
5 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	
6 Гибкий патрубок, прямоугольный, для изменения направления и поворота до 180° (ширина 227 / высота 94 мм), длина 240-600 мм	1012786	
7 Соединитель труб, длина 80 мм	1012781	
8 Отводящий на 90° элемент, вертикальная-прямоугольная труба, диаметр фитинга 150 мм, длина 205 мм	1012783	
9 Прямоугольная труба (ширина 222 / высота 89 мм), длина 1000 мм	1012780	
10 Защитная решетка, нержавеющая сталь, 290 x 160 мм, для подключения к плоской трубе (222 x 89 мм)	1030590	
11 Скотч алюминиевый усиленный, армированный тканью, с защитной пленкой, ширина ленты 50 мм, длина 50 м	H42067	
12 Аксессуары, необходимые для установки, показаны в Схемах встраивания для кухонной бытовой техники		

Сверхдолговечный угольный фильтр

Данный инновационный фильтр крайне эффективно поглощает неприятные запахи 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°С. По истечении 3 лет фильтр необходимо заменить. Данный фильтр эффективнее, чем долговечный угольный фильтр.

Долговечный угольный фильтр

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

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.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ
МАШИНЫ



«Я хочу быть примером, и именно поэтому я постоянно провожу время на производственной линии».

Мара, суперженщина и глава группы на производственной линии

Она хозяйка своей жизни и любит принимать участие в процессе производства. Это не типичное поведение для главы команды на производственной линии, но для Мары это не проблема: «Иногда вам нужно полностью погрузиться в производственный процесс, чтобы понять, что является самым важным». Она хочет подавать личный пример и показать своей команде, что она знает, о чем говорит. Это помогает ей устанавливать личные контакты и понимать, какие проблемы и задачи встают перед ее сотрудниками: «Я могу просить людей делать только то, что я попробовала делать сама, своими собственными руками». И она спрашивает строго, потому что в конце дня из производственного цеха должны выпускаться посудомоечные машины наивысшего качества. «Чтобы достичь этого, вам нужно четко понимать суть процесса».

И она понимает. Глава команды на первой производственной линии точно знает, что она хочет и демонстрирует в управлении силу: «Как женщина и менеджер в рабочей среде, где доминируют мужчины, вы должны уметь заявить о себе. Вначале это было не просто». Но теперь, спустя всего один год, она нашла свое место и рада, что сотрудники признали ее.

«Мои сотрудники знают, что они могут подойти ко мне со своими проблемами, я всегда выслушаю их вне зависимости от того, о чем они хотят поговорить – о личных или рабочих вопросах». Она знает, что уравновешенный сотрудник – это одно из составляющих качественного продукта. За сутки на ее производственной линии выпускается до 350 посудомоечных машин Adora, и для этого она требует от каждого работника абсолютного сосредоточения.

Мара гордится своей командой. Ее персонал ценит высокое качество посудомоечных машин Adora: «Вы понимаете это по тому, как они обрабатывают материалы, и по точности их действий. Для них очень важно получить в конечном итоге качественный продукт». Она верит, что именно личное участие каждого из сотрудников выделяет компанию V-ZUG среди других швейцарских производителей. Результатом этой напряженной работы являются долговечные и надежные посудомоечные машины, оснащенные современными датчиками и функциями, которые делают жизнь пользователей намного проще.

Глава группы Мара любит вносить свой вклад в общее дело





Будучи матерью двоих сыновей, Мара знает, насколько важно иметь надежную посудомоечную машину: «Как мать, работающая полный рабочий день, я знаю, насколько полезна бытовая техника: она облегчает повседневные заботы по дому, чтобы у вас появилось время переключиться и перезарядить батарейки». Для перезарядки Мара путешествует. А дома она предпочитает проводить время за хорошей книгой: «Дома я ценю мир и спокойствие, чтобы к следующему рабочему дню иметь ясную голову».

Где бы она не находилась – в цеху, на производственной линии или в офисе, Мара – это суперженщина, которая в результате своей работы хочет добиться перемен. «Если я нахожусь на производстве и замечаю, что ручка имеет не эргономичную форму, то я сразу же предпринимаю меры, чтобы оптимизировать этот этап работы. Это моя обязанность и, по моему мнению, именно в этом состоит задача хорошего начальника группы на производственной линии», – объясняет Мара.

Упорство помогло Маре добиться должности успешной главы группы: помощник стоматолога по образованию, она проложила путь в отрасль сама, посещая многочисленные курсы повышения квалификации. Придя в V-ZUG, она почувствовала себя здесь особенно счастливой: «Мне импонирует социальная политика компании. Мы ориентированы на наших сотрудников, это впечатлило меня с самого начала». Мара сразу же влилась в коллектив: «По характеру я очень хорошо подхожу V-ZUG, так как на первое место я ставлю качество. А также мне нравится «спускать с поводка» своего внутреннего перфекциониста», – говорит Мара с улыбкой.

Смойте свои сомнения

Одно мы можем сказать точно: посудомоечная машина потребляет меньше воды и электроэнергии, чем Вы, когда моете посуду вручную. А если говорить об экологии, то наши приборы – одни из наиболее экологически безвредных в мире.

Качество – это еще и экономия энергии

Мытье посуды в посудомоечной машине не только экономит время по сравнению с мытьем посуды вручную, но и более выгодно с экономической и экологической точки зрения. При мытье посуды руками Вы расходуете около 40 литров воды, в то время как для посудомоечной машины Adora SL, работающей в автоматическом режиме, достаточно всего 5 литров. Если посудомоечная машина Adora SL подключена к горячей воде, то расход энергии снижается на 90%.



Функции, которые порадуют Вас и Ваш счет

Наши посудомоечные машины оснащены современными датчиками и функциями, которые позволят Вам экономить электричество, воду, соль, ополаскиватель и, следовательно, деньги. Программа EcoManagement поможет Вам проверить уровни расхода Вашего устройства и использовать при мытье посуды программы для сохранения ресурсов.

Экономичные программы

Программа отложенного старта OptiStart – одна из таких программ, которая использует время ожидания для того, чтобы ополоснуть посуду. Когда начнется цикл мытья, посуда будет уже смоченной, и прибор сможет помыть ее при более низкой температуре. Возможно, Вам требуется помыть небольшое количество посуды, но Вы хотите помыть ее быстро и без расхода лишней энергии. Об этом позаботится программа частичной загрузки: она позволит сэкономить до 6 литров воды и 30 минут времени. Кнопка сохранения энергии позволяет снизить температуру на 5 градусов, тем самым снизив расход энергии на 10%.

Современные датчики и функции

Наши посудомоечные машины оснащены технологией, которая незаметно для Вас экономит электроэнергию. Например, датчик прозрачности воды следит, чтобы чистая вода не использовалась без необходимости. Однако, существуют и другие функции, результат работы которых Вы определенно заметите. Функция дозирования ополаскивателя автоматически определяет дозу ополаскивателя в зависимости от жесткости воды и загрузки посудомоечной машины, что обеспечивает его значительную экономию. Функция автоматического открывания дверцы срабатывает по окончании цикла мытья посуды. Это укорачивает фазу сушки и экономит энергию.

Блистательное исполнение

Включите и удивитесь: благодаря программе SteamFinish не только Ваши бокалы засверкают, но и Вы проявите себя блестящей хозяйкой.



Блестящие результаты

Представьте, что Вы накрыли стол в ожидании гостей и вдруг заметили на посуде остатки соли и следы средства для мытья – весьма неприятно. Посудомоечная машина Adora – это первая в мире посудомоечная машина, в которой для мытья бокалов, столовых приборов и тарелок используется чистый пар. В конце процесса сушки запатентованная технология SteamFinish генерирует пар, который оседает на содержимом рабочей камеры в виде чистой (дистиллированной) воды, удаляя неприятные разводы. Все, что остается – это чистота без единого пятнышка и сверкающий блеск посуды, впечатляющий Ваших гостей.

Дополнительные функции

Современные программы наших посудомоечных машин – еще один аргумент в пользу более высокого уровня комфорта. Автоматическая программа – одна из наиболее популярных, так как она точно знает, что делать с Вашими тарелками, а также позволяет экономить до 30% воды, энергии и соли. Если Вы очень ограничены во времени, то Вы оцените программу Everyday Short: посуда будет вновь чистой всего через 47 минут. Возможно, Вы хотите помыть посуду ночью? Без проблем! Программа Silent – настолько тихая, что Вы вряд ли услышите работающую машину. А после вечеринки с фондю или раклет эксклюзивная программа «Фондю/раклет» до блеска отмоев Вашу фондюшницу и раклетницу.



Быстрее, чем когда-либо

Программа Party – это бесценный помощник на Вашей кухне, который помоеет слабо загрязненную посуду всего за 11 минут – мировой рекорд!



Наслаждайтесь вечеринкой

Музыка, разговоры и смех – вечеринка в полном разгаре, а у Вас заканчиваются тарелки. Благодаря программе Party в посудомоечной машине Adora SL это не проблема: всего через 11 минут чистая посуда будет вновь готова к использованию. Программа может выполнять до 5 циклов мытья подряд, что идеально подходит для мытья большого количества слабо загрязненной посуды за короткое время. Ее также удобно использовать во время ужина с множеством гостей, предполагающего несколько смен блюд. Между подачами Вы можете быстро ополоснуть использованные тарелки и снова поставить их на стол или убрать в шкаф.

Авангард инноваций

В то время как автоматическая программа занимает от 65 до 115 минут, программа Sprint длится всего 20 минут. Программа Party длительностью всего 11 минут занимает первое место в мире по продолжительности. Эта программа – одна из наших инноваций и является прекрасным поводом сделать выбор в пользу Adora SL.

Разнообразие размеров, дизайна и функций

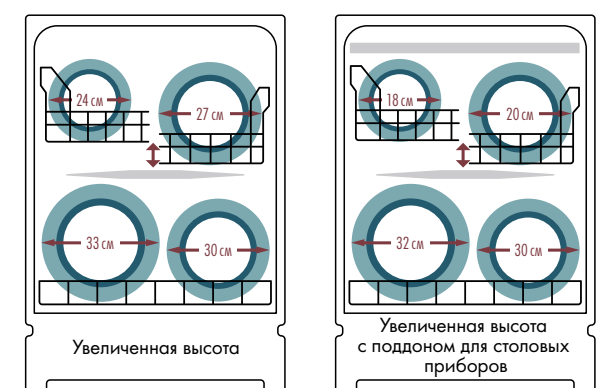
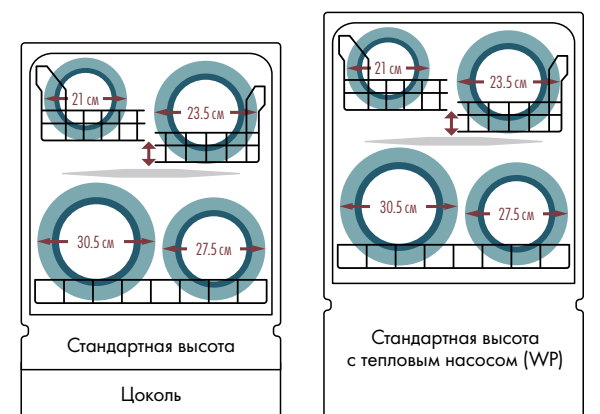
Выберите посудомоечную машину,
которая идеально подойдет для Вашего дома.

Быстрая и простая установка

Наши посудомоечные машины выпускаются в стандартном размере и с увеличенной высотой. Помимо обычной установки наши приборы отлично подходят для установки в колонну. Специально разработанная петля дверцы на четырех точках позволяет немного приподнимать дверцу машины при открытии.



Прекрасно подходит для установки в колонну

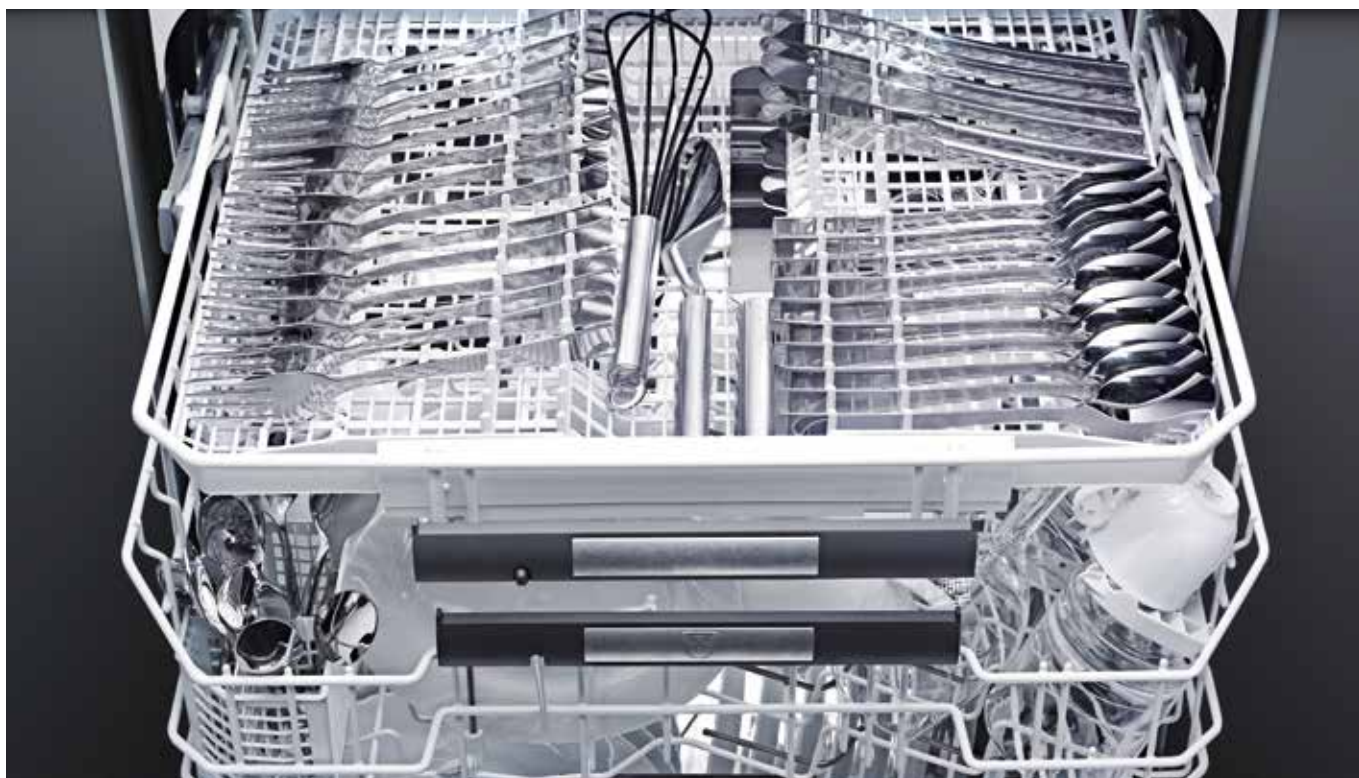


Внутренняя подсветка для удобной загрузки

Зачем включать свет на кухне, особенно ночью, только для того, чтобы поставить в посудомоечную машину бокалы? С новой светодиодной подсветкой в моделях линейки SL это больше не требуется. Все модели также оснащены подсветкой FunctionLight – светодиодный индикатор, установленный на боковой поверхности дверцы, подскажет Вам, когда программа мытья завершится.

Гибкость внутреннего пространства

Благодаря прекрасному выбору оборудования, Вы можете организовать внутреннее пространство посудомоечной машины по Вашему вкусу. Например, благодаря зоне MultiFlex в нижнем коробе, Вы можете с легкостью сложить все четыре ряда зубцов, создавая дополнительное пространство. Разработанный нами поддон ergoPlus позволяет эргономично загружать столовые приборы, чтобы они не соприкасались друг с другом – Вы можете быть спокойны, что все приборы будут чистыми и без царапин. Для еще большей мобильности пространства Вы можете оснастить свою посудомоечную машину дополнительными аксессуарами.



Поддон ergoPlus позволяет эргономично загрузить приборы, чтобы они не соприкасались друг с другом

Сравнительные характеристики: посудомоечные машины

	Adora 60 SL	Adora 60 S	Adora 60 N
Страница каталога	127	127	128
ИСПОЛНЕНИЕ			
Увеличенная высота	■	■	■
Полностью интегрируемая	■	■	■
ОСНАЩЕНИЕ			
Класс энергоэффективности	A+++/-10%	A+++/-10%	A++
Технология Heat Pump			
Полочка для столовых приборов ergoPlus	■		
Внутренняя светодиодная подсветка	■		
Автоматическое открывание дверцы	■	■	
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОТ V-ZUG			
Программа Sprint / Party мин.	20/11		
Специальная функция для подключения горячей воды	■	■	■
Программа SteamFinish	■		
Стандартная программа для ежедневного мытья посуды	■		
Верхний короб с возможностью регулировки по высоте	■	■	■
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ			
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды	13/14	13	13
Встраивание в колонну	■	■	■
Количество программ	12	8	5
Опция «Все в одном»	■	■	■
Программа «Гигиена»	■	■	
Защита от детей	■	■	
EcoManagement	■		
УПРАВЛЕНИЕ И ДИСПЛЕЙ			
Отложенный запуск	■	■	■
Текстовый дисплей	■		
7-сегментный индикатор			■
ВЫСОТА ПРИБОРА 60			
Стандартная мм	780-896	780-896	780-896
Увеличенная мм	845-961	845-961	845-961



Adora 60 SL Vi cutlery drawer

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

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Поддон для столовых приборов ergoPlus
- Автоматическое открывание дверцы
- Защита от детей
- Индикатор FunctionLight
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 14 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 845 × 596 × 572 мм
Электросеть 230 В~ / 3200 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



От 5 л / 0,76 кВтч / 40 дБ

Цена

Увеличенная высота
 Полностью интегрируемая
GS60SLZGVib



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(845) × 596 × 572 мм
Электросеть 230 В~ / 3200 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



От 5 л / 0,75 кВтч / 40 дБ

Цена

Стандартная высота
 Полностью интегрируемая
GS60SLZVi
Увеличенная высота
 Полностью интегрируемая
GS60SLZGVi



Adora 60 S Vi

Функция автоматического открывания дверцы гарантирует идеальное высыхание посуды.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Автоматическое открывание дверцы
- Защита от детей
- Индикатор FunctionLight
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя

Информация о приборе

Размеры прибора 780(845) × 596 × 572 мм
Электросеть 230 В~ / 2200 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



От 8 л / 0,75 кВтч / 43 дБ

Цена

Стандартная высота
 Полностью интегрируемая
GS60SZVi
Увеличенная высота
 Полностью интегрируемая
GS60SZGVi



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(845) × 596 × 572 мм

Электросеть 230 В~ / 2200 Вт

Предохранитель 10 А

Энергоэффективность



От 8 л / 0,93 кВтч / 44 дБ

Цена

Стандартная высота

Полностью интегрируемая

GS60NZVi

Увеличенная высота

Полностью интегрируемая

GS60NZGVi



Adora 60 SL WP di

Элитная техника от V-ZUG: первая в мире посудомоечная машина с технологией Heat Pump превосходно экономит энергию.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Технология Heat Pump
- Автоматическое открывание дверцы
- Защита от детей
- Светодиодная подсветка
- Вместимость: 13 комплектов
- Датчик прозрачности воды
- Автоматическая дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды

Информация о приборе

Размеры прибора 867 × 596 × 572 мм

Электросеть 230 В~ / 2200 Вт

Предохранитель 10 А

Энергоэффективность



От 6 л / 0,49 кВтч / 46 дБ

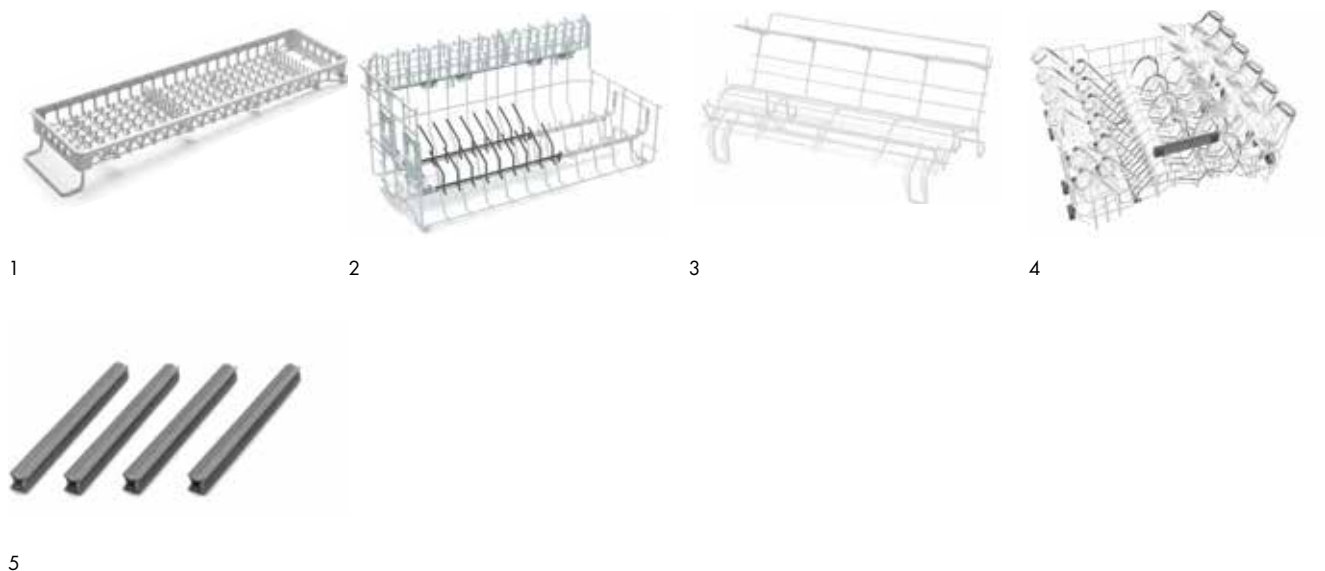
Цена

Стандартная высота

Стандартная черная ручка

GS60SLWPZdig*

Аксессуары: посудомоечные машины



ОПИСАНИЕ	Артикул		Adora 60 SILi	Adora 60 SLGi	Adora 60 SLGiB	Adora 60 SVi	Adora 60 SGVi	Adora 60 NVi	Adora 60 NGVi
1 Настраиваемая вставка для секции для столовых приборов	W83586		▲	▲		■	■	■	■
2 Вставка для бокалов в нижний короб	1015132		■	■	■	■	■		
3 Дополнительная подставка для чашек в нижний короб	W83934		■	■	■	■	■	■	■
4 Нижний короб для бокалов	1013007		■	■	■	■	■	■	■
5 Комплект для простого извлечения (4 шт)	W83899		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲

▲ входит в комплект

■ совместимо с прибором

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ



Сразу с конвейера – низкое потребление
и высокая производительность



Как только Вы ступите на завод по производству холодильной техники V-ZUG, Вы сразу почувствуете, как много здесь от Цуга. Завод расположен в г. Арбон на озере Констанс, и хотя 143 сотрудника географически удалены от Цуга, кровь V-ZUG все равно бежит по их венам. «Я всегда работал в традиционных швейцарских компаниях. Для меня это всегда было важно», – объясняет руководитель производства Андреас Альбрехт. И именно по этой причине он и его персонал так хорошо вписались в компанию, как считает сам Андреас. Адриан Бахманн также гордится тем, что работает в компании, которая вселяет уверенность: «Для меня хороший холодильник – это высококлассное швейцарское качество».



Точное производство на заводе холодильной техники V-ZUG

Что отличает этих двоих мужчин – это сильная привязанность к семье. День Адриана Бахманна начинается в 6 часов утра с зарядки. «Для меня это отличный способ проснуться и начать новый день», – рассказывает директор по развитию. А прекрасный способ закончить сложный день – это приехать домой вечером и провести время с семьей. Расписание

в течение его дня в основном зависит от фазы текущего проекта. Будучи менеджером, в подчинении которого 25 человек, Адриан большую часть времени проводит на совещаниях или разрабатывая вместе с командой оптимальные технические решения.

Андреас Альбрехт также с нетерпением ждет вечера, чтобы провести его с семьей. С четырьмя детьми обстановка дома может быть довольно насыщенной событиями, но ему это нравится – так же, как и более спокойные моменты. Его стремления понятны всем:

Андреас внушает чувство внутреннего спокойствия, но вместе с тем, подает сотрудникам пример положительной целеустремленности. Каждый день он обсуждает с членами своей команды показатели предыдущего дня, выслушивает все просьбы, узнает обо всех сложностях и ищет решения совместными усилиями с командой. Помимо многочисленных совещаний по проекту он также находит время, чтобы немного пообщаться с Максом Хергером – управляющим директором завода холодильной техники V-ZUG. «Ежедневное общение с коллегами позволяет мне создать атмосферу доверия, в которой каждый может проявить себя наилучшим образом», – объясняет Андреас.

Оба мужчины твердо уверены в том, что лучшая отправная точка для построения благополучной жизни – это дом, в котором вы чувствуете себя уверенно, и бытовая техника, облегчающая повседневные заботы. Хотя в обеих семьях больше времени на кухне проводят женщины, мужчины также любят готовить. «Я полностью отвечаю за приготовление домашней пиццы», – рассказывает Адриан с улыбкой.

Адриан любит проводить время дома. Когда десять лет назад завершилось строительство его дома, он осуществил свою мечту и поставил на кухне шкаф для охлаждения вина. «Прошлом лето мы провели дома. Выпить бокал охлажденного белого или красного вина – это и есть хорошая жизнь», – говорит он.

Семейная жизнь мужчин приносит вдохновение в их работу: «То, чего мы хотим от семейной жизни – это и то, чего мы ожидаем от нашей техники», – утверждает Андреас. «Если все приборы работают исправно, вы можете спокойно проводить время с семьей. Но если посудомоечная машина отказывается мыть посуду, а холодильник объявляет забастовку, то Вы начинаете нервничать, а атмосфера в доме становится напряженной», – объясняет

«Если бытовая техника помогает людям организовать повседневную жизнь, то это реально здорово».

Андреас Альбрехт и Адриан Бахманн
Начальник производства и директор по развитию, завод холодильной техники V-ZUG



Андреас Альбрехт в производственном корпусе

Адриан. С его точки зрения, холодильные шкафы играют не последнюю роль в нашем обществе, влияя на количество производимых пищевых отходов и уровень потребляемой электроэнергии. «Надлежащее хранение продуктов питания увеличивает срок их годности, а значит меньше продуктов отправляется в помойку. А проблемы окружающей среды и экономии электроэнергии становятся все более актуальными в нашем обществе». По этой причине начальник производства и директор по развитию вкладывают огромные усилия в создание надежных, долговечных холодильных и морозильных шкафов, чтобы улучшить качество жизни наших клиентов.

2019 год – особенный год для обоих мужчин, их напряженная работа приносит свои плоды. CombiCooler V4000 – это абсолютно новый холодильный шкаф из новой линейки завода в г. Арбон. «С этим холодильным шкафом мы привносим в повседневную жизнь наших клиентов еще больше гибкости и комфорта», - заявляет с гордостью Андреас. Новая функция, позволяющая превратить морозильную камеру в холодильную дает людям еще больше свободы в формировании жизненного пространства. «В зависимости от своих потребностей пользователи могут решать, как они будут использовать CombiCooler – как холодильный

шкаф с морозильной камерой или как холодильный шкаф увеличенного размера», - объясняет Адриан.

Когда они говорят о предмете своей новой гордости и радости, их энтузиазм ощутим почти физически. А Андреас и Адриан уже думают о будущем: «Мы хотим еще больше упростить жизнь наших клиентов, ввести еще больше индивидуальных и инновационных функций». Оба мужчины видят огромный потенциал в развитии цифровых решений: «Как было бы здорово, если бы мой холодильник мог анализировать, какие продукты еще остались, а затем предложить рецепт блюда», - говорит Андреас. «Если V-ZUG поможет мне сделать повседневную жизнь еще проще, это было бы круто», - соглашается Адриан. И будьте уверены: эти амбициозные мужчины найдут способ сделать это.

Адриан Бахманн хотел бы ввести еще больше индивидуальных и инновационных функций



Охлаждение нового поколения

Сделанный в Швейцарии новый холодильный шкаф CombiCooler V4000 с технологией PureCool отличается большим внутренним пространством и прекрасно охлаждает все содержимое.

Инновационный холодильный контур в CombiCooler V4000 гарантирует, что внутри прибора будет поддерживаться максимально равномерная температура. Кроме того, данная технология позволяет внедрить дополнительные функции и открывает новые возможности в сфере охлаждения.

Не требующий разморозки

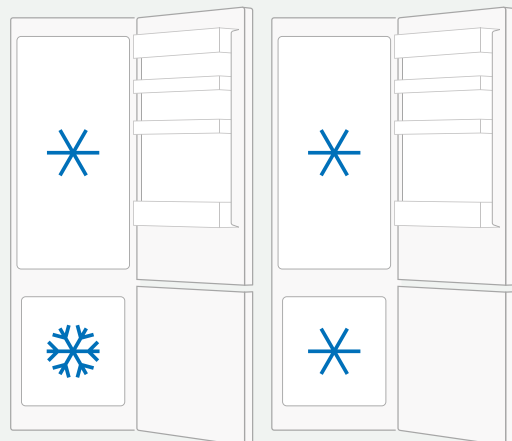
Технология NoFrost избавляет Вас от утомительной работы по размораживанию морозильной камеры, а функция ClimateControl предотвращает образование льда на задней поверхности холодильного отсека. Благодаря минимальным перепадам температуры и пониженной влажности Ваши продукты будут сохраняться оптимально свежими.

Благодаря уникальной системе охлаждения, технология PureCool позволяет применять самые современные инновации в охлаждении.

Данная технология позволила обеспечить энергоэффективность нового CombiCooler на уровне A+++ - 10%, благодаря чему этот холодильный шкаф стал одним из самых энергоэффективных на рынке.



Инновационный охлаждающий контур



Стандартная конфигурация

Конфигурация MonoFridge



MonoFridge: две камеры – одна температурная зона

Вы планируете провести вечеринку и хотите охладить большое количество напитков? Или морозильная камера Вам нужна только летом для хранения кубиков льда и мороженого? Тогда Вы можете воспользоваться режимом MonoFridge и словно по волшебству превратить морозильный отсек в обычную холодильную камеру всего за несколько часов – у Вас появится еще больше места для хранения свежих продуктов питания.

Еще больше комфорта

Этот прибор крайне прост в использовании: с инновационной системой ClickShelf настраивать положение полок стало удобнее. Вы можете изменять их высоту и устанавливать их одним легким движением. Немного увеличивая расход электроэнергии, Вы можете переключить прибор в режим SilentPlus, чтобы снизить уровень шума до минимума.



Установка полки с системой ClickShelf

Комфорт и дизайн

Стильное решение Side-by-Side растопит Ваше сердце: современная технология, комфортное использование и привлекательный дизайн – эти характеристики Вы найдете во всех приборах линейки.

Вместительность и комфорт являются для Вас важными параметрами при выборе холодильного шкафа? Тогда Вам особенно понравится наше решение Side-by-Side. Объединив однодверные холодильный и морозильный шкафы, мы создали стильное решение, которое значительно упрощает повседневную жизнь. Новый холодильный шкаф Jumbo 60i и новый морозильный шкаф Iglu 60i идеально подходят для установки рядом друг с другом.

Холодильный шкаф премиум-класса

Наш холодильник Jumbo 60i с полезным объемом 301 л не только чрезвычайно вместителен, но и оснащен современными деталями. Внутреннее пространство эффектно смотрится благодаря дымчатому стеклу и декоративным элементам из нержавеющей стали. Еще одна уникальная особенность – это зона FreshControl, оснащенная тремя вместительными выдвижными ящиками, которые позволяют не только увеличить срок хранения продуктов при температурах чуть выше 0 °C, но и обеспечивают оптимальный уровень влажности воздуха. Эти условия идеально подходят для хранения мяса, рыбы, овощей и фруктов. Все ящики полностью выдвигаются и оснащены удобным механизмом автоматического закрывания.

Морозильный шкаф премиум-класса

Морозильный шкаф Iglu 60i идеально дополняет наш премиальный холодильный шкаф Jumbo 60i. Энергосберегающая и долговечная светодиодная подсветка обеспечивает оптимальное освещение внутри рабочей камеры и хорошую видимость внутри прозрачных коробов. Ищите такой морозильный шкаф, в котором поместятся упаковки большого размера? Благодаря изменяемой системе расположения выдвижных ящиков, Вы сможете быстро и легко освободить место для хранения. А технология NoFrost избавит Вас от необходимости размораживать рабочую камеру.



В ящике FlexBox Вы можете хранить небольшие бакалейные товары, упаковки, тюбики и стеклянные банки



Несколько зон охлаждения

Благодаря разным температурным зонам в холодильниках с несколькими зонами охлаждения, Вы можете идеально хранить продукты питания, сохраняя их свежесть и качество.



Зона FreshControl

Зона FreshControl

При температуре чуть выше 0°C и при идеальном уровне влажности продукты будут в три раза дольше, по сравнению с традиционной зоной охлаждения, сохранять питательные вещества и витамины, свой аромат и внешний вид. Это означает, что срок хранения продуктов увеличится, а их вкус улучшится. При необходимости Вы можете настроить уровень влажности в отсеках хранения. Например, мясо и рыба остаются свежими значительно дольше при пониженном уровне влажности, в то время как для долгосрочного хранения овощей, трав и фруктов уровень влажности должен быть выше.

Практичные функции

В наших холодильных шкафах мы предлагаем Вам самые передовые функции и гибкие решения для создания индивидуального пространства для хранения.

Современное освещение

Высококачественные светодиодные лампы оптимально распределяют свет по всему внутреннему пространству холодильника и освещают самые дальние уголки даже при его полной загрузке.

Система SoftTelescope

Некоторые модели холодильников оснащены направляющими SoftTelescope. Благодаря этой инновационной системе ящики могут полностью выдвигаться. Кроме того, они оснащены удобным механизмом автоматического возврата с плавным закрыванием.

SoftClose и SoftClosePlus

Механизм SoftClose в полностью встраиваемых моделях замедляет движение дверцы, в результате чего она закрывается тихо и плавно вне зависимости от того, насколько сильно Вы ее толкнули. Некоторые модели оснащаются системой SoftClosePlus: дверца закрывается особенно плавно даже при ее полной загрузке.

FlexBox

Практичный ящик FlexBox может быть установлен удобным для пользователя образом; в нем Вы можете хранить небольшие бакалейные товары, упаковки, тюбики и стеклянные банки.

NoFrost

Благодаря современной технологии NoFrost процедура размораживания холодильника ушла в прошлое. Теперь Вы можете открывать и закрывать ящики, не вспоминая о раздражающем слое льда.

HygienePlus

Во многих моделях своих холодильников мы используем новый тип пластика, разработанный в сотрудничестве с ведущей швейцарской компанией SANITIZED. Этот современный материал подавляет размножение и распространение по поверхностям вредоносных микроорганизмов до 99,9%*. Кроме того, этот современный пластик защитит Вас от неприятных запахов.



* Метод тестирования: JIS Z 2801: JIS Z 2801
Тестируемый организм: Золотистый стафилококк, ATCC 6538
Тестируемое вещество: SanitizedR BC A
21-41; 0,4 % в полистироле
Активное биоцидное вещество: покрытое фосфатом серебра
стекло



Система SoftClosePlus



NoFrost

Сравнительные характеристики: холодильные шкафы

		CombiCooler V4000	Jumbo 60i	Iglu 60i	Winecooler 90 SL 60	Winecooler UCSL 60
Страница каталога		141	141	141	144	144
ИСПОЛНЕНИЕ						
Высота встраивания	см	177,8	177,8	177,8	90,6	82-87
Однодверный			■	■	■	■
Двухдверный		■				
Полностью интегрируемый		■	■	■		
Общий полезный объем	л	278	301	213	144	94
Объем морозильной камеры	л	71		213		
Класс энергоэффективности		A+++ -10%	A++	A++	A	A
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ОТ V-ZUG						
Зона сохранения свежести FreshControl			■			
Режим MonoFridge		■				
Функция ClimateControl		■				
Режим SilentPlus		■				
Система ClickShelf		■				
Антибактериальное покрытие HygienePlus		■			■	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ						
Светодиодная подсветка		3	7	1	4	2
Разъемные или короткие полки		■	■			
Технология NoFrost		■		■		
Быстрое охлаждение и/или быстрое замораживание		■	■	■	■	■
Режим «Отпуст»		■				
Режим «Шаббат»		■				
УПРАВЛЕНИЕ И ДИСПЛЕЙ						
Индивидуальная регулировка температуры камер		■			■	■
Цифровой дисплей		■	■	■	■	■
Сенсорное управление		■	■	■		■
Механизм закрывания дверцы SoftClose/SoftClosePlus		■	■	■	■	■



CombiCooler V4000

Данный прибор класса A+++ оснащен инновационными технологиями PureCool и NoFrost.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Общий объем: 278 л
- Полезный объем холодильной камеры: 207 л
- Полезный объем морозильной камеры: 71 л
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Быстрое охлаждение
- Режим «Шаббат»
- Режим «Отпуск»
- Графический сенсорный дисплей
- Сенсорное управление TouchControl

Информация о приборе

Размеры прибора 1776×548×545 мм
Электросеть 220-240 В~/140 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Полностью интегрируемый
 Правая навеска дверцы
ССО1178NBH6VIR



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
- Короткие стеклянные полки
- Светодиодная подсветка
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление TouchControl
- Уровень шума: 37 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 1770×559×544 мм
Электросеть 220-240 В~
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Полностью интегрируемый
 Правая навеска дверцы
KJ60iR



Iglu 60i

Идеальное решение side-by-side в сочетании с холодильной камерой Jumbo 60i.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Полезный объем морозильного отделения: 213 л
- Отделения внутри морозильной камеры: 8
- Светодиодная подсветка
- Быстрое замораживание
- Цифровой дисплей
- Сенсорное управление TouchControl
- Уровень шума: 38 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 1770×559×544 мм
Электросеть 220-240 В~/251 В
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Полностью интегрируемый
 Левая навеска дверцы
KIG60iL

Ваши лучшие вина при идеальной температуре

Винный шкаф V-ZUG прекрасно подходит для хранения Ваших лучших вин – в нем предусмотрено все до последней мелочи. Этот идеальный компаньон разделит с Вами моменты радости и наслаждения.

Вкусовые ощущения, которые Вы получаете, попробовав хорошее вино, зависят не только от качества самого вина, но и от его температуры и типа бокала. Встраиваемый шкаф для охлаждения вина будет хранить Ваши вина при идеальной температуре: в каждой из двух зон – для белого и красного вина – Вы можете установить точную до градуса температуру. Каждая зона настраивается независимо от другой в диапазоне от 5 до 18 °C. Специально разработанные компрессоры гарантируют, что вино будет храниться в тихой среде без вибраций.





Лучшие вина в роскошной обстановке

Шкаф для охлаждения вина Winecooler SL отличается гармоничным дизайном. Элегантный фронт из зеркального стекла позволяет идеально вписать этот шкаф в любой интерьер. Высококачественная стеклянная дверца защищает вино от негативного воздействия ультрафиолетовых лучей, а внутреннее пространство шкафа равномерно освещается при помощи четырех светодиодных ламп. Подсветка не оказывает воздействия на систему охлаждения и может гореть постоянно, даже при закрытой дверце. Благодаря системе закрывания SoftClose дверца закрывается плавно и тихо.

Встраиваемый под столешницу шкаф для охлаждения вина

Серия продукции пополнилась привлекательным шкафом для охлаждения вина UCSL 60, который идеально подходит для встраивания под столешницу. Полностью съемные деревянные полки, две температурные зоны, угольный фильтр, место для 34 бутылок вина, системы SoftClose и TouchOpen – все перечисленное делает этот винный шкаф уникальным.

TouchOpen

Стеклянная дверца без ручек легко открывается одним мягким касанием.



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: 114 л
- Вместимость: 36 бутылок вина
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Уровень шума: 39 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 901 × 594 × 566 мм
Электросеть 230 В~/100 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло, черная ручка

Левая навеска дверцы

KW90SL60gl

навеска дверцы

KW90SL60gr

Правая



Winecooler SL

Этот прекрасный и элегантный шкаф для охлаждения вина будет хранить Ваши лучшие вина при идеальной температуре.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Две температурные зоны
- Полезный объем: 114 л
- Вместимость: 36 бутылок вина
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Уровень шума: 39 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 886 × 594 × 566 мм
Электросеть 230 В~/100 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло, черная ручка

Правая навеска дверцы

KW5L60gr*



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
- Светодиодная подсветка
- Постоянная внутренняя подсветка
- Регулируемое освещение
- Быстрое охлаждение
- Цифровой дисплей
- Уровень шума: 36 дБ

Информация о приборе

Размеры прибора 816 × 597 × 571 мм
Электросеть 220-240 В~
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Черное стекло, без ручки

Правая навеска дверцы

KWUCSL60gr

Аксессуары: холодильные шкафы, винные шкафы



1/2



3



4

ОПИСАНИЕ			ARTIKUL			CombiCooler V4000	Jumbo 60i	Winecooler UC SL 60
1	Полка-держатель для бутылок		1062819			■		
2	Полка-держатель для бутылок		1046601				■	
3	Набор ящичков		1038479			■		
4	Угольный фильтр		1034054					■
5	Вентиляционная решетка, черная		H71840					■
6	Вентиляционная решетка, белая		H71841					■

■ совместимо с прибором

ADORA

Высококачественные стиральные и сушильные машины
сделают Вашу повседневную жизнь проще

«Вывод инновационного прибора на рынок
заставляет идти на риск».

Маттиас Эпперлин, гимнаст-акробат и разработчик



Его работа предполагает отличное знание термодинамики, проектирования и электромеханики. В течение последних трех лет инженер-разработчик Маттиас был ответственным за основную сборку сушильных барабанов. Однако, и V-ZUG, и он сам изменились намного больше: Маттиас прошел обучение дизайну в своей команде и после этого проработал там еще целый год. Затем изучал проектирование механических устройств в Университете прикладных наук Люцерна.

«После окончания университета я был рад вернуться в свою старую команду», – объясняет Маттиас. Он прижился в V-ZUG – здесь он чувствует себя, как дома. И когда он смотрит в будущее, ему нравится то, что видит: «Инвестиции в Цуг, как в регион, показывают, что мы преследуем долгосрочные цели и надеемся воплотить инновации в жизнь именно здесь, в Цуге». И он хочет сыграть в этом определенную роль. Вскоре молодой разработчик заметил, что его идеи и его мечты принимаются во внимание, когда он показывает, что готов развивать их и дальше. А готовности 29-летнему Маттиасу не занимать: «Вывод инновационного прибора на рынок заставляет идти на риск. Но мы должны делать это, и мне это очень нравится».

Маттиас демонстрирует упорство и готовность

идти на риск и в личной жизни. Будучи главным тренером в гимнастическом клубе, он проводит тренировки и организует мероприятия. «Это хобби требует очень много времени. Но мне нравится как сам спорт, так и его социальная сторона». Для него спорт – это хороший способ прийти в себя после тяжелого рабочего дня.

Его рабочие будни отличаются разнообразием. Как специалист, ответственный за основную сборку сушильных барабанов, он занимается новыми разработками, испытаниями и модификациями. Его основная сфера интересов – это тепловые насосы. «Сушильная машина имеет весьма простую задачу – высушить постиранное белье. Однако, задействованные процессы и операции совсем не просты: чтобы высушить белье, сушильная машина должна постараться». Именно это и делает его работу такой захватывающей: разработка простого решения для конечного пользователя может основываться на очень сложных технологиях.

Маттиас обеспечивает простое применение сложным технологиям





Поддерживать диалог с командой и поставщиками – жизненно необходимо

При разработке новых приборов особое значение Маттиас придает скорости, энергоэффективности и качеству. «Для нас очень важно, чтобы наши поставщики преследовали эти же цели. Вести с ними диалог жизненно необходимо. Таким образом мы получаем для работы самые современные и высококачественные компоненты».

В производственных условиях Маттиасу особенно нравится настойчивость, и именно это качество лучшим образом характеризует его, как человека. Он хочет разрабатывать приборы, которые улучшат качество жизни пользователя, и которые он бы купил сам: «Я люблю, когда дома царит чистота, и я хочу, чтобы бытовая техника помогала мне сводить необходимую работу к минимуму». И хотя он не считает себя первопроходцем в мире цифровых технологий, ему нравится просматривать отчеты о статусе операции через приложения или получать уведомления о завершении программы. «Бытовая техника должна давать то, чего хочет пользователь». Исходя из этого девиза, мы с нетерпением ждем новых инноваций от этого молодого разработчика.

Маттиас Эптерлин разговаривает со своим коллегой Куртом Бадером – инженером-конструктором механизмов и аппаратов



Обновленная линейка приборов Adora

Стирка и сушка только недавно стали проще, удобнее и эстетически более приятными: наши новые приборы премиум-класса не только превосходно выглядят, но и гарантируют еще больше комфорта.

Стиральные и сушильные машины линейки Adora достигли нового уровня дизайна, эргономики и функциональности. Мы полностью сменили дизайн приборов Adora – теперь они имеют унифицированные дисплеи и пуристический внешний вид. Логотип V-ZUG и название Adora искусно вписались в новую концепцию дизайна.

Единообразные дисплеи

Теперь на всех приборах Adora установлены одинаковые панели управления: сверхсовременный сенсорный TFT-дисплей с интуитивно понятным пользовательским интерфейсом, позволяющим находить нужную программу быстро и легко. Вы можете наклонить поворотный дисплей на 45 градусов – это позволяет лучше видеть информацию и управлять прибором более эргономичным образом. Кроме того, приборы с унифицированными панелями управления легче комбинировать между собой.



Полностью освещенный барабан

Прекрасное освещение

Вам случалось забывать темные носки в стиральной или сушильной машине? Теперь Вы увидите все содержимое барабана, т.к. все новые машины Adora оснащены светодиодной подсветкой барабана. Она включается автоматически в конце программы, или может быть активирована вручную.

Еще больше функций

Приборы линейки Adora получили не только новый дизайн и название, но и самые современные инновации в сфере стирки и сушки. Новые приборы еще более эффективны и экологически безопасны, и при этом основаны на технических достижениях приборов предыдущего поколения. Новые функции и программы, такие как OptiDos и FirstWash, облегчают выполнение работы по дому и имеют реальную практическую ценность.



Суперсовременный сенсорный TFT-дисплей с интуитивно понятным пользовательским интерфейсом

Информационная линия: + 7 495 150 09 66



Автоматическое дозирование моющего средства

Слишком много или слишком мало? Функция OptiDos автоматически выбирает оптимальное количество моющего средства, а Вам остается позаботиться о более серьезных вопросах повседневной жизни.

Как Вы решаете, сколько моющего средства загрузить в стиральную машину? Вы соблюдаете рекомендации производителя или действуете по наитию? Зачастую стирка – это гонка со временем, и правильное количество моющего средства – последнее, о чем хочется думать. Благодаря функции OptiDos Вам больше не придется беспокоиться об этом. Просто нажмите одну кнопку, и система сама загрузит необходимое для стирки количество средства.

Слишком много или слишком мало

Выбрать правильное количество моющего средства бывает довольно сложно, т.к. это зависит от загрязненности Вашего белья. Если Вы используете слишком мало моющего средства, то на одежде могут остаться стойкие пятна, а если моющего средства будет слишком много, то это может вызвать нежелательный эффект. На белье может остаться осадок, который особенно заметен на темных вещах.

Автоматическое дозирование моющего средства

Теперь Вам не придется беспокоиться, какое количество моющего средства необходимо использовать: стиральная машина Adora оснащена функцией OptiDos, которая автоматически определяет необходимое количество. В приборе два резервуара для жидкого моющего средства, емкость каждого из них – 1,2 литра, что в зависимости от программы, загрузки и жесткости воды позволяет выполнить около 25 циклов стирки без добавления средства. А благодаря практичному циклу очистки резервуары очень легко мыть.

Полная свобода

С помощью нескольких нажатий на дисплей Вы сможете активировать функцию OptiDos, которая выделит точное количество моющего средства и кондиционера для белья. Если Вы хотите использовать другой тип моющего средства, – например, порошок или таблетки, – добавьте его в стандартный дозатор моющих средств с правой стороны.

Высокое качество благодаря инновациям

Мы постоянно внедряем новые технологические стандарты по всему миру. Например, такие, как функция отложенного старта OptiTime или система поглощения вибрации VAS.



OptiTime – функция отложенного старта

Функция OptiTime является частью решения EcoManagement. Вот как это работает: загрузите белье в барабан, выберите привычную программу стирки, а затем при помощи функции OptiTime задайте желаемое время окончания стирки. Обычная функция отложенного старта запускает программу стирки тогда, когда это необходимо, – так, чтобы вещи были готовы к заданному пользователем времени. Функция OptiTime запускает программу раньше и использует все доступное время на более экологически безопасную стирку. Стиральная машина Adora оптимальным образом использует время до окончания выбранной программы, автоматически увеличивая ее продолжительность. Таким образом, с функцией OptiTime Вы достигнете такой же результат стирки, как и с обычной программой, – стирка заканчивается точно к заданному времени, – но при этом сэкономите намного больше электроэнергии.

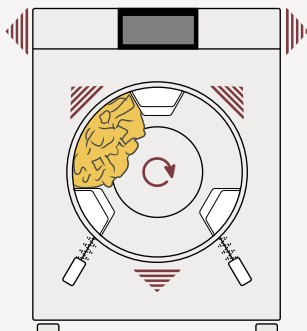
Система поглощения вибрации

Стиральные машины Adora оснащены еще одной умной функцией, разработанной компанией V-ZUG – системой поглощения вибрации (VAS). Белье никогда не распределяется по барабану равномерно, что приводит к нарушению баланса и возникновению вибрации во время цикла отжима. Эти вибрации являются не только источником шума, но и приводят к быстрому изнашиванию прибора. Система VAS уменьшает эти вибрации. В начале цикла отжима интеллектуальный датчик определяет положение белья и степень дисбаланса. Компенсация дисбаланса происходит путем добавления воды в соответствующую часть барабана, благодаря чему стиральная машина будет создавать меньше шума и прослужит намного дольше.

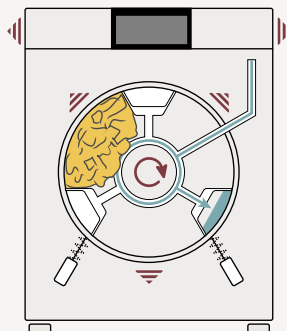
VAS – подтверждение от лаборатории

Благодаря системе поглощения вибрации VAS все стиральные машины Adora соответствуют самым высоким требованиям швейцарского стандарта SIA 181 и поэтому могут использоваться даже в многоквартирных домах без введения каких-либо дополнительных архитектурных изменений. Уровень шума, производимый стиральной машиной, был замерен в многоквартирном доме, а также в лаборатории компании Geberit AG. Результаты измерений показали, что, по сравнению с тремя другими стиральными машинами, Adora от V-ZUG – единственное устройство, все измеренные показатели которого отвечают строгим требованиям стандарта SIA 181.

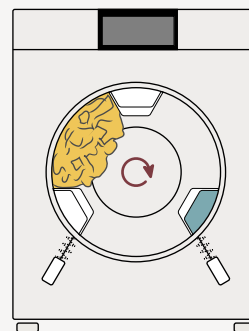
Система поглощения вибрации



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.



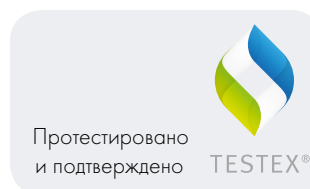
Барабан возвращается в нейтральное положение, и его работа снова становится тише.

Огромный выбор программ на любой случай

Помимо стандартных программ и функций стиральные машины Adora оснащены и особыми опциями, делающими Вашу повседневную жизнь значительно легче.

Разглаживание паром: забудьте про утюг

С программой разглаживания паром в большинстве случаев белье можно уже не гладить. Пар генерируется в стиральной машине и подается на белье через маленькие отверстия в барабане для деликатной стирки, разглаживая все складки на одежде. Программу разглаживания паром можно использовать в качестве дополнительной практически с любой программой стирки.



FirstWash – программа для новой одежды

Новая программа FirstWash позволяет деликатно подготовить новую одежду к носке. В течение короткого цикла новая ткань очищается от остатков производственных химических веществ.

Программа против клещей разработана совместно с



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Программа против клещей и защита кожи: спасение для аллергиков

Одной из наиболее частых причин развития аллергии и респираторных заболеваний являются продукты жизнедеятельности пылевых клещей. Этот факт вдохновил нас создать программу, удаляющую из ткани 100% пылевых клещей. Эту программу можно выбрать в качестве дополнительной к любой программе стирки при температуре от 60°C и выше. Благодаря программе защиты кожи, разработанной специально для людей, страдающих от аллергии, и людей с чувствительной кожей, на одежде и белье не остается следов моющего средства.

WetClean – мягкий уход для деликатных тканей

Эта продвинутая технология позволяет сделать уход за одеждой из деликатных тканей еще более мягким – мягче, чем любая программа ручной стирки. Теперь Вы можете стирать в стиральной машине даже самые тонкие ткани.

Избранное: запустите любимую программу одним нажатием кнопки

Функция «Избранное» позволяет сохранять до 6 наиболее часто используемых программ и запускать их быстро и просто – еще один плюс стиральной машины Adora.

Рекомендации по уходу и гигиене стиральной машины

Со временем в стиральной машине могут развиваться различные микроорганизмы и неприятные запахи. Разработанные нами рекомендации по уходу за прибором позволят предотвратить подобную ситуацию. Если в течение долгого времени Вы не использовали какую-либо программу стирки при температуре выше 60°C, то машина уведомит Вас об этом. В зависимости от модели машины, Вы можете запустить либо программу стирки с температурой от 60°C, либо встроенную программу ухода. Благодаря этой функции Ваша стиральная машина будет оставаться чистой на протяжении всего срока службы.



Забота об окружающей среде

В стиральных машинах Adora мы добились наименьшего уровня потребления ресурсов, а использование решения EcoManagement делает их еще более экономичными.

Решение в пользу окружающей среды

На компании V-ZUG, как на лидере рынка Швейцарии, лежит значительная ответственность за надлежащий расход ресурсов. В течение многих лет мы стремились производить экономичную бытовую технику – мы стали первым производителем в мире, выпустившим стиральную машину с технологией Heat Pump. Стиральная машина AdoraWash V6000 расходует приблизительно на 55% меньше электроэнергии, чем обычная стиральная машина, благодаря чему считается самой экологически безопасной стиральной машиной когда-либо произведенной V-ZUG. Однако это не единственный прибор с низким расходом электричества: благодаря низкому уровню потребления любая стиральная машина линейки Adora превосходит показатели класса энергоэффективности «A+++». AdoraWash V6000 превышает значения для класса «A+++» на 50%.

EcoManagement: экономим еще больше

Система EcoManagement отображает расход электроэнергии и воды стиральной машины. Если при выборе любой стандартной программы дополнительно нажать кнопку Eco, то продолжительность работы программы немного увеличится, но потребление электроэнергии при этом уменьшится. В стиральной машине AdoraWash V6000 Вы можете выбрать один из уровней EcoHybrid в зависимости от того, сколько электроэнергии Вы хотите сэкономить. Самый высокий уровень позволяет достичь рекордной энергоэффективности: Вы сэкономите до 55 % электроэнергии по сравнению с обычной стиральной машиной.

Сравнительные характеристики: стиральные машины Adora

	AdoraWash V6000	AdoraWash V4000	AdoraWash V2000
Страница каталога	162	162	162
ОСНАЩЕНИЕ			
Технология Heat Pump	■		
Фронтальная загрузка	■	■	■
Дизайн (белый)	■	■	■
Хромированный люк	■	■	
Белый люк			■
Навеска люка	л/п	л/п	л/п
Загрузка кг	1-8	1-8	1-8
Объем барабана л	60	60	60
Класс энергоэффективности	A+++	A+++	A+++
Экономия при классе энергоэффективности выше A+++	-50%	-30%	-10%
Класс эффективности отжима	A	A	A
ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ			
Программа WetClean	■		
Программа разглаживания паром Steam Anti-Crease Plus / Steam Anti-Crease	■/■	□/■	
Функция OptiDos		■	
Программа FirstWash	■	■	
Индикация необходимости провести очистку прибора	■	■	■
Гигиена прибора	■	■	
Программа против клещей	■	■	
Уровень шума во время цикла стирки дБ	49	48	48
Уровень шума во время цикла отжима дБ	72	72	74
Система поглощения вибрации (VAS)	■	■	■
Быстрая программа Sprint 20-60°C	■	■	■
Избранное	■	■	■
Программа с возможностью выбора типа ткани	■	■	
Дополнительные программы	■	■	
Функция Eco	■	■	
EcoManagement	■	■	
Степень загрязненности	■	■	
Скорость отжима об/мин	400-1600	400-1600	400-1400
Датчик прозрачности воды	■	■	
Автоматическая экономия энергии при частичной загрузке	■	■	■
УПРАВЛЕНИЕ			
Поворотная панель управления	■	■	■
Панель	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловое стекло
Управление	Сенсорное	Сенсорное	Сенсорное
Дисплей	Полноцветный сенсорный дисплей, 9 языков	Полноцветный сенсорный дисплей, 9 языков	Полноцветный сенсорный дисплей, 9 языков
Отложенный старт до 24 часов	■	■	■
Функция OptiTime	■	■	



AdoraWash V6000

Этот премиальный прибор с множеством программ для всех типов белья удовлетворит любые требования.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Поворотная панель управления
- Автоматическое открывание дверцы
- 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 230 В~/2300 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска люка

AW6TWNCL

Правая навеска люка

AW6TWNCR

AdoraWash V4000

Великолепная стиральная машина с автоматическим дозатором моющего средства.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Поворотная панель управления
- Автоматическое открывание дверцы
- 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 230 В~/2300 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Левая навеска люка

AW4TONCL

Правая навеска люка

AW4TONCR

AdoraWash V2000

Модель с базовой конфигурацией.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Поворотная панель управления
- Автоматическое открывание дверцы
- 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 230 В~/2300 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Левая навеска люка

AW2THWL

Правая навеска люка

AW2THWR



Adora SLQ WP

Стиральная машина премиум-класса: первая стиральная машина с технологией Heat Pump поможет Вам сэкономить электроэнергию.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Поворотная панель управления
- Диаметр загрузочного люка: 35 см
- Угол открывания люка: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора 850 × 595 × 597 мм
Электросеть 230 В~/3500 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Правая навеска люка

WAASLQWPZ*



Adora SL

Доступ к любимым программам – одним нажатием: данная стиральная машина сохраняет Ваши любимые программы стирки; скорость отжима – до 1600 об/мин.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Управление кнопками
- Текстовый дисплей
- Поворотная панель управления
- Диаметр загрузочного люка: 35 см
- Угол открывания люка: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора 850 × 595 × 597 мм
Электросеть 230 В~/3500 Вт
Предохранитель 16 А
Энергоэффективность



Цена

Левая навеска люка

WAASLZ*

Правая навеска люка

WAASLZ*

Аксессуары: стиральные машины



1

ОПИСАНИЕ		Артикул			
1	Удобный ящик для хранения Adora	W31357			
2	Фиксирующие диски (набор из 2 шт.).	81131132			

AdoraWash V6000

AdoraWash V4000

AdoraWash V2000

■ совместимо с прибором

Бережный уход за тканями

Программы сушильных машин Adora показывают исключительные результаты: быстрые программы сушки идеально заботятся о тканях различных видов и снимают с Вас часть работы по дому.

Замкнутый цикл работы и легкая чистка – два убедительных аргумента в пользу сушильных машин Adora. Высокоэффективные теплообменники вбирают тепло и влагу белья, которые остаются внутри замкнутой системы сушки. Таким образом, на зеркалах не появляется конденсат, а в ванной или прачечной сохраняется приятная атмосфера. Замкнутый цикл также является основным преимуществом, если Вы хотите установить сушильную машину в небольшом помещении или в зданиях, построенных в соответствии с современными стандартами (например, здания Minergie). Еще одна причина, по которой Вы оцените высокие результаты работы сушильной машины Adora, – это широкий выбор программ.



Программа Sprint: сверхбыстрая сушка

Идеальная дополнительная программа для сушки белья за рекордно короткое время: тепловой насос работает с максимальной мощностью, в результате чего белье высыхает в несколько раз быстрее.

Программа Eco: сушка с экономией ресурсов

При нажатии кнопки Eco запускается наиболее энергоэффективный метод сушки тканей. Выполнение программы занимает немного больше времени, но при этом сушка проходит со значительной экономией ресурсов.

Программа «Тип ткани»: надлежащая обработка разнообразных тканей

Эта функция позволяет Вам выбирать из широкого спектра различных программ: шелк, детская одежда, джинсы, постельное белье, полотенца и другие типы тканей. Возьмем, к примеру, программу для сушки детских вещей: программа сохранит исключительную мягкость ткани, чтобы защитить нежную кожу ребенка от раздражения, но в то же время выполнит идеальную гигиеническую обработку одежды. Программа сушки на низких температурах очень мягко воздействует на ткань и высушивает изделия с пухом таким образом, что они становятся пушистыми и мягкими.

Программа «Шерсть»: программа сушки для мягкой шерсти

Бережная сушка шерстяных вещей выполняется при медленном вращении барабана и под воздействием низких температур.

Программа «Взбивание»: вещи как новые

С этой высокоскоростной, но при этом высокоэффективной программой Ваши трикотажные вещи становятся как новые – мягкие и свежие. Дозированное воздействие тепла сначала ослабляет волокна, а затем стягивает их.

Программа «Бережная сушка»: для очень тонких тканей

Нет лучшего способа высушить деликатную ткань, чем эта программа. В чем ее секрет? Низкая температура воздействия и меньшая длительность.

Программа с использованием корзины: аккуратная сушка без единого движения

В практичной сушильной корзине сушка обуви, перчаток, мягких игрушек и тканей осуществляется без их перемещения по барабану прибора, что гарантирует им бережную защиту. Корзину для сушки Вы можете заказать отдельно для любой сушильной машины линейки Adora.

Программа «Защита от складок»: гладить теперь легче

Эта программа сушки особенно 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»: ваши любимые программы

В разделе «Избранное» Вы можете сохранить наиболее часто используемые программы. Теперь Вы можете быстро и просто получить доступ к любимым программам, а также внести в них необходимые изменения.

**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.



Экологически безопасная и экономичная сушка

Все сушильные машины V-ZUG оснащены инновационной технологией Heat Pump, благодаря чему приборы удовлетворяют требованиям самых высоких стандартов энергоэффективности.

Решение в пользу окружающей среды

На компании V-ZUG, как на лидере рынка Швейцарии, лежит значительная ответственность за надлежащий расход ресурсов. В течение многих лет мы стремились производить экономичную бытовую технику – мы стали первым производителем в мире, выпустившим сушильную машину с технологией Heat Pump. Высокоэффективный тепловой насос собирает тепловую энергию в процессе работы прибора и использует ее для деликатной обработки тканей при низкой температуре. Таким образом, все сушильные машины Adora с технологией Heat Pump отличаются высокими показателями энергоэффективности.

EcoManagement: экономим еще больше

Система EcoManagement отображает расход электроэнергии и воды сушильной машины. Перед началом программы сушки на экран будет выведена информация по прогнозируемому расходу электроэнергии, а по окончании программы Вы увидите фактический объем затраченной энергии. При желании Вы можете посмотреть общий объем энергопотребления или среднее количество энергии, потраченное машиной за последние 25 программ. Процесс сушки теперь как никогда прозрачен!

Сравнительные характеристики: сушильные машины Adora с технологией Heat Pump

	AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
Страница каталога	170	170
ОСНАЩЕНИЕ		
Технология Heat Pump	■	■
Дизайн (белый)	■	■
Возможность напольного монтажа и монтажа в колонну	■	■
Навеска дверцы	л/п	л/п
Загрузка кг	1-7	1-7
Класс энергоэффективности	A+++	A++
Экономия при классе энергоэффективности выше A+++	-10%	
Уровень шума дБ	62	63
Электронный датчик влажности	■	■
Электронный датчик загрузки	■	
ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ		
EcoManagement	■	■
Экстра сушка	■	■
Сушка в шкаф	■	■
Сушка под утюг	■	■
Легкая сушка	■	■
Шерсть	■	
Избранное	■	■
Программа с возможностью выбора типа ткани	■	■
Программа с использованием корзины	■	■
Программа Silent Plus дБ	60	
Программа Eco	■	
Программа Sprint	■	
Функция ReversePlus (пользовательская установка)	■	■
Защита от складок	■	
Сушка по времени	■	■
Специальный уход, пониженная температура	■	
Бережная сушка	■	■
УПРАВЛЕНИЕ		
Поворотная панель управления	■	■
Панель	Акриловое стекло	Акриловое стекло
Управление	Сенсорное	Сенсорное
Дисплей	Полноцветный сенсорный дисплей, 9 языков	Полноцветный сенсорный дисплей, 9 языков
Отложенный старт до 24 часов	■	■



AdoraDry V6000

Этот премиальный прибор с множеством программ для всех типов белья удовлетворит любые требования.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Поворотная панель управления
- 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
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска дверцы
AT6TWHWL 4895 Евро
 Правая навеска дверцы
AT6TWHWR 4895 Евро

AdoraDry V2000

Модель с базовой конфигурацией.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Поворотная панель управления
- 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
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска дверцы
AT2TWHWL 3975 Евро
 Правая навеска дверцы
AT2TWHWR 3975 Евро

Adora TS WP

Со специальной программой защиты от складок гладить теперь намного легче.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Управление кнопками
- Текстовый дисплей
- Поворотная панель управления
- Диаметр загрузочного люка: 42 см
- Угол открывания дверцы: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора 850×595×600 мм
Электросеть 230 В~/1200 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска дверцы
WTATSWPZ* 3195 Евро
 Правая навеска дверцы
WTATSWPZ* 3195 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера



Adora TL WP

Базовая модель, произведённая в Швейцарии с традиционным качеством V-ZUG – как и другие сушильные машины линейки Adora.

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Управление кнопками
- Цифровой дисплей
- Поворотная панель управления
- Диаметр загрузочного люка: 42 см
- Угол открывания дверцы: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора 850×595×600 мм
Электросеть 230 В~/1200 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска дверцы

WTATLWPZ* 3179 Евро

Правая навеска дверцы

WTATLWPZ* 3179 Евро



Adora TSL WP

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Сенсорное управление
- Текстовый дисплей
- Поворотная панель управления
- Диаметр загрузочного люка: 42 см
- Угол открывания дверцы: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора 850×595×600 мм
Электросеть 230 В~/1300 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска дверцы

WTATSLWPZc li* 2695 Евро



Adora TS WP

Режимы работы и функции



Управление и дисплей

- Управление кнопками
- Текстовый дисплей
- Поворотная панель управления
- Диаметр загрузочного люка: 42 см
- Угол открывания дверцы: 180°
- Возможность монтажа на пол
- Монтаж в колонну

Информация о приборе

Размеры прибора 850×595×600 мм
Электросеть 230 В~/1300 Вт
Предохранитель 10 А
Энергоэффективность



Цена

Технология Heat Pump

Левая навеска дверцы

WTATSWPZ li* 2295 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Аксессуары: сушильные машины с технологией Heat Pump



1



2

ОПИСАНИЕ		Артикул			AdoraDry V6000	AdoraDry V2000
1	Удобный ящик для хранения Adora	W31357			■	■
2	Сушильная корзина	W55884			■	■
3	Фиксирующие диски (комплект из 2 шт.)	81131132			■	■
4	Комплект для выпускной системы	W55969			■	■
5	Дверная петля 130° (установка в нише)	W54086			■	■

■ совместимо с прибором

BUTLER

Refresh



Гардеробная система



Бережный уход за Вашей одеждой

В зависимости от выбранной программы, для придания одежде* свежести и сохранения ее аккуратного внешнего вида используется освежающий пар, экологичный фотокатализ или энергоэффективная технология теплового насоса (Heat Pump).



Придание свежести

На длительное время нейтрализует запахи от приготовления пищи и сигарет. Дополнительная функция защиты от образования складок снижает количество складок и загибов на костюмах в области локтей, лодыжек и коленей.

Сертифицировано



Гигиеническая обработка

Программа «Гигиеническая обработка» устраняет до 99,9% микроорганизмов и бактерий.

Сертифицировано



Сушка

Бережная, энергоэффективная сушка намокшей верхней одежды и деликатных тканей.

Сертифицировано



* Следующие типы тканей не рекомендуется подвергать воздействию прибора Refresh Butler: 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 TouchControl
- 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
Предохранитель 10 А

Цена

Нержавеющая сталь **RB6TWCL** 26579 Евро



RefreshButler V6000

Для чистой, гигиенически обработанной и свежей одежды.

Режимы работы



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- 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
Предохранитель 10 А

Цена

Черный **RB6TWBL** 26175 Евро



RefreshButler (TPS RB)

Для чистой, гигиенически обработанной и свежей одежды.

Режимы работы



Управление и дисплей

- Сенсорное управление TouchControl
- 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
Предохранитель 10 А

Цена

Белый **TPSRBSLWPZ*** 19997 Евро

* Наличие прибора уточнять у дилера

Хранение вещей в эргономичном пространстве

Гардеробная система состоит из 3 частей и прибора Refresh Butler.

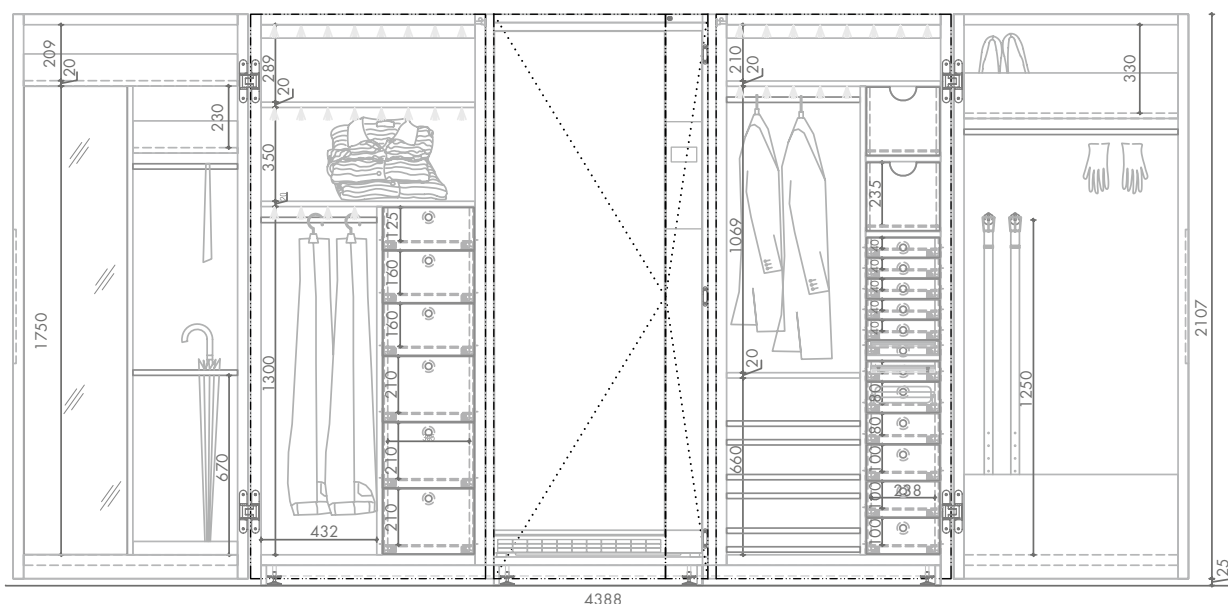
Отделения изготовлены из вяза, а отделка выполнена с использованием натуральных материалов. Левое и правое отделения оснащены дверцами, оборудованными для хранения одежды и аксессуаров.



Конструкция изготовлена из натурального брашированного вяза. Внутреннее пространство оснащено светодиодной подсветкой, датчиками открывания дверцы и сенсором движения.

Фронтальные панели выдвижных шкафчиков выполнены из вороненой латуни, петли – из нержавеющей стали.

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 Refresh Butler, правое отделение с дверцей, оборудованной для хранения одежды и аксессуаров. Прибор Refresh Butler заказывается и поставляется отдельно.

Левое отделение: выдвижные ящики, вешалки и полки для одежды.

Дверца левого отделения: хрустальное зеркало без рамки, подставка под зонты, полки. Центральное отделение: полностью интегрируемый Refresh Butler. 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

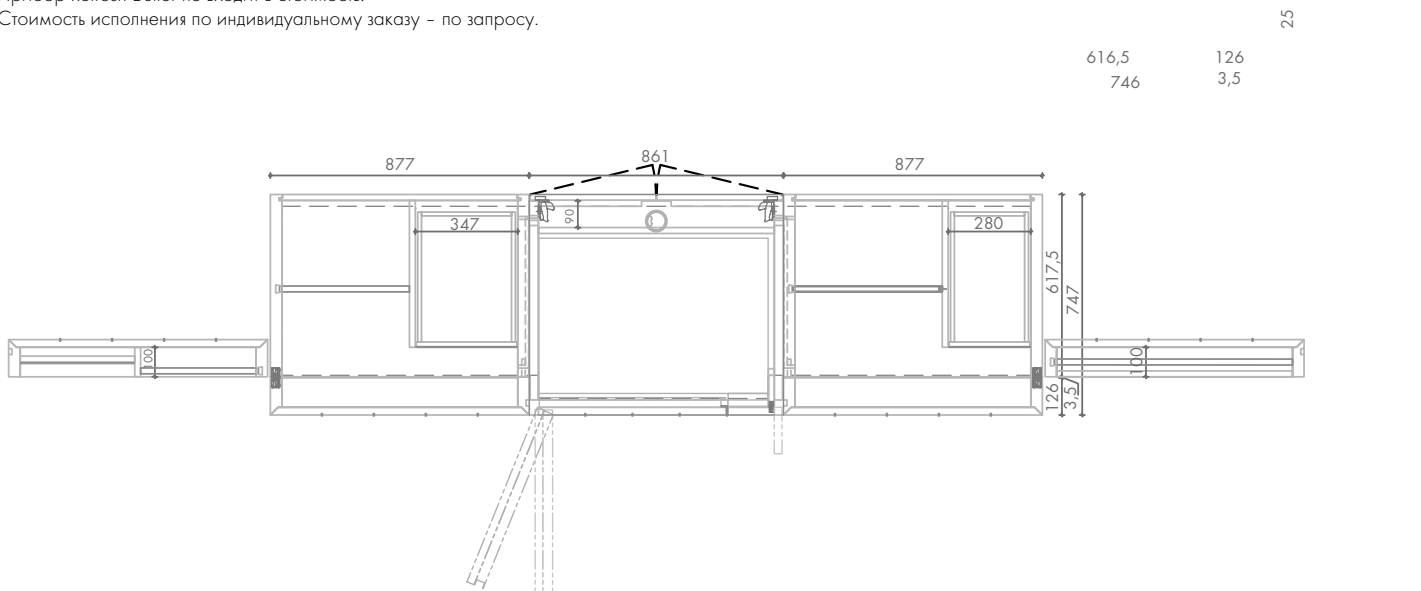
Масса гардеробной системы 520 кг
Масса Refresh Butler 170 кг
Размеры гардероба 2140×2620*×750 мм
 *4400 с открытыми дверцами

Цена

Брашированный вяз **RBW262** 24900** Евро

**Прибор Refresh Butler не входит в стоимость.

Стоимость исполнения по индивидуальному заказу – по запросу.



КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ, ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Наименование и модель		Combi-Steam MSLQ CST MSLQ 60	Combi-Steam SL CS SL 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60	Combi-Steam HSL CST HSL 60	Combi SLP BC SLP 60	Combi SL BC SL 60	Combi SEP BC SEP 60	Combi SE BC SE 60	
Тип прибора		Комбинированные паровые шкафы и духовые шкафы с паром				Духовые шкафы				
Показатели энергопотребления ¹⁾										
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A	A	A+	A+	A	A	A	A	
Энергопотребление, традиционный нагрев	кВтч / цикл	0,79	0,7	–	–	0,85	0,86	0,96	0,93	
Энергопотребление, конвекция / принудительная конвекция	кВтч / цикл	0,67	0,67	0,53	0,47	0,7	0,7	0,79	0,79	
Энергопотребление в режиме ожидания, вкл./выкл.	Вт	0,95/0,10	0,95/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	0,95/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	0,80/0,10	
Энергопотребление, пиролизическая самоочистка	кВтч / цикл	–	–	–	–	3,1	–	3,1	–	
Количество рабочих камер		1	1	1	1	1	1	1	1	
Объем каждой рабочей камеры	л	55	55	51	34	68	68	68	68	
Характеристики производительности ¹⁾										
Максимальная температура при верхнем / нижнем нагреве, принудительной конвекции	°C	230/230	230/230	–/230	–/230	300/280	280/250	300/280	280/250	
Температура паропроизводства	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	–	–	–	–	
Мощность микроволн	Вт	700	–	–	–	–	–	–	–	
Полезная площадь гриля	см ²	1100	1100	–	–	1300	1300	1300	1300	
Полезный объем рабочей камеры	л	55	55	51	34	68	68	68	68	
Размеры прибора ²⁾										
Высота	см	59,8	59,8	45,4	37,8	59,8	59,8	59,8	59,8	
Ширина	см	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	
Глубина (от фронта прибора)	см	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора)	см	44,0	44,0	34,6	29,5	44,0	44,0	44,0	44,0	
Масса нетто ³⁾	кг	52	44	36	28	54	49	52	48	
Особенности прибора										
Духовой шкаф	маленький/средний/большой	средний	средний	средний	маленький	большой	большой	большой	большой	
Внутренние размеры рабочей камеры	высота/ширина/глубина	см 31,9/43,75/39,2	31,9/43,75/39,2	27,2/46,6/40	25/35,1/38,5	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	35,1/46,4/ 41,6	
Подсветка / стекло		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Тип нагрева: верхний / нижний нагрев		●	●	–	–	●	●	●	●	
Конвекция		●	●	●	●	●	●	●	●	
Парообразование		●	●	●	●	–	–	–	–	
Микроволны		●	–	–	–	–	–	–	–	
Система пиролизической самоочистки		–	–	–	–	●	–	●	–	
Гриль стандартный / возможность модернизации		●/–	●/–	–/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	
Вертел-гриль / гриль с принудительной конвекцией		–/●	–/●	–/–	–/–	●/●	●/●	–/●	–/●	
Программируемое время	вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Технические данные										
Макс. потребляемая мощность	кВт	3,7/5,7	3,7/4,7	3,7/3,8	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	
Макс. общая подключенная нагрузка	кВт	3,7/5,7	3,7/4,7	3,7/3,8	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	
Напряжение	В	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	
Предохранитель	A	1x16/2x16	1x16/2x10	1x16/2x10	1x16/2x10	1x16/2x10	1x16/2x10	1x16/2x10	1x16/2x10	

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.

	Comhair SL BCSLZ/60-с	Comhair XSLP BC XSLP 60	Comhair XSL BC XSL 60	Comhair XSEP BC XSEP 60	Comhair XSL BC-XSLZ/60
	Компактные духовые шкафы				
	A	A	A	A	A
		0,80	0,79	0,88	
		0,66	0,65	0,7	
		0,95/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	
		3,1	—	3,1	
	1	1	1	1	1
	68	50	50	50	50
	280/250	280/250	280/250	280/250	280/250
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
	1300	1300	1300	1300	1300
	68	50	50	50	50
	59,8	45,4	45,4	45,4	45,4
	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6
	56,9	56,9	56,9	56,8	56,8
	43,9	34,6	34,6	34,6	34,6
	49	37	36	37	41
	большой	средний	средний	средний	средний
	35,2/46,2/ 41,6	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,4/ 41,1	26,25/46,0/ 41,1	26,25/46,0/ 41,1
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
	—	●	—	●	—
	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
	●/●	-/●	-/●	-/●	-/●
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	3,4	3,3	3,3	3,3	3,3
	3,4	3,3	3,3	3,3	3,3
	230~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~	230~
	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16	1×16/2×10

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

Наименование		Miwell-Combi XSL	Miwell HSL
Модель		MWC XSL 60	MW HSL 60
Технические характеристики			
Мощность микроволнового излучения	Вт	50–900	50–1000
Мощность гриля	Вт	1600	800
Размеры			
Размеры прибора (В x Ш x Г)	мм	454 × 596 × 567	378 × 596 × 470
Размеры рабочей камеры (В x Ш x Г)	мм	210 × 450 × 420	200 × 405 × 380
Объем рабочей камеры	л	40	31
Масса нетто	кг	35	28
Технические данные			
Характеристики электрической сети		230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	Вт	2800	2300
Предохранитель	А	16	10
Длина сетевого кабеля	м	1,4 без штекера	1,2 со штекером

ВАКУУМАТОР И ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПОСУДЫ

Тип прибора		Вакууматор	Подогреватель для посуды			
Модель		VS 60 144	WS 60 144	WS 60 162	WS 60 220	WS 60 283
Размеры						
Внешние размеры (В x Ш x Г)	мм	142 × 596 × 547	142 × 596 × 547	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547	281 × 596 × 547
Размеры рабочей камеры (В x Ш x Г)	мм	95 × 350 × 285	98 × 515 × 457	116 × 429 × 457	174 × 515 × 457	236 × 515 × 457
Объем	л	7,8	23	22	41	55,5
Масса нетто	кг	25	17	16,5	18,5	21
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
Потребляемая мощность	Вт	320	810	810	810	810
Предохранитель	А	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

КОФЕМАШИНА

Тип прибора	Полностью автоматическая кофемашина		
Наименование	Supremo XSL	Supremo HSL	Supremo XSL
Модель	CCS XSL 60	CCS HSL 60	CCS XSL 60
Показатели энергопотребления			
Класс энергоэффективности ¹⁾	от A (высокий) до D (низкий)	A	A
Энергопотребление в год ¹⁾	кВтч/год	64	45
Функция энергосбережения	•	•	•
Автоматическое отключение, программируемое	мин.	15-180	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			
Отдельстоящий прибор	–	–	–
Встраиваемый прибор	•	•	•
Размеры прибора²⁾			
Высота	см	454	378
Ширина	см	596	596
Глубина	см	480	412
Масса нетто	кг	26	20,5
Технические данные			
Электропитание			
Напряжение	В	220-240	220-240
Потребляемая мощность	Вт	1350	1350
Вместимость			
Резервуар для воды	л	2,3	1,8
Контейнер для кофейных зерен	г	350	200
Контейнер для молока	л	0,5	0,75
Раздатчик для кофе/молока			
Регулируемый по высоте от/до	см	8,5-14	8-11

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	Увеличенный размер	Исполнение без рамки	DualDesign	Вес, кг	Размеры прибора (Ш х Г), мм	Размеры ниши для встраивания (Ш х Г), мм	Напряжение электрической сети, потребляемая мощность, предохранитель	Подключение
GK27TIMSZ				●	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
СП6Т95MMSOLD CookTopInduction V6000				●	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				●	26	897 × 501	903 × 507/размеры основания: 886 × 490	400 В~(3 фазы), 11 100 Вт, 16 А	Рабочее напряжение: 230 В, 1-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
GK17TYSZ Teppan Yaki				●	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
GK46/47TIMPSZ				●	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
GK46TIMASZO				●	12	761 × 501	767 × 507/размер основания: 750 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GKD46TIMASZO Fusion				●	23,5	761 × 501	767 × 507/размер основания: 750 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK11TDXFKZ FullFlex				●	20,5	691 × 501	697 × 507/размеры основания: 680 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
СП4Т64MMSOLD CookTopInduction V4000				●	10,5	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK26TIMSZ				●	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
GK16TIMSZ Wok				●	9	384 × 501	390 × 507/размер основания: 373 × 490	230 В~, 3000 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В, 3-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
GK56TIMSZO				●	18,5	897 × 501	903 × 507/размеры основания: 886 × 490	400 В~(3 фазы), 11 100 Вт, 16 А	Рабочее напряжение: 230 В, 2-фазный провод / нейтральный провод / провод заземления
GK46TIMXSZO				●	11,5	691 × 501	697 × 507/размеры основания: 680 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK46TIMSZO				●	10,5	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK46TIMPSF					12	880 × 380	886 × 386	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK46TIMXSC	●				11,5	704 × 514	680 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK46TIMASC	●				12	774 × 514	750 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	
GK45TEASC	●				11	774 × 514	750 × 490	400 В~(2 фазы), 7600 Вт, 16 А	
GK45TEAS					11	761 × 501	767 × 507/размеры основания: 750 × 490	400 В~(2 фазы), 7400 Вт, 16 А	

- Расшифровка названий моделей
- С Стандартная хромированная рамка
 - F Исполнение без рамки, вровень со столешницей
 - I Индукционная
 - M MaxiFlex
 - O OptiGlass
 - P Панорамное расположение варочных зон
 - S Слайдерное управление
 - T Панель управления на верхней части
 - W Панель Wok (индукционная)

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Модель	GAS9516SAZ	GAS4216SAZ	GAS4116SAZ
Установка	●	●	●
Накладной монтаж или вровень со столешницей			
Управление	слайдерное	слайдерное	слайдерное
Тип нагрева	газ	газ	газ
Тепловая мощность кВт	13,5	4,75	6
Тепловая мощность МДж/ч	52,5	18	24
Ступени мощности	9	9	9
Размеры прибора (Ш х Г х В) мм	897 × 501 × 98	384 × 501 × 98	384 × 501 × 98
Размеры ниши для накладного монтажа (Ш х Г) мм	886 × 490	373 × 490	373 × 490
Размеры ниши для встраивания вровень со столешницей (Ш х Г) мм	903 × 507	390 × 507	390 × 507
Масса нетто кг	21,8	9	9,4
Технические данные			
Напряжение В	220-240	220-240	220-240
Частота Гц	50-60	50-60	50-60
Потребляемая мощность Вт	<20	<20	<20
Предохранитель А	3	3	3
Длина сетевого кабеля м	1,7	1,7	1,7

ВЫТЯЖКИ

Модель		DSTS9	DSMS	GKD46TIMAS20	AiroClearIsland	DSDSR12
Категория / тип прибора		Встраиваемая в столешницу	Встраиваемая в варочную панель	Fusion	Островная вытяжка	Потолочный модуль
Показатели энергопотребления¹⁾						
Энергопотребление в год (вытяжка AEC)	кВтч/год	62,1	40,4	50,2	31,1	60,4
Класс энергоэффективности	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 B (низкий)	B	A	B	A	A
Производительность²⁾						
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^{3) 3)}						
Объемный поток воздуха, мин. производительность	м³/ч	280	370	66	247	230
Объемный поток воздуха, макс. производительность	м³/ч	420	500	371	452	630
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	м³/ч	670	590	582,8	675	830
Уровень шума, мин. производительность	дБ	49	62	28	38	43
Уровень шума, макс. производительность	дБ	57	67	60	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		146	420
Давление, макс. производительность	Па	530	520		346	530
Давление, интенсивная ступень	Па	540	700		355	630
Характеристики в режиме рециркуляции						
Объемный поток воздуха, мин. производительность	м³/ч	155	265	16	210	260
Объемный поток воздуха, макс. производительность	м³/ч	330	355	350	389	260
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	м³/ч	670	420	521	570	295
Уровень шума, мин. производительность	дБ	43		31	41	
Уровень шума, макс. производительность	дБ	60		66	56	
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	76		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 прибора⁴⁾						
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+1 /—	3+1 /—	9+1 /—	3+1 /—	3+1 /—
Элементы монтажа						
Диаметр отвода	мм	150	150	150	150	150
Расположение соединения с воздуховодом		сбоку	сбоку	сбоку	сбоку	сбоку
Обратный клапан встроен / прилагается		—/●	—/●	—/●	—/●	—/●
Количество фильтров	металл/комби	2/—	1/—	2/—	3/—	4/—
Управление	электрохимическое/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 ге 1 рW — 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		ArcCleanWall Y6000 (120 см)	ArcCleanWall Y6000 (90 см)	DW Vertica 9	DHL 11	DHL 8	DF S69	DF S66
Категория / тип прибора		Настенные вытяжки			Встраиваемые вытяжки		Вытяжки с выдвижным экраном	
Показатели энергопотребления ¹⁾								
Энергопотребление в год (вытяжка AEC)	кВтч/год	29,7	28,2		91	91	44,9	44,9
Класс энергоэффективности	от А++ (высокий) до Е (низкий)	А+	А+		С	С	А	А
Гидродинамическая эффективность (вытяжка FDE)	%	36,3	36,3		22,9	22,9	30,4	30,4
Класс гидродинамической эффективности	от А (высокий) до G (низкий)	А	А		С	С	А	А
Производительность ²⁾								
Эффективность подсветки (вытяжка LE)	%	33	28		32	32	21	17
Класс эффективности подсветки	от А (высокий) до G (низкий)	А	А		А	А	В	С
Удержание частиц жира	%	89,5	89,5		61	61	66	66
Класс удержания частиц жира	от А (высокий) до G (низкий)	В	В		Е	Е	D	D
Характеристики в режиме отвода воздуха ^{3) 4)}								
Объемный поток воздуха, мин. производительность	м³/ч	247	247		228	228	240	240
Объемный поток воздуха, макс. производительность	м³/ч	452	452	950	469	469	537	537
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	м³/ч	675	675		563	563	625	625
Уровень шума, мин. производительность	дБ	38	38		40	40	46	46
Уровень шума, макс. производительность	дБ	52	52	59	57	57	63	63
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	63	63		61	61	66	66
Энергопотребление при автоматическом отключении (выкл) ⁵⁾	Вт	0,49	0,49		0,43	0,43	0,49	0,49
Давление, мин. производительность	Па	146	146		201	201	432	432
Давление, макс. производительность	Па	346	346		436	436	542	542
Давление, интенсивная ступень	Па	355	355		463	463	599	599
Характеристики в режиме рециркуляции								
Объемный поток воздуха, мин. производительность	м³/ч	210	210		146	146	165	165
Объемный поток воздуха, макс. производительность	м³/ч	389	389		233	233	368	368
Объемный поток воздуха, интенсивная ступень	м³/ч	570	570		322	322	384	384
Уровень шума, мин. производительность	дБ	41	41		64	64	51	51
Уровень шума, макс. производительность	дБ	56	56		61	61	68	68
Уровень шума, интенсивная ступень	дБ	68	68		44	44	71	71
Подсветка								
Общая мощность (освещение вытяжки)	Вт	3 × 2	2 × 2	2 × 20	4 × 3	4 × 3	1 × 7	1 × 7
Интенсивность освещения ²⁾	лк	196	113		382	382	147	119
Тип		LED	LED	галогенная	LED	LED	LED	LED
Размеры прибора ⁴⁾								
Ширина	см	120	89,8	90	110	80	89,8	59,8
Высота	см	5,5	5,5	78,6	30	30	4,6	4,6
Глубина	см	55	55	39,5	30	30	29-35	29-35
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью	см	65/50	65/50	25	75/60	75/60	65/43	65/43
Масса нетто (включая все фильтры)	кг	29	25,5	55	29	25,5	19	16,5
Технические данные								
Потребляемая мощность (при 230 В / 50 Гц)	Вт	136	134	300	200	200	207	207
Режим отвода воздуха / рециркуляции		●/●	●/●	●/-	●/●	●/●	●/●	●/●
Управление	внутреннее/внешнее	●/○	●/○		●/-	●/-	●/-	●/-
Управление		сенсорное	сенсорное		поворотный переключатель	поворотный переключатель	кнопки	кнопки
Ступени мощности	количество/бесступенчато регулируемые	3+/-	3+/-	3+і	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-
Элементы монтажа								
Диаметр отвода	мм	150	150	150	150	150	150	150
Расположение соединения с воздуховодом		сверху	сверху		сверху	сверху	сверху	сверху
Обратный клапан встроен / прилагается		-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-
Количество фильтров	металл/комби	4/-	3/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
Управление	электромеханическое/электронное	-/●	-/●		-/●	-/●	-/●	-/●
Мощность мотора	Вт	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 188	1 × 188	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 ге 1 рW – 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 60 SL-GVi B	GS 60 SL-Vi/ GVt	GS 60 S-Vi/ GVt	GS 60 N-Vi/ GVt	GS 60 SLWP-di	GS 60 SL Gdi
Вместимость (количество комплектов посуды) ¹⁾	14	13	13	13	13	13
Энергопотребление	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+++
Энергопотребление в год ¹⁾ кВтч/год	214	211	211	261	155	260
Потребление энергии за программой мытья ¹⁾ кВтч	0,76	0,75	0,75	0,93	0,55	0,93
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл/Выкл	Вт	-/0,1	-/0,1	-/0,1	-/0,1	
Расход воды в год ¹⁾ л	1932	1876	2744	2744	2464	2800
Класс эффективности сушки ¹⁾	A	A	A	A	A	A
Эксплуатационные характеристики						
Продолжительность (программа ECO) ¹⁾ мин.	280	270	275	300	295	
Автоматическое отключение мин.	0	0	0	0	0	0
Уровень шума ²⁾ дБ	40	40	43	44	46	41
Тип конструкции						
Встраиваемая	●	●	●	●	●	●
Отдельностоящая со столешницей	—	—	—	—	—	—
Отдельностоящая, установка под существующие конструкции	—	—	—	—	—	—
Установка в колонну	●	●	●	●	●	●
Возможность оснащения декоративной панелью	●	●	●	●	●	●
Интегрируемая	●	●	●	●	●	●
Полностью интегрируемая	●	●	●	●	●	●
Размеры прибора³⁾						
Высота см	84,5-96,1	78,0-89,6/84,5-96,1	78,0-89,6/84,5-96,1	78,0-89,6/84,5-96,1	86,7-90,7	84,5-96,1
Ширина см	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
Высота для встраивания под существующую конструкцию см	85,1-96,7	78,6-90,2/85,1-96,7	78,6-90,2/85,1-96,7	78,6-90,2/85,1-96,7	87-91	85,1-96,7
Глубина с открытой дверцей см	122,2	115,7/122,2	115,7/122,2	115,7/122,2	116,5	
Регулируемая высота мм	116	116	116	116	40	118
Масса нетто кг	51	47/51	47/51	46/50	62	46/55
Подключение к электрической сети						
Напряжение (50 Гц) В	230~	230~	230~	230~	230~	230~
Потребляемая мощность ⁴⁾ кВт	3,2	3,2	2,2	2,2	2,2	2,2
Предохранитель ⁴⁾ А	16	16	10	10	10	10
Подключение к водопроводной сети						
Длина заливного шланга G¾" м	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Возможность подключения к холодной/горячей воде °С	60	60	60	60	60	60
Давление воды бар	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
Особенности прибора						
Кол-во программ мытья посуды	12	12	8	5	12	9
Технология теплового насоса Heat Pump	—	—	—	—	●	—
Полочка для столовых приборов edgePlus	●	—	—	—	—	—
Внутренняя светодиодная подсветка	●	●	—	—	●	
Автоматическое открывание дверцы	●	●	●	—	●	
Регулируемые корзина/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	5,6/0,40	5,4/0,42	8/0,61	8/0,61	7,1/0,55	7,0/0,54

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 V4000	Jumbo 60i	Iglu 60i	
Категория / тип прибора		Холодильно-морозильный шкаф	Холодильный шкаф	Морозильный шкаф	
Энергопотребление					
Класс энергоэкономичности от A+++ (высокий) до D (низкий)		A+++	A++	A++	
Энергопотребление в год ¹⁾ кВтч/год		146	133	244	
Полезный объем					
Общий полезный объем	л	278	301	213	
Объем холодильной камеры	л	207	211	—	
Зона сохранения свежести	л	—	90	—	
Нижний короб	л	—	—	—	
Отсек для хранения вина кол-во бутылок	—	—	—	—	
Объем морозильной камеры	л	71	—	213	
Количество звезд, морозильная камера ²⁾		****	****	****	
Холодильная/морозильная камера с функцией NoFrost		●/●	-/-	-/●	
Производительность					
Длительность хранения при отключении электричества ³⁾	ч	23	—	14	
Производительность замораживания ⁴⁾ кг/сутки		5	—	18	
Климатический класс		SN-T	SN-T	SN-T	
Температура среды (мин. > макс.)	°C	10 > 43	10 > 43	10 > 43	
Уровень шума ⁵⁾ дБ		36	37	38	
Тип конструкции					
Встраиваемый прибор (стандартной ширины)		●	●	●	
Встраивание под столешницу		—	—	—	
Интегрируемый прибор ⁶⁾		●	●	●	
Количество внешних дверей/выдажных ящиков		2/-	1/-	1 / -	
Новаяс двери (л - левая / п - правая, н - настраиваемая)		л/п/н	л/п/н	л/п/н	
Размеры прибора					
Высота	см	177,6	177,0	177,0	
Ширина	см	54,8	55,9	55,9	
Глубина	см	54,5	54,4	54,4	
Размеры ниши для встройки ⁷⁾					
Высота	см	178,0	177,8	177,8	
Ширина	см	55	56	56	
Глубина	см	55	55	55	
Масса нетто ⁸⁾		кг	70	74,7	82,2
Технические данные					
Напряжение/частота	В/Гц	220-240/50	220-240/50	220-240/50	
Потребляемая мощность	Вт	140	—	251	
Предохранитель	A	10	10	10	
Особенности прибора					
Настройка температуры		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	
Аварийный сигнал: открыта дверь		на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	на дисплее / звуковой	
Оснащение холодильной камеры					
Количество стеклянных полок		5	7	—	
Количество отделений на дверце		4	5	—	
Количество ящиков для овощей		1	3	—	
Оснащение морозильной камеры					
Количество отделений		3	—	—	
Количество корзин, контейнеров, ящиков		3	—	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 ге 1 рW.
- 6)

Может быть встроено 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 90 SL	Winecooler SL	Winecooler UCSL 60	
Категория / тип прибора	Шкаф для охлаждения вина			
Энергопотребление				
Класс энергоэффективности от A+++ (высокий) до D (низкий)	A	A	A	
Энергопотребление в год ¹⁾	159 кВтч/год	159	144	
Полезный объем				
Общий полезный объем	л	144	144	94
Общее количество бутылок	0.75	36	36	34
Количество бутылок в зоне хранения красного вина	0.75	36	36	34
Количество бутылок в зоне хранения белого вина	0.75	36	36	34
Количество бутылок в зоне Z	0.75	—	—	—
Производительность				
Климатический класс	SN-ST	SN-ST	SN-ST	
Температура среды (мин. > макс.)	°C	10>38	10>38	10>38
Уровень шума ⁵⁾	дБ	39	39	36
Тип конструкции				
Отдельностоящий прибор	—	—	—	
Встраиваемый прибор (стандартной ширины)	●	●	●	
Встраивание под столешницу	—	—	●	
Интегрируемый прибор ⁶⁾	—	—	—	
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков	1/—	1/—	1/—	
Навеска двери (л - левая / п - правая, н - настраиваемая)	л/п	п	п/н	
Декоративная панель установлена / может быть установлена	—/—	—/—	—/—	
Данный прибор предназначен только для хранения вина	—	—	—	
Размеры прибора				
Высота	см	90,1	88,6	81,6
Ширина	см	59,4	59,4	59,7
Глубина	см	56,6	56,6	57,1
Размеры ниши для встраивания ⁷⁾				
Высота	см	90,6	87,4	82,0-87,0
Ширина	см	56	56	60
Глубина	см	55	55	58
Масса нетто ⁸⁾				
	кг	51	48	48
Технические данные				
Напряжение/частота	В/Гц	230/50	230/50	220-240/50
Потребляемая мощность	Вт	100	100	—
Предохранитель	A	10	10	10
Особенности прибора				
Настройка температуры	кнопки	кнопки	сенсорная	
Дисплей температуры	внутренний	внутренний	внутренний	
Аварийный сигнал: открыто дверца	на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой	на дисплее/звуковой	
Аварийный сигнал: температура	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 1 pW

⁶⁾ Может быть встроено 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	AdoraWash V2000	Adora SLQ WP	Adora SL
Максимальная загрузка	кг	8	8	8	8
Категория / тип прибора	Стиральная машина / фронтальная загрузка	Стиральная машина / фронтальная загрузка	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%)	A+++(-50%)	A+++(-20%)
Энергопотребление в год	кВтч/год	94	132	171	155
Потребление энергии (Стандартная 60/60½/40½) ⁶⁾	кВтч	0,48/0,43/0,30	0,69/0,52/0,48	0,92/0,65/0,64	0,78/0,64/0,64
Потребление энергии в режиме ожидания вкл./выкл.	Вт	~0,15	~0,15	~0,15	78,8
Расход воды в год	л	9800	9900	9900	9900
Характеристики производительности					
Класс эффективности отжима ¹⁾ от A (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A	A
Максимальная скорость вращения барабана при отжиме ¹⁾	об/мин.	1600	1600	1600	1600
Остаточная влажность ^{1) 2)}	%	44	44	44	44
Стандартная программа на этикетке и в спецификации	стрелка на панели	стрелка на панели	стрелка на панели		
Продолжительность программы (Стандартная 60/60½/40½) ⁷⁾	мин.	230/206/206	250/245/245	220/205/205	230/205/205
Автоматическое отключение	мин.	0	0	0	0
Уровень шума ⁴⁾					
в процессе стирки	дБ	49	48	48	49
в процессе отжима	дБ	72	72	74	73
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/н	л/п/н	л/п/н
Размеры прибора ⁴⁾					
Высота	см	85	85	85,2	85,2
Ширина	см	59,5	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)	60 (64)
Высота встраивания	см	85	85	85,2	85,2
Глубина при открытом люке (с учетом расстояния до стены)	см	105,9	105,9	106	106
Регулировка по высоте	мм	20	20	20	20
Масса нетто	кг	88,5	69	63	90
Технические данные ⁵⁾					
Напряжение	В	230~	230~	230~	230~
Потребляемая мощность	кВт	2,3	2,3	3,5	3,5
Предохранитель	A	10	10	16	16
Подключение к водопроводной сети					
Наловный шланг G ¾	м	1,25	1,25	1,25	1,25
Возможность подключения к холодной/горячей воде		●/—	●/●	●/—	●/●
Давление воды	бар	1-10	1-10	1-10	1-10
Оснащение					
Стиральная машина с технологией Heat Pump	●	—	—	●	—
Панель	акриловое стекло	акриловое стекло	акриловое стекло	акриловое стекло	акриловая пленка
Панель управления	сенсорная	сенсорная	сенсорная	сенсорная	кнопки
Дисплей	сенсорный Touch-Display	сенсорный Touch-Display	сенсорный Touch-Display	сенсорный	текстовый, 2 строки
Количество языков на дисплее/текстовом дисплее	9	9	9	9	9
Подсветка барабана	●	●	●	—	—
Смешанное 60 °C 230 В 10 А продолжительность мин.	92	92	90	92	95
Смешанное 60 °C Sprint 230 В 10 А продолжительность мин.	48	48	45	48	48
Смешанное 40 °C 230 В 10 А продолжительность мин.	74	74	75	74	77
Смешанное 40 °C Sprint 230 В 10 А продолжительность мин.	35	35	35	35	35
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	24	24
OptiDos	—	●	—	—	—
EcoManagement	●	●	—	●	●
Длина сетевого кабеля	м	1,8	1,8	1,8	1,8
Заливной шланг с системой AquaStop	●	●	●	●	●
Сливной шланг с держателем	м	1,5	1,5	1,5	1,5
Установочная панель	●	●	●	●	●
Максимальная высота подключения к сливной трубе	м	1,2	1,2	1,2	1,2

Примечания

●/— Входит в комплектацию/отсутствует

¹⁾ Показатели определяются в соответствии с актуальной версией стандарта EN 60456. Годовое потребление энергии рассчитывается по 220 стандартным циклам стирки (60 °C, 40 °C, полная и частичная загрузка), с учетом потребления в режиме ожидания.

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

⁶⁾ В стандартной программе «60 °C хлопок» с полной загрузкой

⁷⁾ Показатели 60 / 60 ½ / 40 ½ означают: стандартная программа для хлопка, полная загрузка; 60 °C; 60 °C с половинной загрузкой; 40 °C с половинной загрузкой

⁸⁾ При работе с использованием настроек EcoHybrid 

СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP

Наименование		AdoraDry V6000	AdoraDry V2000	Adora TS WP	Adora TL WP	Adora TSL WP	Adora TS WP
Максимальная загрузка		кг	7	7	7	7	7
Категория / тип прибора		Конденсационная сушильная машина с технологией Heat Pump					
Энергопотребление ¹⁾							
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A++
Энергопотребление в год	кВтч/год	138	212	152	205	152	184
Потребление энергии для стандартной программы при полной/половинной загрузке	кВтч	1,12/0,65	1,73/1	1,23/0,72	1,70/0,95	1,24/0,73	1,50/0,88
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	Вт	2,6/0,09	2,6/0,09	2,5/0,07	2,5/0,07	2,5/0	2,5/0
Автоматическое отключение	мин.	10	10	10	10	30	30
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	97	114	102	96
Продолжительность стандартной программы при полной/половинной загрузке	мин.	162/99	153/93	123/78	148/88	130/81	124/76
Класс эффективности конденсации ¹⁾	от A (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A	A	A
Средняя эффективность конденсации, полная/частичная загрузка	%	93	93	94	93	95	95
Уровень шума ²⁾	дБ	62	63	63	64	65	65
Тип конструкции							
Встраиваемый прибор		●	●				
Отдельстоящий прибор со столешницей		●	●	●	●	●	●
Возможность напольного монтажа в колонну со стиральной машиной		●	●	●	●	●	●
Навеска люка ³⁾		п/п/н	п/п/н	п/п/н	п/п/н	п/п/н	п/п/н
Размеры прибора ⁴⁾							
Высота	см	85	85	85	85	85	85
Ширина	см	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
Глубина (с учетом расстояния от стены)	см	60/61	60/61	>60,5	>60,5	>60,5	>60,5
Высота встраивания	см	86	86	86	86	86	86
Глубина при открытой дверце (с учетом расстояния до стены)	см	120	120	118	118	118	118
Регулировка по высоте	мм	20	20	20	20	20	20
Масса нето	кг	52	52	60	60	60	60
Технические данные ⁵⁾							
Напряжение	В	220-240	220-240	230	230	230	230
Потребляемая мощность	кВт	1,05	0,75	1,2	1,2	1,3	1,3
Предохранитель	A	10	10	10	10	10	10
Оснащение							
Сушильная машина с технологией Heat Pump		●	●	●	●	●	●
Панель		акриловое стекло	акриловое стекло	акриловая пленка	акриловая пленка	акриловое стекло	металлизированная
Панель управления		сенсорная	сенсорная	кнопки	кнопки	сенсорная	кнопки
Дисплей		сенсорный Touch-Display	сенсорный Touch-Display	текстовый, 2 строки	цифровой, 4 символа	текстовый, 2 строки	текстовый, 2 строки
Количество языков на дисплее		9	9	9	-	14	14
Программа с возможностью выбора типа ткани		●	●	●	●	●	●
Программа Silent Plus		●	-	-	-	●	-
Экосушка		●	-	-	-	●	-
Программа Sprint		●	-	-	-	●	-
Функция ReversePlus		●	●	●	●	●	●
Отсрочка старта	до ... часов	24	24	24	24	24	24
Сушка по времени	мин.	10-120	10-120	10-120	10-150	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	2,0	2,0	2,0	2,0
Максимальная высота подключения к сливной трубе	м	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Длина сетевого кабеля	м	1,9	1,9	1,8	1,8	1,9	1,9
Установочная панель		●	●	●	●	●	●

Примечания

●/- Входит в комплектацию/отсутствует

¹⁾ Показатели определяются в соответствии актуальной версии 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

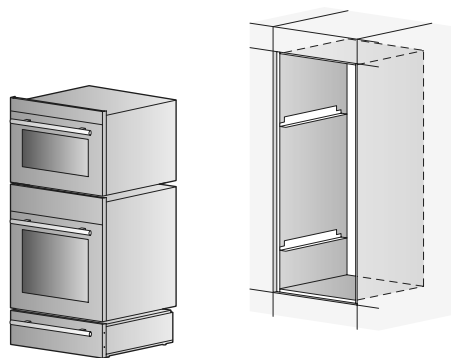
СИСТЕМА УХОДА ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

Наименование	REFRESH-BUTLER 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		
Отдельстоящий 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

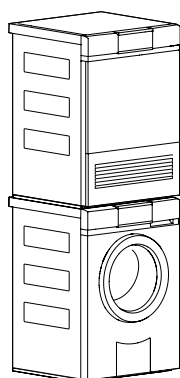
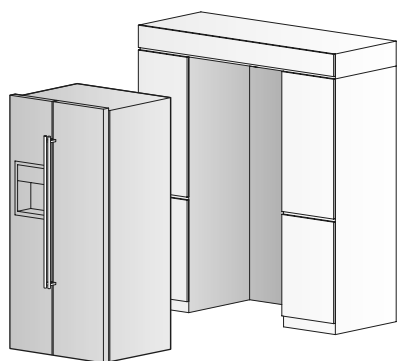
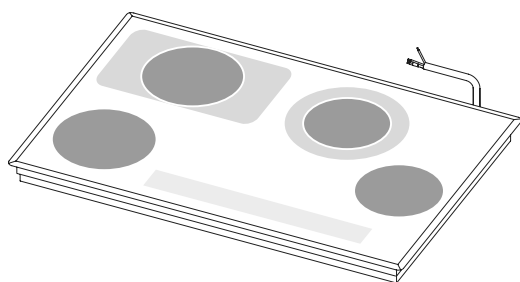
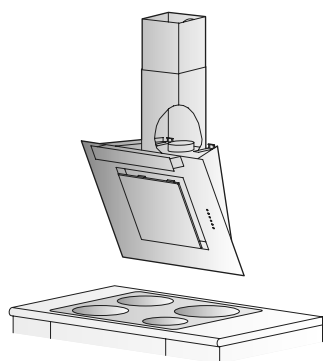
Примечания

● / – 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

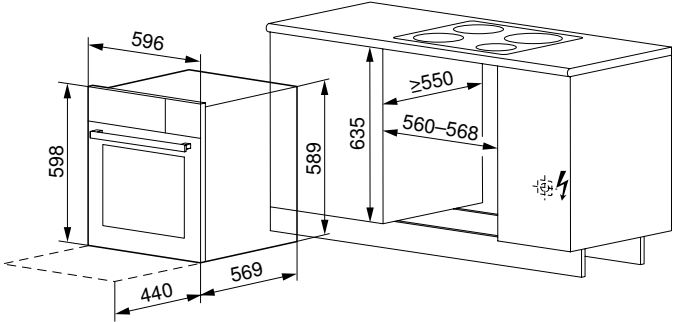
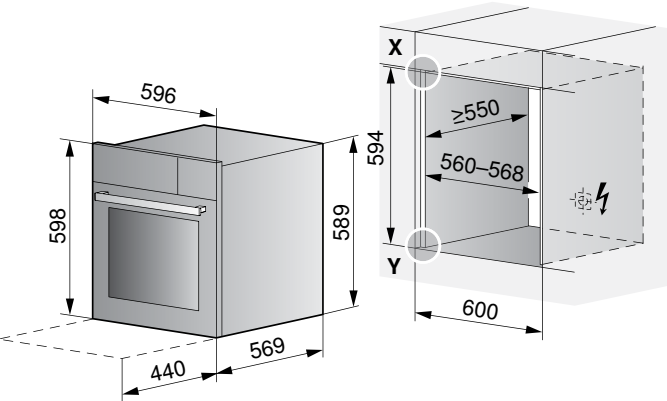


Planungshilfe
 Planungshilfe
 Küchengeräte
 Конструкция

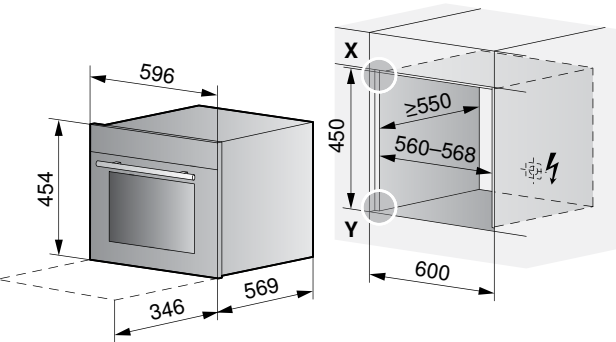


ПАРОВЫЕ ШКАФЫ

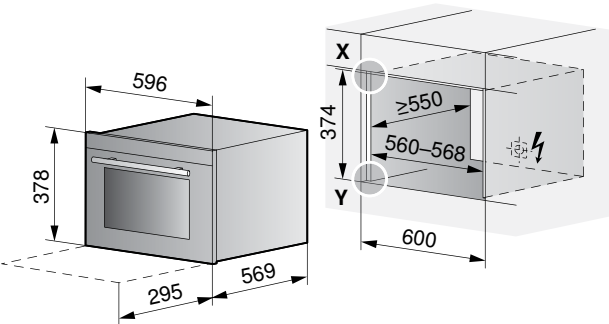
Combi-Steam MSLQ



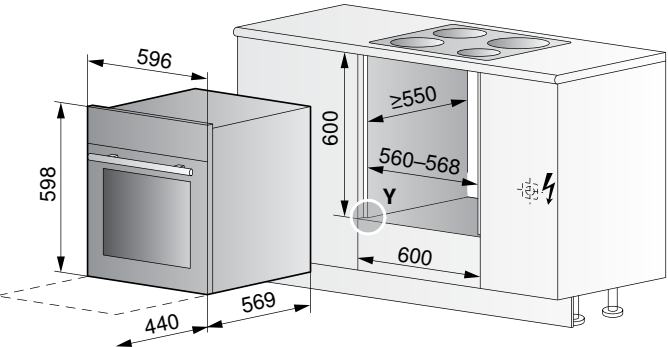
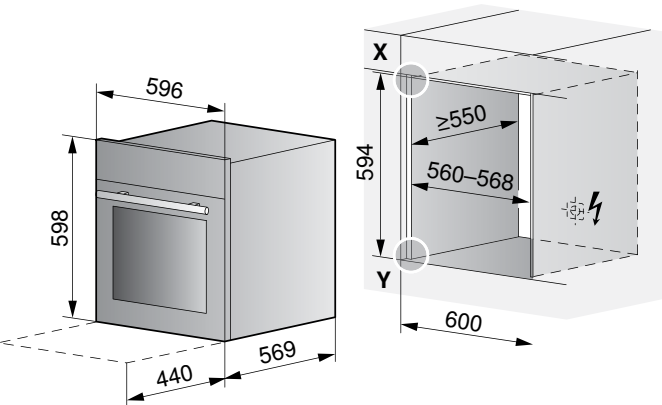
Combi-Steam XSL 60



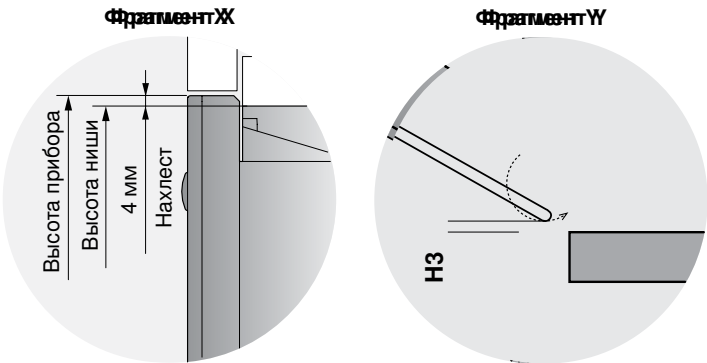
Combi-Steam HSL 60



Combair-Steam SL60

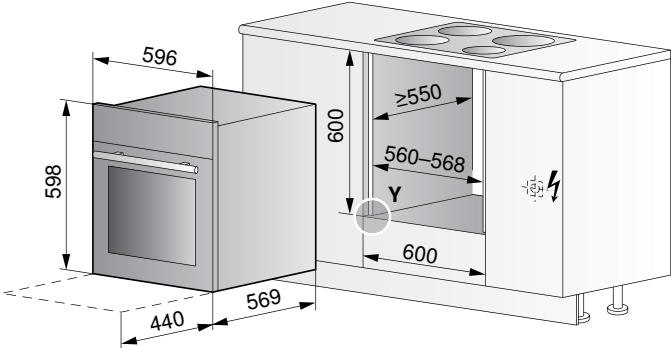
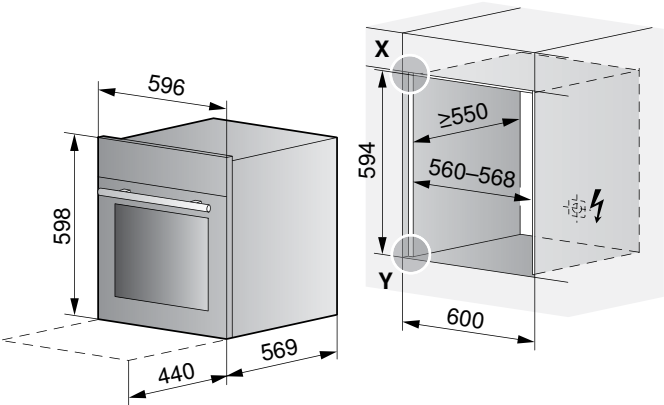


Прибор	НЗ
Паровые шкафы	4 мм

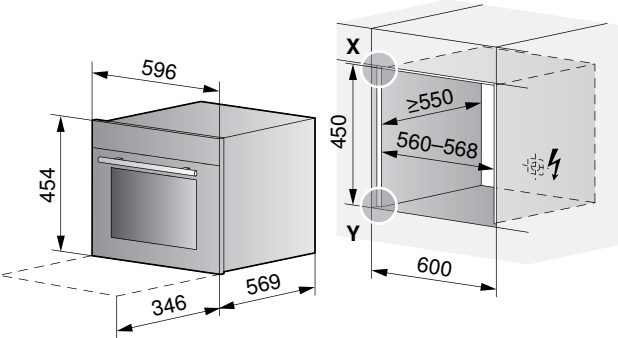


ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

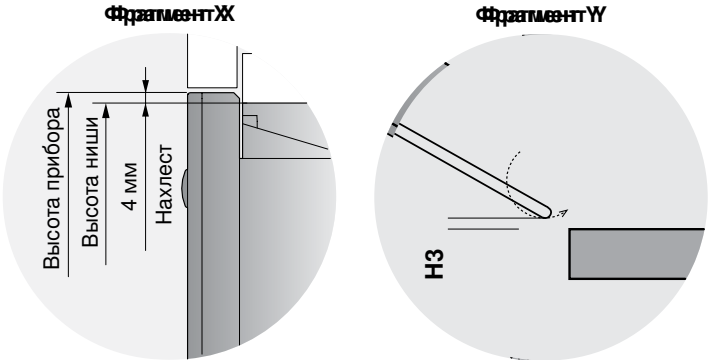
Combair SLP/SL 60, SEP/SE 60



Combair XSL 60, XSLP 60, XSEP 60, XSL, XSEP/XSE



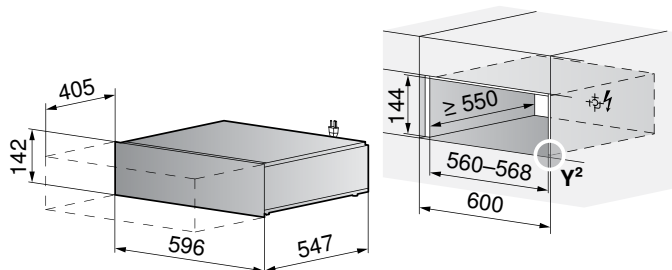
Прибор	НЗ
Духовые шкафы	4 мм



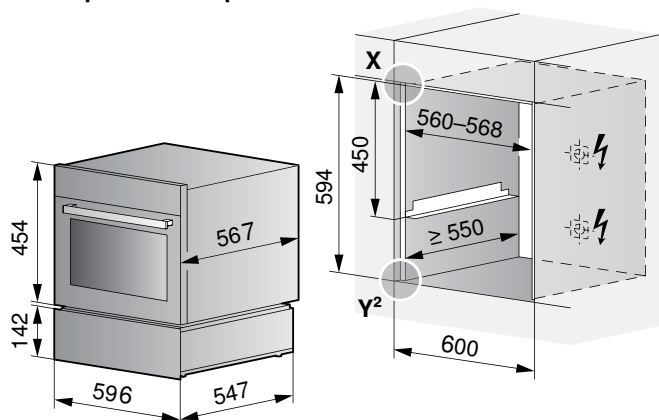
ВАКУУМАТОР

VS60144

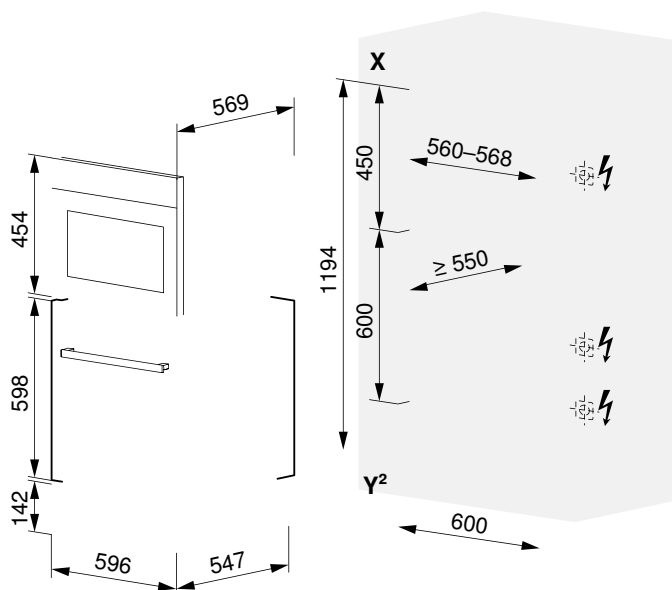
Встраивание, соло



Установка с компактным духовым или паровым шкафом



Установка с духовым шкафом и компактным духовым или паровым шкафом

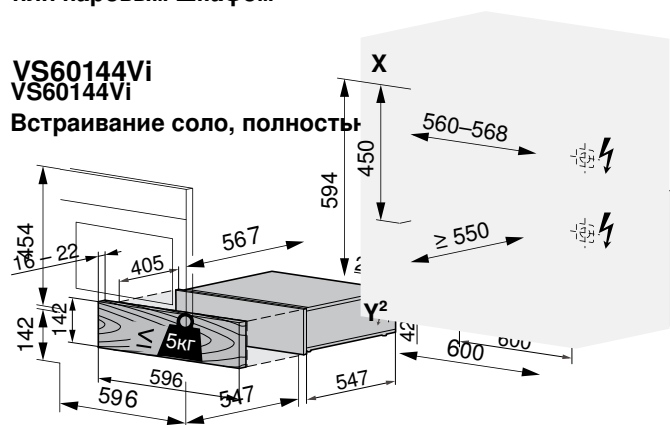


Прибор	НЗ
Размеры фронтов приборов: Y ² (стр.) Микроволновая печь, кофемашина, выдвижной ящик, вакууматор, ящик для подогрева посуды	0 мм

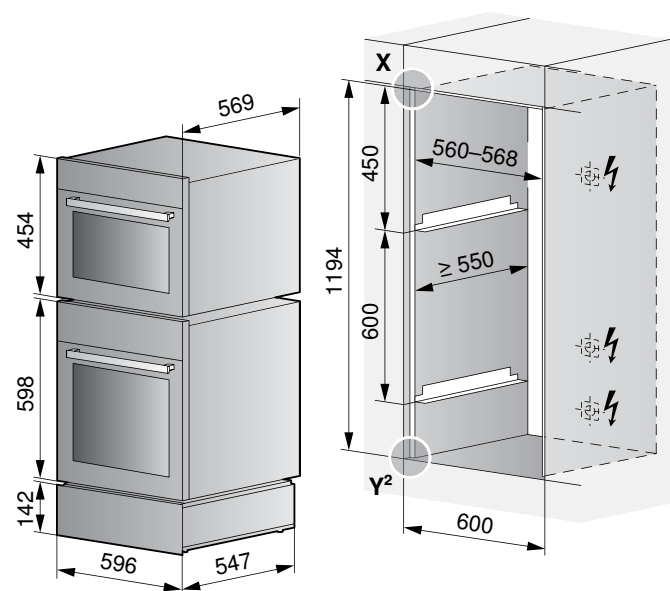
Установка с компактным духовым или паровым шкафом

**VS60144Vi
VS60144Vi**

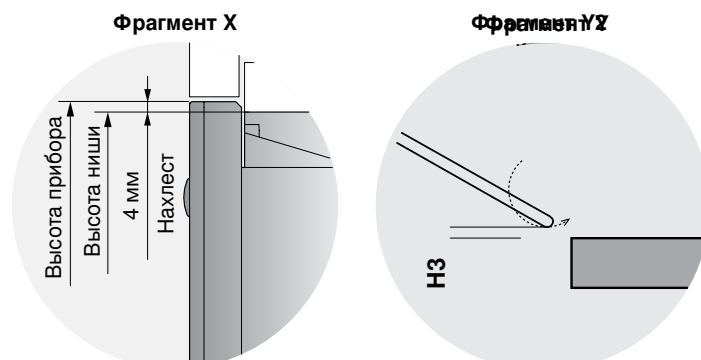
Встраивание соло, полностью



Установка с духовым шкафом и компактным духовым или паровым шкафом



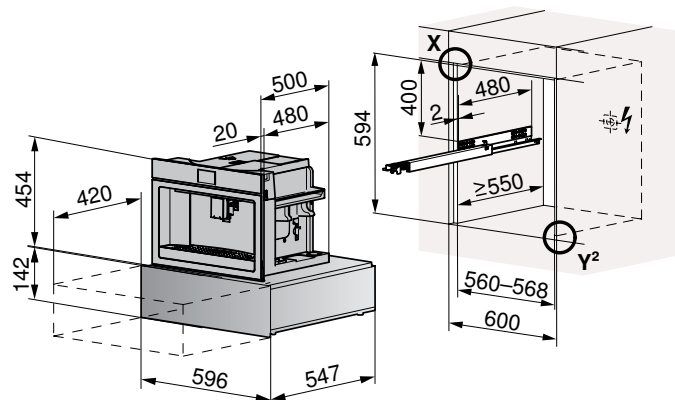
Размеры фронтов приборов: Y² (стр.)



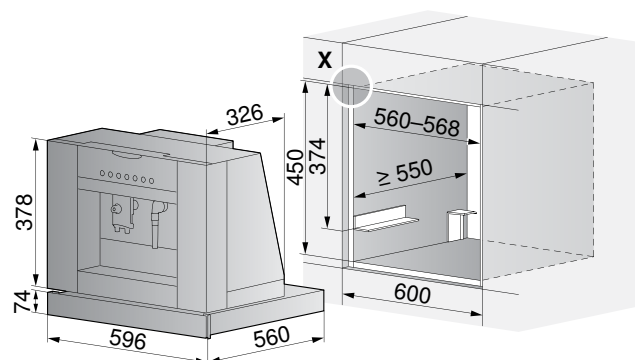
ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ

SYS 60 144 (25001)

Установка с кофемашиной Supremo XSL



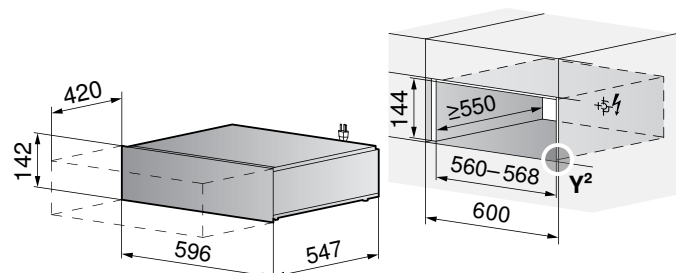
SYS 60 76



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ

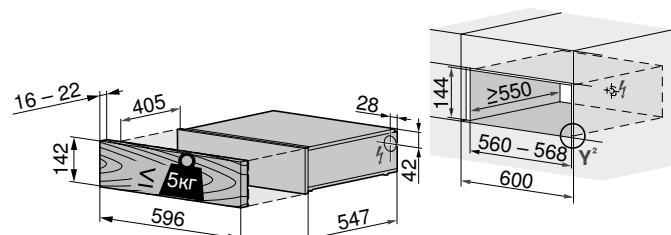
WS60144
WS60144 (34017)

Встраивание соло

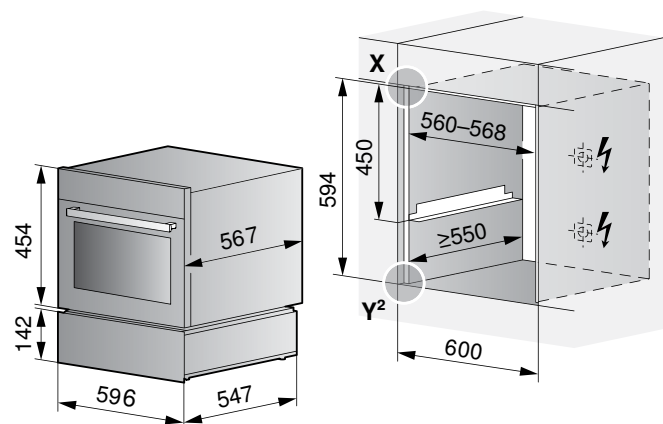


WS60144Vi
WS60220 (34022)

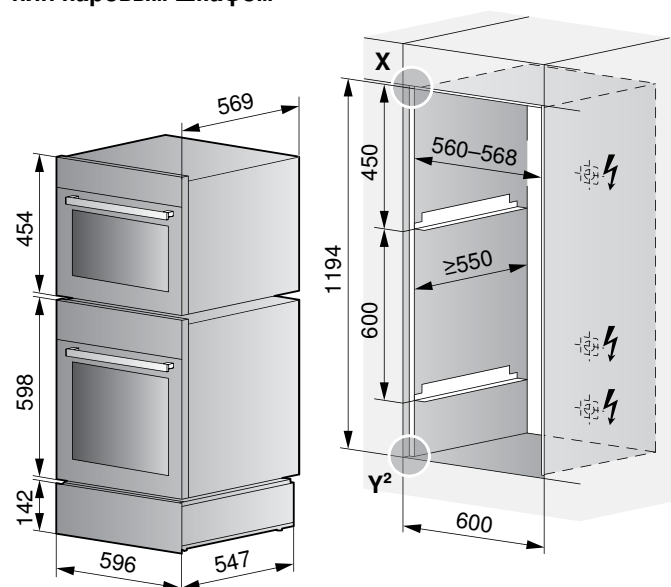
Встраивание соло, полностью интегрируемый



Установка с компактным духовым или паровым шкафом



Установка с духовым шкафом и компактным духовым или паровым шкафом

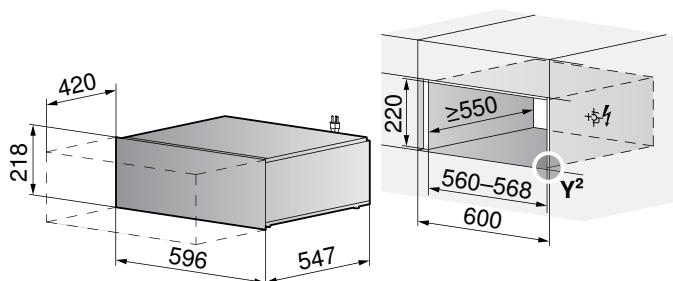


Прибор	НЗ
Микроволновая печь, кофемашина, выдвижной ящик, вакууматор, ящик для подогрева посуды	0 мм

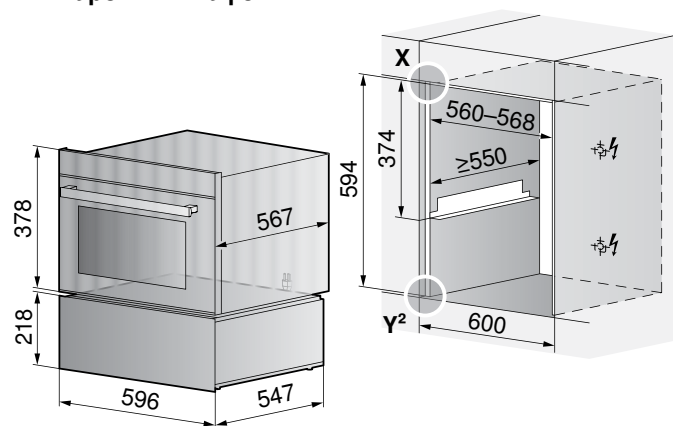
ПОДОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ

WS60220

Встраивание соло

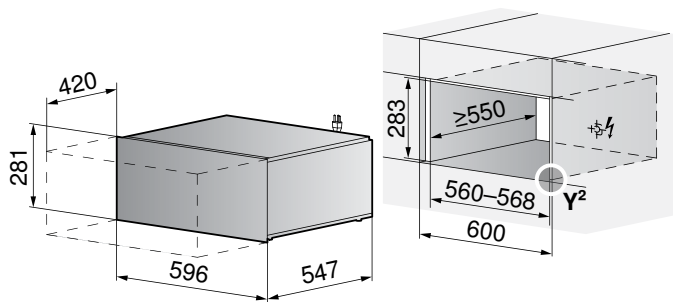


Установка с ультрокомпактным духовым или паровым шкафом

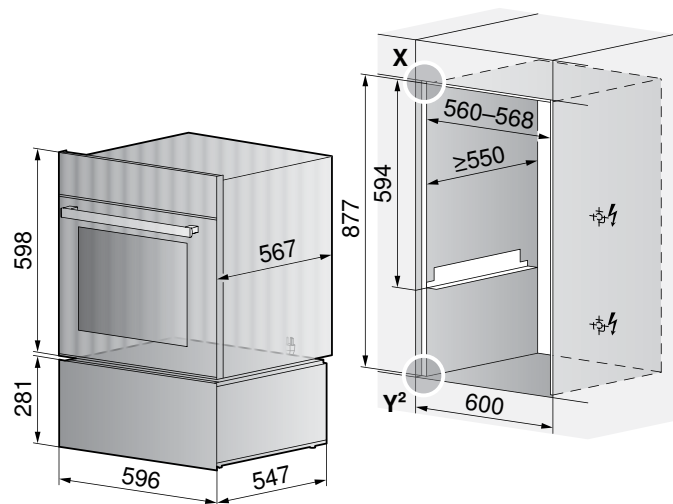


WS60283

Встраивание соло

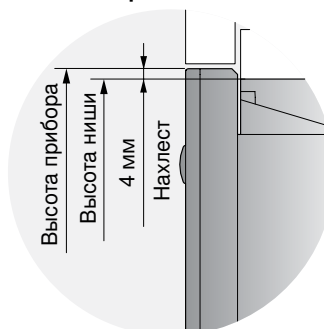


Установка с духовым шкафом

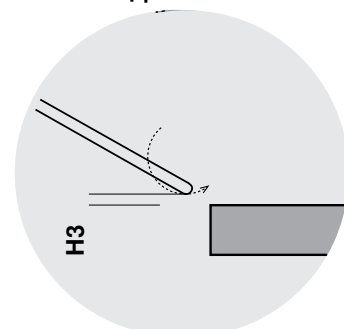


Прибор	НЗ
Микроволновая печь, кофемашина, выдвижной ящик, вакууматор, ящик для подогрева посуды	0 мм

Фрагмент X

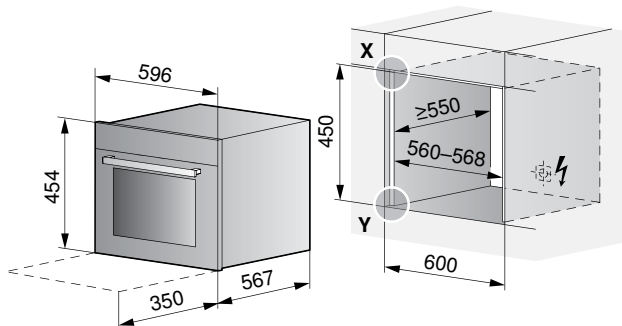


Фрагмент YZ

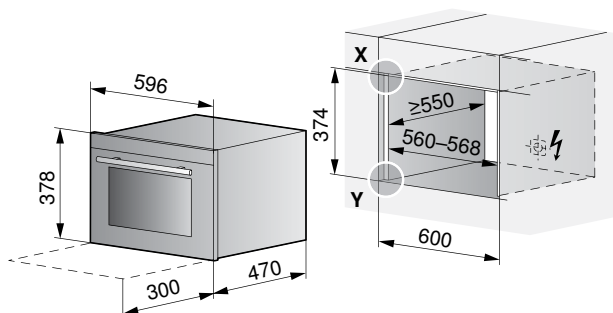


МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

Miwell-Combi XSL 60

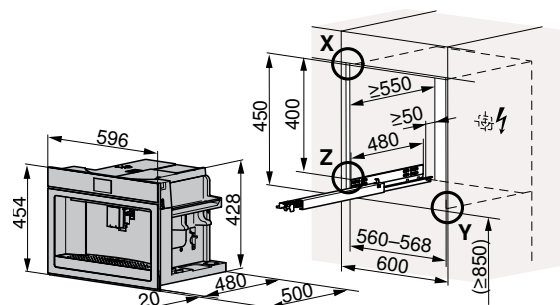


Miwell HSL 60

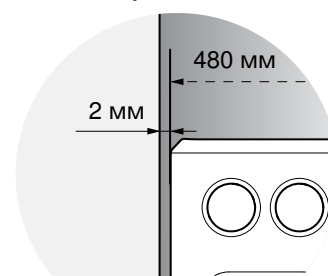


Supremo XSL

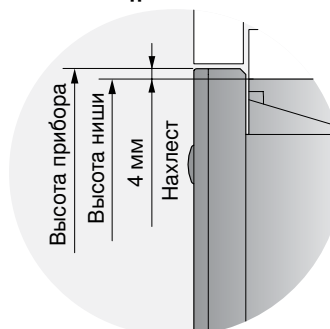
6.3 Supremo XSL (25004)



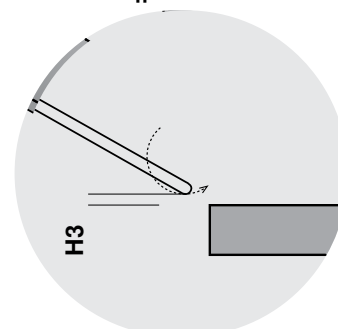
Фрагмент Z



Фрагмент X



Фрагмент Y



Прибор	H3
Микроволновая печь, кофемашина, выдвижной ящик, вакууматор, ящик для подогрева посуды	0 мм

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Вентиляция

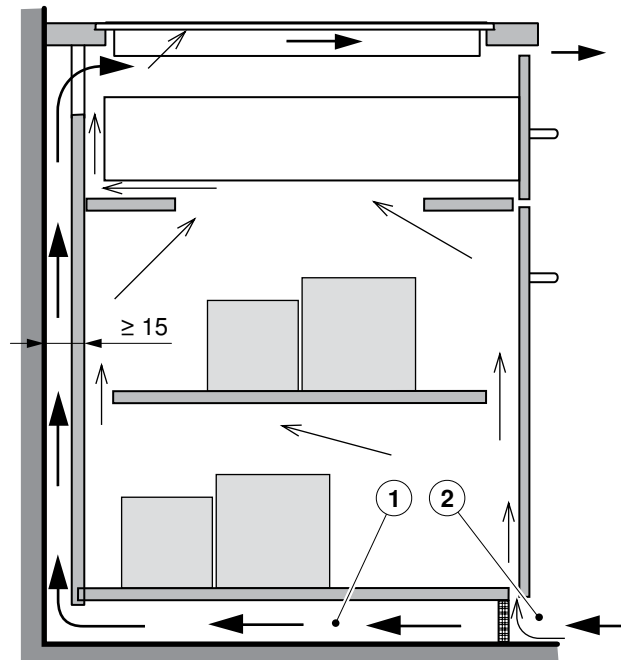
Для обеспечения надлежащей вентиляции под прибором необходимо оставить зазор ≥ 10 мм.

1. Задняя панель предмета мебели, в который монтируется прибор, должна быть открыта по всему периметру выреза в столешнице, чтобы обеспечить постоянную циркуляцию воздуха через вентиляционные отверстия.

Воздух должен втягиваться с внешней стороны шкафа и свободно перемещаться из внутреннего пространства шкафа к варочной панели.

2. Альтернативный вариант циркуляции воздуха в шкафу предусматривает создание скрытой системы подачи свежего воздуха.

Для того, чтобы в шкаф втягивалось достаточное количество холодного воздуха, необходимо обеспечить постоянную подачу свежего воздуха, циркулирующего с внешней стороны шкафа. Воздух должен втягиваться с внешней стороны шкафа и свободно перемещаться из внутреннего пространства шкафа к варочной панели.



ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

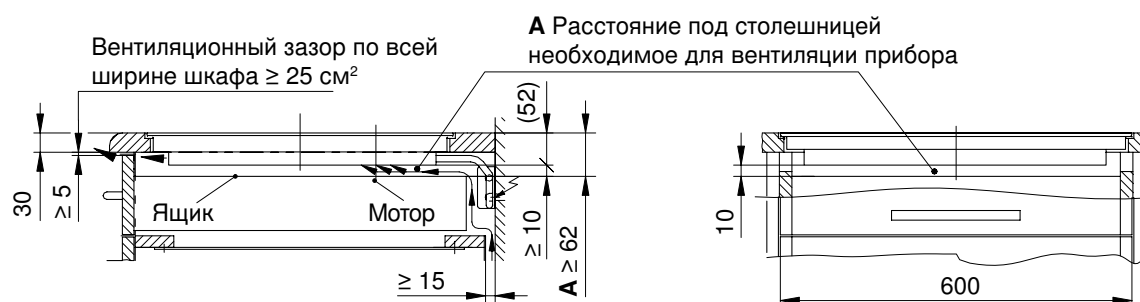
Установка без защитной панели



Требования для обеспечения оптимальной вентиляции:

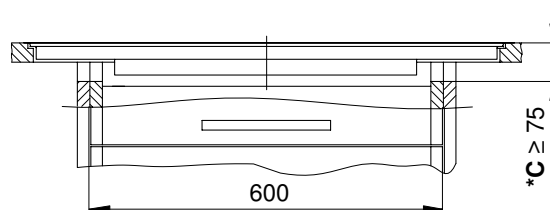
- фронтальная вентиляционная щель ≥ 5 мм
- зазор высотой ≥ 10 мм под прибором
- толщина столешницы от 20 мм до 40 мм
- для бесперебойной работы прибора необходим приток свежего воздуха (вентиляционная щель ≥ 15 мм).

GK26TI ..., GK46TI ..., GK27TI..., GK47TI..., CTI4T64MMSOLD



GK46TIMAS ...

См. чертеж выше



GK57TIMS ..., CTI6T95MMSOLD



* Для установки без рамки (накладной монтаж)

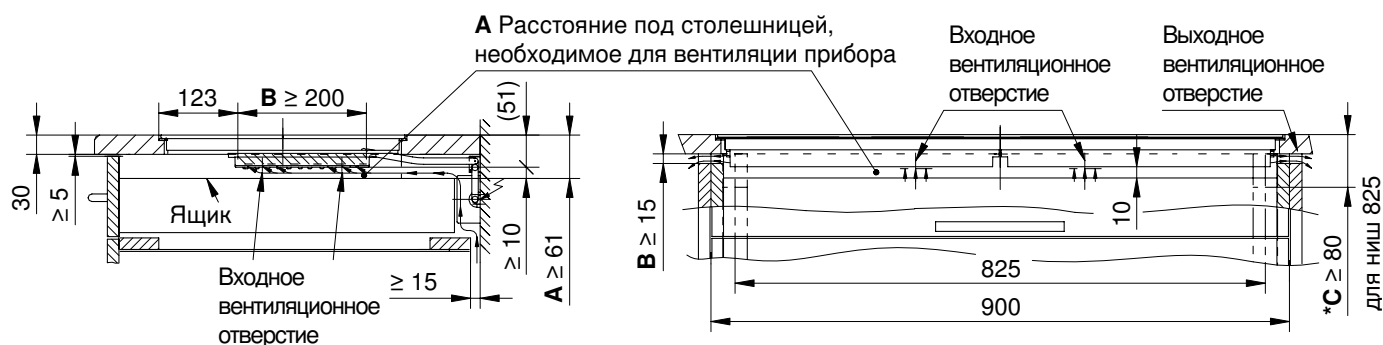
A Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

B Вырез в боковых стенках (слева и справа) для вентиляции прибора

C Вырез в боковых стенках для демонтажа прибора снизу, только при накладном монтаже

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

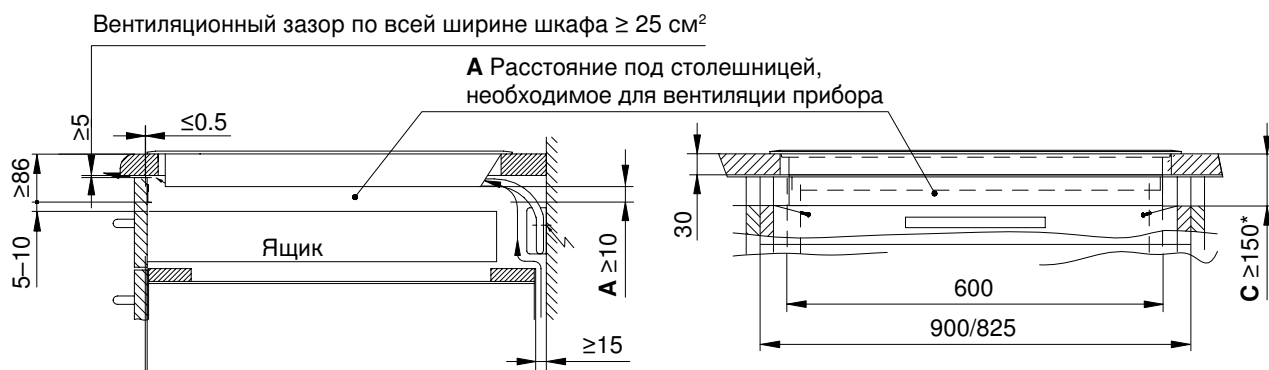
GK46TIMPS ..., GK47TIMPS ...



GK17TIYSZ



GK11TIFKZ...



GK11TIXFKZ...



* Для установки без рамки (накладной монтаж)

A Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

B Вырез в боковых стенках (слева и справа) для вентиляции прибора

C Вырез в боковых стенках для демонтажа прибора снизу, только при накладном монтаже

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Установка с защитной панелью



Требования для обеспечения оптимальной вентиляции:

- фронтальная вентиляционная щель ≥ 3 мм (с защитной панелью)
- зазор высотой ≥ 10 мм под прибором
- толщина столешницы от 20 мм до 40 мм
- для бесперебойной работы прибора необходим приток свежего воздуха (вентиляционная щель ≥ 15 мм).

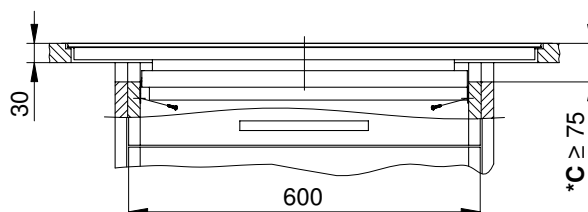
Для индукционных варочных панелей с кнопочным управлением установка защитной панели невозможна.

GK26TI ..., GK46TI ... GK27TI ..., GK47TI ..., CTI4T64MMSOLD

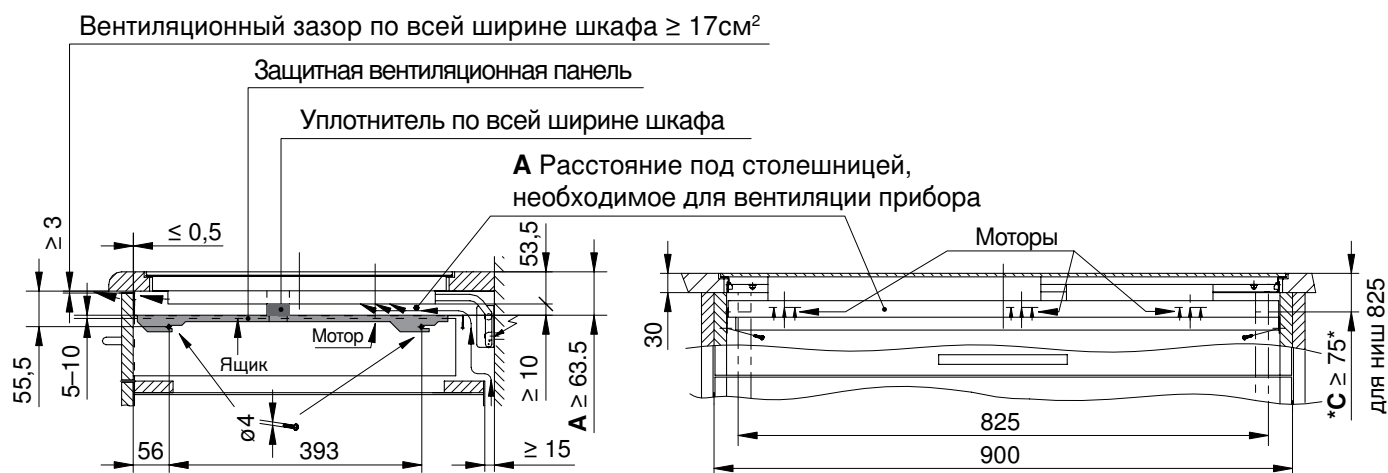


GK46TIMAS ...

См. чертеж выше



GK57TIMS ..., CTI6T95MMSOLD



* Для установки без рамки (накладной монтаж)

А Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

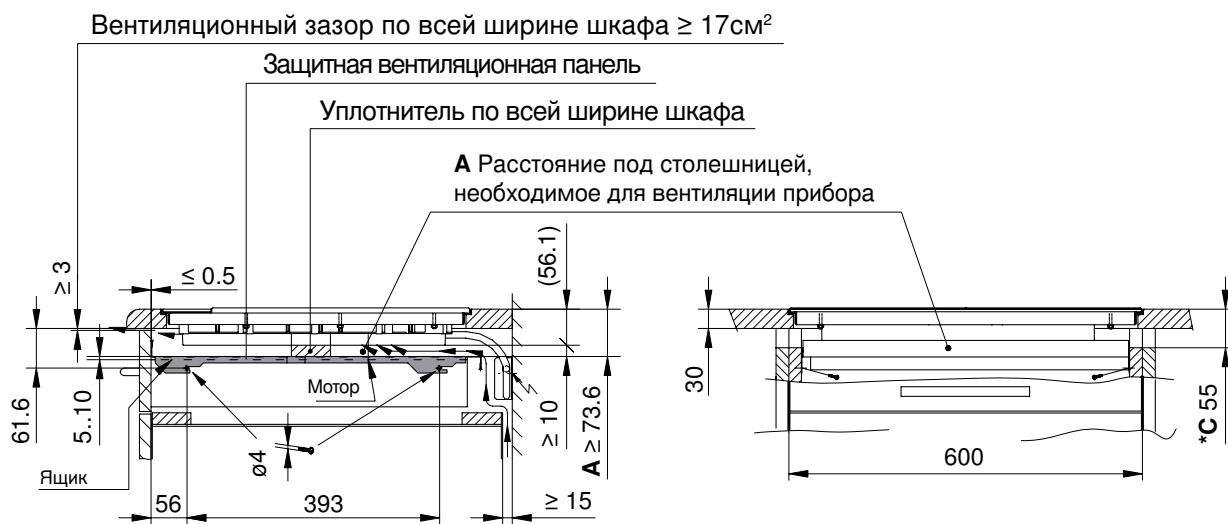
С Вырез в боковых стенках для демонтажа прибора снизу, только при накладном монтаже

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GK46TIMPS ..., GK47TIMPS ...



GK17TIYSZ



* Для установки без рамки (накладной монтаж)

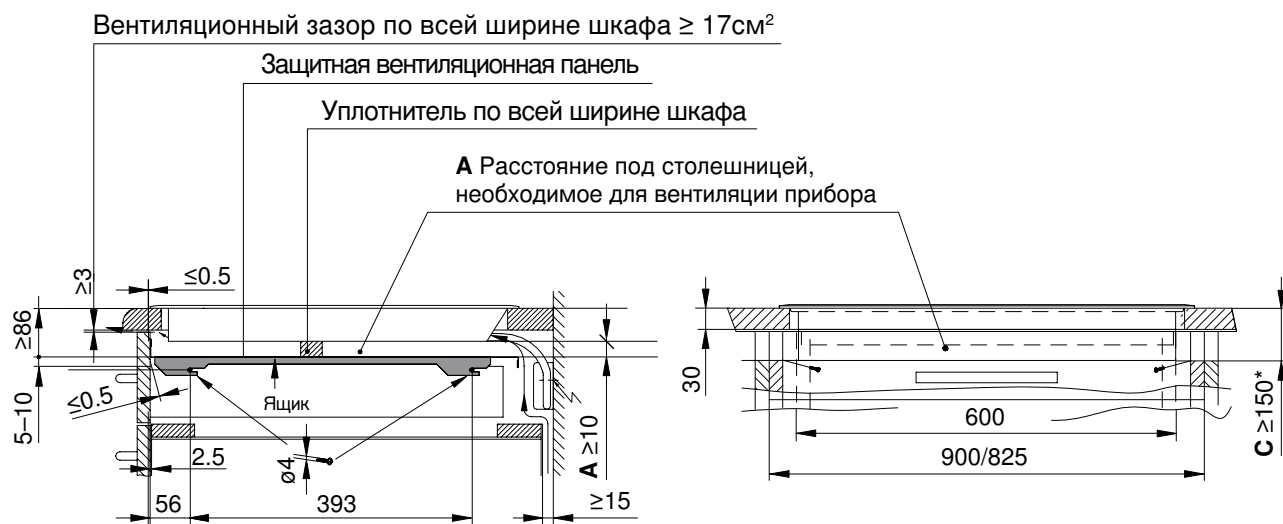
А Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

В Вырез в боковых стенках (слева и справа) для вентиляции прибора

С Вырез в боковых стенках для демонтажа прибора снизу, только при накладном монтаже

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GK11TIFKZ...



GK11TIXFKZ...



* Для установки без рамки (накладной монтаж)

A Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

B Вырез в боковых стенках (слева и справа) для вентиляции прибора

C Вырез в боковых стенках для демонтажа прибора снизу, только при накладном монтаже

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Циркуляция воздуха в варочных панелях

Необходимо обеспечить полноценное охлаждение варочной панели и свободную циркуляцию воздуха. В противном случае прибор может перегреться и выйти из строя.

Помните:

- Без вентиляционной панели зазор должен составлять минимум 5 мм
- С панелью – 3 мм (заказывается отдельно)



→ Разные размеры для разных моделей



ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Вентиляционная защитная панель для установки под индукционной варочной панелью (не применяется для варочной панели Wok и индукционных моделей DualControl)			
Ширина 600 мм Ширина 825 мм Ширина 900 мм	Для всех остальных индукционных приборов	H61083 H61084 H61085	J40248
Ширина 600 мм без изоляции Ширина 825 мм без изоляции Ширина 900 мм без изоляции	- для индукции GK46TIMPS..., GK47TIMPS...	H61087 H61088 H61089	

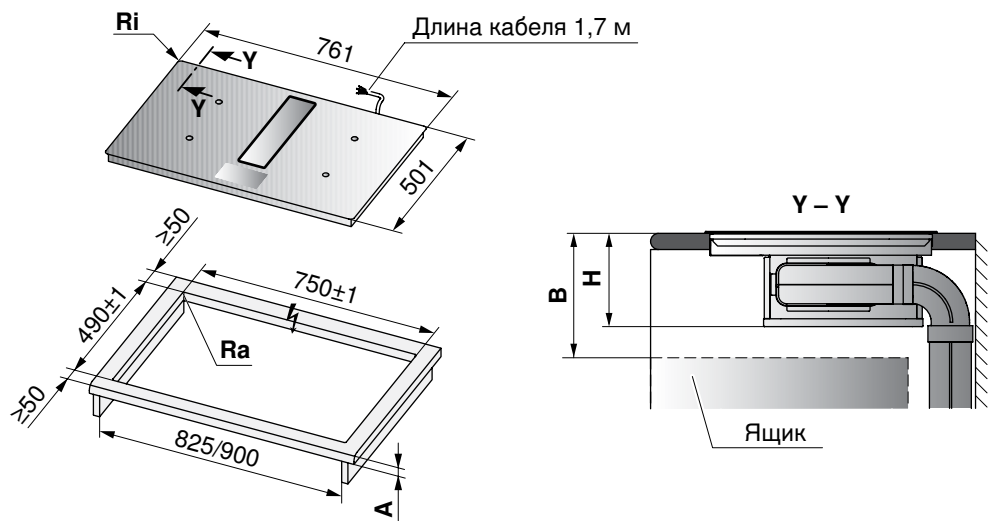
Описание		Артикул	Инструкция по установке
Вентиляционная решетка, высота 35 мм Для встраивания духовых шкафов			
Тип 60-600			
- Белый - Черный - Стальной ChromeClass - Стальной ChromeClass (TouchClean)		H63161 H63163 H63165 H63256	J40254
Тип 60-450			
- Черный - Стальной ChromeClass - Стальной ChromeClass (TouchClean)		H60039 H60041 H60053	J40250
Тип 60-381			
- Черный - Стальной ChromeClass - Стальной ChromeClass (TouchClean)		H60033 H60035 H60049	J40252

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GKD46TIMASZO — FUSION

Дизайн (накладной монтаж)

Внешний вид Вашей варочной панели может отличаться от представленного изображения!



Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GKD46TIMASZO	20-70 мм	≥212 мм	202 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
- Ri

Радиус угла прибора
- Ri

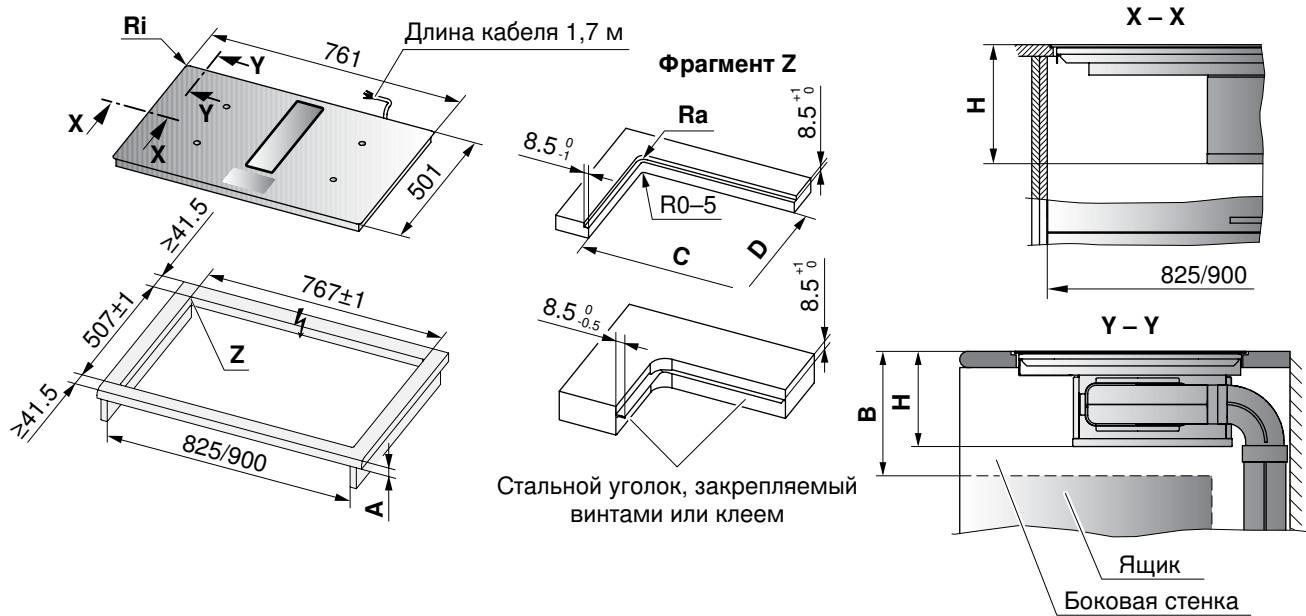
Радиус внешнего угла выреза

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (вровень со столешницей)

Внешний вид Вашей варочной панели может отличаться от представленного изображения!



Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GKD46TIMASZO	20-70 мм	≥400 мм	750/490	206 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
Ri Радиус угла прибора
Ra Радиус внешнего угла выреза

Установка

- Изготовьте аккуратный вырез.
 - Монтажная поверхность может быть образована с помощью деревянных/каменных опор или комплекта стальных уголков (см. Аксессуары).
- Подготовьте вырез и прибор согласно прилагаемым указаниям по приклеиванию.
- Аккуратно приклейте прибор и дайте силиконовому герметику высохнуть в течение не менее 24 ч.
- Перед установкой прибора в нишу подсоедините его к сети питания.

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.



К прибору должен быть обеспечен доступ снизу через вырез. Необходимо обеспечить возможность извлечения снизу генератора индукции вместе с монтажной платой в целях технического обслуживания. Необходимо обеспечить возможность отвинтить снизу защитную панель.

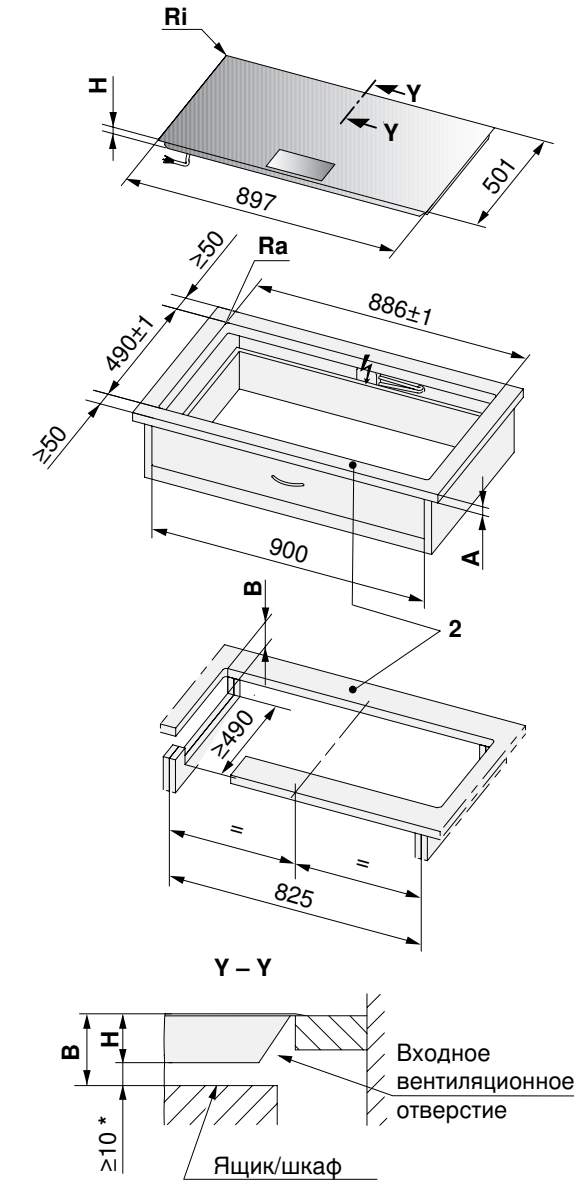
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (накладной монтаж)

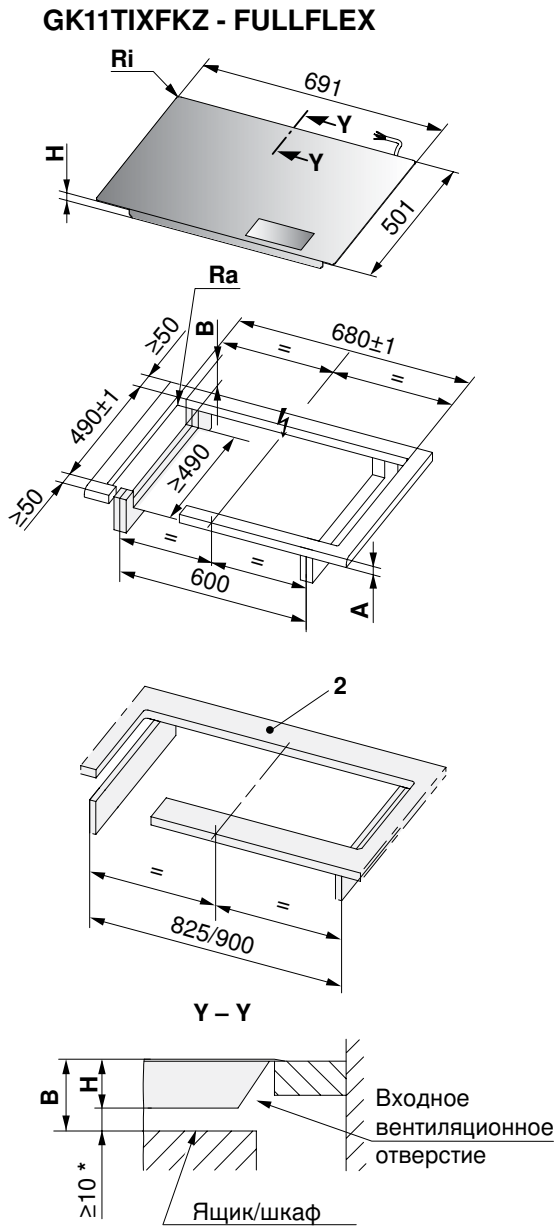


Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале).
Радиус угла прибора - 1,5 мм.

GK11TIFKZ – FULLFLEX



GK11TIXFKZ - FULLFLEX



* Не изменяйте требуемое расстояние!

- 2 Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

Тип	А Зависит от производителя	В	Н	Радиус угла Ra/Ri
GK11TIFKZ, GK11TIXFKZ	≥ 40 мм	≥ 82 мм	72 мм	5/1,5 мм

А Толщина столешницы

В Расстояние, необходимое для технического обслуживания прибора

Н Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели

Ri Радиус угла прибора

Ra Радиус внешнего угла выреза

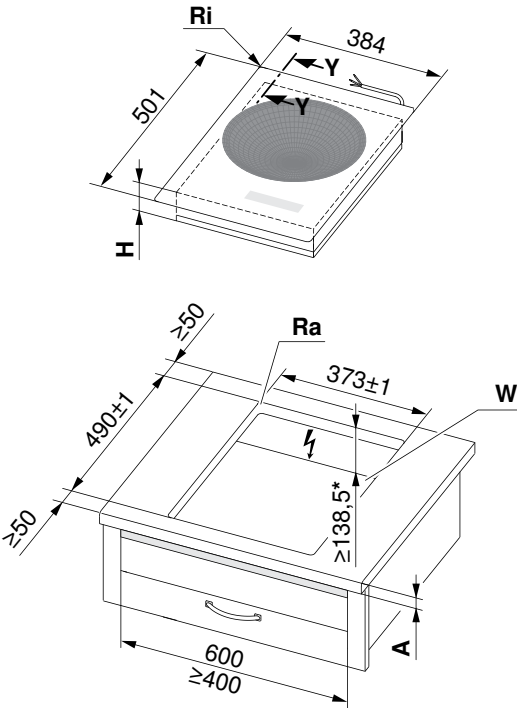
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

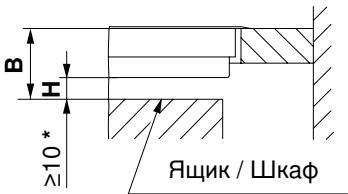


Радиус угла выреза ≤ 5 мм (в идеале).
Радиус угла прибора - 1,5 мм.

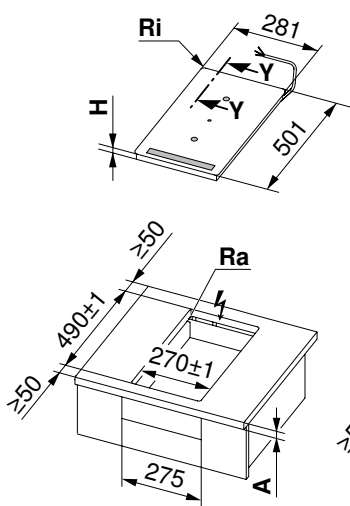
GK16TIWSZ



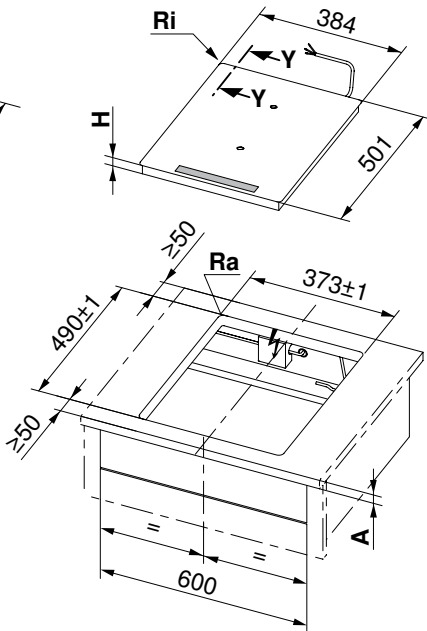
Y – Y



GK26TIMSZ



GK27TIMSZ



**В случае несоблюдения требований
к установке вентиляции (см. стр. 200-206)
корректная работа варочных панелей
не гарантирована производителем.**

* Не изменяйте требуемое расстояние!

Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK16TIWSZ	≥20 мм	≥138.5 мм	128.5 мм	5/1.5 мм
GK26TIMSZ, GK27TIMSZ		≥61.7 мм	51.7 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

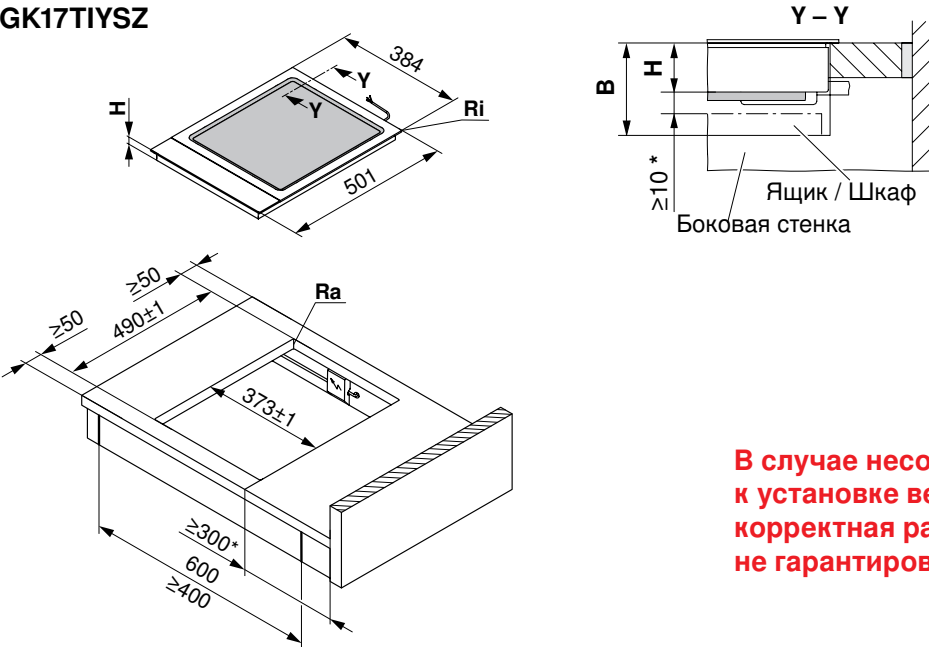
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (накладной монтаж)



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

GK17TIYSZ



В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

* С обеих сторон по техническим причинам.

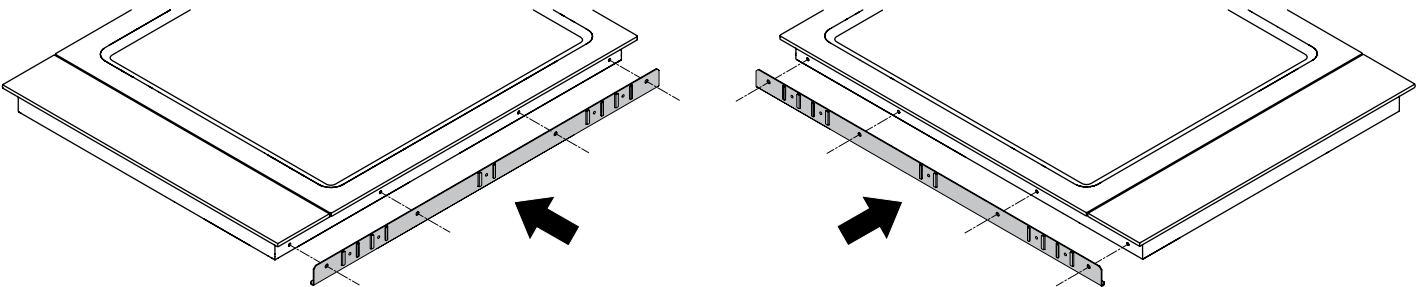
Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK17TIYSZ	≥ 20 мм	≥ 77.6 мм	64 мм	0–5/1.5 мм

- 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

Комбинированная установка

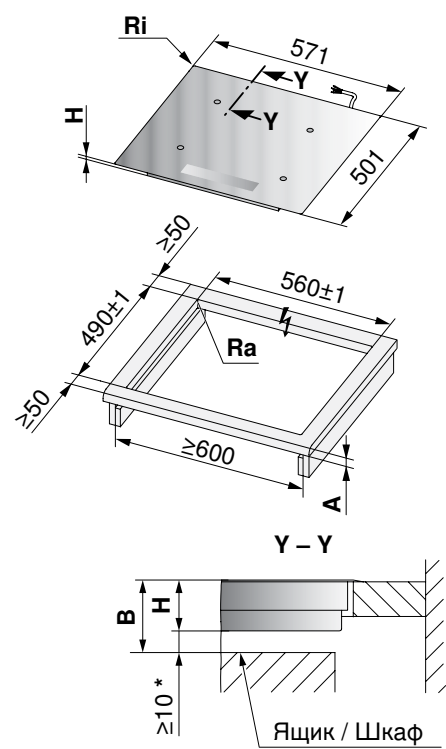
Для накладного монтажа потребуются наборы боковин (арт. 1028587) и промежуточных опор (1014361 - нержавеющая сталь, 1019199 - черная).

► Боковины фиксируются с правой и с левой стороны прибора при помощи четырех винтов на каждой стороне.

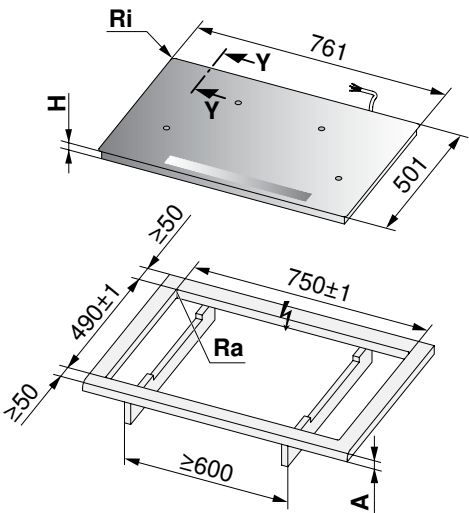


ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

CTI4T64MMSOLD



GK46TIMASZO



В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

* Не изменяйте требуемое расстояние!

Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
CTI4T64MMSOLD, GK46TIMASZO	≥20 мм	≥60 мм	50 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

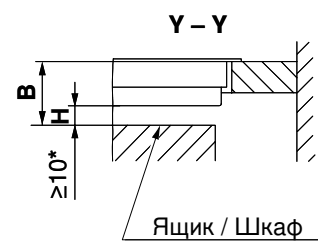
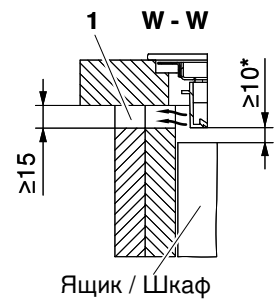
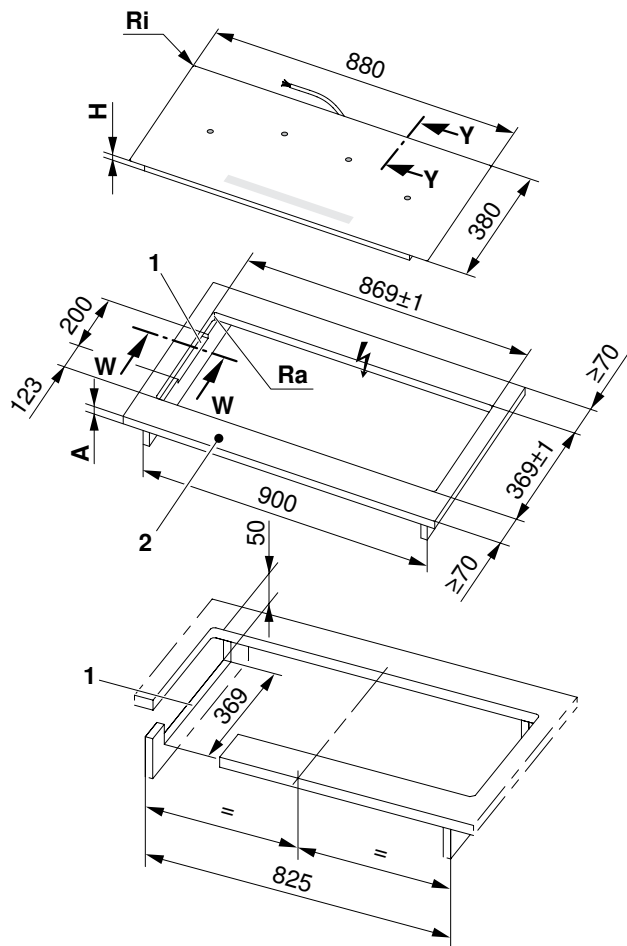
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (накладной монтаж)



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

GK46TIMPSZ, GK47TIMPSZ



В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

* Не изменяйте требуемое расстояние!

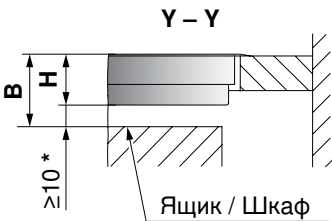
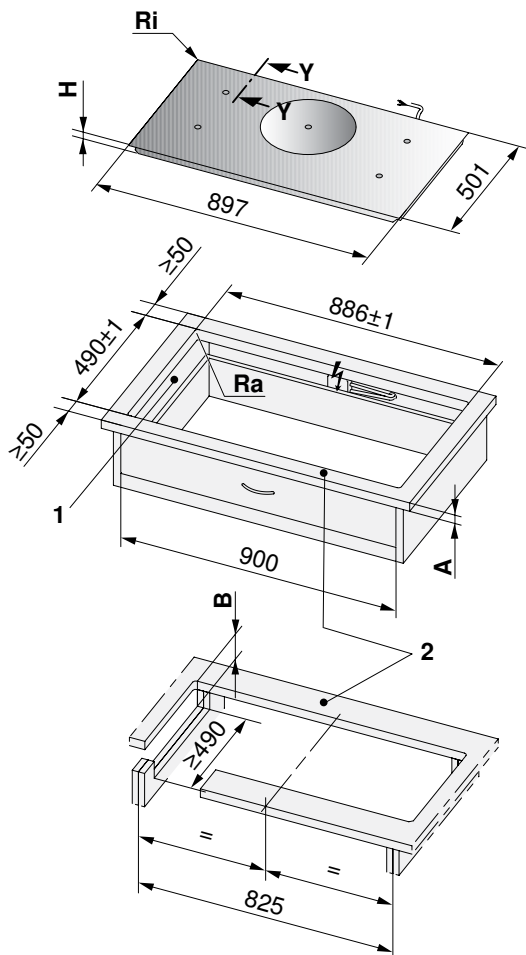
- 1 Вырезы в левой/правой боковой панели для ниши шириной 900 мм для вентиляции прибора.
- 2 Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMPSZ, GK47TIMPSZ	≥ 20 мм	≥ 61 мм	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
- H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное отверстие)
- Ri Радиус угла прибора
- Ra Радиус внешнего угла выреза

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

CTI6T95MMSOLD, GK57TIMSZO



В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

* Не изменяйте требуемое расстояние!

- 1 Вырезы в левой/правой боковой панели для ниши шириной 900 мм для вентиляции прибора.
- 2 Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
CTI6T95MMSOLD, GK57TIMSZO	≥20 мм	≥75 мм	53,3 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

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

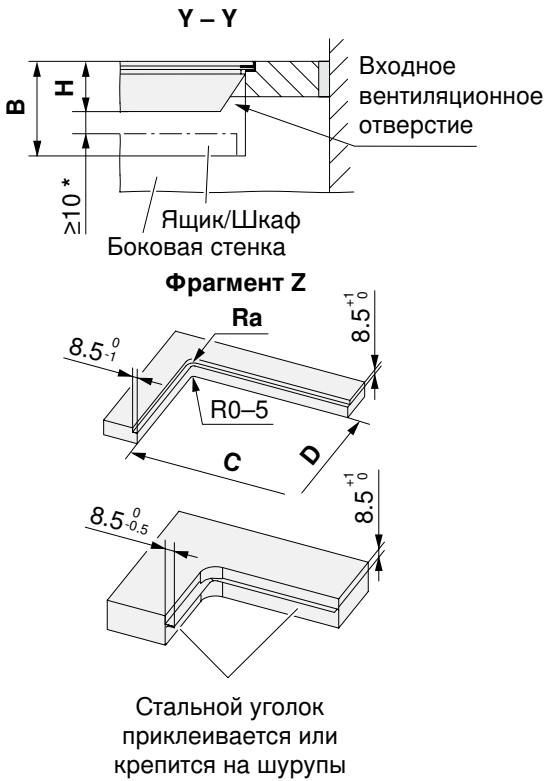
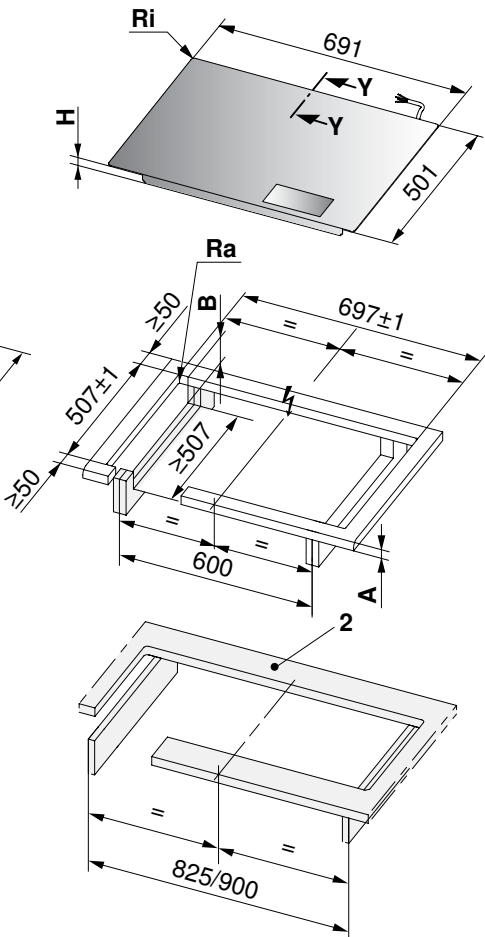
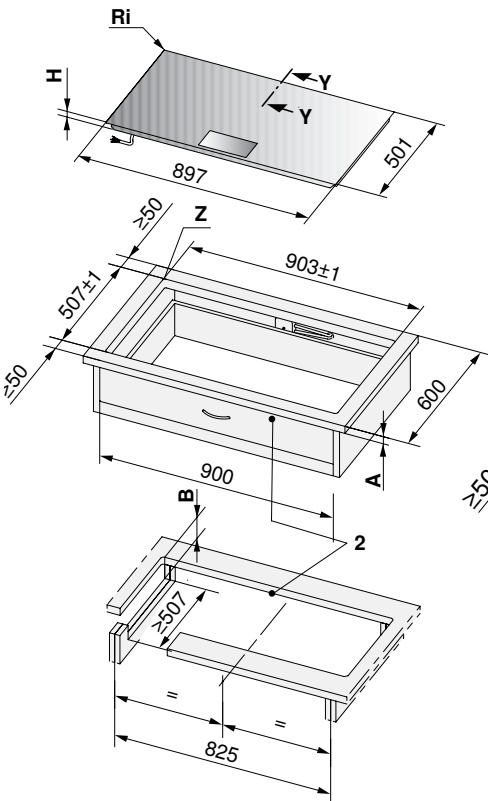
DualDesign (вровень со столешницей)



Варочная панель должна демонтироваться снизу!

GK11TIFKZ – FULLFLEX

GK11TIXFKZ – FULLFLEX



* Не изменяйте требуемое расстояние!

- 2 Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK11TIFKZ, GK11TIXFKZ	≥40 мм	≥150 мм	886/490 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

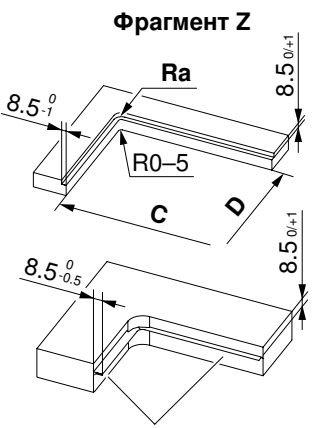
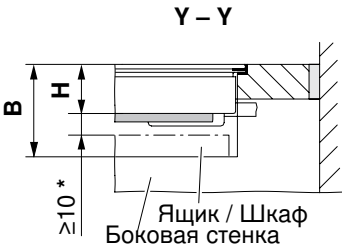
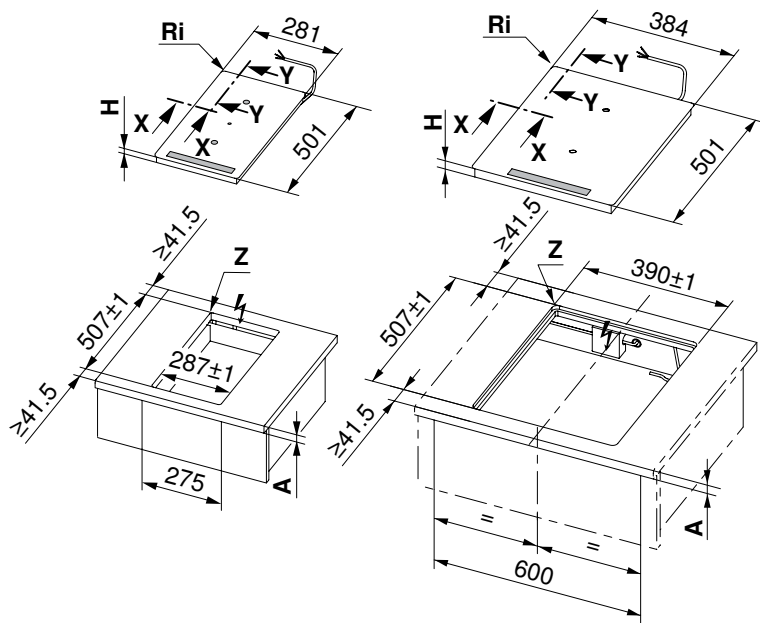
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

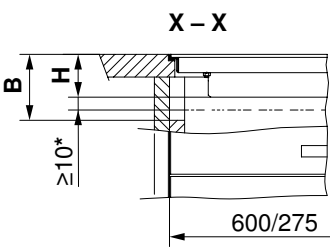
DualDesign (вровень со столешницей)

GK26TIMSZ

GK27TIMSZ



Стальной уголок
приклеивается или
крепится на шурупы



* Не изменяйте требуемое расстояние!

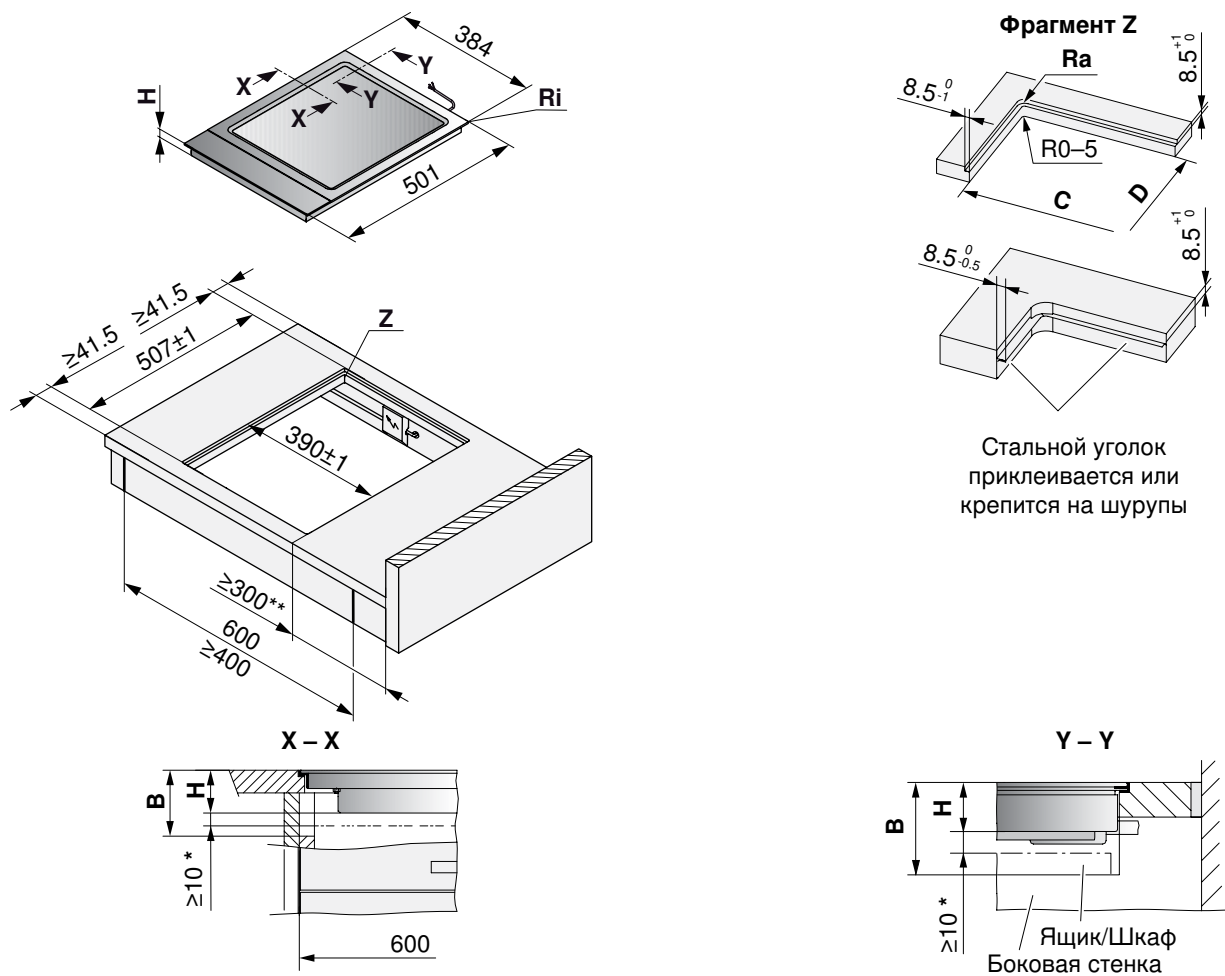
Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK26TIMSZ	≥20 мм	≥75 мм	270/490 мм	51.7 мм	5/1.5 мм
GK27TIMSZ			373/490 мм		

- 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 (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GK17TIYSZ



* Не изменяйте требуемое расстояние (для вентиляции)!

** С обеих сторон по техническим причинам.

Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK17TIYSZ	≥20 мм	≥73,6 мм	373/490 мм	64 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

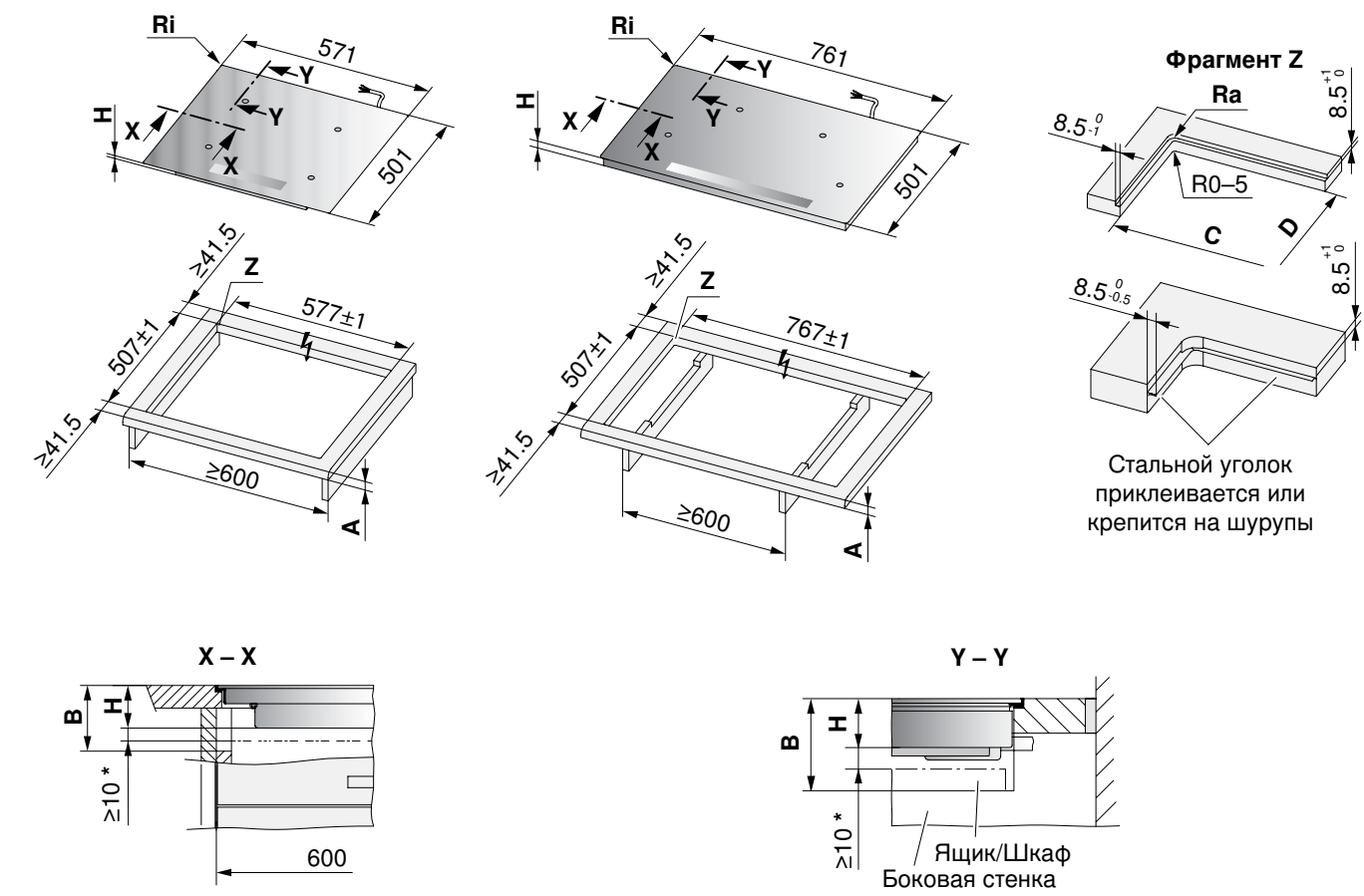
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (вровень со столешницей)

СТИ4Т64MMSOLD

GK46TIMASZO



* Не изменяйте требуемое расстояние (для вентиляции)!

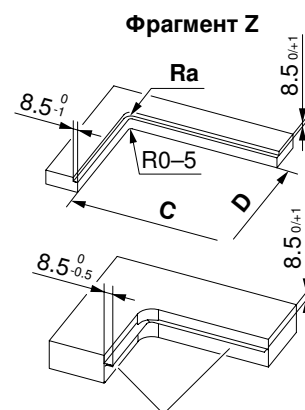
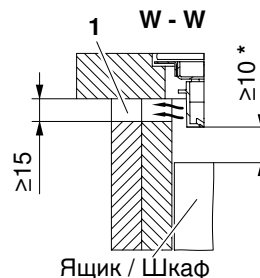
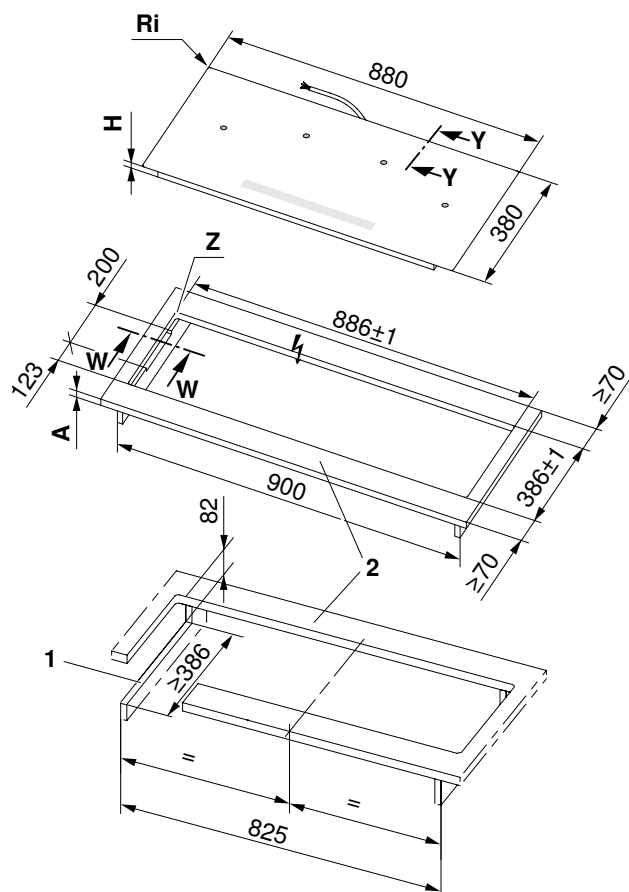
Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
СТИ4Т64MMSOLD	≥20 мм	≥75 мм	560/490 мм	51.7 мм	5/1.5 мм
GK46TIMASZO			750/490 мм		

- 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

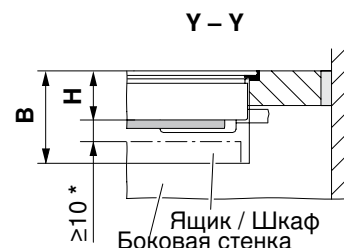
В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GK46TIMPSZ, GK47TIMPSZ



Стальной уголок
приклеивается или
крепится на шурупы



* Не изменяйте требуемое расстояние!

- 1 Вырезы в левой/правой боковой панели для ниши шириной 900 мм для вентиляции прибора.
- 2 Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMPSZ, GK47TIMPSZ	≥20 мм	≥75 мм	869/369 мм	51 мм	5/1.5 мм

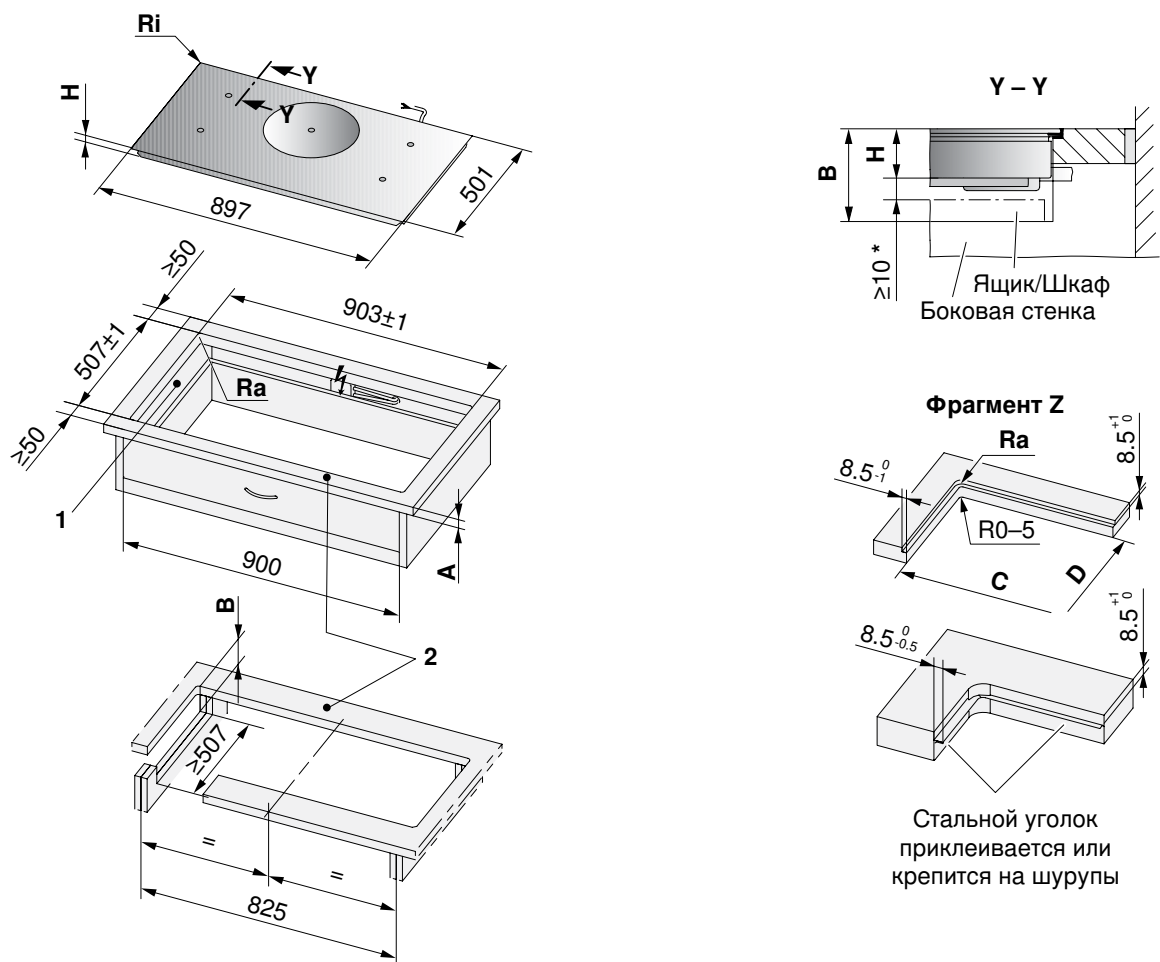
- A** Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели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

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (вровень со столешницей)

CTI6T95MMSOLD, GK57TIMSZO



* Не изменяйте требуемое расстояние!

- 1 Вырезы в левой/правой боковой панели для ниши шириной 900 мм для вентиляции прибора.
- 2 Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.

Тип	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
CTI6T95MMSOLD, GK57TIMSZO	≥20 мм	≥75 мм	886/490 мм	53,3 мм	5/1,5 мм

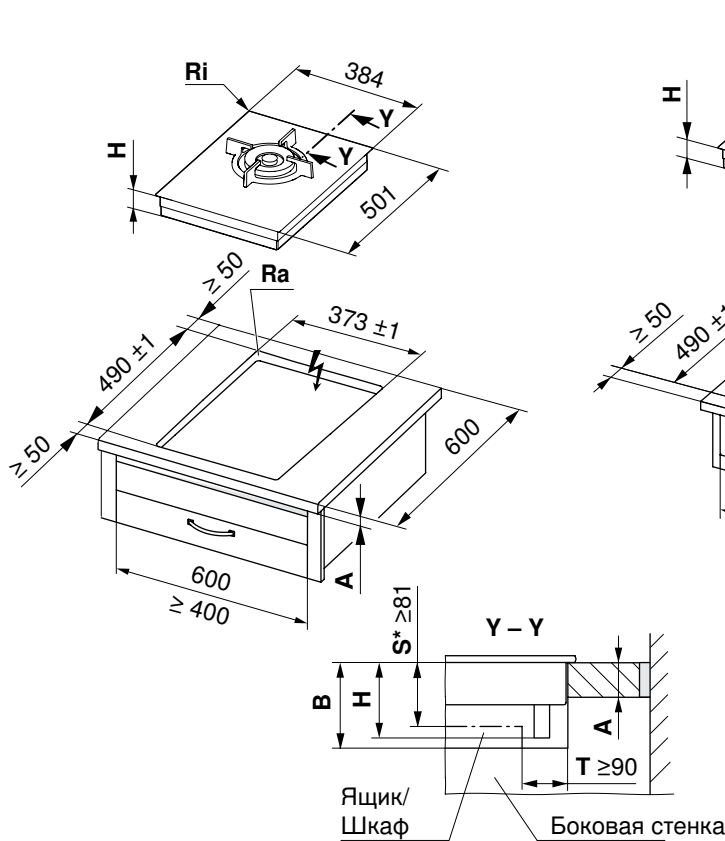
- A Толщина столешницы (имеет значение только для установки непосредственно над духовым / паровым шкафом 60-600, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B Расстояние, необходимое для вентиляции и технического обслуживания прибора
- H Расстояние от верхней части столешницы до нижней части варочной панели (вентиляционное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

В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 200-206) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.

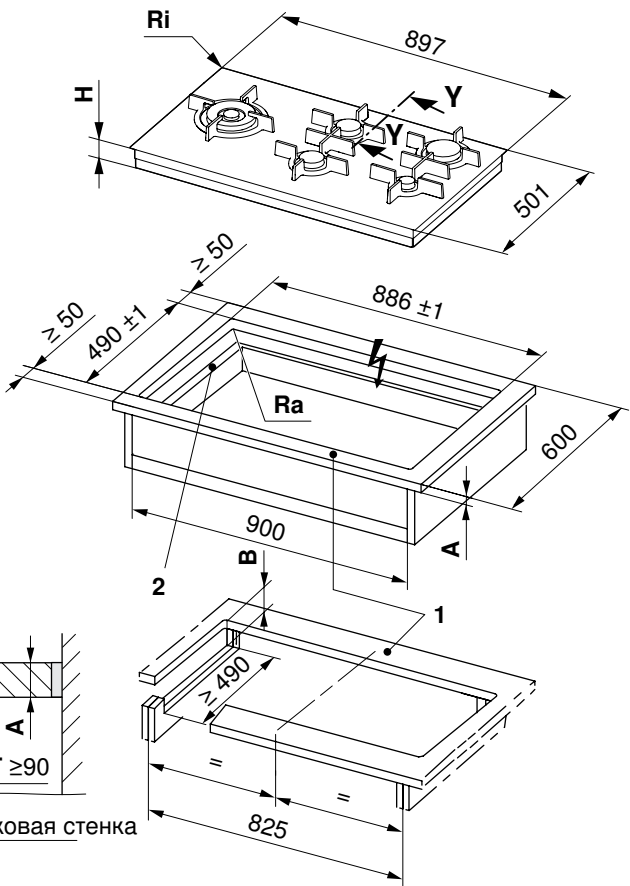
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (накладной монтаж)

GAS411GSAZ, GAS421GSAZ



GAS951GSAZ



* Необходимо обеспечить наличие свободного пространства!

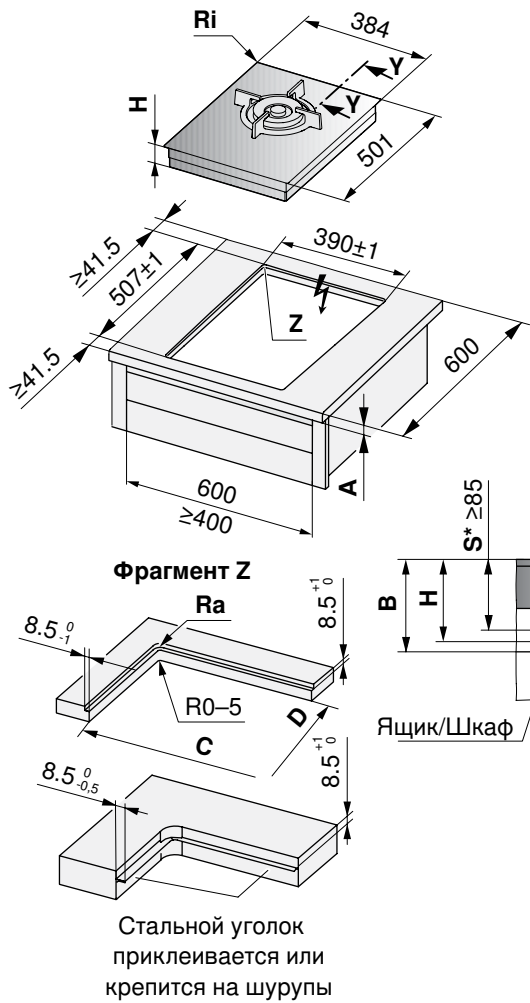
Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GAS411GSAZ, GAS421GSAZ, GAS951GSAZ	≥ 30 мм	≥ 95 мм	94 мм	0–5/1.5 мм

- A** Толщина столешницы
H Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (системы подключения к газу)
Ri Радиус угла прибора
S Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
T Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком
- B** Необходимое пространство для технического обслуживания
Ra Внешний радиус угла выреза
- 1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усилить спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.
- 2** Для ниши шириной 900 мм в боковых стенках слева и справа необходимо сделать вырезы для обслуживания прибора, если его основание необходимо снимать снизу.

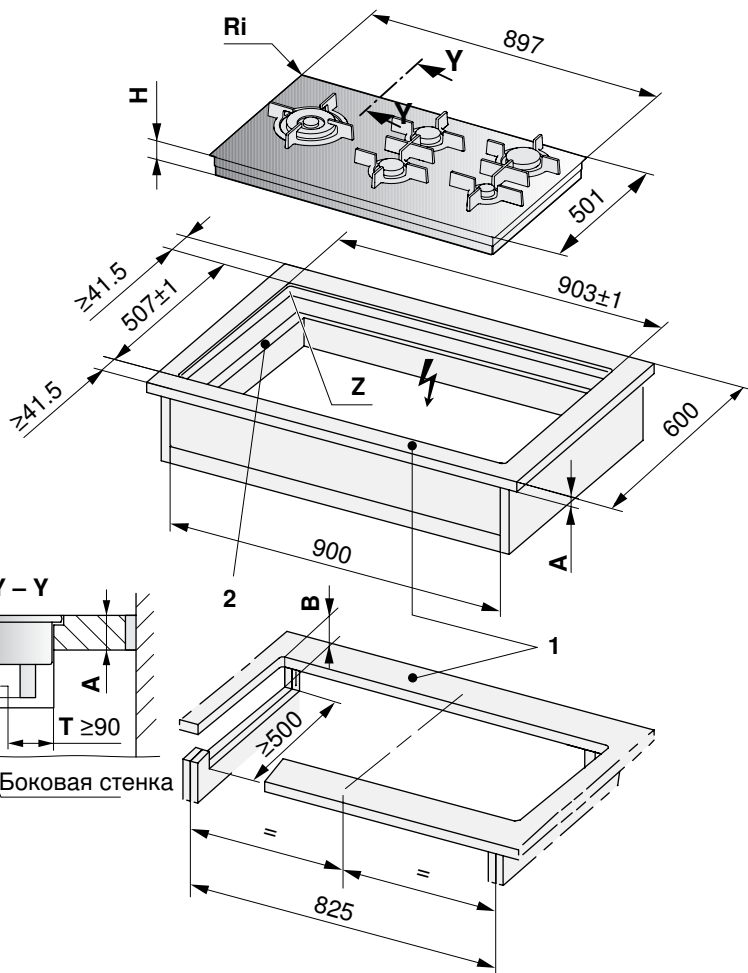
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

DualDesign (вровень со столешницей)

GAS411GSAZ, GAS421GSAZ



GAS951GSAZ



* Необходимо обеспечить наличие свободного пространства!

Тип	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri	C/D
GAS411GSAZ, GAS421GSAZ,	≥ 30 мм	≥ 175 мм	98 мм	0–5/1.5 мм	373/490 мм
GAS951GSAZ					886/490 мм

- A** Толщина столешницы
- B** Необходимое пространство для технического обслуживания
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (системы подключения к газу)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза
- S** Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
- T** Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком
- 1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усилить спереди и сзади прибора.
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня.
- 2** Вырезы в левой/правой боковой панели для ниши шириной 900 мм для вентиляции прибора.

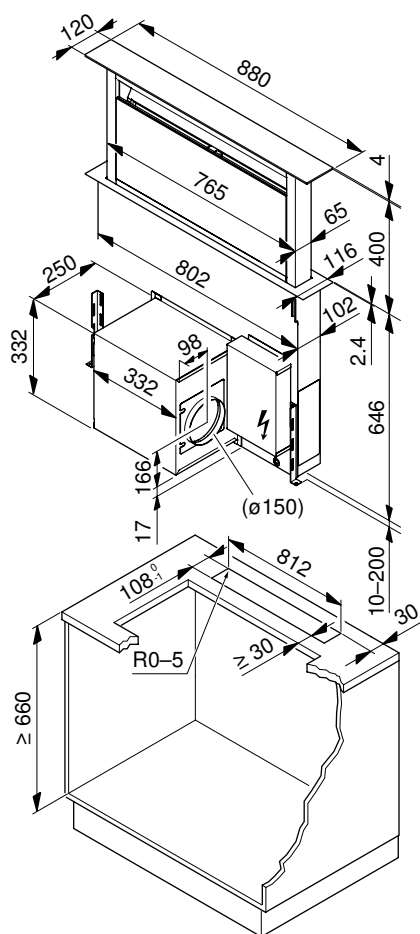
ВЫТЯЖКИ

Встраиваемые в столешницу вытяжки

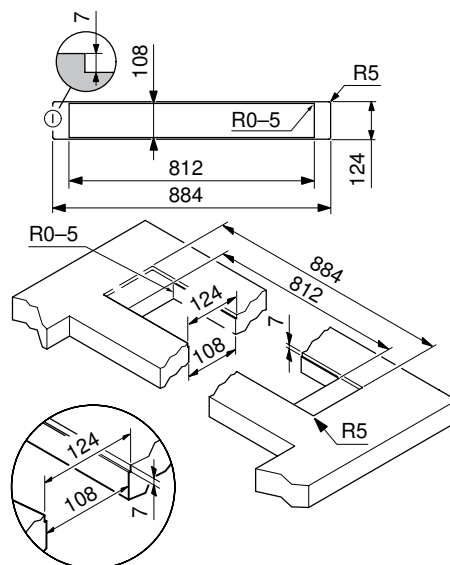
DSTS9

Режим работы	Отвод воздуха/Рециркуляция	Подключение к электрической сети	220–240 В~ 50/60 Гц
Уровень шума	49–69 дБ(А)	Предохранитель	10 А
Освещение	1 × 6 Вт	Мотор	4 ступени мощности
Мотор	1 × 270 Вт	Вес	~35 кг

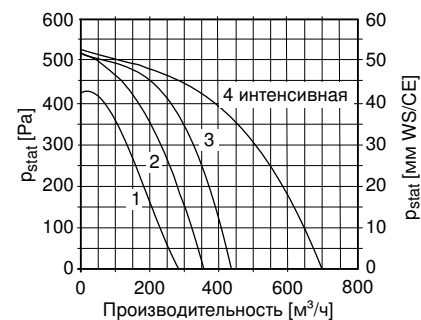
Монтаж на поверхность



Монтаж вровень со столешницей

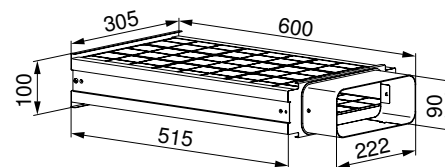


Рекомендуется использовать
со следующими моделями
варочных панелей:
GK46TIMPSZ..., GK47TIMPSZ...

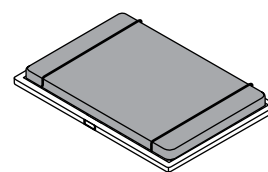


Аксессуары:

Короб рециркуляции 1012161



Долговечный угольный фильтр



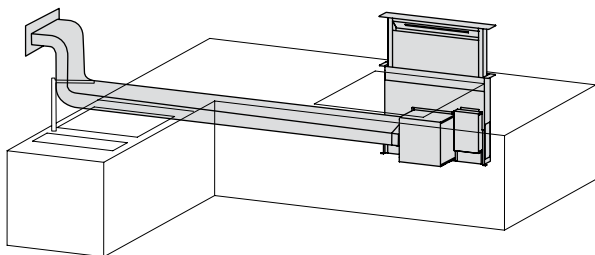
Встраиваемые в столешницу вытяжки

При монтаже вытяжки Вы можете повернуть ее мотор в любую сторону, т.е. отвод воздуха может быть направлен вверх, вправо, влево или вниз. Кроме того, 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. Всю электрику можно при необходимости разместить слева от мотора, на вытяжке или в корпусе мебели. Также вытяжку можно оборудовать внешним мотором.

Варианты монтажа

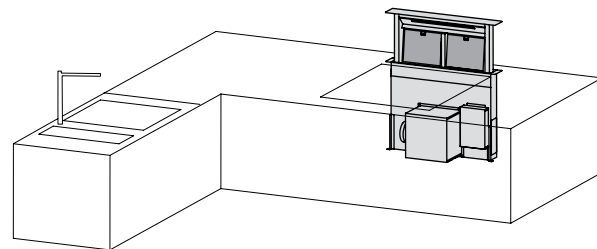
Встраиваемые в столешницу вытяжки с отводом воздуха

При этом варианте монтажа мотор, установленный в основании вытяжки, вытягивает отработанный воздух через отводную трубу или через плоский воздуховод, проложенный в стене в целях экономии пространства.



Встраиваемые в столешницу рециркуляционные вытяжки с угольным фильтром

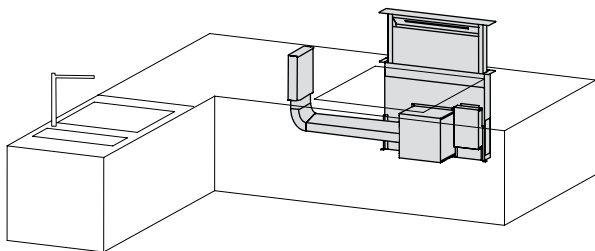
При этом варианте монтажа на передней части вытяжки, за жирославливающим фильтром, устанавливаются угольные фильтры. Например, отводимый воздух может подаваться обратно в помещение через декоративный паз в стене.



Поперечное сечение воздухоотводного отверстия: закладывайте как минимум 500 см² в основании вытяжки.

Встраиваемые в столешницу рециркуляционные вытяжки с коробом рециркуляции

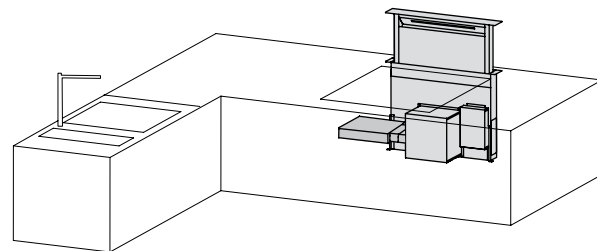
При данном варианте монтажа вертикальный короб рециркуляции подключается к плоскому воздуховоду. Например, отводимый воздух может подаваться обратно в помещение через декоративный паз в стене. При планировании установки прибора необходимо предусмотреть инспекционное отверстие, через которое будет осуществляться замена фильтров в коробе рециркуляции.



Поперечное сечение воздухоотводного отверстия: закладывайте как минимум 500 см² в основании вытяжки.

Встраиваемые в столешницу рециркуляционные вытяжки с коробом рециркуляции

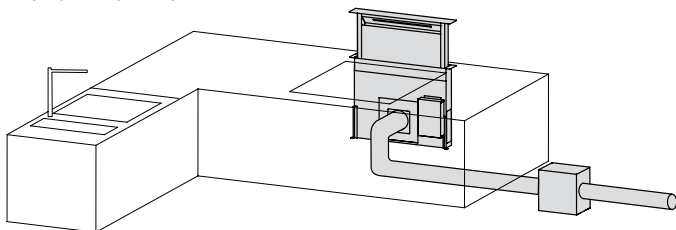
При данном варианте монтажа короб рециркуляции подключается к мотору в основании вытяжки. Например, отводимый воздух может подаваться обратно в помещение через декоративный паз в стене. При планировании установки прибора необходимо предусмотреть инспекционное отверстие, через которое будет осуществляться замена фильтров в коробе рециркуляции.



Поперечное сечение воздухоотводного отверстия: закладывайте как минимум 500 см² в основании вытяжки.

Встраиваемая в столешницу вытяжка с внешним мотором

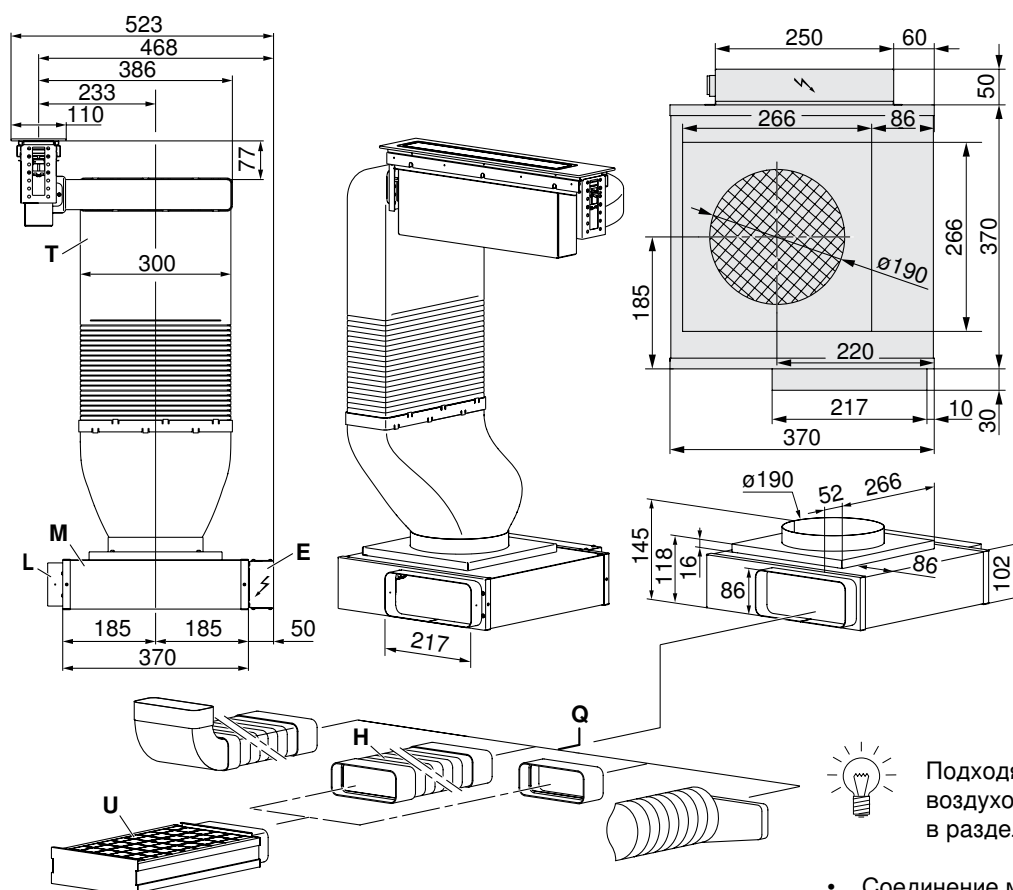
При данном варианте монтажа мотор размещается вне корпуса прибора.



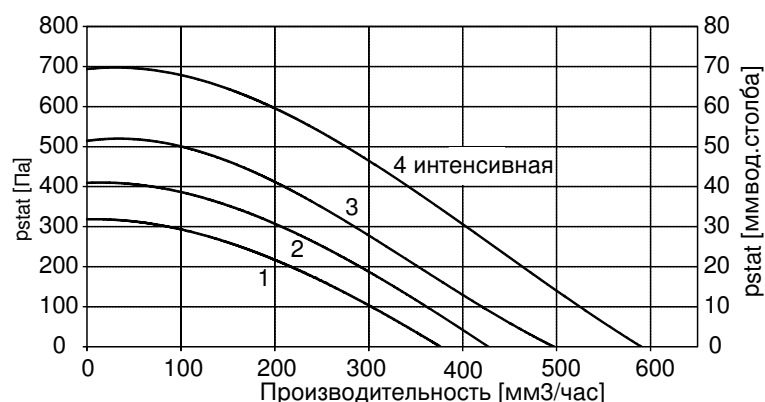
ВЫТЯЖКИ

DSMS

Режим работы	Отвод воздуха /рециркуляция	Параметры электросети	220–240 В~ 50/60 Гц
Уровень шума	62-70 дБ	Предохранитель	10 А
Освещение	-	Мотор	4 ступени мощности
Мотор	1 x 145 Вт	Вес	~21,5 кг

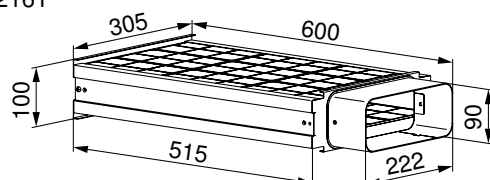


Подходящая система для плоского воздуховодного канала **Q** представлена в разделе "Аксессуары".



Аксессуары

Короб рециркуляции 1012161



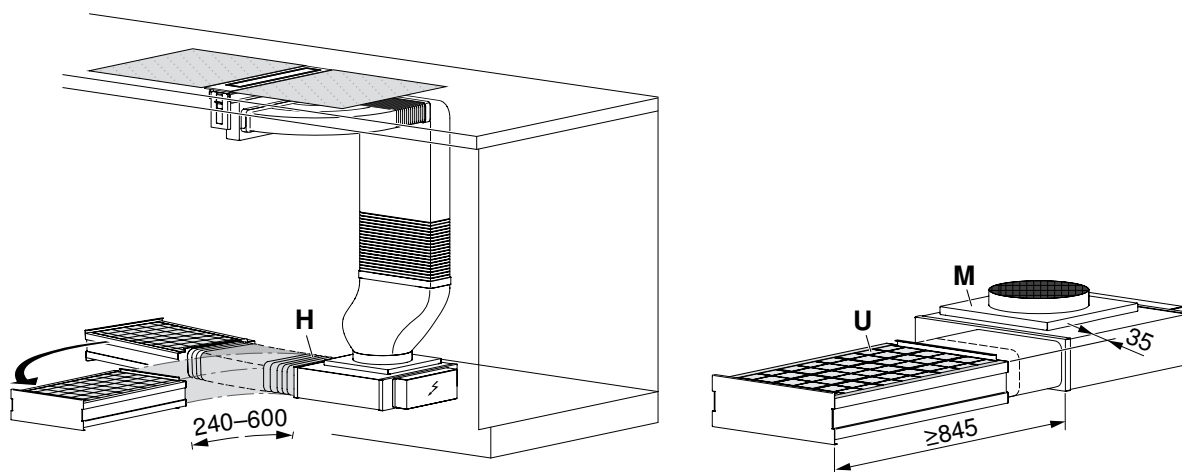
- Соединение между встраиваемой в столешницу вытяжкой и каналом отвода воздуха **T** может быть выполнено как с левой, так и с правой стороны.
- Вентиляционное отверстие **L** может быть сделано в одной из четырех сторон, но это может повлиять на тип установки.
- В зависимости от доступного места канал отвода воздуха **T** может быть укорочен.
- Блок управления **E** при необходимости может быть перенесен (≤ 250 мм).
- Предусмотрите съемное **основание** или **инспекционное отверстие** для обслуживания мотора **M** и короба рециркуляции **U** (для рециркуляционной вытяжки).
- Доступ к мотору **M** и коробу рециркуляции **U** может быть облегчен посредством установки раздвижной системы плоского воздуховода **Q**. Рекомендуем: гибкий плоский фитинг **H**, арт. **1012786** с изменяемой длиной (240-600 мм).
- Для режима рециркуляции обеспечьте надлежащий уровень вентиляции, чтобы избежать образования конденсата. Используйте подходящий материал/древесину.

ВЫТЯЖКИ

Вариант установки встраиваемой в столешницу вытяжки с коробом для рециркуляции

Пример: режим рециркуляции с рециркуляционным коробом

Плоский гибкий фитинг **H** (арт. **1012786**) с изменяемой длиной (240-600 мм) обеспечивает простую установку и доступ к мотору **M** и коробу рециркуляции **U**.



Заложите достаточно пространства для технического обслуживания и обеспечьте доступ к мотору и коробу рециркуляции (для замены угольных фильтров)!

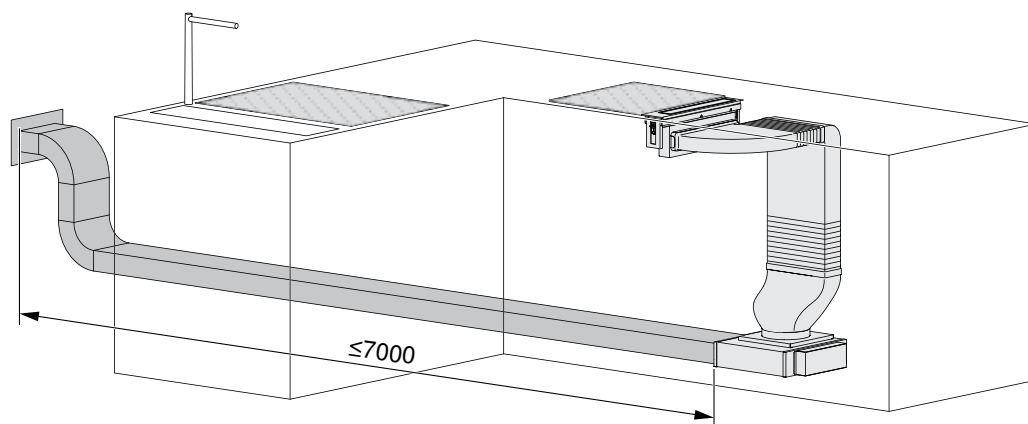


Для эксплуатации прибора в режиме рециркуляции потребуются установить следующие аксессуары: короб рециркуляции с угольными фильтрами (артикул 1012161)!

Вариант установки встраиваемой в столешницу вытяжки в режиме отвода воздуха

Пример: Режим отвода воздуха через плоский воздуховод (возможно использование круглого воздуховода).

Максимальная длина плоского воздуховода до воздуховыпускного отверстия составляет **7000 мм**. Если вытяжной канал будет выходить на улицу, рекомендуется установить телескопический настенный короб (доступно для заказа в разделе "Аксессуары").



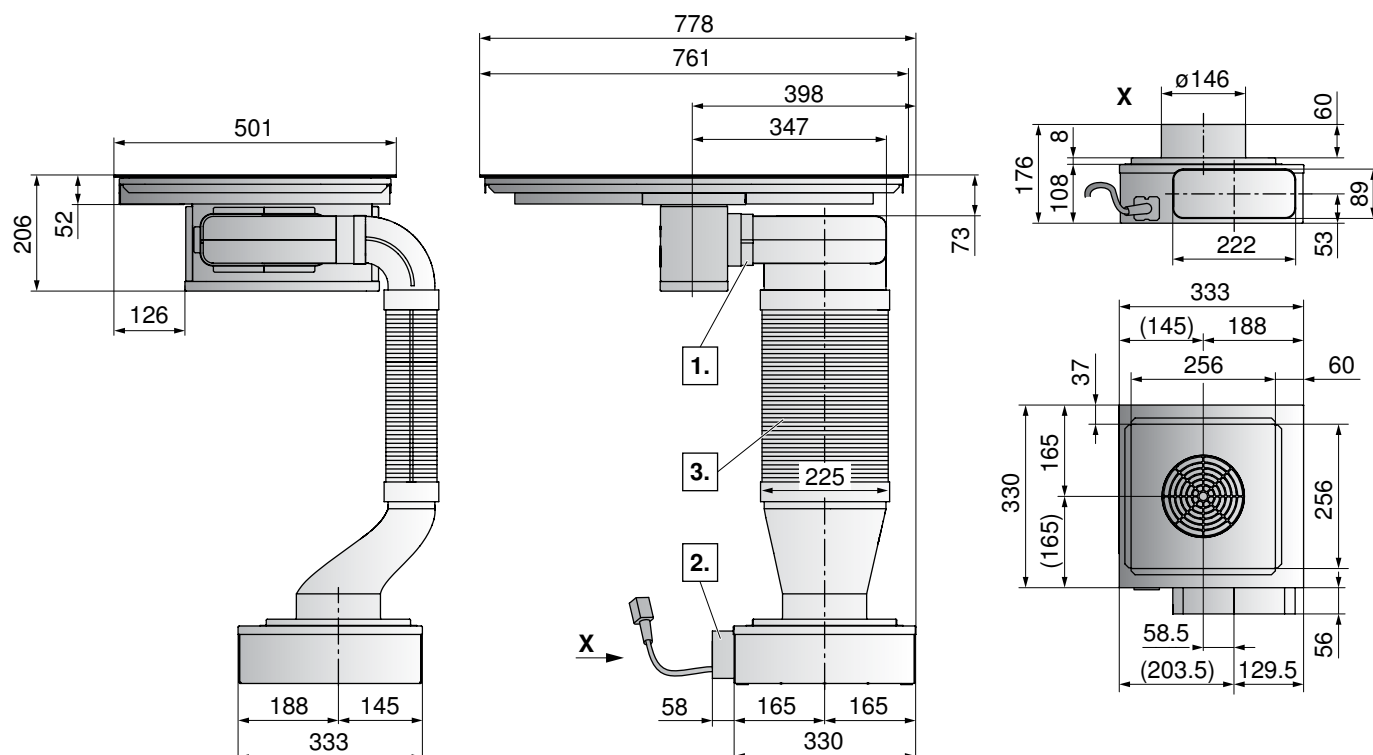
Заложите достаточно пространства для технического обслуживания и доступа к мотору и системе плоского воздуховода!

ВЫТЯЖКИ

GKD46TIMASZO – FUSION



Установка гипсокартонных листов, покраска или обклейка стен обоями и все другие отделочные работы должны быть завершены до установки прибора. Убедитесь, что опорная поверхность достаточно прочная. Предусмотрите съемное основание или инспекционное отверстие для обслуживания мотора и короба рециркуляции (для рециркуляционной вытяжки). Для режима рециркуляции обеспечьте надлежащий уровень вентиляции, чтобы избежать образования конденсата. Используйте подходящий материал/древесину.



1. Канал отвода воздуха может подсоединяться как с левой, так и с правой стороны.
2. Мотор можно повернуть в любую из четырех сторон, но это может повлиять на тип установки.
3. В зависимости от доступного места, расположение мотора может быть изменено за счет укорачивания плоского канала.

ВЫТЯЖКИ

Режим отвода воздуха

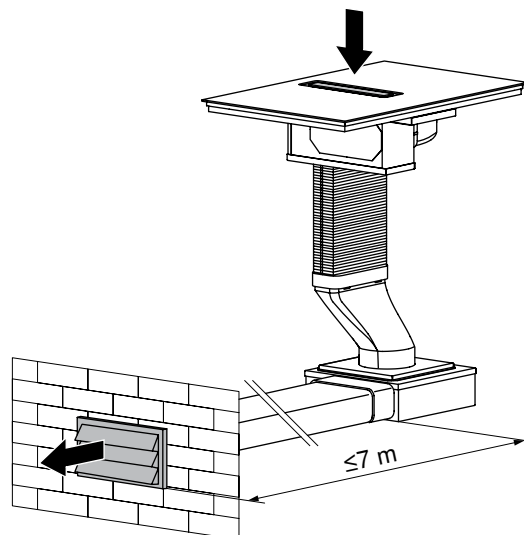


При работе вытяжки одновременно с приборами на горючем топливе возможно попадание в вытяжку токсичных продуктов горения!



Комплект для переоборудования и подходящие плоские каналы или воздуховоды доступны для заказа как аксессуары.

- Для отвода воздуха используйте только воздуховоды с гладкими внутренними поверхностями или гибкие шланги из негорючего материала.
- Для обеспечения максимальной эффективности отвода воздуха при минимальном уровне шума соблюдайте следующие указания:
 - Отвод воздуха должен осуществляться через плоские каналы или круглые воздуховоды.
 - Вытяжной воздуховод должен иметь диаметр не менее 150 мм.
 - Вытяжной воздуховод должен быть как можно короче и иметь как можно меньше изгибов.
 - Используйте только соединительные отводы с большим радиусом изгиба.
 - Вытяжной воздуховод не должен быть пережат или перекручен.
 - Убедитесь, что все соединения надежно закреплены и герметичны.

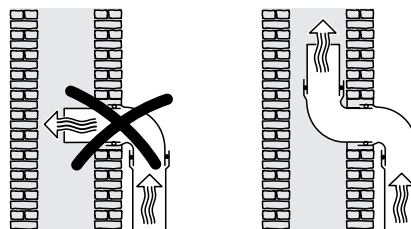


Любые препятствия на пути воздушного потока уменьшают эффективность отвода воздуха и увеличивают уровень шума.

Если вытяжной воздуховод выходит наружу здания, то рекомендуется установить телескопический настенный короб H42066.

Если отвод воздуха осуществляется в дымоход, то воздуховыпускное отверстие должно быть расположено так, чтобы направление выпуска воздуха совпадало с направлением потока в дымоходе.

- Если вытяжной воздуховод проложен через холодные помещения, лофты и т. д., то температура в различных участках воздуховода может значительно отличаться. Возможно образование пара и выпадение конденсата. В этом случае вытяжной воздуховод следует теплоизолировать.



ВЫТЯЖКИ

Режим рециркуляции



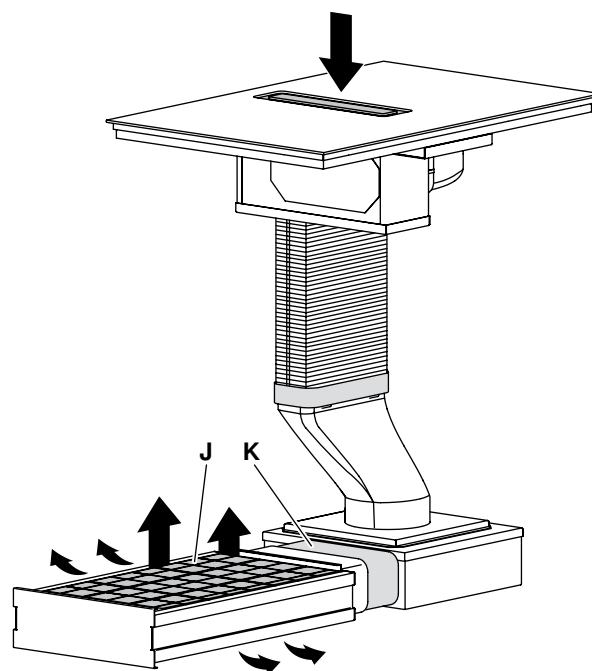
Комплект для переоборудования и подходящие плоские каналы доступны для заказа в качестве аксессуаров.

При работе в режиме рециркуляции необходимо обеспечить доступ к скрытым компонентам в целях их технического обслуживания. Также убедитесь, что сечение воздуховыпускного отверстия (например, в цоколе) составляет не менее 500 см².

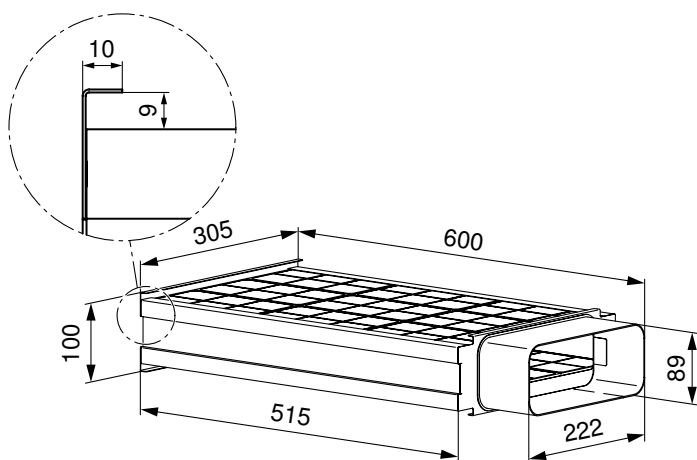
Если отвод воздуха наружу здания невозможен, то вытяжку следует использовать в режиме рециркуляции.

Режим рециркуляции с рециркуляционным коробом

- ▶ Подсоедините соединительный элемент канала К к рециркуляционному коробу J.
- ▶ Нажмите и 1 с удерживайте кнопку .
 - Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение.
- ▶ Подтвердите, нажав кнопку ОК.
- ▶ Нажмите кнопку .
- ▶ Выберите пункт меню «Ventilation».
- ▶ Нажмите кнопку  для выбора режима рециркуляции.
- ▶ Подтвердите, нажав кнопку ОК.
 - Настройка сохранена.



Фильтры из активированного угля встроены в рециркуляционный короб 1012161. Фильтры из активированного угля в самой вытяжке отсутствуют.



ВЫТЯЖКИ

Настенные вытяжки

Применимо к следующим вытяжкам:

- Выберите подходящий способ монтажа воздухоотвода: прямой или с коленом.
- Телескопический короб(регулируемый) доступен в нескольких вариантах высоты.
- Подключение к эл. сети осуществляется непосредственно за телескопическим коробом.

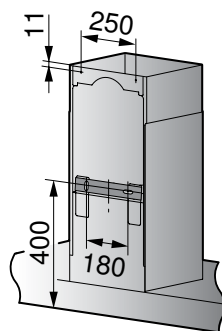
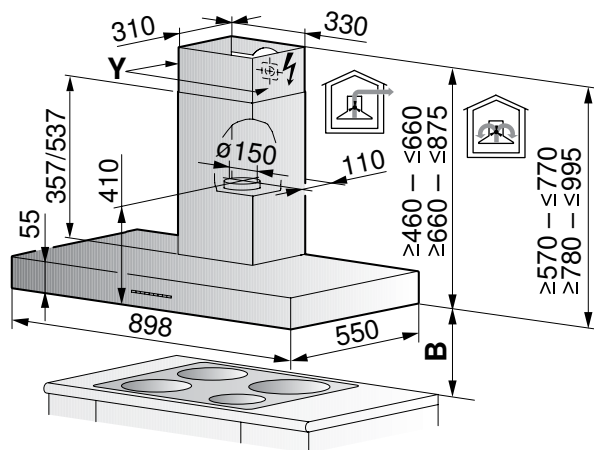


В таблице ниже приведены размеры для прямых воздухоотводов. Если воздухоотвод имеет колено, размеры должны быть изменены соответствующим образом.

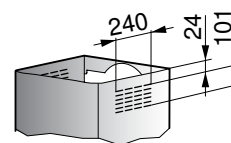
Прибор	Подсоединение от нижней части прибора	Подсоединение от центра	Тип соединения
AiroClearWall V6000	495 мм	80 мм	Розетка, установленная вровень со стеной: 230 В

AiroClearWall V6000 (90 см)

Режим работы	Отвод воздуха/рециркуляция	Параметры электросети	220–240 В~ 50/60 Гц, 134 Вт
Уровень шума	38-63 дБ/41-68 дБ	Предохранитель	10 А
Освещение	2 x 2 Вт	Ступени мощности	4
Мотор	1 x 130 Вт	Вес	~25.5 кг
Подключение опций	Макс. 180 Вт		

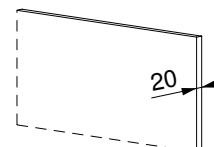


Отвод воздуха при рециркуляции (Фрагмент Y)



Каменное покрытие

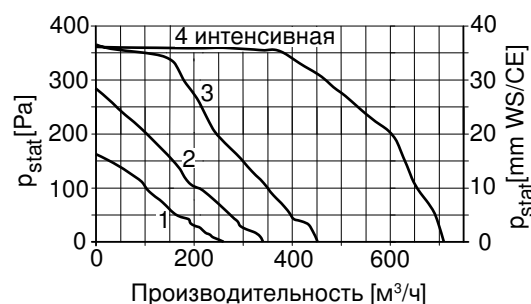
Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.



Телескопический короб для отвода воздуха/рециркуляции:

Регулируемый по высоте.

Доступен в 2 базовых вариантах высоты.



Мин. расстояние В

над варочной панелью:

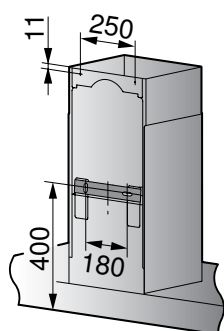
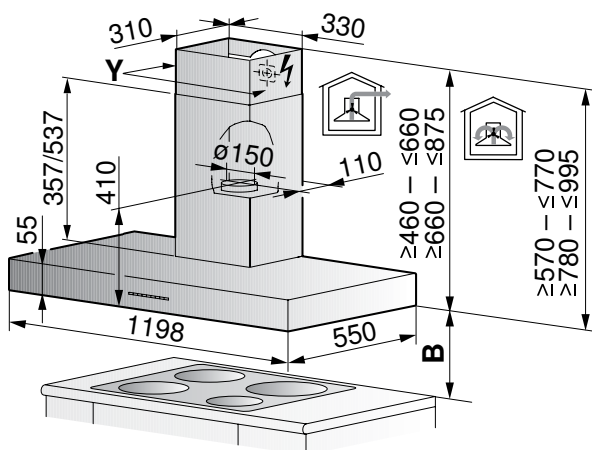
Для электрических варочных панелей: 500 мм
Для газовых варочных панелей: 750 мм.

ВЫТЯЖКИ

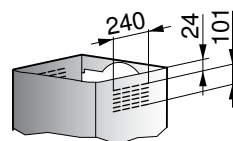
AiroClearWall V6000 (120 см)

Режим работы	Отвод воздуха/рециркуляция
Уровень шума	38-63 дБ/41-68 дБ
Освещение	3 x 2 Вт
Мотор	1 x 130 Вт
Подключение опций	Макс. 180 Вт

Параметры электросети	220–240 В~ 50/60 Гц, 138 Вт
Предохранитель	10 А
Ступени мощности	4
Вес	~29 кг

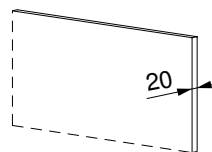


Отвод воздуха при рециркуляции (Фрагмент Y)



Каменное покрытие

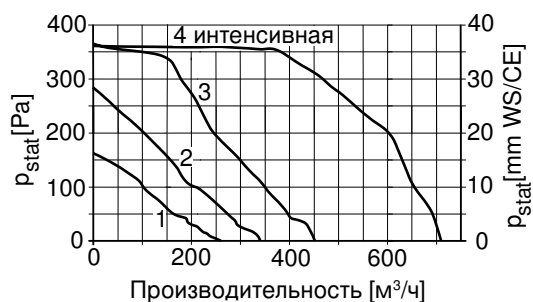
Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.



Телескопический короб для отвода воздуха/рециркуляции:

Регулируемый по высоте.

Доступен в 2 базовых вариантах высоты.



Мин. расстояние В

над варочной панелью:

Для электрических варочных панелей: 500 мм

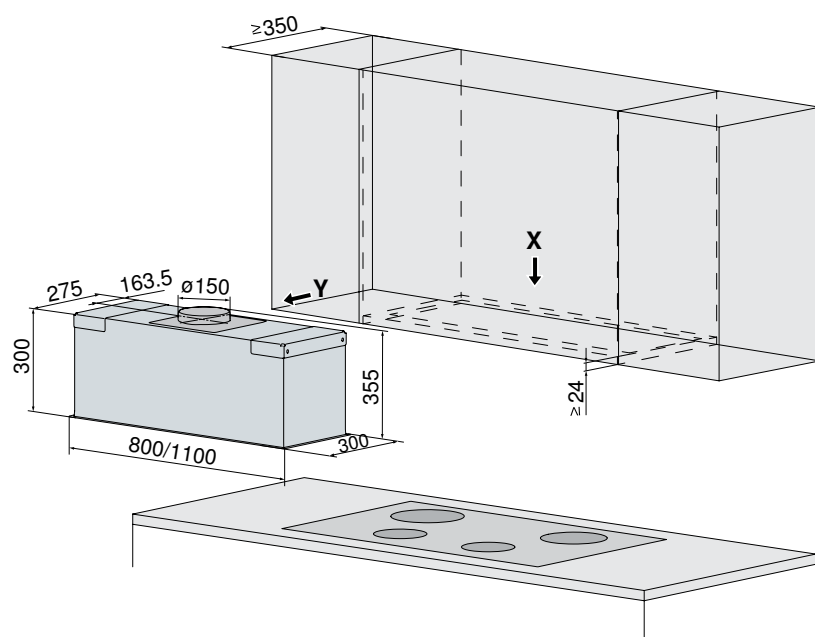
Для газовых варочных панелей: 750 мм.

ВЫТЯЖКИ

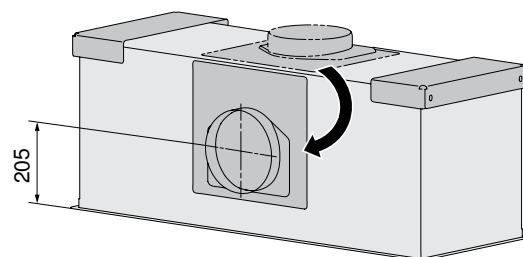
Встраиваемые вытяжки и вытяжки с выдвижным экраном

DHL8, DHL11

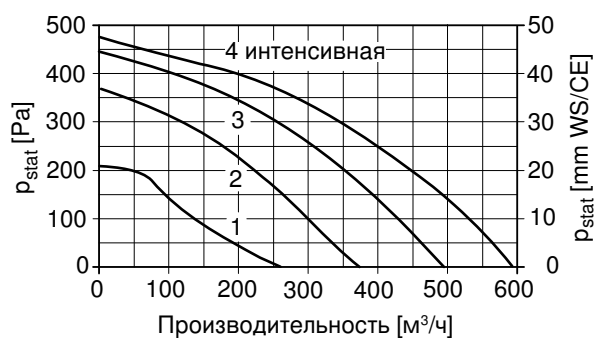
Режим работы	Отвод воздуха/рециркуляция	Параметры электросети	220–240 В~ 50/60 Гц, 200 Вт
Уровень шума	40-61 дБ	Предохранитель	10 А
Освещение	4 x 3 Вт	Ступени мощности	4
Мотор	188 Вт	Вес	~25.5/30.5 кг



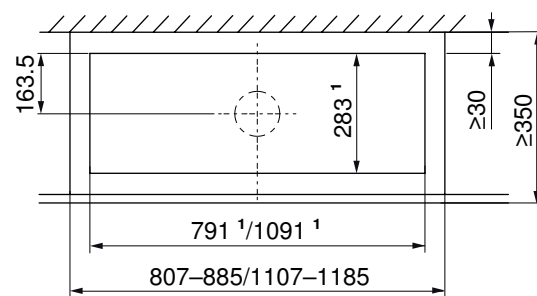
Фрагмент Y



Вытяжку можно установить таким образом, чтобы воздуховод подключался к прибору сзади.



Вырез в кухонном шкафу (Фрагмент X)



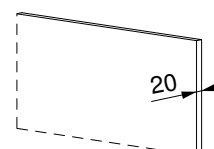
1Размеры выреза

Мин. расстояние В над варочной панелью:

Для электрических варочных панелей: 500 мм
Для газовых варочных панелей: 750 мм.

Каменное покрытие

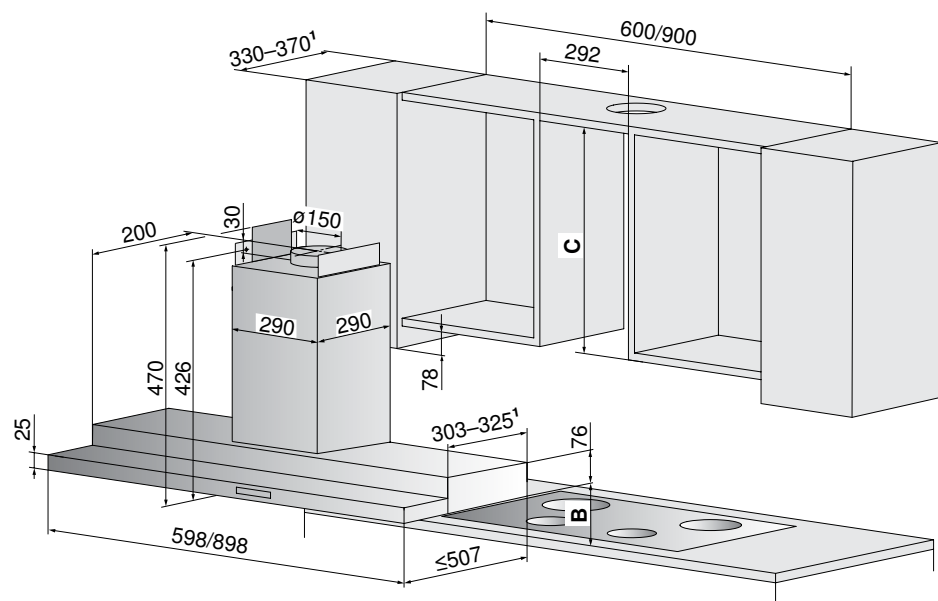
Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.



ВЫТЯЖКИ

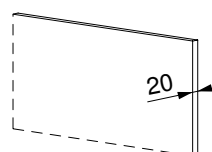
AiroClearCabinet V6000

Режим работы	Отвод воздуха/рециркуляция	Параметры электросети	220–240 В~ 50/60 Гц, 134 Вт
Уровень шума	38-64 дБ/42-69 дБ	Предохранитель	10 А
Освещение	2 x 2 Вт	Ступени мощности	4
Мотор	1 x 130 Вт	Вес	~21.8/27.1 кг
Подключение опций	Макс. 180 Вт		



Каменное покрытие

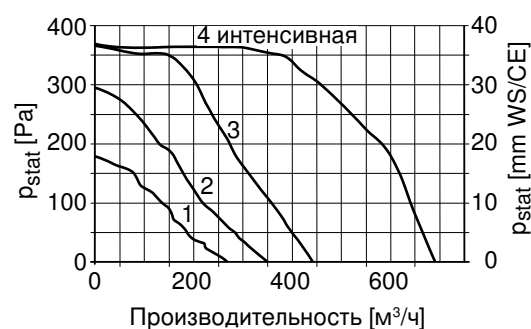
Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.



**Мин. расстояние В
над варочной панелью:**

Для электрических
варочных панелей: 500 мм
Для газовых варочных
панелей: 750 м.

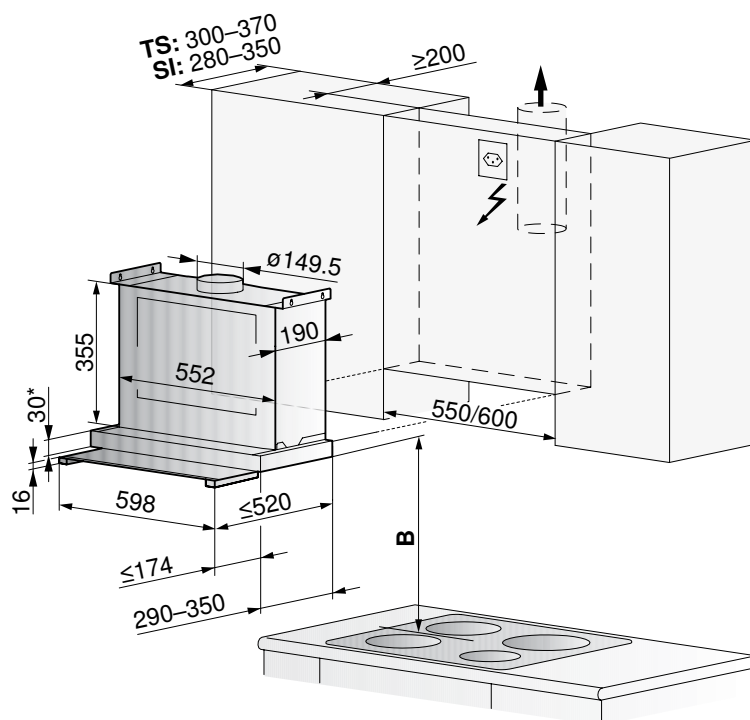
¹Если глубина шкафа 351-370 мм, то необходима дополнительная декоративная накладка.



ВЫТЯЖКИ

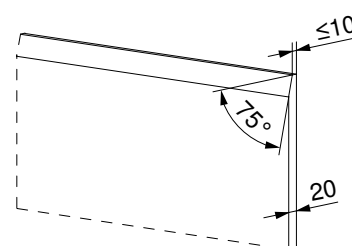
DFSG6

Режим работы	Отвод воздуха/рециркуляция	Параметры электросети	220–240 В~ 50/60 Гц, 207 Вт
Уровень шума	46-66 дБ	Предохранитель	10 А
Освещение	1 x 7 Вт, 230 В~	Ступени мощности	4
Мотор	1 x 200 Вт	Вес	~16.5 кг



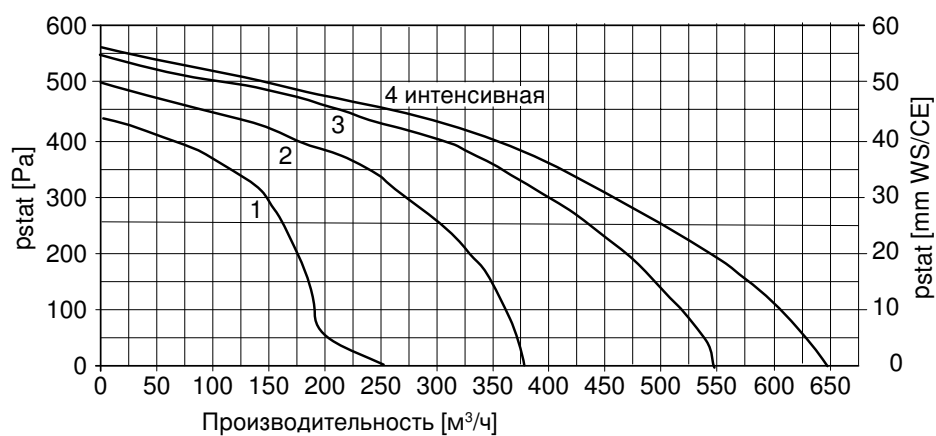
Каменное покрытие

Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.



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 крышки вытяжки.



Мин. расстояние В

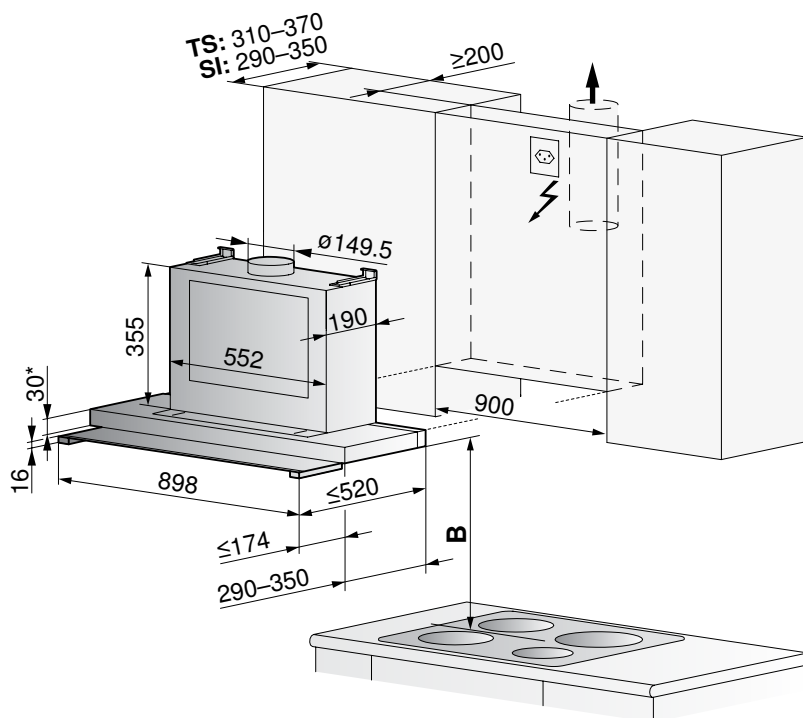
над варочной панелью:

Для электрических
варочных панелей: 430 мм
Для газовых варочных
панелей: 750 мм.

ВЫТЯЖКИ

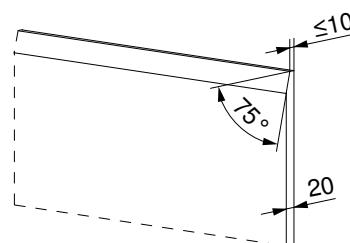
DFSG9

Режим работы	Отвод воздуха/рециркуляция	Параметры электросети	220—240 В~ 50/60 Гц, 207 Вт
Уровень шума	46-66 дБ	Предохранитель	10 А
Освещение	1 x 7 Вт, 230 В~	Ступени мощности	4
Мотор	1 x 200 Вт	Вес	~19 кг



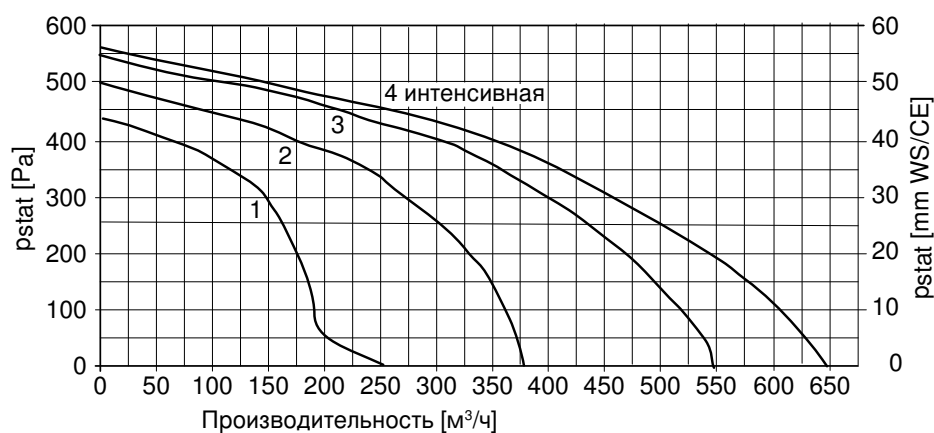
Каменное покрытие

Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.



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 крышки вытяжки.



**Мин. расстояние В
над варочной панелью:**

Для электрических
варочных панелей: 430 мм
Для газовых варочных
панелей: 750 м.

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Adora SL, S, N

Допустимый вес декоративной панели 1 зависит от модели:

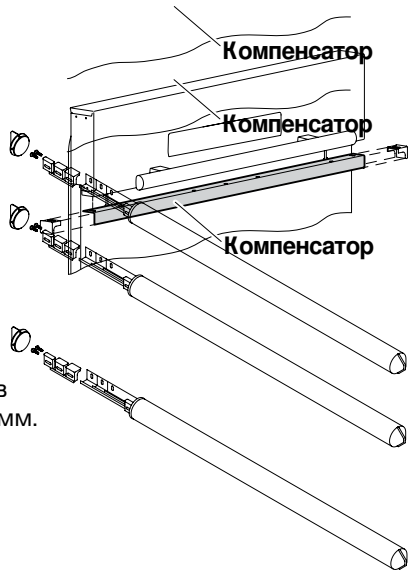
Интегрируемая черная и белая	Интегрируемая стальная ChromeClass	Интегрируемая черное стекло Black glass	Полностью интегрируемая
8.0 кг	7.0 кг	6.5 кг	7.0 кг

- Панель спереди / декоративная панель (дерево) 1 для полностью интегрируемых приборов должна быть вырезана в соответствии с габаритными размерами.

Компенсаторы (для стальной декоративной панели ChromeClass и декоративной панели из черного стекла Black glass)

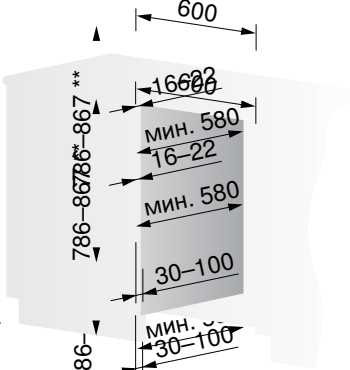
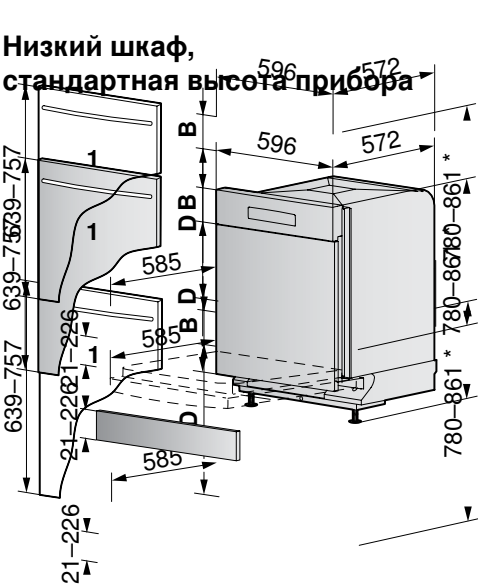
Комплект компенсаторов: см. раздел «Аксессуары Adora»

Если нижняя кромка панели управления В находится не на той же высоте Х, что и нижняя кромка прилегающего выдвижного ящика С, нужно установить компенсатор (см. документ J182.51).



Компенсаторы, входящие в комплект: 8 мм, 12 мм, 16 мм.

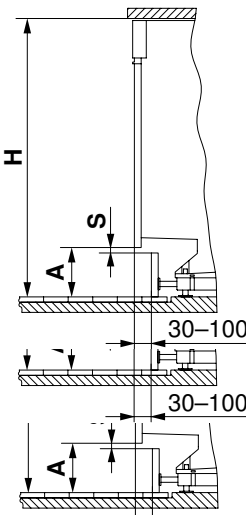
Низкий шкаф, стандартная высота прибора



- * Максимальная высота до 896 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930
- ** Максимальная высота до 902 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Black glass
Панель управления В	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D в т. ч. компенсатор	490-632 мм	496-632 мм	496-632 мм

Высота ниши Н в мм													Мин. зазор S в мм
Высота цоколя А в мм	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	
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
В т. ч. компенсатор	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
	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



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

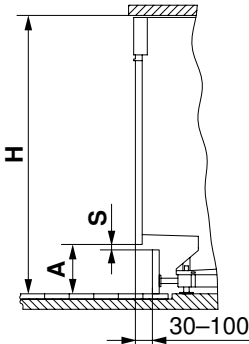
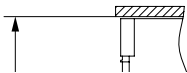
Низкий шкаф, увеличенная высота прибора



* Максимальная высота до 961 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930
** Максимальная высота до 967 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

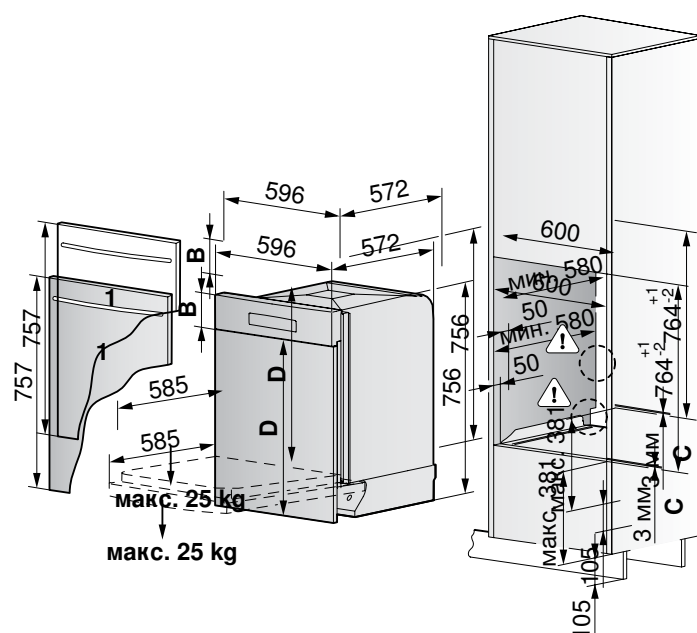
Панель управления B				124-146 мм		124-140 мм		124-140 мм					
Декоративная панель D в т. ч. компенсатор				555-697 мм		561-697 мм		561-697 мм		Мин. зазор над цоколем S			
				Высота ниши H в мм									
	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	в мм
мин.	23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	2

		Высота ниши Н в мм												Мин. зазор над цоколем S в мм	
		851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960		
Высота цоколя А 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	
	макс.	141	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250	30	



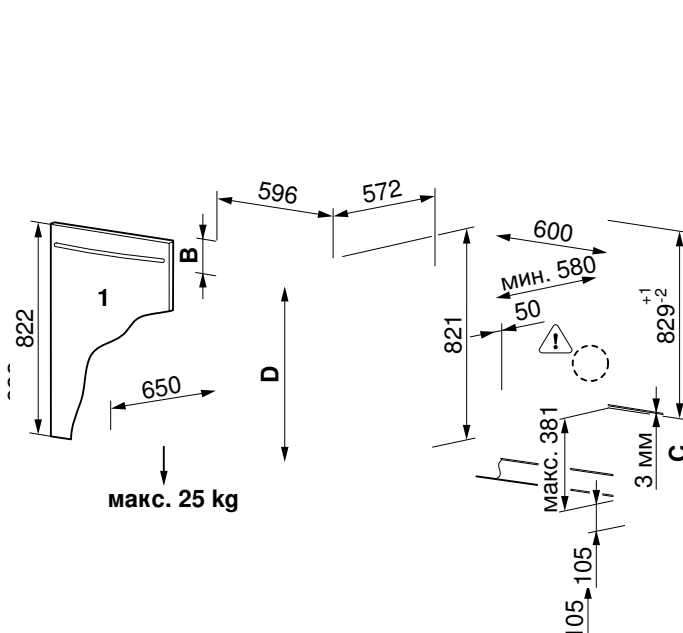
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Колонна «Стандарт»



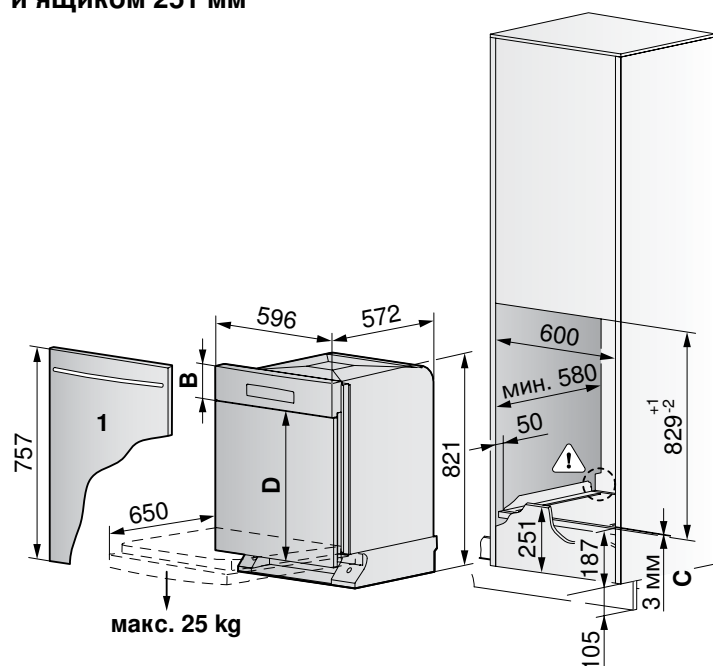
	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Black glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D в т. ч. компенсатор	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

Колонна «увеличенная высота»



	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Black glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D в т. ч. компенсатор	675-697 мм	681-697 мм	681-697 мм

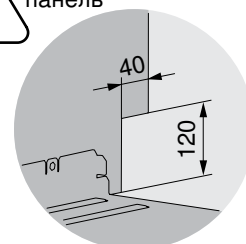
Колонна «увеличенная высота» с декоративной панелью спереди и ящиком 251 мм



Поперечное сечение
установочного варианта

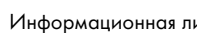


C Направляющая панель*



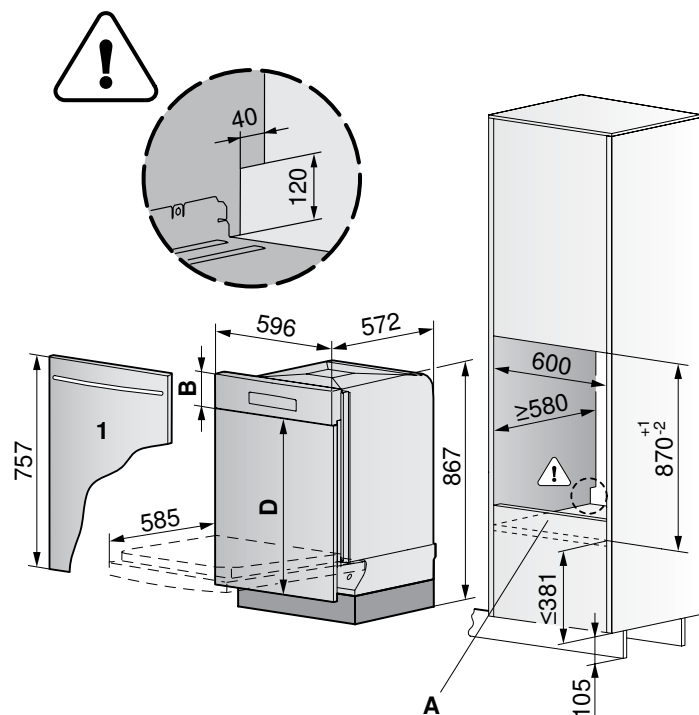
*Комплект направляющих панелей приобретается как отдельный Аксессуар.

	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Black glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D в т. ч. компенсатор	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

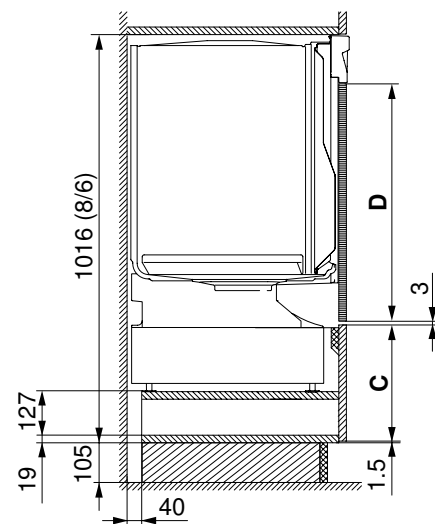


ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Колонна

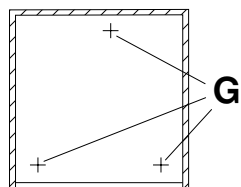


Поперечное сечение варианта установки



С Нижняя съемная передняя панель (251)

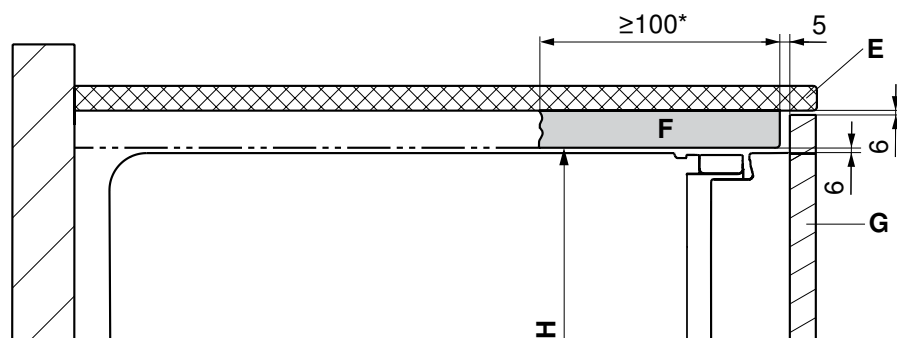
Дно ниши А



- Допускаемая нагрузка на дно ниши **А**: 100 кг
- При условии, что нагрузка на 1 ножку прибора **Г** составляет 75 кг, дно ниши может проседать макс. на 1 мм

	Черное стекло Black Glass
Панель управления В , в т.ч. компенсатор	124–140 мм
Декоративная панель Д	616–632 мм

Установка удлиненной декоративной панели



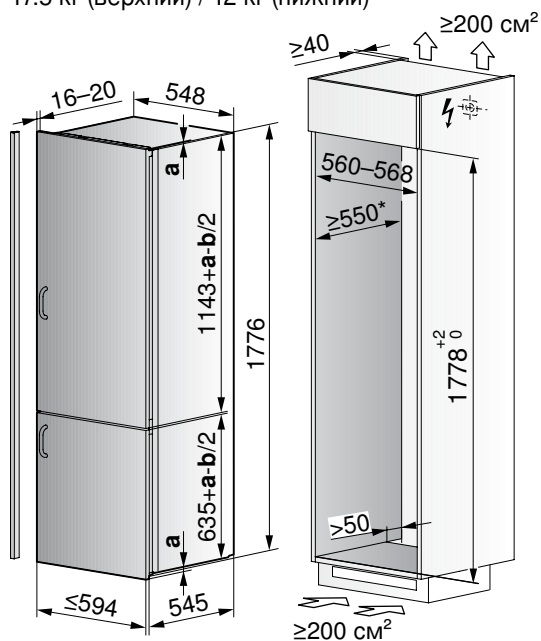
* Рекомендуется обеспечить сквозное вентиляционное отверстие

- Е** Столешница
- Ф** Сквозное вентиляционное отверстие
- Г** Декоративная панель
- Н** Высота ниши

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

CombiCooler V4000

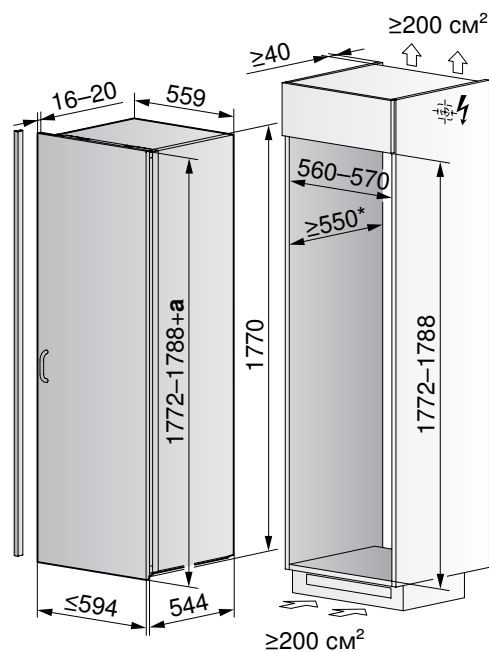
Макс. допустимый вес фасада:
17.5 кг (верхний) / 12 кг (нижний)



a Нахлест, **b** Зазор (≥ 4 мм)

Jumbo 60i

Макс. допустимый вес фасада: 26 кг

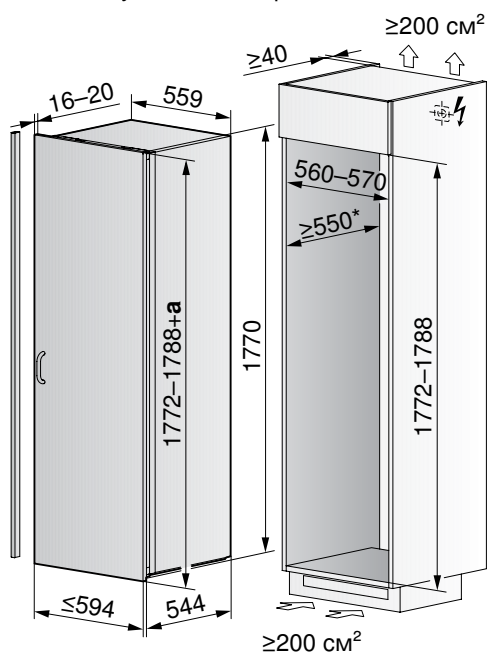


* = Рекомендуется: 560 мм.

МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Iglu 60i

Макс. допустимый вес фасада: 26 кг



a Нахлест, * = Рекомендуется: 560 мм.

Установка Side-by-Side



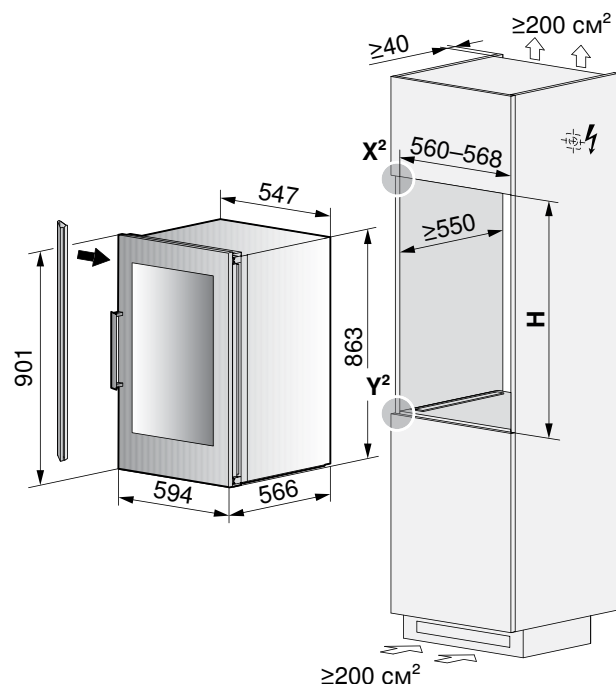
Iglu 60i и Jumbo 60i, как и другие наши приборы, могут быть установлены рядом друг с другом, в любом порядке. Каждый прибор должен быть установлен в отдельный шкаф.

ВИННЫЕ ШКАФЫ

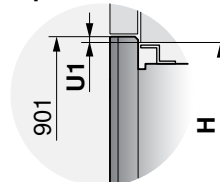


Набор для установки входит в комплект поставки.

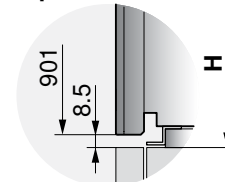
Winecooler 90 SL KW90SL60



Фрагмент X²



Фрагмент Y²

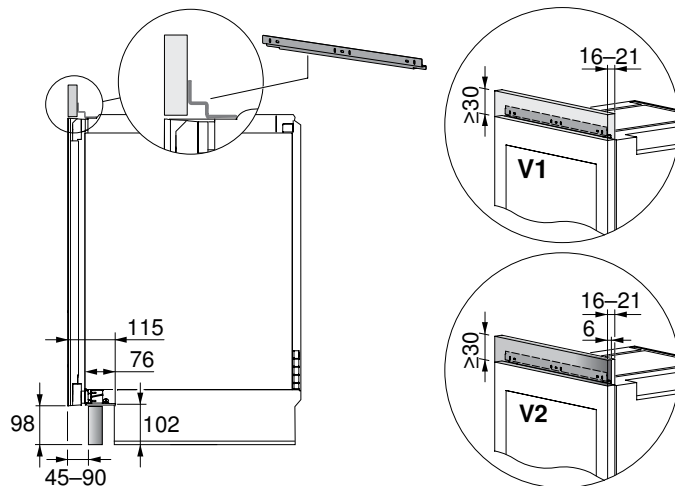
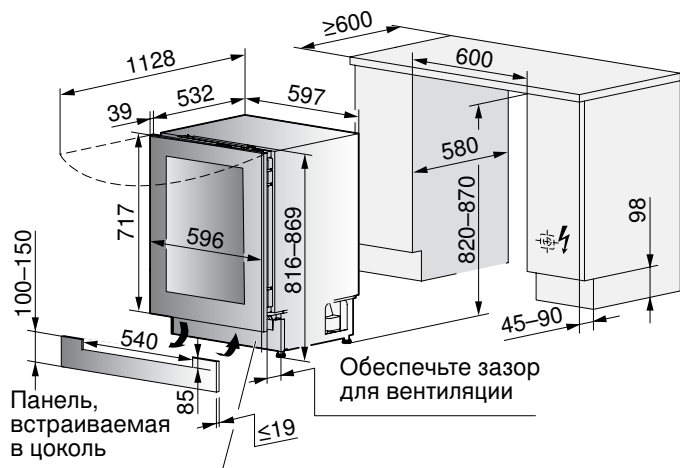


Модель	Тип установки	Высота ниши, Н	Монтажный комплект, артикул	Высота монтажного комплекта	Нахлест
KW90SL60	EURO 90/60	906 ^{+2/-0}	1031817	16 мм	4 мм

Winecooler UC SL 60i KWUCSL60i (встраиваемый под столешницу)

Вентиляционная решетка входит в комплект поставки.

Монтажный уголок: А
Панель из дерева (V1) или зеркального стекла (V2)



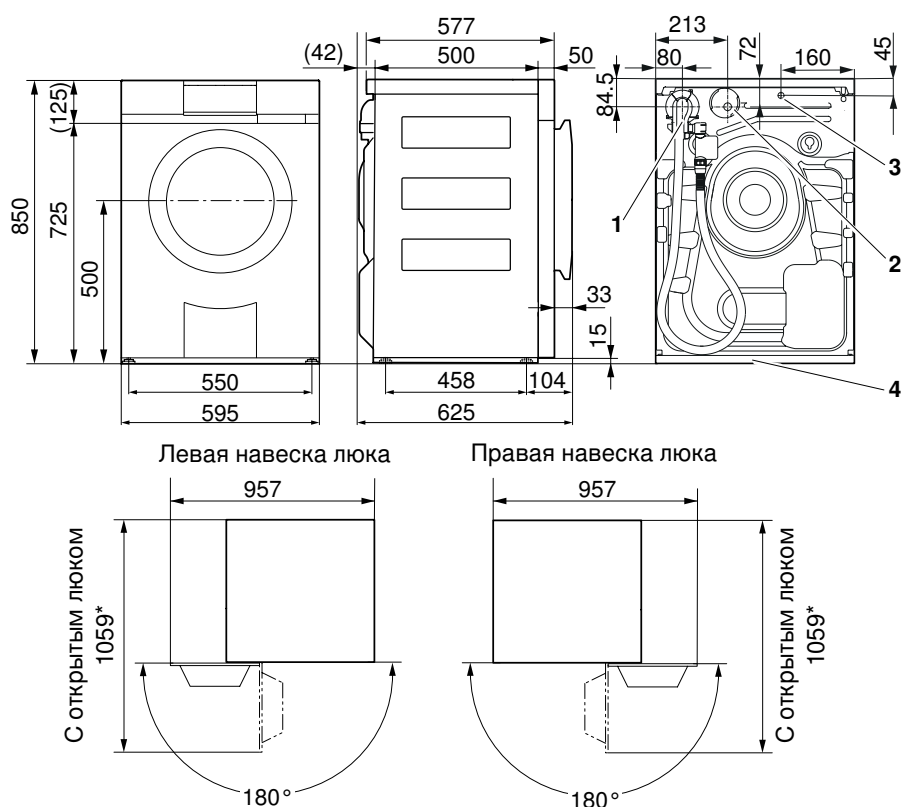
Модель	Тип установки	Высота ниши, Н
KWUCSL60i	EURO 60	820-870+2

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ



Указанные размеры не учитывают расстояние от стен. Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения.

AdoraWash V2000, V4000, V6000



- 1 Подключение к холодной воде: заливной шланг с системой AquaStop, длина: 1.25 м, G³/₄"
- 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.

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Установка

Общие рекомендации



Все стиральные машины Adora поставляются с установленными транспортировочными болтами. Перед эксплуатацией обязательно снимите их. В противном случае возможно причинение необратимого ущерба прибору, мебели и окружающим предметам. В данном случае производитель не несет ответственность за расходы на ремонтные работы.



Приборы Adora необходимо устанавливать на входящую в комплект поставки монтажную плиту. Только в этом случае гарантируется надежная работа прибора. Выровнять прибор можно при помощи регулируемых ножек.



Приборы активно распределяют неравномерную загрузку белья во время отжима. Для обеспечения правильного функционирования прибора не рекомендуется использовать звукоизолирующую мягкую подстилку.

Температура в помещении

Допустимая температура в помещении во время эксплуатации прибора: от 5°C до 35°C.

Расположение прибора



Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения. Настоятельно рекомендуется следовать инструкциям по установке прибора при размещении прибора в помещении.

- ▶ Прибор должен быть расположен горизонтально и устойчиво. Проверьте установку при помощи уровня.
- ▶ Прибор не должен качаться при неравномерной загрузке белья.

Монтажная плита (W40653)

Общие рекомендации

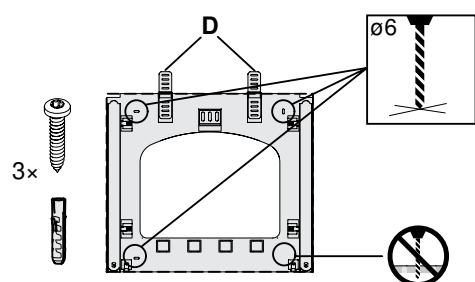


Использование монтажной плиты облегчает установку прибора, и ее использование обязательно. Плиту можно прикрепить к полу двухсторонним скотчем или шурупами. При несоблюдении данных указаний возможно причинение ущерба здоровью, прибору или коммуникациям.



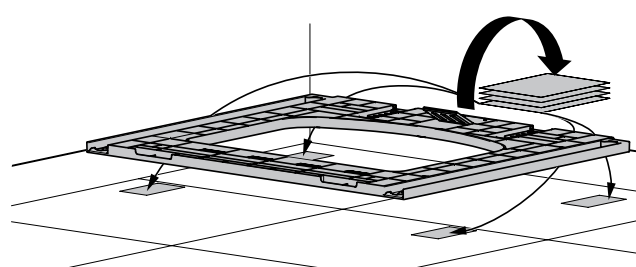
Если в помещении установлен пол с подогревом, то монтажная плита может быть установлена только при помощи двухстороннего скотча (крепежный набор входит в комплект поставки). При несоблюдении данных указаний возможно причинение ущерба здоровью, прибору или коммуникациям.

Пол без подогрева



- ▶ Складывающиеся проставки **D**
- ▶ Болты для установки монтажной плиты

Пол с подогревом



- ▶ Складывающиеся проставки **D**
- ▶ Двухсторонний скотч для установки монтажной плиты

СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

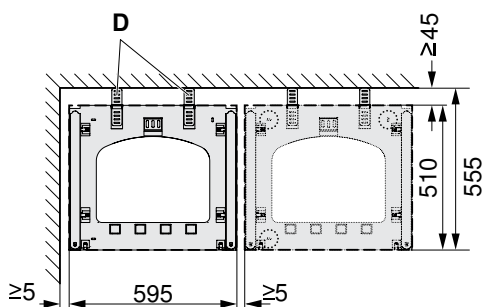
Расположение отдельно стоящего прибора



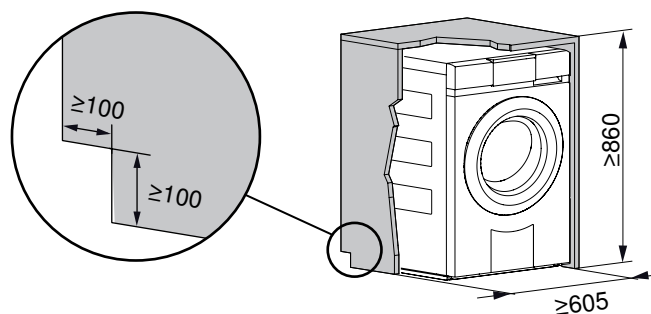
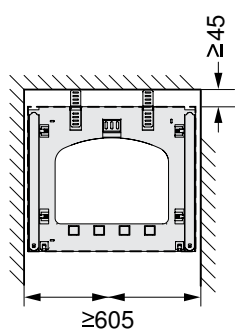
Если стиральная и сушильная машина располагаются «side by side», предусмотрите минимальное расстояние не менее 5 мм между монтажными плитами и боковыми стенами помещения и не менее 45 мм между прибором и задней стеной.



Размеры 45 и 555 действительны в том случае, если сзади прибора нет элементов установки водяных шлангов.



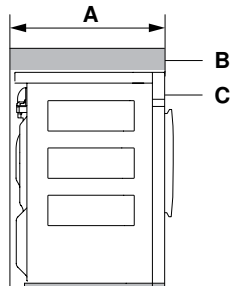
Расположение в нише



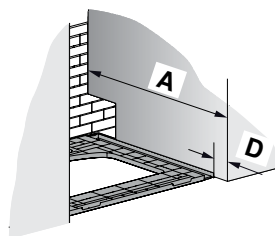
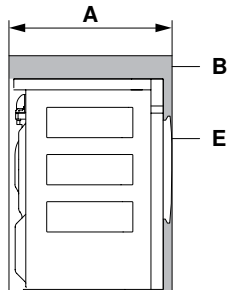
- ▶ Отцентрируйте монтажную плиту в нише.
- ▶ Ширина ниши: ≥ 605 мм.
- ▶ Расстояние до задней стены : ≥ 45 мм.

- ▶ Отверстие справа или слева для подключения прибора: $\geq 100 \times 100$ мм.
- ▶ Высота ниши: ≥ 860 мм.

Вариант 1



Вариант 2



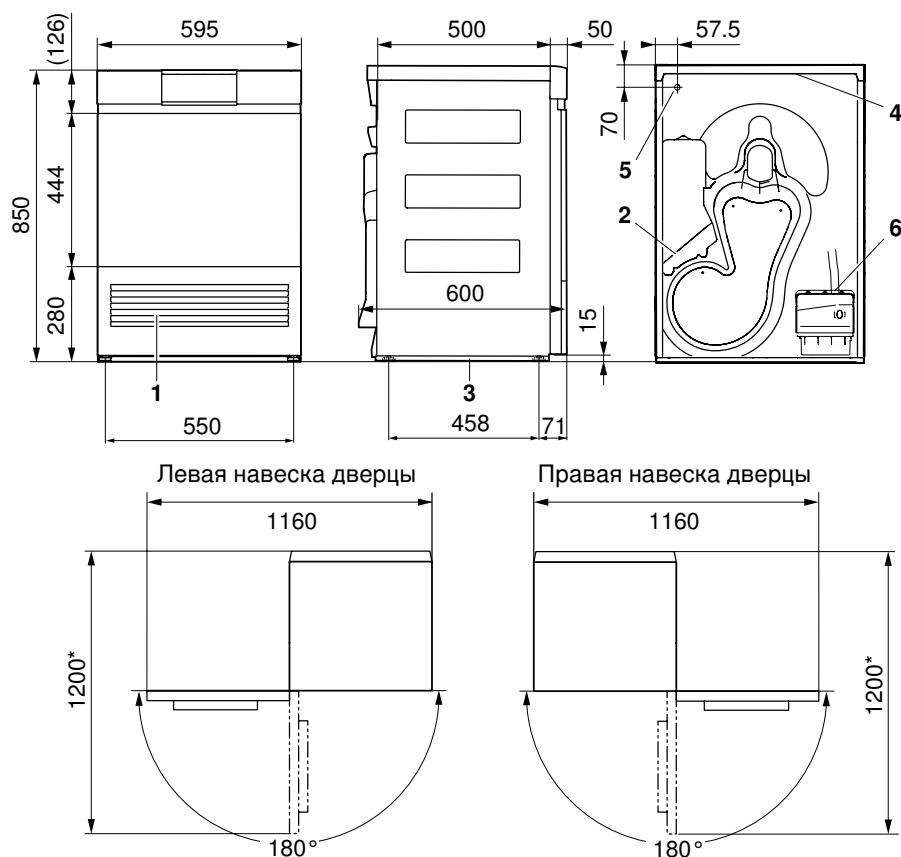
Вариант	Расположение	Глубина ниши A	Расстояние до монтажной плиты D
1	Люк стиральной машины С выступает из ниши В	≥ 605 мм	50 мм
2	Люк стиральной машины Е утоплен в нишу В	≥ 645 мм	83 мм

СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



Указанные размеры не учитывают расстояние от стен. Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения.

AdoraDry V2000, 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
 - 5 Слив конденсата; Подключение к сливной трубе: Ø 10,5 мм; Максимальная высота подключения к сливной трубе: 1,2 м; Комплект для слива конденсата, длина: 2 м
- * Свободное пространство по всей ширине фрота

СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Расположение прибора

Общие рекомендации



Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения. Настоятельно рекомендуется следовать инструкциям по установке прибора при размещении прибора в помещении.

- ▶ Прибор должен быть расположен горизонтально и устойчиво. Проверьте установку при помощи уровня.
- ▶ Прибор не должен качаться при неравномерной загрузке белья.

Монтажная плита (W40653)

Общие рекомендации

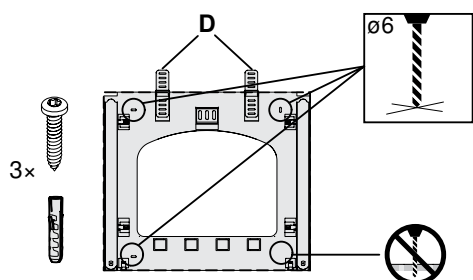


Использование монтажной плиты облегчает установку прибора, и ее использование обязательно. Плиту можно прикрепить к полу двухсторонним скотчем или шурупами. При несоблюдении данных указаний возможно причинение ущерба здоровью, прибору или коммуникациям.



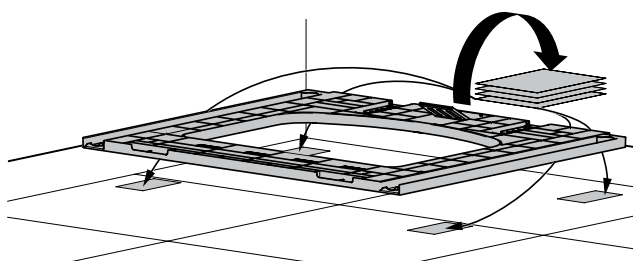
Если в помещении установлен пол с подогревом, то монтажная плита может быть установлена только при помощи двухстороннего скотча (крепежный набор входит в комплект поставки). При несоблюдении данных указаний возможно причинение ущерба здоровью, прибору или коммуникациям.

Пол без подогрева



- ▶ Складывающиеся проставки **D**
- ▶ Болты для установки монтажной плиты

Пол с подогревом



- ▶ Складывающиеся проставки **D**
- ▶ Двухсторонний скотч для установки монтажной плиты

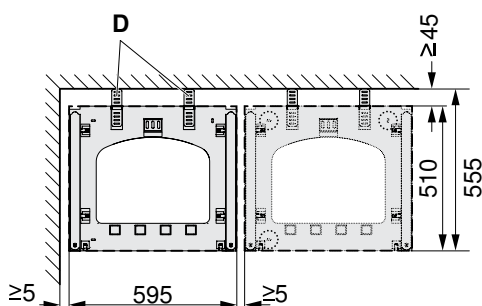
Расположение отдельно стоящего прибора



Если стиральная и сушильная машина располагаются «side by side», предусмотрите минимальное расстояние не менее 5 мм между монтажными плитами и боковыми стенами помещения и не менее 45 мм между прибором и задней стеной.



Размеры 45 и 555 действительны в том случае, если сзади прибора нет элементов установки водяных шлангов.



СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Расположение в нише



Если сушильная машина встраивается в нишу, необходимо установить ограничитель открывания дверцы с углом открывания 130° (W54086).



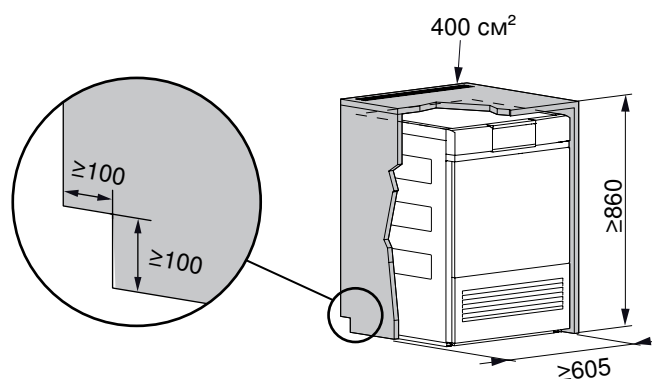
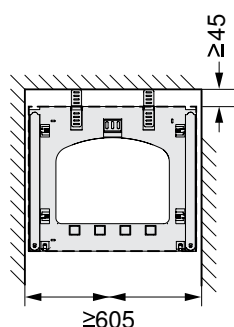
Дверца ниши (при наличии) должна быть открыта на протяжении всего процесса монтажа. Петли дверцы ниши и дверцы прибора должны быть установлены на одной и той же стороне.



Следите за тем, чтобы сливной шланг для конденсата не зажимался между задней частью прибора и стеной.



Тепло, которое вырабатывается прибором во время работы, должно выводиться из ниши. Для этого установите две вентиляционные решетки Р33002 или сделайте отверстие не менее 400 см² в нише для обеспечения притока свежего воздуха.

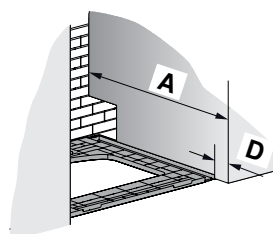
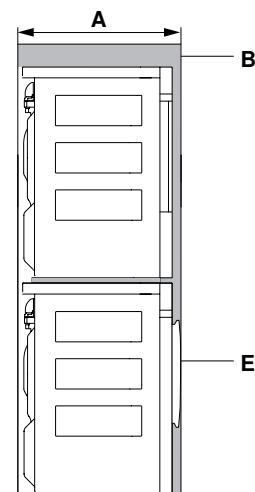
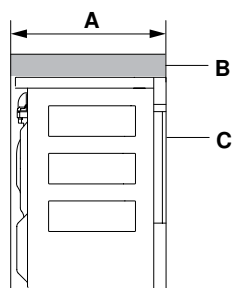


- ▶ Отцентрируйте монтажную плиту в нише.
- ▶ Ширина ниши: ≥605 мм.
- ▶ Расстояние до задней стены : ≥45 мм.

- ▶ Отверстие справа или слева для подключения прибора: ≥100 x 100 мм.
- ▶ Высота ниши: ≥860 мм.
- ▶ Вентиляционная решетка : 400 см².

Вариант 2

Вариант 1



Вариант	Расположение	Глубина ниши A	Расстояние до монтажной плиты D
1	Дверца сушильной машины С выступает из ниши В	≥605 мм	50 мм
2	Дверца сушильной машины Е утоплена в нишу В	≥645 мм	83 мм

СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

Установка

Общие рекомендации



Чтобы избежать чрезмерного повышения температуры и влажности в помещении, площадь помещения должна быть не менее 20 м³, или должно быть предусмотрено достаточное количество вентиляционных отверстий, выводящих воздух в соседнее помещение или наружу (открытые окна, вентиляционные решетки, вентиляционные системы и др.). С другой стороны, есть возможность использовать образовавшееся тепло.

Обычного вентилятора для ванной комнаты недостаточно для качественного вентилирования помещения.

Он отключается вместе со светом после установленного временного интервала.

Так как в приборе используется технология теплового насоса (Heat Pump), прибор образует гораздо меньше тепла, чем другие похожие приборы, что значительно снижает требования относительно оснащения и размеров помещения, в котором он устанавливается. Сушильные машины с технологией теплового насоса оказывают такое же влияние на окружающую среду, как отопительный вентилятор с тепловой мощностью около 700 Вт.

Выравнивать прибор можно при помощи регулируемых ножек. Помещение следует сохранять в чистоте, не допускать появления пуха и пыли.

Температура в помещении и вентиляция

Температура в помещении

Допустимая температура в помещении во время эксплуатации прибора: от 5°C до 30°C.



Для максимально экономичной работы прибора следует держать температуру в помещении как можно ниже. Температура 30°C является критической и может увеличить длительность программы сушки. Высокая температура может также привести к неполадкам прибора и сократить срок его службы.

Вентиляция

Как правило, помещения, в которых устанавливается система по уходу за одеждой, должны вентилироваться, так как при использовании этих приборов вырабатывается влага. Для каждой сушильной машины с технологией Heat Pump необходимо планировать системы притока и оттока воздуха. При удалении воздуха из помещения нужно предусмотреть доступ в помещение свежего воздуха, по меньшей мере, в таком же объеме. Если помещение закрыто, то его объем должен быть не менее 20 м³.

СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

Расположение прибора



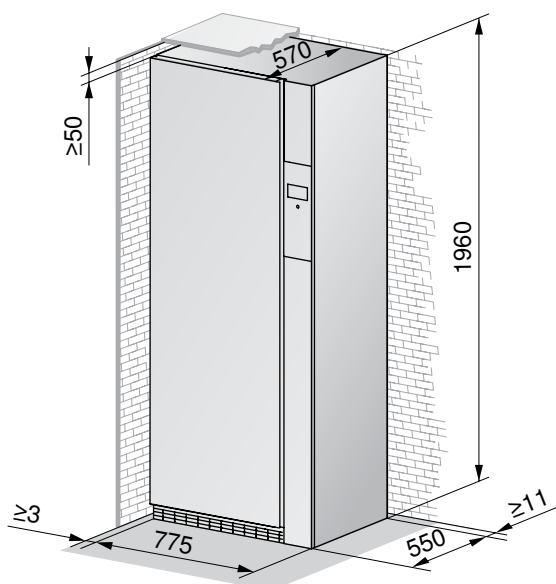
Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения. Настоятельно рекомендуется следовать инструкциям по установке прибора при размещении прибора в помещении.

- ▶ Прибор должен быть расположен горизонтально и устойчиво. Проверьте установку при помощи уровня.
- ▶ Прибор не должен качаться при неравномерной загрузке.

Расположение отдельно стоящего прибора

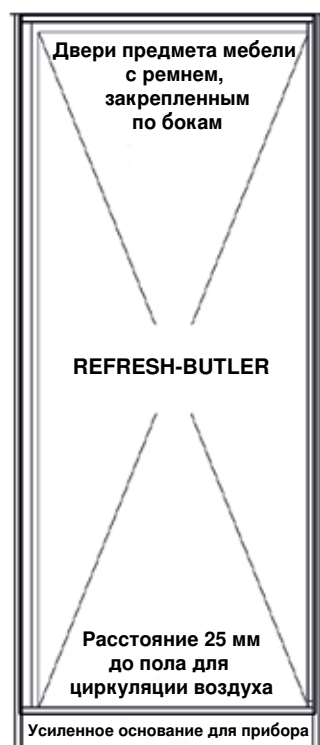
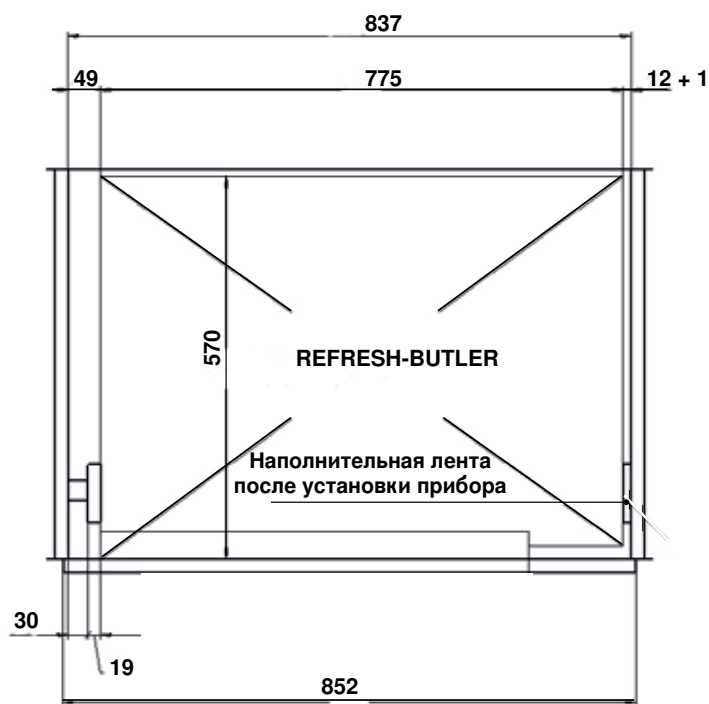
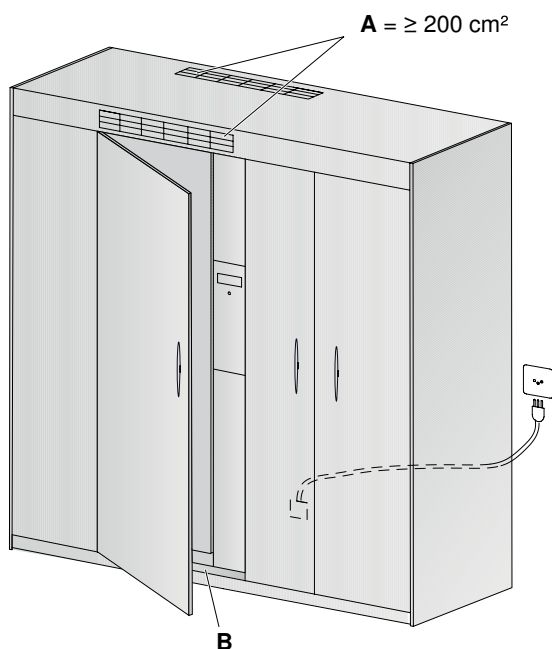


Если система по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER располагается независимо, предусмотрите минимальное расстояние не менее 3 мм до стен слева и справа.

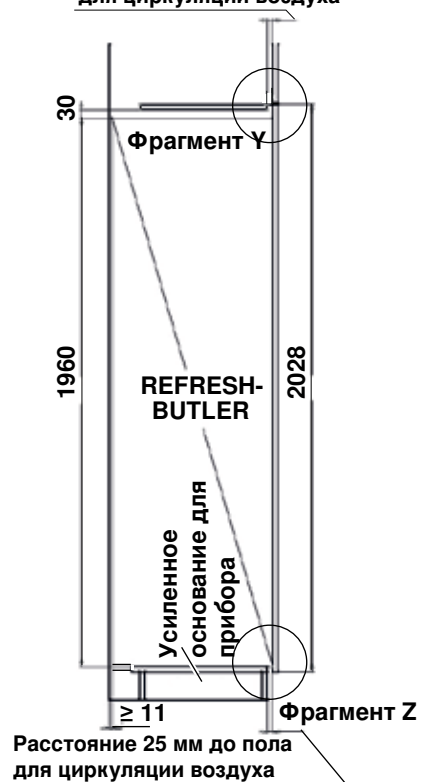


СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

Расположение в нише (декоративная панель по всей поверхности прибора, но не закрепленная на дверце прибора REFRESH-BUTLER)



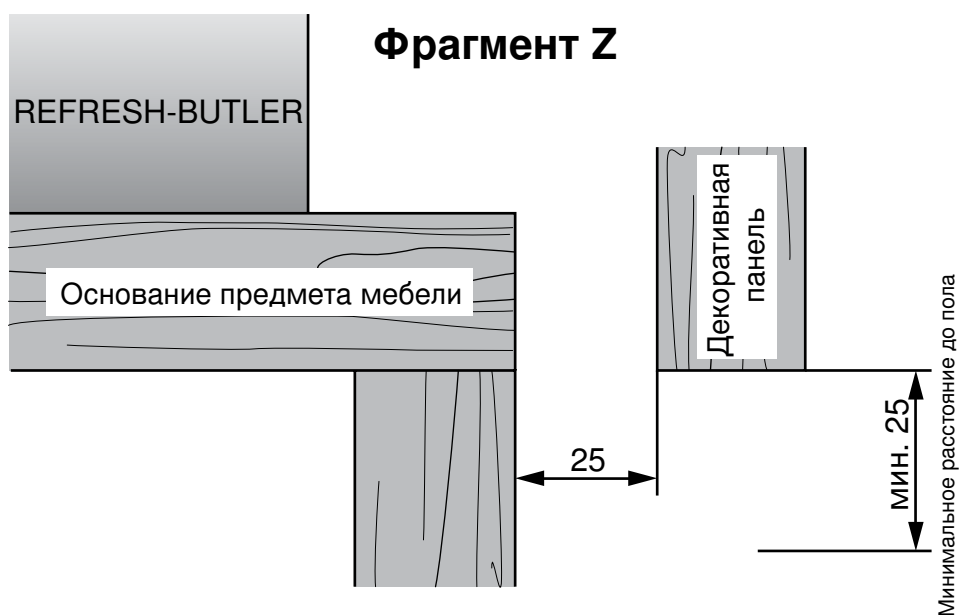
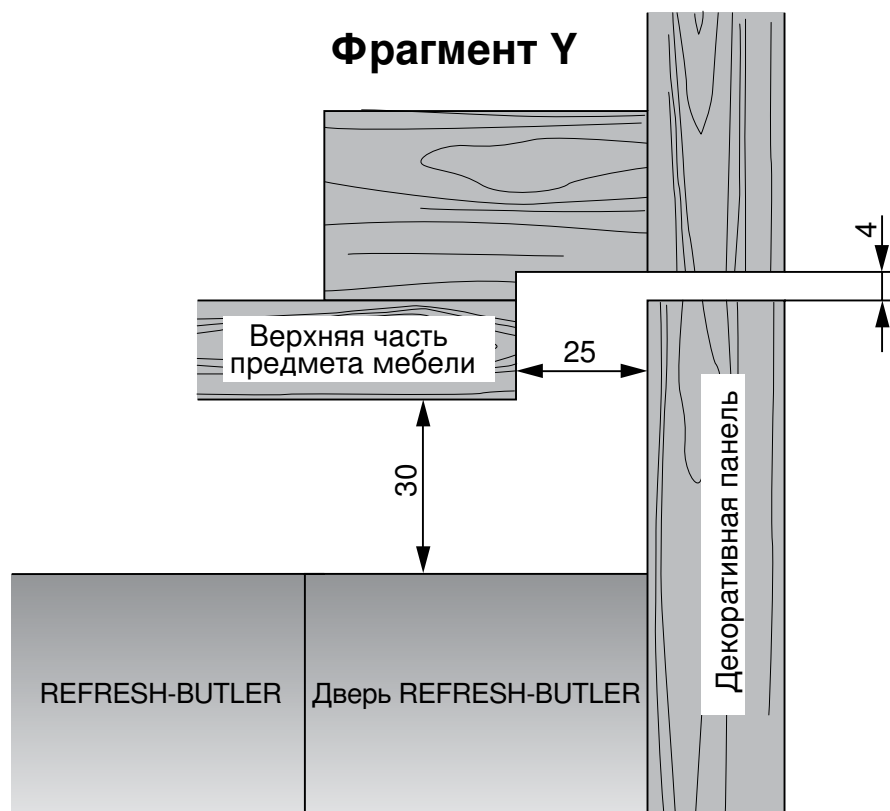
Расстояние 25 мм до потолка для циркуляции воздуха



A Вентиляционная решетка над прибором сзади или непосредственно над дверью предмета мебели

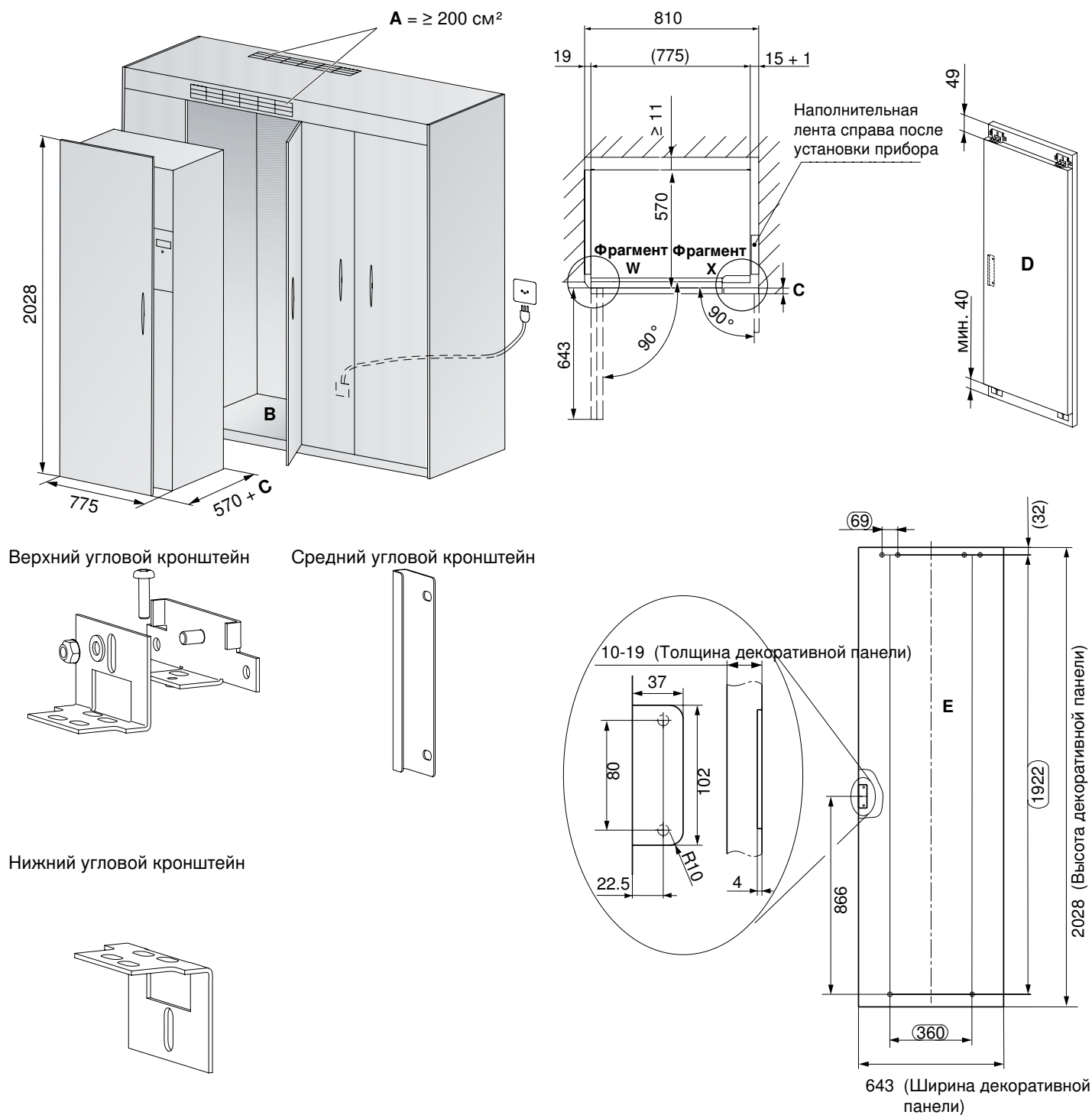
B Несущая способность основания предмета мебели не менее 170 кг

СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER



СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

Расположение в нише (декоративная панель, закрепленная на дверце прибора REFRESH-BUTLER)



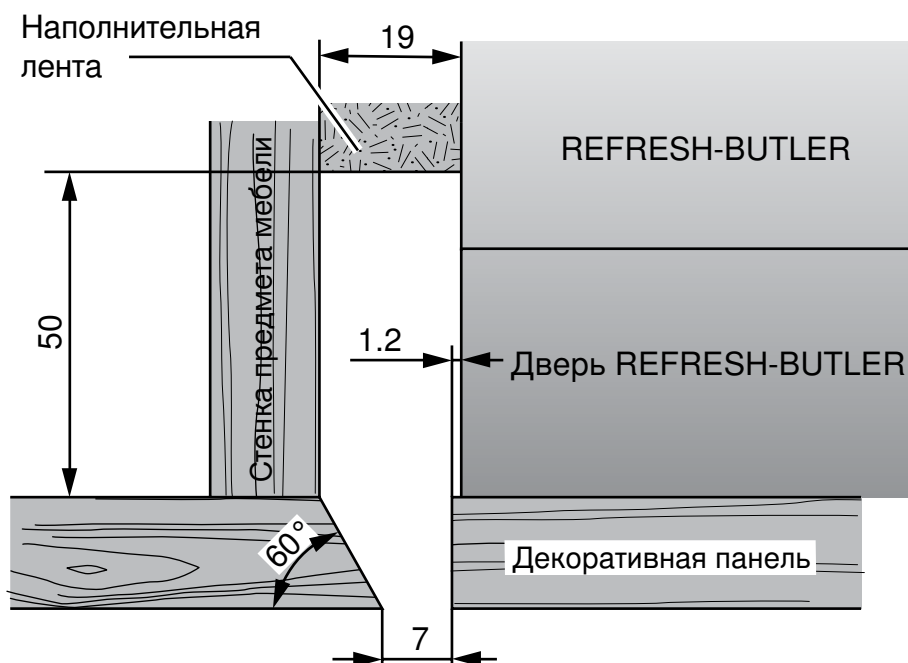
- A** Вентиляционная решетка над прибором сзади или непосредственно над дверью предмета мебели
- B** Несущая способность основания предмета мебели не менее 170 кг

- C** Толщина декоративной панели
- D** Дверь системы по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER с декоративной панелью и 5 угловыми кронштейнами*
- Максимальный допустимый вес декоративной панели: 35 кг
- E** Схема встраивания декоративной панели

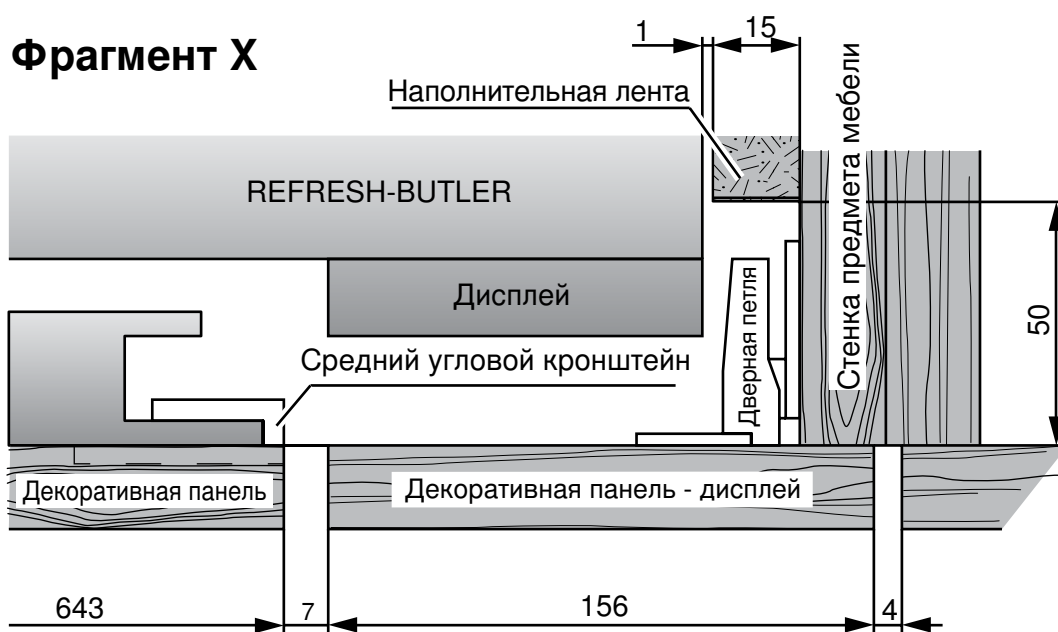
* Угловые кронштейны входят в комплект поставки

СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

Фрагмент W



Фрагмент X



ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
БОЛЕЕ
ПОДРОБНОЙ
ИНФОРМАЦИИ

Москва:
Санкт-Петербург:

+ 7 495 781 0055
+ 7 812 600 9191

www.vzug.ru
 [vzugrussia](https://www.facebook.com/vzugrussia)
 [v_zug](https://www.instagram.com/v_zug)

