Katalog NO-SE

2023/24

Indhold

3 Passion og perfektion i 110 år
4 V-ZUG betyder ansvarlighed
6 Fremtiden er nu
8 Service, rådgivning og inspiration
10 Design kombinerer funktion og æstetik
11 Excellence Line – diskret integration i dit køkken

13 Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer
26 Produktsammenligning Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer
36 Udstyr og tilbehør til Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer
40 Måltegninger

43 Ovne
49 Produktsammenligning ovne
58 Udstyr og tilbehør til ovne
60 Måltegninger

63 Skuffer
68 Vakuumskuffer
69 Varmeskuffer
71 Systemskuffer
72 Udstyr og tilbehør
73 Måltegninger

77 Mikrobølgeovne
87 Coffee-Center
90 Coffee-Center
92 Tilbehør til Coffee-Center
93 Måltegninger

95 Kogeplader
104 Produktsammenligning induktionskogeplader
113 Tilbehør
114 Måltegninger til induktionskogeplader
126 Produktsammenligning gas
129 Tilbehør
130 Måltegninger

137 Emhætter
146 Produktsammenligning loftmonterede emhætter, bordemhætter, emhætter til kogeøer og vægemhætter
150 Produktsammenligning indbygningsemhætter og udtræksemhætter
154 Tilbehør til emhætter
156 Cirkulationsfiltre
158 Måltegninger

167 Opvaskemaskiner
177 Produktsammenligning opvaskemaskiner
181 Udstyr og tilbehør
187 **Køle- og fryseskabe**
190 Produktsammenligning Supreme Line
194 Måltegninger
202 Produktsammenligning køle- og fryseskabe
206 Udstyr og tilbehør
206 Udstyr og tilbehør til køle- og fryseskabe
208 Måltegninger
213 Produktsammenligning vinkøleskabe
216 Måltegninger

219 RefreshButler
224 Måltegninger

Distributør i Norge og Sverige:

Siljander / Svingen Invest AS
Salhussvingen 27
5107 Salhus
Tlf +47 55 53 44 00
www.siljander.no
post@siljander.no

Vi tar forbehold om endringer i priser og produkter, trykkfeil og eventuelle unøyaktigheter i produktopplysninger.

ZUC

Passion og perfektion i 110 år

V-ZUG står for topmoderne apparater der er udtænkt med tanke på præcision, design og en lang driftslevetid. Vi udvikler og producerer vores produkter i Schweiz – og de begejstrer vores kunder i hele verden.

I hjertet af Schweiz
Med en passion for detaljen og en mærkbar perfektion skaber vi i Zug innovative funktionaliteter, netværksbaserede teknologier og intuitive betjeningselementer der er inkorporeret i et minimalistisk og elegant design.

Et kompromisløst engagement
Swissness betyder for os en langsigtet sikring af industri- og produktionsregionen Schweiz. Mennesker i hele verden værdsætter den typiske schweiziske innovationskraft. Derfor kan vores husholdningsapparater fås overalt i verden. I dag er vi aktive med et udvalgt Premium-sortiment i 19 lande.

Fremtiden har brug for oprindelsen
V-ZUG blev grundlagt som en familiedrevet virksomhed i Zug i 1913 og bruger sin tradition, sine rødder og sin samhørighed som grobund for en succesrig fremtid, der er forpligtet til bæredygtighed.

V-ZUG betyder ansvarlighed

At kunne bære den region vi er aktive i med os i vores mærke, fylder os med stolthed, men også med en følelse af ansvar.

For i dag, i morgen og i overmorgen
Vi tager ansvar for mennesker og ressourcer og yder vores bidrag til fremtiden – med bæredygtige projekter og fremtidsvisioner.

Forskning, udvikling og produktion i Zug
Med det visionære projekt «Technologiecluster Zug» engagerer vi os sammen med Metall Zug AG og byen Zug i en langsigtet sikring af industri- og produktionsregionen Schweiz.

For at opfylde vores høje kvalitetskrav, er det for os som schweizisk virksomhed helt centralt at have vores arbejdsplads i Schweiz og at gøre den fit til fremtiden. Indtil 2033 opstår der en helt ny bydel på vores areal i Zug. Vi reducerer pladsbehovet med opførelsen af en vertikal fabrik og øger effektiviteten i produktionen.

Undgå, reducer og kompenser
Vi bruger hele tiden mere vedvarende energi og optimerer vores processer og maskiner for at fremstille apparater fra V-ZUG effektivt, både i forhold til energi og ressourcer. Vi kompenserer for resterende CO2-udledninger. Kompensationsbidragene understøtter nyplantningen af skove i vores eget skovprojekt, V-Forest i Skotland. Vi har produceret CO2-neutralt lige siden 2020.

Fremtiden er nu

Netværksbaserede apparater er en investering i en innovativ, aktuel og inspirerende husholdning: Med V-ZUGs app kan du vælge ovenfunktioner og opskrifter alle steder fra, og sende dem til apparatet.

Alle informationer på et sted
I V-ZUGs app er der et stort udvalg af opskrifter, hvis tilberedningsindstillinger nemt kan overføres til ovnen, dampovnen eller mikrobølgeovnen. De ingredienser, du skal bruge, kan du overføre til shoppinglisten fra Bring!* i et snuptag. Vores indstillingstip EasyCook viser de bedste tilberedningstyper for mere end 250 madvarer. Du sender enhver ønsket ovnfunktion til apparatet med et klik på din smartphone eller din tablet.

Altid fuldt opdateret
Med V-ZUG-Home kan du overføre nye funktioner og softwareopdateringer til apparatet både nemt og hurtigt. Mange af køkkenapparaterne samt Adora apparater til *laundry appliances* er netværksbaserede som standard. Alle apparater med V-ZUG-Home er forberedt til digitalSTROM-platformen og kan integreres i denne.

V-Kitchen App: Ideer fra professionelle schweiziske kokke
Udvidelsen til V-ZUG-appen byder på inspirerende opskrifter og nyttige tips fra schweiziske eksperter såsom Tiptopf og Annemarie Wildeisen.

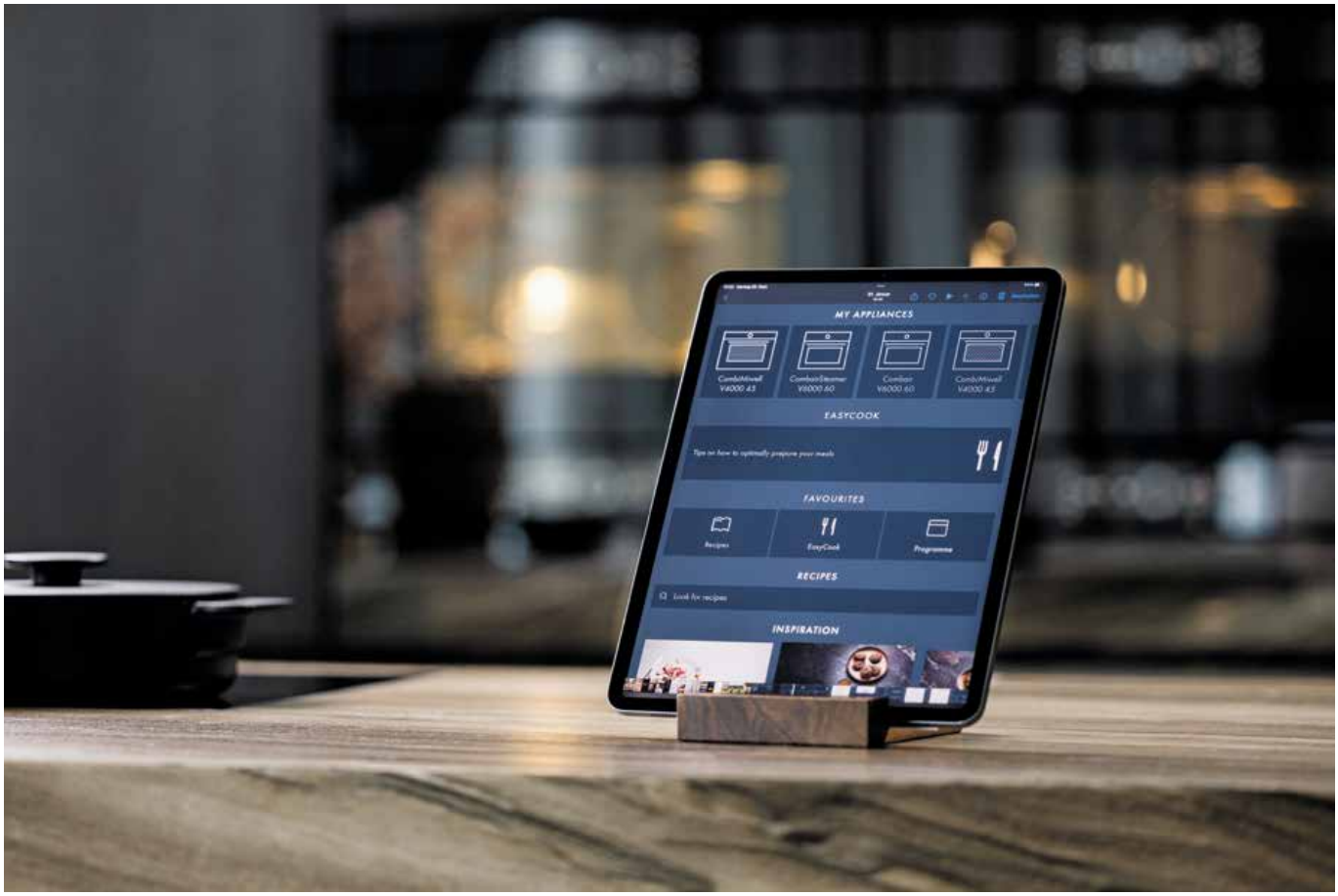
Udnyt fordelene ved V-ZUG-Home med dette netværkskompatible apparat.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Bring!

*Bring! Er en app og tjenesteydelse fra Bring! Labs AG



digitalSTROM

Service, rådgivning og inspiration

Over en tredjedel af alle vores teams tager sig alene af rådgivning og af kundernes ve og vel – før, under og længe efter de har købt et apparat.

Teknisk support
Førsteklasses, uddannede serviceteknikere sørger hurtigt og uden problemer for en årelang og upåklagelig drift af apparaterne. Vores reservedelsgaranti garanterer 15 års funktionsevne på alle apparater fra V-ZUG.

Hjælp med beslutningen før købet
I V-ZUG Studios står udvalgte produkter fra det aktuelle sortiment til køkkenet og pleje af tekstiler til din rådighed, så du kan opleve dem. Vi viser fordelene og forklarer dig om funktionen på apparaterne samt tilberedningen af forskellige kulinariske retter.

Rådgivning efter købet
Vores fagfolk hjælper dig med at udnytte alle mulighederne på apparaterne ved gratis demonstrationer i V-Zug Studios eller ved en rådgivning hjemme hos dig.

Instruktionsvideoer
Ved spørgsmål til idriftsættelse og til funktioner på apparaterne er vores instruktionsvideoer en god hjælp. De leder dig trin for trin gennem forskellige scenarier og erstatter komplicerede betjeningsvejledninger.

Forfinelse af kogekunsten
Det alsidige udvalg af madlavningskurser i V-ZUG Studios samt på vores partner-kokkeskoler giver dig inspiration og viser, hvilke funktioner på apparaterne der understøtter dig allerbedst i den tilberedning, du vil lave.

Design kombinerer funktion og æstetik

Apparater fra V-ZUG har deres helt egen karakter og adskiller sig med deres enkelthed og elegance.

Ikonisk
En passion for hver enkelt detalje betyder for os, at vi ikke skyr nogen anstrengelser under udvikling og tests. Således har vi udviklet Excellence Line. Et design, der imponerer helt fra funktion og æstetik og til brugervenlighed, og som bæres frem af en enestående enkelthed.

Intuitiv
Enkeltheden når sit absolutte højdepunkt i den intuitive betjening af apparaterne. Dem har vi perfektioneret helt ned i detaljen med den hensigt at holde processerne til den helt rigtige indstilling af dit apparat som enkle som mulige. På dampkogerne, ovnene og mikrobølgeovnene fra Excellence Line ligger nøglen til dette i det store TouchDisplay i kombination med den revolutionerende CircleSlider.

Harmoniseret
Apparater fra V-ZUG udmærker sig ved deres tidløshed og lange driftslevetid. På grund af det ensartede design på tværs af produkterne kan du kombinere apparaterne lige som du vil – og tilsammen danner de en elegant produktserie, der er fuld af karakter.

Excellence Line – diskret integration i dit køkken

Apparaterne fra Excellence Line fyger sig harmonisk ind i arkitekturen og atmosfæren i dit køkken med deres puristiske design.

Puristisk design
Apparaterne fra Excellence Line er reduceret ned til det allermest væsentlige. De opfanger farver og materialer fra omgivelserne via spejlglasset på fronterne. I slukket tilstand trækker apparatet sig helt tilbage. I et køkken uden greb kan man give helt afkald på grebene på dampkogerne og ovnene takket være AutoDoor. Modeller med greb virker overbevisende med en ergonomisk forarbejdning, der er nøjagtig i detaljen. Designet af grebet, der er helt uden krummelurer, letter den udvendige rengøring af apparaterne.

Interaktiv betjening
Apparaterne udmærker sig ved en enorm brugervenlighed og gør det muligt at opnå de perfekte resultater i madlavningen, både som erfaren kok eller hvis man bare laver mad ind i mellem.

Sort spejlglas

Platin spejlglas

V
ZUG

Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer

Til alle, der nyder livet – med god smag og en sund livsstil.

Dampkogning – enkelt, hurtigt og alsidigt

Enkelt
Intelligente programmer gør betjeningen af apparatet og dermed tilberedningen af retterne helt enkel. Ved brug af programmet GarAutomatik registrerer apparatet mængden og størrelsen på maden og vælger automatisk den bedste rækkefølge på ovenfunktionen med den nøjagtige, påkrævede temperatur og varighed. Derudover informerer EasyCook-tips til indstillingerne om den optimale tilberednings-metode til en masse forskellige madvarer.
Det puristiske design på vores nye Excellence Line og de automatiske rengøringsprogrammer på apparaterne reducerer behovet for vedligeholdelse til et minimum.

Schnell
Anvendelsen af varmluft med dampbehandling accelererer tilberedningsprocessen, bruner ensartet og udtørrer ikke maden. Når det skal gå stærkt, er CombiSteamer V6000 PowerSteam med Power-programmerne det bedste valg.

Alsidigt
Tilbered grøntsager med damp, bag et sprødt brød, opvarm en forkogt ret eller tilbered kød skånsomt – CombiSteamer og CombairSteamer byder på den egnede ovnfunktion til ethvert behov.

Steaming med appen
Alle apparater i Excellence Line (Komforttrin V2000 til V6000) kan netværksforbindes og leverer informationer om deres driftsstatus via appen V-ZUG. Hvis du er usikker på om et apparat er slukket eller ej, kan du bede om status på apparatet via din smartphone. Fra komforttrin V4000 indeholder appen valgfunktionen EasyCook, med hvilken den foreslåede tilberedningsmetode formidles direkte til apparatet efter ønske.
Ved en indstillet forskudt start viser appen den resterende driftstid og sluttidspunktet.

4
3
2
1

En dampkoger til ethvert behov

Et apparat, der kan det hele eller to ovne for fleksibel madlavning – med vores apparater kan du lave mad helt efter din egen smag og behag. Vores sortiment omfatter nu et apparat, som du kan tilberede maden endnu hurtigere med.

Vi byder på en række modeller, der retter sig mod kravene i forbindelse med fleksibel madlavning. Du har valget mellem Steamers, CombiSteamers og CombairSteamers.

Steamer
Skånsom dampning i vores steamers er en opskrift med succes når du tilbereder grøntsager, fisk og andet mad. Dampovnen er en praktisk hjælp i hverdagen med sin regenereringsfunktion der hjælper med at opvarme allerede tilberedt mad hurtige, sundt og pålideligt.
Steameren fås i komforttrin V4000.

CombiSteamer
I mere end tyve år har vores populære Comb-iSteam- ers kombineret dampfunktioner og varmluft med perfekte resultater. Eksempelvis ved mørstegning eller professionel bagning skaber varmluften en god varme, mens dampen og Electronic Steam System (ESS) sørger for en passende luftfugtighed. Så tørrer madvarerne ikke ud og deres overflade forbliver sprød og gyldenbrun. CombiSteamer findes i komforttrin V4000 og V6000. De er det perfekte supplement til en ovn – begge apparater byder på fuld fleksibilitet, når du laver mad.

Vores nye CombiSteamer V6000 PowerSteam byder på endnu flere muligheder i et enkelt apparat. Den kombinerer en fuldgyldig CombiSteamer med en mikrobølgeovn af høj kvalitet. Den samtidige brug af de tre ovnfunktioner Varmluft, Damp og Mikrobølger giver mulighed for unikke tilberedningsprocesser, hurtigere men mere skånsomt end hvad damp kan alene.

CombairSteamer
Vores CombairSteamers er ovne med masser af funktioner og ekstra dampfunktioner. De byder på de klassiske funktioner på en ovn såsom Varmluft, Over-/Undervarme og Grill og kan også aktivere bestemte funktioner på en dampkoger ved behov. CombairSteamers fås som startmodellerne V2000 og topmodellerne V6000.

Excellence Line: Markant og alligevel elegant
Apparaterne i Excellence Linefås i komforttrin V2000, V4000 og V6000. I komforttrin V6000 fås de uden greb efter ønske og passer dermed perfekt ind i køkkener uden greb.

Størrelser på apparater
Forskellige højder gør det muligt at udforme køkkenet individuelt og at kombinere flere apparater ved siden af eller over hinanden, eller for eksempel at kombinere dem med en WineCooler som en blok .

Standardapparater

60 cm

60 cm

Apparater, der fås i denne størrelse:
CombairSteamer
Ovne

Kompakte apparater

60 cm

45 cm

Apparater, der fås i denne størrelse:
CombiSteamer
Steamer
Ovne
CoffeeCenter
Combi Miwell
WineCooler

Fra hverdagskøkken til raffineret køkken

De forskellige indstillinger på dampovnen, CombiSteamer og CombairSteamer giver mulighed for kreative tilberedninger til hverdagen, så du stråler som en restauratør.

Dampning – blid stegning
Ovnfunktionen Dampning giver mulighed for en skånsom tilberedning af grøntsager og bevarer vitaminer og mineralstoffer. Tilberedningen er desuden ret nem og kræver ingen konstant overvågning. Maden kan ikke koge over og brænder ikke på.

Mørstegning – perfekt stegt kød
Perfekt til kødelskere: Indstillingen Mørstegning sammen med madsensoren tilbereder kødet perfekt ved et tryk på en knap – og det endda præcis på det ønskede serveringstidspunkt.

Regenerering – Opvarmning uden at miste kvaliteten
Programmet Regenerering opvarmer tilberedte retter og Convenience-produkter. Så kommer retterne hurtigt på bordet i hverdagen – som var de frisk tilberedte. Kombinationen af damp og varmluft hindrer, at man mister både fugt og kvalitet. Der kan vælges mellem tre funktioner: Regenerering, Automatisk regenerering med fugt og Automatisk regenerering, sprød. Flere retter kan opvarmes samtidigt på flere forskellige riller og uden at de skal tildækkes med Automatisk regenerering, sprød. Her indstiller apparatet automatisk den rigtige tilberedningsvarighed og fugtighed.

Varmluft og fugt
Madlavning i to plan – Småkager på to plader, quiche eller kager: Alt er muligt takket være tilberedningsmetoden, der fordeler varmen optimalt i ovnen og sørger for ventilation. Ovnfunktionen Varmluft egner sig perfekt til gratiner og souffleer. Tilberedningstiden forkortes og maden tørrer ikke ud.

Wellness – til små gaver og afslapning
Værter kan tilbyde deres gæster varme, forfriskende klude (som kaldes Oshibori i Japan) som en lille overraskelse. Med programmet Wellness kan du opvarme Oshibori, omslag, kirsebærkernepuder eller sten til Hot Stone-massage. Anvendelsen kan indstilles med få greb og er så tilgængelig med et tryk på en knap.

GarAutomatik – ingen manuel indstilling påkrævet
Til mindre øvede kokke og folk, der ikke vil bekymre sig om tilberedningsmetoder og -tider, er GarAutomatik det helt rigtige. Apparatet vælger selv den bedste rækkefølge af de forskellige ovenfunktioner og indstiller fugten i ovnen med den præcist påkrævede temperatur og varighed. Sensorerne, der automatisk registrerer mængde og størrelse på maden, gør dette muligt. Så behøver kokken næsten ikke bekymre sig om mere.

Professionel bagning – med skorpe, men uden udtørring
Brød, boller og hævet fletbrød bliver rigtig gode med indstillingen Professionel bagning ved et tryk på en knap, og bliver bagt som kom de lige fra bageren. Denne indstilling kan bruges til at lade dejen hæve, og den leverer den ideelle temperatur og fugtighed, så den er klar til bagning så hurtigt som muligt. Kombinationen af varmluft og damp sørger for at brødet ikke tørrer ud under bagningen, og at det får en flot gyldenbrun skorpe. Bagværk bliver særligt let og luftigt i denne indstilling.

Vacuisine – metoden til professionelle kokke
Vacuisine eller sous-vide er langsom stegning ved lave temperaturer (under 100°C) i vakuumforseglede poser. Med vores dampkogere, CombiSteamers og CombairSteamers i kombination med vakuumskuffen laver hobbykokke mad lige som professionelle kokke, helt ukompliceret og uden stress. For at have tid til gæsterne indsættes kødet allerede flere timer på forhånd u CombiSteameren og kan derefter serveres perfekt stegt på det ønskede tidspunkt.

Mere plads til ren luksus

Den nye CombiSteamer V6000 45L Grand er et ikon. Dette apparat med den imponerende størrelse inkorporerer en ny dimension af dampning og bagning og begejstrer både design-entusiaster og hobbykokke.

Den nye CombiSteamer har en bredde på 90 centimeter. Den afspejler tidsånden på fineste vis i det enkle design der kendetegner Excellence Line, og tager fat i de helt aktuelle trends inden for madlavning. Uanset om det er bagning eller dampning, forener dette livsstilsobjekt fordelene fra damp med de gode kvaliteter ved varmluft – kompetencen inden for damp hos V-ZUG opnår helt nye højder.

Størrelsen og hele æstetikken på CombiSteamer V6000 45L Grand tiltaler mennesker, der lægger særligt stor vægt på et luksuriøst og repræsentativt køkken. Samtidig byder den på fleksibilitet og komfort til krævende hobbykokke. Den innovative teknologi baner vejen for kulinariske resultater på allerhøjeste niveau – med de velfungerende fordele fra dampning: Hurtigt, alsidigt og sundt.

Nye dimensioner i et udsøgt design
Markant i størrelsen, men diskret i designet fra Excellence Line: Diskrete greb, den fineste forarbejdning og materiale af høj kvalitet præger den helt unikke elegance på dette eksklusive apparat. CombiSteamer V6000 45L Grand fås i de to spejlglasfarver sort og platin, og egner sig perfekt il at være i midtpunktet i dit køkken. Den kan desuden kombineres uden generende overgange med alle andre apparater i Excellence Line, for eksempel ved siden af en ovn, en WineCooler eller en fuldautomatisk, indbygget kaffemaskine.

På modellerne uden greb gør AutoDoor det muligt at åbne og lukke apparatets låge automatisk ved at berøre displayet. Denne kombi-dampkoger styres også hurtigt og intuitivt med den revolutionerende CircleSlider på det store grafiske touchscreen-display.

Mere plads – måbende gæster
Til familien og ved særlige lejligheder med mange gæster: Ovnen har plads til to kyllinger ved siden af hinanden, et stort brød til en brunch med vennerne eller lange madvarer såsom baguettes eller fisk. Det er også nemt at tilberede store mængder af bagværk såsom cupcakes på en gang. Til store middage kan du tilberede passende mængder af grøntsager eller fisk på en gang, så sparer du noget tid.

TwinHeat-teknologi: Målrettet fordeling af varmluft
CombiSteamer V6000 45L Grand anvender to separate varmeelementer. De er udvikle specialt til den 90 centimeter brede ovn og giver mulighed for en ensartet opvarmning og fordeling af luften i ovnen – for en særlig skånsom tilberedning.

Hurtig opvarmning, ensartet varmefordeling
Store mængder af grøntsager er ingen udfordring for CombiSteamer V6000 45L Grand. Takke være de to konventionsblæsere fordeler dampen sig hurtigt og ensartet i hele ovnen, så mad på flere riller tilberedes yderst skånsomt.

Varmluft med dampbehandling skaber særligt sprøde resultater på souffleer bagværk og dybfrosne produkter. På den store bageplade er der altid plads nok til at fordele maden optimalt, så alle områder udsættes ensartet for den varme luft.

Også ved opvarmning af mad opnår du perfekte resultater, uden at det tørrer ud.

4
3
2
1

Den hurtigste Kombi-dampovn – kompromisløs og skånsom

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam er en fuldgyldig CombiSteamer og et high end-mikrobølgeapparat på samme tid. Den byder på en masse tilberedningsmetoder i et enkelt apparat.

Vores nye kombiapparat er den hurtigste kombi-dampovn på markedet. Den kan alt det, som vores veletablerede modeller kan. Den damper og bager på rekordtid og beholder samtidig kvaliteten, farven, teksturen og smagen i maden. Den integrerede inverter-mikrobølgeovn kan enten anvendes alene eller i kombination med kombi-dampovn. Den damper en kartoffel 30% hurtigere og opvarmer alle typer af måltider op til 40% hurtigere. Hovedforskellen mellem bagning og opvarmning i en mikrobølgeovn består i at dampen forhindrer en udtørring af madvarerne.

Sparer ressourcer og plads
Hvis der kun er en niche til overs i dit køkken, efter du har indbygget den påkrævede ovn, er dette kombiapparat den ideelle løsning. Enhver madlavningsteknik er dækket i forbindelse med ovnen, og du kan nyde godt af et utal af muligheder og den maksimale fleksibilitet, når du laver mad. Der er ikke behov for en separat, indbygget eller fritstående mikrobølgeovn.

Tidsmæssig fordel:
Tilberedningstid i almindelig kombi-dampovnen:* 40 minutter

Tilberedningstid i den nye PowerSteamer:** 24 minutter (–40%)

Energieffektiv og skånsom for madvarerne
I modsætning til almindelige mikrobølgeovne, der afgiver deres effekt i impulser, afgiver inverter-mikrobølgeovnen i PowerSteam den påkrævede effekt konstant. Det giver mulighed for en præcis, ensartet opvarmning af retter, der bevarer vitaminerne og undgår en lokal overophedning. Følsomme madvarer såsom chokolade og smør kan smeltes skånsomt. På grund af inverter-teknologien og den dermed forbundne, forbedrede energifordeling kan de tre ovnfunktioner – Varmluft, Damp og Mikrobølger – bruges samtidigt helt uden problemer. Den gennemtænkte konstruktion af apparatet fordeler mikrobølgerne præcist i ovnen og sørger her for en ensartet opvarmning af retterne.

Tilberedning af vores opskrift med blomkål på rekordtid.

* Opskrift i CombiSteamer (S1) | ** Opskrift i den nye PowerSteamer (P10)

Intelligente ovnfunktioner med power

De mange ovenfunktioner i den nye CombiSteamer V6000 45M PowerSteam tager det bedste fra alle varmeteknikker. Mikrobølgeovnen sørger for ekstra effekt, som aktiveres automatisk i de nye ovnfunktioner.

PowerSteam
PowerSteam kombinerer damp med mikrobølger i en enkelt driftstilstand, hvorved tilberedningstiderne forkortes med op til 30 %. På grund af den kortere tilberedningstid bibeholdes madens tekstur og smag sammen med kvalitet, vitaminer og farve.

PowerVarmluft
Med PowerVarmluft steges maden op til 30 % hurtigere, uanset om det er kager eller stegte grøntsager. Kombinationen af varmluft og mikrobølger giver en saftig ret med en flot overflade.

PowerRegeneration
Med ovnfunktioner PowerRegeneration giver varmluft, mikrobølger og damp en tidsbesparelse på op til 40 % i forhold til almindelig opvarmning. Udvalgte madvarer eller hele færdigretter opvarmes på rekordtid uden at tørre ud.

Optøning
I ovnfunktioner Optøning findes der optioner, der er afstemt optimalt til den pågældende madvare. Du kan vælge Optøning generelt, Optøning af kød og Optøning af brød individuelt – for ensartede resultater, uden at opvarme maden.

PowerVarmluft med damp
Ovnfunktioner PowerVarmluft med damp accelererer tilberedningen og sørger for en god gennemvarmning af resultaterne. Kombinationen af varmluft, mikrobølger og damp gør retter såsom kylling og lasagne sprøde udenpå og saftige indeni.

Komfortabel og let at pleje

Takket være den eksterne dampgenerator er vores dampkogere rigtig nemme at rengøre. Den manuelle indsats til rengøring begrænser sig til et absolut minimum.

Hurtig rengjort og klar til næste omgang
Rengøringen af ovnrummet tager kun ganske lidt tid. Pladeholderne kan tages af, så du har uhindret adgang. En yderligere årsag til den nemme rengøring er at dampen produceres i en ekstern dampgenerator. Derfor kommer der kun ren damp ind i ovnrummet og der kan slet ikke opstå kalkaflejringer. En klimasensor overvåger fugtigheden under dampkogningen og regulerer den optimale dampmængde – til sidst er der praktisk talt ingen resterende vand tilbage. Apparatet melder desuden ud om det optimale tidspunkt for afkalkning af dampgeneratoren – en proces der kan klares ved hjælp af et automatisk program.

Excellence Line: nem at rengøre takket være en innovativ teknologi og et puristisk design
Dampovne og CombiSteamers med ovnrum i rustfrit stål i den nye Excellence Line kommer til at stråle igen uden besvær. Tilsmudsninger fjernes af automatiske programmer. Og vi har udviklet en specialrenser til genstridige rester – SteamerCleaner. Takket være opvarmningen under bunden fordamper det resterende vand i ovnrummet for det meste af sig selv. Den lille mængde af resterende vand samler sig i et nyt fordybet område på bunden af ovnrummet og kan fjernes helt med en enkelt aftørring.

Produktsammenligning - Excellence Line
Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer

	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000 45L Grand
Side i brochuren	28	29	30
Versioner			
Sort spejlglas | Platin	● | ●	● | ●	● | ●
AutoDoor	● *		● *
LED-belysning | Halogenbelysning	● | o	o | ●	● | o
Automatisk belysning ved åbning af låge	●		●
Volumen på ovnrum (l) 69 | 68 | 49 | 41	● | o | o | o	● | o | o | o	o | ● | o | o
Apparatets højde (cm) 60 | 45	● | o	● | o	o | ●
Apparatets bredde (cm) 90 | 60	o | ●	o | ●	● | o
Ovnrum i rustfrit stål			●
Ovnrum DualEmail	●	●	
Energiklasse	A+	A+	A
Eksklusivt V-ZUG-udstyr			
Vacuisine | præcis indstilling af grader	● | ●	● | ●	● | ●
Dobbelt varmluftblæser med TwinHeat			●
GarAutomatik med Climate Control System (CCS)	●		●
Mørstegning	●		●
Regenerering | PowerRegenerering | Automatisk regenerering	● | o | ●	● | o | o	● | o | ●
Professionel bagning	●	●	●
Madsensor	●		●
Elektronisk dampsystem (Electronic Steam System (ESS))	●	●	●
Integrerede opskrifter | Favoritter | EasyCook	● | ● | ●	● ** | ● | o	● | ● | ●
Egne opskrifter	●		●
V-ZUG-Home	●	●	●
Indstillinger			
Damp | PowerSteam	● | o	● | o	● | o
Over-/Undervarme og fugt/Eco	●	●	
Varmluft/Varmluft med dampbehandling/Fugt/Eco	●	●	●
PowerVarmluft/PowerVarmluft med damp			
Maks.temperatur for varmluft | Over- og undervarme	230 | 230	230 | 230	230 | –
PizzaPlus	●	●	
Grill | Grill med konvektion	● | ●	● | ●	● | ●
Mikrobølgefunktion			
Optøningsfunktion			
Wellness	●	●	●
Hygiejne	●	●	●
Holde varm-funktion	●	●	●
Betjening og Visning			
Funktionen Tast vandtilslutning/Dampnedbrydning			
Afkalkningsprogram	●	●	●
TouchScreen med brugertilpasning og CircleSlider	●	●	●
Sprog	16	16	16
Visning af klokkeslæt | Timerfunktion	● | ●	● | ●	● | ●
Automatisk omstilling fra sommer- til vintertid	●	●	●
Fuldt udtræk	● *	● *	●

● findes | o findes ikke | * valgfri

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

AutoDoor

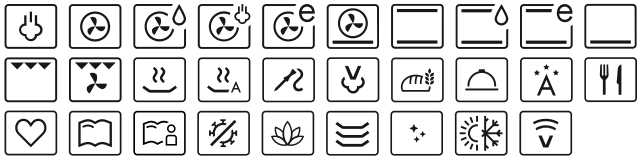
Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombairSteamer V6000 60 AutoDoor

Denne ovn i høj kvalitet med ekstra dampfunktioner er nem at bruge takket være den automatiske døråbning/-lukning.

Udstyr



Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Ovenrummet DualEmaille
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS) · Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor		
Spejlglas sort	**23049**00007	Kr. 77 900,-
Spejlglas Platinum	**23049**00012	Kr. 77 900,-

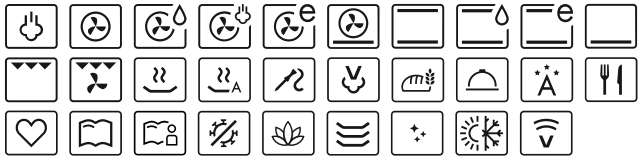
Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombairSteamer V6000 60

En ovn i høj kvalitet suppleret med ekstra dampfunktioner til alsidig madlavning. Også egnet som erstatning for ovn.

Udstyr



Betjening og display

- Grafisk fuldfarvedisplay
- Touchscreen med CircleSlider
- Display, som kan brugertilpasses
- Antal sprog i visningen 16
- Nem rengøring af lågen
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af tid på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af ovnrummet med forvarmning
- Ovnrum DualEmail
- Inklusive opskriftsbog
- Automatisk lys ved afslutning af program
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-madsensor
- LED-belysning
- Automatisk regenerering, Mørstegning, GarAutomatik

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS) · Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**23038**00009	Kr. 69 400,-
Spejlglas Platinum	**23038**00014	Kr. 69 400,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Fuldudtræk findes under tilbehør
Apparater med artikel nr. 23049... - Fuldudtræk 1060516 (Kr. 4 020,-)
Apparater med artikel nr. 23038... - Fuldudtræk 1060516 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombairSteamer V2000 60

Ovnen med grundlæggende dampfunktioner. Også egnet som erstatning for ovn.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret DualEmaille
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

A+ Energi-effektivitet | ECO Standby | Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**230360**0007	Kr. 57 800,-
Spejlglas Platinum	**230360**0012	Kr. 57 800,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (**Kr. 1 120,-**)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060516 (**Kr. 4 020,-**)

AutoDoor

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

CombiSteamer V6000 45L Grand

Den 90 cm brede kombi-dampovn med automatisk døråbning/-lukning kombinerer fordelene ved damp og varmluft og imponerer med sin størrelse og æstetik – V-ZUGs dampovnskompetence når nye dimensioner.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 897 x 570 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS) · Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor, Underenhed		
Spejlglas sort	**23046**00007	Kr. 153 400,-
Spejlglas Platinum	**23046**00012	Kr. 153 400,-

CombiSteamer V6000 45L Grand

Den 90 cm brede kombi-dampovn kombinerer fordelene ved damp og varmluft og imponerer med sin tørrelse og æstetik – V-ZUGs dampovnskompetence når nye dimensioner.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 897 x 570 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS) · Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Underenhed		
Spejlglas sort	**23034**00007	Kr. 145 900,-
Spejlglas Platinum	**23034**00012	Kr. 145 900,-
Spejlglas Pearl	**23034**00017	Kr. N/A

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-.)
Fuldudtræk medfølger

AutoDoor

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam AutoDoor

Den hurtigste kombi-dampovn med integreret inverter-mikrobølgeovn og automatisk døråbning/-lukning giver op til 40 % tidsbesparelse med fantastiske tilberedningsresultater.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet skærmdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	5100 W	25 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor		
Spejlglas sort	**230470**0004	Kr. 90 500,-
Spejlglas Platinum	**230470**0010	Kr. 90 500,-

Spejlglas sort

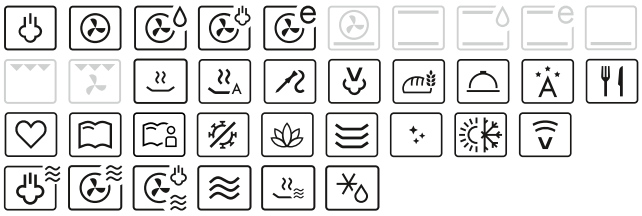
Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Den hurtigste kombi-dampovn med integreret inverter-mikrobølgeovn giver op til 40 % tidsbesparelse med fantastiske tilberedningsresultater.

Udstyr



Betjening og display

- Fuldfarvet skærmdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	5100 W	25 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**230410**0007	Kr. 83 500,-
Spejlglas Platinum	**230410**0012	Kr. 83 500,-
Spejlglas Pearl	**230410**0017	Kr. N/A

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)

Fast vandtilslutning

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

Maksimal komfort: Ingen manuel påfyldning af vandtanken takket være den faste vandtilslutning og den automatiske døråbning/-lukning.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet
- Fast vandtilslutning

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS) · Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor, Fast vandtilslutning		
Spejlglas sort	**23045**00004	Kr. 73 800,-
Spejlglas Platinum	**23045**00009	Kr. 73 800,-

Fast vandtilslutning

Spejlglas sort

Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

CombiSteamer V6000 45F

Takket være den faste vandtilslutning er det ikke længere nødvendigt at fylde vandtanken manuelt med dette populære kombiapparat – apparatet regulerer vandtilførslen og -afløbet automatisk.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet
- Fast vandtilslutning

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS) · Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fast vandtilslutning		
Spejlglas sort	**2303**00004	Kr. 64 900,-
Spejlglas Platinum	**2303**00014	Kr. 64 900,-
Spejlglas Pearl	**2303**00005	Kr. N/A

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1046041 (Kr. 3 340,-)

AutoDoor

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombiSteamer V6000 45 AutoDoor

Dampning og bagning på det højeste udstyrsniveau med automatisk døråbning/-lukning.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor		
Spejlglas sort	**23043**00004	Kr. 64.900,-
Spejlglas Platinum	**23043**00009	Kr. 64.900,-

Spejlglas Pearl

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombiSteamer V6000 45

Det populære kombiapparat til dampning og bagning. Takket være GarAutomatik sørger dette apparat selv for de nødvendige indstillinger for tid og temperatur.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**2303**200006	Kr. 57.500,-
Spejlglas Platinum	**2303**200016	Kr. 57.500,-
Spejlglas Pearl	**2303**200007	Kr. N/A

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1046041 (Kr. 3 340,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CombiSteamer V4000 45

Et kombiapparat udstyret med alle de grundlæggende funktioner, du har brug for til dampning og bagning.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**23031**00004	Kr. 51 800,-
Spejlglas Platinum	**23031**00009	Kr. 51 800,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1046041 (Kr. 3 340,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Steamer V4000 45

Dampovnen med regenerationsfunktion er det ideelle supplement til ovnen.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Kogekammeret rustfrit stål
- EasyCook med filterfunktioner

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 569 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

ECO Standby | Electronic Steam System (ESS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**23026**00006	Kr. 40 700,-
Spejlglas Platinum	**23026**00011	Kr. 40 700,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1046041 (Kr. 3 340,-)

Udstyr og tilbehør - Excellence Line
Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1	Opskriftsbog „Steaming - Med lidenskab for detaljen“	1063761	Kr. 640	■	■	■	●	■	●	
2	Opskriftsbog „Bag - Med lidenskab for detaljen“	1063751	Kr. 720					●	●	
3	Opskriftsbog “PowerSteaming - Med lidenskab for detaljen”	1062689	Kr. 590		■ (1)					
4	Brochure til Vacuisine – inspirerende skrifter fra dygtige kokke og alt, hvad du skal vide om Vacuisine (sous vide-stegning)	1029752	Kr. 940	●	●	●	●	●	●	●
5	Gitterrist krom-nikkel-stål, B × D: 430 × 370 mm	K44120	Kr. 820		■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
6	Glasskål, hærdet, B x D x H: 430 × 345 × 24 mm	1102740	Kr. 640		■ (1)					
7	Dampindsats i rustfrit stål til porcelænsform ⅔ GN	K21254	Kr. 560							
8	Dampindsats i rustfrit stål til porcelænsform ½ GN	K21243	Kr. 500							
9	Dampindsats i rustfrit stål til porcelænsform ⅓ GN	K21252	Kr. 440							
10	Gitterrist krom-nikkel-stål, 585 x 330 mm	1100510	Kr. 1 6430	●						
11	Designgreb, sort 760 mm	1190681	Kr. 1 660	●						
12	Designgreb, platin 760 mm	1190682	Kr. 2 640	●						
13	Gitterrist krom-nikkel-stål, B x D: 629 x 370 mm	1094790	Kr. 1 560							
14	Bageplade DualEmail, B x D x H: 629 x 370 x 28 mm	1095113	Kr. 1 880							
15	Rustfri stålplade, hærdet, B x D x H: 629 × 370 × 28 mm	1094788	Kr. 1 880							
16	Gastrobakke, hullet, B x D x H: 629 x 370 x 28 mm	1094789	Kr. 1 310							

■ (Antal) i leveringsomfanget ● kompatibel med apparat

* Frakt kommer i tillegg.

1

2

3

4

5

6

7/8/9

10

11

12

13

14

15

16

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1	Gastrobakke, uden huller, ⅔ GN, højde 40 mm	K42365	Kr. 820	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
2	Gastrobakke, uden huller, ⅔ GN, højde 40 mm, mit Ausguss	K42366	Kr. 980	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
3	Gastrobakke, uden huller, ½ GN, højde 40 mm	K50319	Kr. 690	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
4	Gastrobakke, uden huller, ½ GN, højde 65 mm	K50320	Kr. 820	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
5	Gastrobakke, uden huller, ⅓ GN, højde 40 mm	K23223	Kr. 690	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
6	Gastrobakke, uden huller, ⅓ GN, højde 65 mm	K27358	Kr. 820	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
7	Gastrobakke, uden huller, ⅓ GN, højde 100 mm	K27359	Kr. 980	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
8	Gastrobakke, hullet, ⅔ GN, højde 40 mm	K42363	Kr. 980	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
9	Gastrobakke, hullet, ⅔ GN, højde 65 mm	K42367	Kr. 1 130	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
10	Gastrobakke, hullet, ½ GN, højde 40 mm	K50327	Kr. 820	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
11	Gastrobakke, hullet, ⅓ GN, højde 40 mm	K23208	Kr. 820	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
12	Gastrobakke, hullet, ⅓ GN, højde 65 mm	K27357	Kr. 980	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
13	Perforeret ustfri stålplade, hullet, B x D x H: 430 × 370 × 25 mm	K40011	Kr. 1 130	(●)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
14	Perforeret beholder i plastik, plat, hullet, ⅓ GN, højde 52 mm	K40199	Kr. 640	(●)	■ (1)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
15	Rustfri stålplade, uden huller, ⅔ GN, højde 20 mm	K42362	Kr. 690	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
16	Rustfri stålplade, uden huller, ⅓ GN, højde 20 mm	K23224	Kr. 560	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
17	Rustfri stålplade, uden huller, B x D x H: 430 × 370 × 25 mm	K40010	Kr. 820	(●)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
18	Plade med DualEmail, B × D × H: 430 × 370 × 25 mm	K44077	Kr. 1 130	(●)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	

■ (Antal) i leveringsomfanget ● kompatibel med apparat (●) Position på gitterrist

* Plus forsendelsesomkostninger ved separat bestilling på under € 150 eksklusiv moms.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1	Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	Kr. 690	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
2	Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	Kr. 820	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
3	Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	Kr. 920	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
4	Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	K27623	Kr. 980	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
5	Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	K27624	Kr. 980	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)	(●)
6	Vollauszug CombairSteamer 60, 3 Ebenen	1060516	Kr. 4 020					●	●	
7	Vollauszug CombiSteamer und Steamer 45, 3 Ebenen	1046041	Kr. 3 340	■		●	●			●
8	ThermoBox, ⅓ GN, max. Höhe 65 mm	K37234	Kr. 1 050	●	●	●	●	●	●	●
9	Sushi-Schaufel inkl. Anleitung	K50895	Kr. 640	●	●	●	●	●	●	●
10	Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	Kr. 250	●	●	●	●	●	●	●
11	Tætningspads til Vacuisine med stegespyd, 1 rulle à 100 cm	1029496	Kr. 320	●	●	●	●	●	●	●
12	Afkalkningsmiddel Durgol	B28005	Kr. 240	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
13	Rustfristål rengøringsmiddel SteamCleaner, 250 ml	1100327	Kr. 180	●	●	●	●			●

■ (Antal) i leveringsomfanget ● kompatibel med apparat (●) Position på gitterrist

* Frakt kommer i tillegg

Gastronorm-mål (GN)

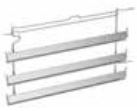
	Bredde (B)	×	Dybde (D)
⅔ GN	325 mm	×	354 mm
½ GN	325 mm	×	265 mm
⅓ GN	325 mm	×	177 mm

1/2/3

4

5

6



7

8

9

10

11

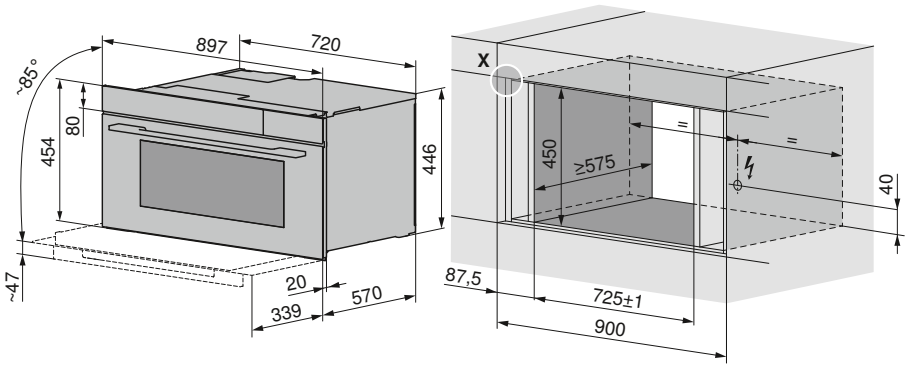
12

13

Måltegninger - Excellence Line

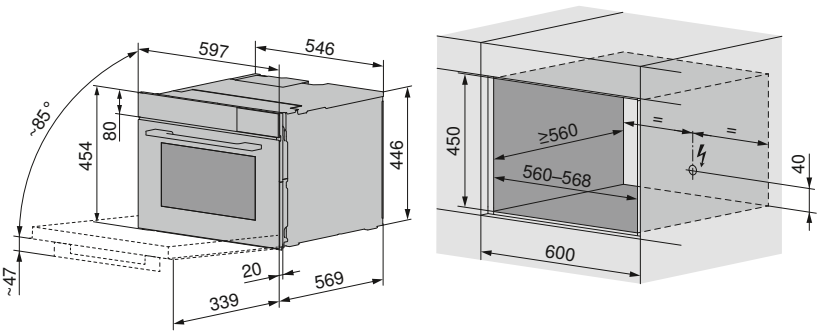
CombiSteamer V6000 45L Grand
Gælder for artikelnummer:

2303400007	**23046**00007
2303400012	**23046**00012



CombiSteamer V6000 45M PowerSteam, CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45
Gælder for artikelnummer:

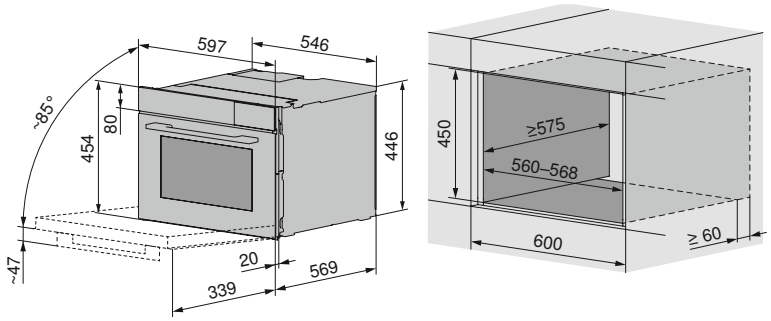
2304100007	**23032**00006
2304100012	**23032**00012
2304700004	**23031**00004
2304700010	**23031**00009
2304300004	**23026**00006
2304300009	**23026**00011



Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

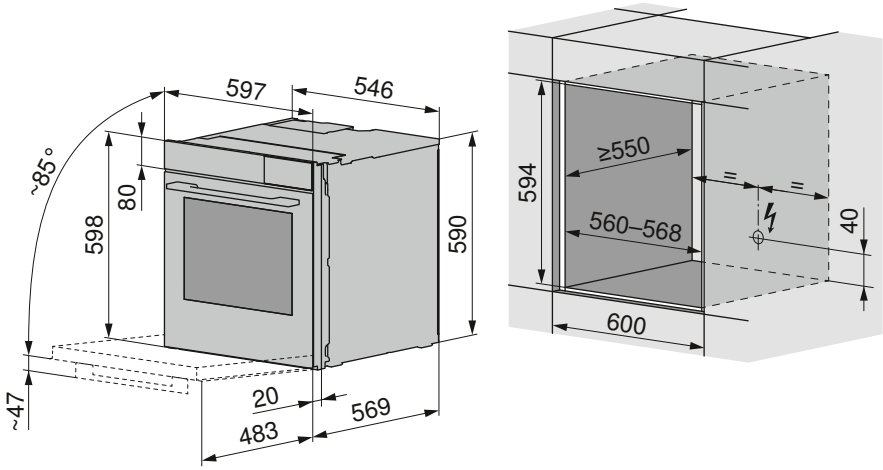
CombiSteamer V6000 45F
Gælder for artikelnummer:

2303300004
2303300014
2304500004
2304500009



CombairSteamer V6000 60,
CombairSteamer V2000 60
Gælder for artikelnummer:

2303800009
2303800014
2304900007
2304900012
2303600007
2303600012



Du finder mere udførlige
informationer i vores
planlægningsassistent på vzug.com

Ovne

Pålidelige apparater og inspirerende funktioner til både hverdagsretter og raffinerede menuer.

Enkel, fleksibel og pålidelig bagning

Enkel
Intelligente programmer gør betjeningen af apparatet og dermed tilberedningen af retterne helt enkel. Ved brug af programmet GarAutomatik registrere apparatet mængden og størrelsen på maden og vælger automatisk de egnede ovenfunktioner med den nøjagtige, påkrævede temperatur og varighed. Derudover informerer EasyCook-tips til indstillingerne om den bedte egnede tilberedningsmetode til en masse forskellige madvarer. Ovne med pyrolyse rengør næsten sig selv, og også i apparater med Hightech-beklædningen TopClean efterlader madlavningen næsten ingen rester.

Fleksibel
Tilberedningen kan startes med det samme eller tidsforskudt med et ønsket sluttidspunkt. Funktionen „Forskudt start“ gør det derudover muligt at foretage alle indstillinger og at starte tilberedningen senere med et tryk på en tast. Vores ovne letter hverdagen og fyger sig diskret ind i det daglige forløb.

Pålidelig
Uanset om det er sprøde pizzaer, saftige steaks eller en let og luftig kage, kan du trylle raffinerede retter frem i ovnen – uden at overvåge tilberedningen. Der findes et velegnet program til alle dine madlavningsbehov. Med programmet Varmluft og fugt bliver den afgivne fugt fra maden i ovnrummet og hindrer retten i at tørre ud.

Sund
Madlavning i ovn går ikke kun hurtigt, det er også sundt. Tilberedning af Convenience-produkter i stegepanden kræver for eksempel tilsætning af fedtstof. I ovnen kan du derimod helt give afkald på fedtstof.

Bagning med appen
Alle apparater i Excellence Line (Komforttrin V2000 til V6000) er forbundet som standard og leverer informationer om deres driftsstatus via appen V-ZUG. Hvis du er usikker på om et apparat er slukket eller ej, kan du bede om status på apparatet via din smartphone. Fra komforttrin V4000 indeholder appen også valgfunktionen EasyCook, med hvilken den foreslåede tilberedningsmetode formidles direkte til apparatet efter ønske. Ved en indstillet forskudt start viser appen den resterende driftstid og sluttidspunktet.

Alsidigt ovnsortiment

Vi tilbyder ovne i flere forskellige størrelser og komforttrin – pålidelige apparater, der er udstyret med topmoderne teknologi.

Excellence Line: Den nye generation af apparater
De helt nye ovne i produktserien Excellence Linefås i komforttrinnene V2000, V4000 og V6000. Med Combair V2000 har vi udvidet vores Premium-sortiment med endnu et komforttrin. Standardiseret betjening og ensartede skærmhøjder gør det muligt at kombinere apparater i forskellige komforttrin og produktkategorier.
Excellence Line forener en revolutionerende betjeningsgrænseflade med et puristisk design, der fyger sig ind i enhver arkitektur uden generende overgange. Alle apparater i den nye Excellence Line fås med sort eller platinfarvet spejlglas.
V6000-ovne fra Excellence Line fås også i en version uden greb, så de integreres helt perfekt i køkkenfronter uden greb. Med den innovative option AutoDoor kan ovnlågen åbnes og lukkes automatisk ved en berøring af displayet.

CombairSteamer: Ovnene med damp
Ud over vores udvalg af rene bageovne byder vi også på apparater, der kombinerer den almindelige bagefunktion med funktionerne i en dampkoger. Vores CombairSteamer er de ideelle kombinationsapparater, hvis du hovedsageligt bruger almindelige bagefunktioner, men ind imellem også vil nyde fordelene ved tilberedning med damp. Du finder yderligere informationer i kapitlet Dampning.

Størrelser på apparater
De forskellige højder giver mulighed for en individuel udformning af køkkenet og en kombination af flere apparater ved siden af eller oven over hinanden eller for eksempel i en blok med et vinkøleskab.

Velfungerende og innovative madlavningsprogrammer

De alsidige ovenfunktioner på ovnene opfylder behovene hos forskellige kokke: Fra menual indstilling med almindelige ovenfunktioner til automatiske programmer, der kun kræver et tryk på en knap.

Varmluft Eco og Over-/Undervarme Eco – miljøvenlig madlavning i ovnen
Eco-programmerne gør det muligt at lave energibesparende mad uden at gå på kompromis med kvaliteten. Varmluft Eco og Over-/Undervarme Eco er særligt velegnede til gryderetter med lange stegetider.

Varmluft og fugt – til saftige für saftige simreretter
Med programmet Varmluft og fugt bliver den afgivne fugt fra ragout, gratin eller ratatouille i ovnrummet og hindrer retten i at tørre ud.

PizzaPlus – til sprøde pizzaer
Programmet PizzaPlus kombinerer varmluft med undervarme. På den måde bliver pizzabunde, italiensk focaccia, quiche eller tærte gyldenbrune foroven og sprøde forneden.

GarAutomatik – ingen manuel indstilling påkrævet
Til mindre øvede kokke og folk, der ikke vil bekymre sig om tilberedningsmetoder og -tider, er GarAutomatik det helt rigtige. Apparatet vælger selv den bedste rækkefølge af de forskellige ovnfunktioner og indstiller fugten i ovnen med den præcist påkrævede temperatur og varighed. Sensorerne, der automatisk registrerer mængde og størrelse på maden, gør dette muligt. Så behøver kokken næsten ikke bekymre sig om mere.

Mørstegning – perfekt stegt kød
Perfekt til kødelskere: Indstillingen Mørstegning sammen med madsensoren tilbereder kødet perfekt ved et tryk på en knap – og det endda præcis på det ønskede serveringstidspunkt.

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Komfortabel og let at pleje

Udstyret, designet og de anvendte materialer gør det ekstra nemt at rengøre ovne og Steamers. Det puristiske design på den nye Excellence Line retter sig ikke alene mod æstetik og ergonomi, men gør også rengøringen helt ubesværet.

Einfache Bedienung
Da der ikke er nogen stoppere på forkanten af pladehylderne, er det let at skubbe pladerne id og at anbringe bageplader og gitterriste. Og for at maden ikke vipper eller glider ned i ovnen, kan apparatet yderligere udstyres med fulde udtræk. Således kan man trække pladen med maden helt ud af ovnrummet med kun den ene hånd, for f.eks. at vende den eller for at tilsætte saucer. De fulde udtræk er meget lette at montere.

Excellence Line med et design, der er let at pleje
Ovnene i den nye Excellence Line med de flugtende fronter har ingen indstillingsknap, og apparater på komforttrin V6000 fås endda uden greb efter ønske. Rengøringen er super let, takket være det puristiske design. Og hvis der findes et greb, består det af et enkelt stykke metal, s¨der ikke er nogen mellemrum, hvor der kan ansamles snavs. Combair V4000 og V6000 fås med udstyrsoptionen Pyrolyse (selvrensende ovnrum). Ved stærk tilsmudsning kan lågen endda skilles ad og glaspladen kan tages ud.

Når man fjerner lågen er det desuden muligt at få adgang til den indvendige del af apparatet. Det nederste varmeelement sidder under ovnbunden, der består af en glat overflade, der er nem at rengøre med en klud.

Pyrolyse eller TopClean:
Selvrensning eller rengøringshjælp
Ovne med pyrolyse rengør næsten sig selv: Med det specielle pyrolyse-rengøringsprogram opvarmes ovnrummet til en ekstremt høj temperatur og snavs forvandles til aske, som kan tørres væk med en fugtig klud.

Den modstandsdygtige emalje letter rengøringen. Apparater med hightech-beklædningen TopClean er endnu letter at rengøre, da kun få rester hæfter på ovnen og bagepladen. TopClean er indeholdt i leveringsomfanget som standard på alle apparater fra komforttrin V4000.

Produktsammenligning - Excellence Line
Ovne

	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
Side i brochuren	**50**	**52**	**53**
Versioner			
Spejlglas sort | Platin	● | ●	● | ●	● | ●
AutoDoor	●*		
LED | Halogenbelysning	● | ○	○ | ●	○ | ●
Belysning kan vælges automatisk med låge	●	●	
Volumen på ovnrum (l) 69 | 43	● | ●	● | ●	● | ●
Størrelser 60 | 45	● | ●	● | ●	● | ●
Energiklasse	A+	A	A
Pyrolytisk selvrens	●*	●*	
TopClean	●	●	
Eksklusivt V-ZUG-udstyr			
BackAutomatik med Climate Control System (CCS)	●		
Klimasensor	●		
Mørstegning	●	●	
Madsensor	●	●	
Integrerede opskrifter | Favoritter | EasyCook	● | ● | ●	●** | ● | ●	●** | ● | ○
Egne opskrifter	●	●	
V-ZUG Home	●	●	●
Indstillinger Einstellungen			
Over-/Undervarme og fugt/Eco	●	●	●
Varmluft/fugt/Eco	●	●	●
Maks. temperatur	280 (300)	280 (300)	280
PizzaPlus	●	●	●
Grill | Grill med konvektion	● | ●	● | ●	● | ●
Forvarme	●	●	●
Opvarmning af tallerkener	●	●	●
Holde varm-funktion	●	●	●
Grillspyd (kun ved 60cm høje apparater)	●		
Betjening og Visning			
Touchscreen med brugertilpasning og CircleSlider	●	●	●
Sprog	16	16	16
Visning af klokkeslæt | Timerfunktion	● | ●	● | ●	● | ●
Automatisk omstilling fra sommer- til vintertid	●	●	●

● = tilgængelig ○ = ikke tilgængelig *valgfri
** Opskrifter kan aktiveres efter køb af en opskriftsbog

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

Combair V6000 60P AutoDoor

Maksimal komfort takket være GarAutomatik og automatisk døråbning/-lukning. Med TopClean eller pyrolyseindstillingen rengør apparatet næsten sig selv.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Drejespyd
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet
- **Pyrolyse**

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 × 597 × 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3400 W	16 A

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor, Pyrolyse		
Spejlglas sort	**21073**00007	Kr. 57 790,-
Spejlglas Platinum	**21073**00012	Kr. 57 790,-

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

Combair V6000 60 AutoDoor

Maksimal komfort takket være GarAutomatik og automatisk døråbning/-lukning. Med TopClean eller pyrolyseindstillingen rengør apparatet næsten sig selv.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Drejespyd
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

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

Energi-effektivitet · ECO Standby · Climate Control System (CCS)

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor, TopClean		
Spejlglas sort	**21068**00007	Kr. 51 400,-
Spejlglas Platinum	**21068**00012	Kr. 51 400,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

Combair V6000 60P

GarAutomatik overtager de nødvendige indstillinger for tid og temperatur, og takket være TopClean eller pyrolyseindstillingen rengør apparatet næsten sig selv.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Drejespyd
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet
- **Pyrolyse**

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Pyrolyse		
Spejlglas sort	**2105**00009	Kr. 51 490,-
Spejlglas Platinum	**2105**00019	Kr. 51 490,-
Spejlglas Pearl	**2105**00010	Kr. N/A

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V6000 60

GarAutomatik overtager de nødvendige indstillinger for tid og temperatur, og takket være TopClean eller pyrolyseindstillingen rengør apparatet næsten sig selv.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Drejespyd
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
TopClean		
Spejlglas sort	**2104**00007	Kr. 43 400,-
Spejlglas Platinum	**2104**00012	Kr. 43 400,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V4000 60P

Den mest populære ovn med EasyCook støtte til programvalg. Takket være TopClean eller pyrolyseindstillingen rengør apparatet næsten sig selv.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr
- **Pyrolyse**

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3400 W	16 A

A Energi-effektivitet ECO Standby

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Pyrolyse		
Spejlglas sort	**21055**00009	Kr. 41 900,-
Spejlglas Platinum	**21055**00014	Kr. 41 900,-

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V4000 60

Den mest populære ovn med EasyCook støtte til programvalg. Takket være TopClean eller pyrolyseindstillingen rengør apparatet næsten sig selv.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3400 W	16 A

A Energi-effektivitet ECO Standby

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
TopClean		
Spejlglas sort	**21045**00009	Kr. 36 300,-
Spejlglas Platinum	**21045**00014	Kr. 36 300,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V2000 60

Grundmodellen i Excellence Line imponerer med stor kapacitet i ovnrummet.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	598 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3400 W	16 A

A Energi-effektivitet | ECO Standby

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**21043**00014	Kr. 29 990,-
Spejlglas Platinum	**21043**00015	Kr. 29 990,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,.)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V6000 45P AutoDoor

Det perfekte apparat med automatisk døråbning/-lukning til høje krav til bageresultatet – ideelt i kombination med en kombi-dampovn.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet
- **Pyrolyse**

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3000 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor, Pyrolyse		
Spejlglas sort	**2107**00004	Kr. 53 400,-
Spejlglas Platinum	**2107**00009	Kr. 53 400,-

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V6000 45 AutoDoor

Det perfekte apparat med automatisk døråbning/-lukning til høje krav til bageresultatet – ideelt i kombination med en kombi-dampovn.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- AutoDoor
- Automatisk afkøling
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
AutoDoor, TopClean		
Spejlglas sort	**2106**00004	Kr. 46 900,-
Spejlglas Platinum	**2106**00009	Kr. 46 900,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (**Kr. 1 120,-**)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (**Kr. 4 020,-**)

Spejlglas sort

Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

Combair V6000 45P

Det perfekte apparat til høje krav til bageresultatet – ideelt i kombination med en kombi-dampovn.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet
- **Pyrolyse**

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3000 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Pyrolyse		
Spejlglas sort	**2105**00006	Kr. 45 990,-
Spejlglas Platinum	**2105**00016	Kr. 45 990,-
Spejlglas Pearl	**2105**00007	Kr. N/A

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V6000 45

Det perfekte apparat til høje krav til bageresultatet – ideelt i kombination med en kombi-dampovn.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Belysning LED
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog inkluderet

Informationer om apparatet

Mål (H x B x T)	454 x 597 x 596 mm		
Anschluss	220 – 240 V~	3000 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
TopClean		
Spejlglas sort	**2105**00006	Kr. 40 690,-
Spejlglas Platinum	**2105**00011	Kr. 40 690,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V4000 45P

Den populære ovn med lav højde tilbyder alle vigtige bagefunktioner.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr
- **Pyrolyse**

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3000 W	16

Energi-effektivitet A | ECO Standby

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Pyrolyse		
Spejlglas sort	**21058**00006	Kr. 40 690,-
Spejlglas Platinum	**21058**00011	Kr. 40 690,-

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V4000 45

Den populære ovn med lav højde tilbyder alle vigtige bagefunktioner.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Automatisk lys ved programmets afslutning
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- EasyCook med filterfunktioner
- 3 punkts-bagesensor
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3000 W	16

Energi-effektivitet A | ECO Standby

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
TopClean		
Spejlglas sort	**21049**00006	Kr. 33 300,-
Spejlglas Platinum	**21049**00011	Kr. 33 300,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

Combair V2000 45

Den lille, praktiske ovn med alle gængse bageprogrammer – især efterspurgt som indgangsmodel.

Udstyr

Betjening og display

- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Touchskærm med CircleSlider
- Personalisérbart display
- Antal sprog i displayet 22
- Nem rengøring af døren gennem demontering af døren
- SoftOpen og SoftClose
- Visning af klokkeslæt på dagen
- Timerfunktion
- Hurtig opvarmning af kogekammeret med forvarmning
- Sabbat-tilstand
- Opskriftsbog tilgængelig mod et gebyr

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 597 x 596 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3000 W	16 A

A Energi-effektivitet ECO Standby

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Spejlglas sort	**21048**00007	Kr. 28 990,-
Spejlglas Platinum	**21048**00008	Kr. 28 990,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)
Du finder et Fuldudtræk under tilbehør - Artikel 1060456 (Kr. 4 020,-)

Udstyr og tilbehør - Excellence Line
Ovne

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1	Opskriftsbog „Bag - Med lidenskab for detaljen“	1063751	Kr. 720			
2	Bageplade med TopClean	K54000	Kr. 640	■ (2)	■ (2)	
3	Bageplade BrilliantEmail	K44006	Kr. 560			■ (2)
4	Gitterrist krom-nikkel-stål	K44119	Kr. 690	■ (1)	■ (1)	■ (1)
5	Bageplade rund, med TopClean, diameter 24 cm	K34527	Kr. 690	●	●	●
6	Bageplade rund, med TopClean, diameter 29 cm	K34528	Kr. 820	●	●	●
7	Bageplade rund, med TopClean, diameter 31 cm	K34529	Kr. 920	●	●	●
8	Vinkelsæt	K50572	Kr. 1 120			
9	Designskærm 16 mm mellem 2 ovne, sort (højde 10,5 mm)	K37158	Kr. 820			
10	Designskærm 19 mm mellem 2 ovne, sort (højde 13,5 mm)	K37159	Kr. 820			
11	Dæk plade spejlglas, 12,5/60 cm sort, til alle ovne	K34549	Kr. 1 240			
12	Adapterramme spejlglas, 3,5/60 cm sort, til alle ovne	K38134	Kr. 1 490			
13	Grillspyd-sæt (60er)	1073540	Kr. 2 640	■ (1)		

■ (Antal) i leveringsomfanget ● kompatibel med apparat

* Plus forsendelsesomkostninger ved separat bestilling på under € 150 eksklusiv moms.

1

2/3

4

5/6/7

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1	Fuldt udtræk Combair 60, 3 niveauer	1060456	Kr. 4 020	●	●	●
2	Fuldt udtræk Combair 45, 2 niveauer	1060394	Kr. 3 340	●	●	●
4	Designgreb sort 449 mm	1143600	Kr. 820			
5	Designgreb platin 449 mm	1143601	Kr. 1 560			

■ (Antal) i leveringsomfanget ● kompatibel med apparat

* Plus forsendelsesomkostninger ved separat bestilling på under € 150 eksklusiv moms.

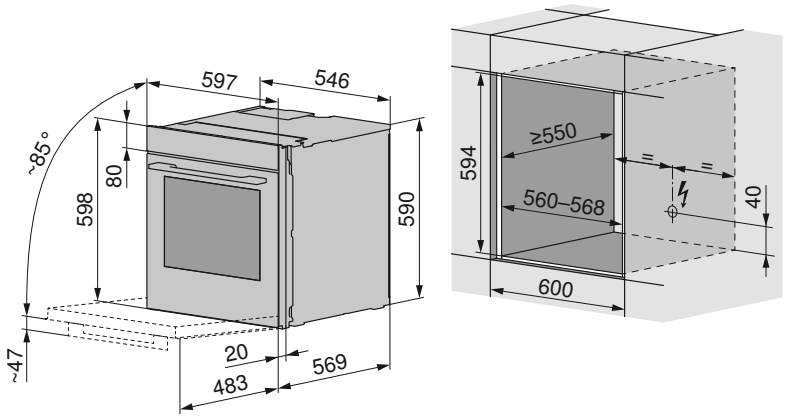
1

2

Måltegninger - Excellence Line

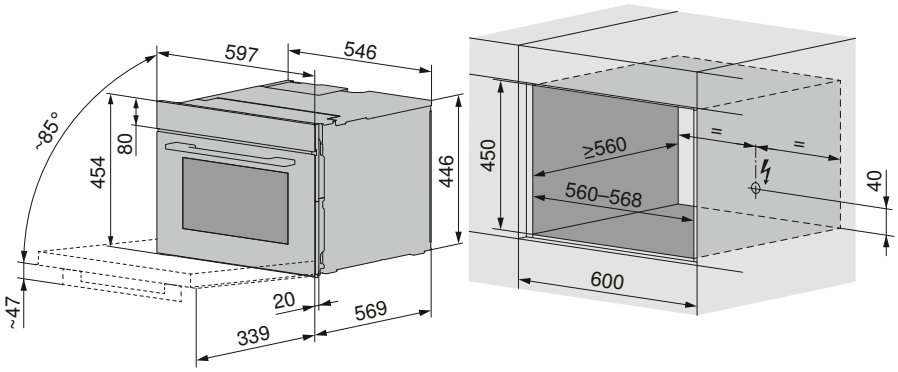
Combair V6000 60/60P,
Combair V4000 60/60P,
Combair V2000 60
Gælder for artikelnummer:

2104700007	**21045**00009
2104700012	**21045**00014
2106800007	**21055**00009
2106800012	**21055**00014
2105700009	
2105700019	
2107300007	**21043**00014
2107300012	**21043**00015



Combair V6000 45/45P,
Combair V4000 45/45P,
Combair V2000 45
Gælder for artikelnummer:

2105000006	**21049**00006
2105000011	**21049**00011
2106700004	**21058**00006
2106700009	**21058**00011
2105900006	
2105900016	
2107000004	**21048**00007
2107000009	**21048**00008



Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Skuffer

For mere komfort og luksus ved madlavningen i din hverdag: Vakuum-, varme- og systemskuffer er det ideelle supplement til ovnen, dampovnen eller Coffee-Center.

Skuffer til hverdagen og til den helt specielle anledning

Til hobbykokke, der sætter pris på komfort i køkkenet og er rigtig glade for et ekstra plus, er vakuum-, varme- og systemskuffer det helt rigtige.

Skuffer i nyt design
Designet af skufferne er afstemt til Excellence Line og kan derfor kombineres med alle apparater i denne nye generation helt uden problemer. Alle skuffer fås med sort eller platinfarvet spejlglas. Sort er den tidløse klassiker, mens platin fungerer rigtig fint i et lyst køkken. Det er også muligt at indbygge apparatet fuldstændigt i køkkenfronten. På den måde skjules skufferne helt i det individuelle køkkendesign og vil ikke være synlige udefra. Skufferne egner sig perfekt til køkkener uden greb med deres Touch-betjening og Push/Pull-åbning.

Den nye systemskuffe, der ligner ovnene og dampkogerne i både design og farve, er en praktisk og diskret opbevaringsløsning til bageplader og andet tilbehør.
Varmeskuffer er det ideelle supplement til din ovn, Combi-Steamer eller Coffee-Center. Takket være den perfekte kombination af glasvarmeplade og smart varmluftsystem fordeles varmen optimalt i hele skuffen. Varmeskuffer kan derfor også bruges til opvarmning af retter og service.

Vakuumskuffen er det perfekte supplement til din Combi-Steamer. Den er en god hjælper, både til hobbykokke med store ambitioner og til professionelle kokke. Madvarerne vakuumeres i skuffen og steges herefter præcist i en Vacuisine-proces (sous vide).

Varm op og hold varmt

Vores varmeskuffer opvarmer tallerkender og kopper, holder retterne varme og er velegnede til tilberedning af yoghurt.

Varmeskufferne udmærker sig ved et optimeret varmekoncept og en praktisk Touch-betjening. De kan rumme 6 til 20 kuverter og kan bære en vægt på op til 25 kg. Det indvendige rum er i glaskeramik og rustfrit stål og dermed meget let at rengøre. Den indvendige belysning giver et godt overblik.

Varmeskufferne fås i forskellige størrelser i spejlglasfarverne sort og platin og kan efter ønske installeres og bruges sammen med en dampkoger, ovn eller Coffee-Center – for endnu mere komfort i hverdagen. Det er også muligt at indbygge de 14cm høje skuffer integreret i køkkenfronten. På den måde skjules skufferne helt i det individuelle køkkendesign og vil ikke være synlige udefra.

Raffinerede funktioner til din dag
Hvis du tit skal optø frosne madvarer, kan du indtaste varighed og varme efter ønske, og gemme de mest anvendte indstillinger som favoritter. Du kan også opvarme tortillaer hurtigt og præcist. Kaffeelskere kan nyde kaffen i en forvarmet kop med funktionen “Opvarm kop”. Udskåret frugt og grønt kan tørres til chips på en gitterrist i skuffen og yoghurt-programmet laver hjemmelavet yoghurt. At smelte chokolade, lad dej hæve og opløse gelatine er andre opgaver, som du også klarer hurtigt og pålideligt takket være den indbyggede timer.

Ideelt, hvis du skal have gæster
Gode værter serverer deres retter på forvarmede tallerkener. De holde varme in varmeskuffen, indtil maden er klar til servering. Du kan dog også eftertilberede mindre til middelstore portioner i varmeskuffen: Du skal bare brune dem, lægge dem i et fad, sætte låget på og stege dem færdig i skuffen, så de bliver præcis som du vil have dem.

Eksklusiv vakuumteknologi til hjemmet

I vakuumskuffen forsegles madvarerne lufttæt i poser. De steges herefter skånsomt med Vacuisine-indstillingen i din Combi-Steamer.

Vakuumkammeret bliver lufttæt, når man lukker skuffens låg. Vakuumpumpen suger luften ud af kammeret, indtil et forindstillet undertryk er nået. På den måde fjernes luften fra vakuumkammeret, fra posen og fra hulrum i emballagen.

Til hverdagen eller til den perfekte middag
Vakuumskuffen kan bruges på vidt forskellige måder. Dine egne grøntsager fra haven, der blancheres eller forarbejdes til suppe, kan vakuumeres i fornuftige portioner og opbevares i længere tid i køleskabet, uden at de mister kvaliteten. Du kan også portionsopdele større mængder af indkøbt kød til opbevaring. Og selv henkogningsglas og syltetøjsglas kan vakuumeres i skuffen. Trykfølsomme madvarer og levnedsmidler på flaske kan gøres langtidsholdbare med tilbehøret til eksterne beholdere. I denne indstilling suges luften ud af olie- eller vinflasker for at undgå en uønsket iltning. Du kan også vakuumere andre almindelige vakuumbeholdere i handlen med denne funktion. For at madvarer skal holde længe, skal de være friske og af høj kvalitet og lægges i et køle- eller fryseskab. Vakuumering af retter i poser er desuden en forberedelse til Vacuisine – en præcis sous vide-stegning i Combi-Steamer. Vakuumpakkede madvarer kan også steges skånsomt i et vandbad.

Fire trin
I modsætning til de fleste fritstående apparater fjernes luften fra hele kammeret i denne vakuumskuffe. På den måde kan du også vakuumere væsker såsom supper og saucer same madvarer med en høj andel af væske. Apparatet har fire forskellige trin: Trin 0 til vakuumering af poser med et lavt undertryk. Trin 1 til trykfølsomme levnedsmidler såsom bær, supper, saucer og kød med meget marinade. Trin 2 til mindre følsomme madvarer såsom frugter og peberfrugter. Trin 3 til ikke trykfølsomme madvarer såsom kød, gulerødder og hård ost.

Mulige kombinationer af apparaterne

Til alle behov: Alt efter nichehøjde kan du kombinere dit apparat helt perfekt med en passende skuffe.

906 mm

Combair V6000 60
Varmeskuffe V4000 31

CombiSteamer V6000 45
CombiSteamer V6000 45

CoffeeCenter V6000 45
Varmeskuffe V4000 31
Vakuumskuffe V6000 14

877 mm

CombairSteamer V6000 60
Varmeskuffe V4000 28

594 mm

CombiSteamer V6000 45
Vakuumskuffe V6000 14

Vakuumskuffer - Excellence Line

Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

VacuDrawer V6000 14

Til enkel, ren og hurtig støvsugning og, i kombination med en kombi-dampovn, perfekt forberedt til vacuisine.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Vakuumeringstrin 4
- Vakuumeringstrin ved ekstern vakuumering 3
- Egnet til væsker
- Robust teleskopisk udtræk med fuld udtræk
- Push/Pull
- TouchControl
- Interiør i kromstål
- Støtte til tasker
- Indvendige mål (H x B x D) 95 × 350 × 285 mm

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	142 × 596 × 547 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	320 W	10 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**36004**00003	Kr. 43 500,-
Spejlglas Platinum	**36004**00004	Kr. 43 500,-
Spejlglas Pearl	**36004**00005	Kr. N/A
Fuldt integrerbar	**36005**00001	Kr. 43 500,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)

Varmeskuffer - Excellence Line

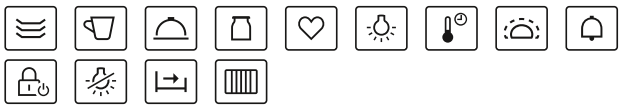
Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

WarmingDrawer V4000 31

En rummelig og alsidig skuffe til opbevaring af varme og opvarmning af tallerkener.

Driftsfunktioner



Betjening og display

- Retter fra kapacitetsmenuen 20
- Tallerkenkapacitet 40
- TouchControl
- Elektroniske temperaturregulatorer
- Antal temperaturtrin 6
- Gulv med glasvarmeplade
- Indoor Light
- Sabbat-tilstand
- Push/Pull
- Interiør i kromstål
- FunctionLight
- Ovnrist

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	310 × 596 × 547 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	810 W	10 AA

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**34031**00002	Kr. 24 600,-
Spejlglas Platinum	**34031**00003	Kr. 24 600,-

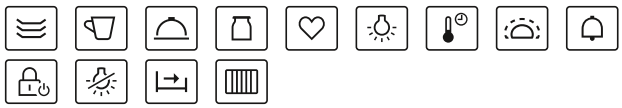
Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

WarmingDrawer V4000 28

En rummelig og alsidig skuffe med en højde på 283 mm til opbevaring af varme og opvarmning af tallerkener.

Driftsfunktioner



Betjening og display

- Retter fra kapacitetsmenuen 20
- Tallerkenkapacitet 40
- TouchControl
- Elektroniske temperaturregulatorer
- Antal temperaturtrin 6
- Gulv med glasvarmeplade
- Indoor Light
- Sabbat-tilstand
- Push/Pull
- Interiør i kromstål
- FunctionLight
- Ovnrist

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	281 × 596 × 547 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	810 W	10 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**34030**00002	Kr. 24 600,-
Spejlglas Platinum	**34030**00003	Kr. 24 600,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

WarmingDrawer V4000 22

En skuffe med en højde på 220 mm til opbevaring af varme og opvarmning af tallerkener. Ideel i kombination med en 38 – ovn eller dampovn.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Retter fra kapacitetsmenuen 15
- Tallerkenkapacitet 30
- TouchControl
- Elektroniske temperaturregulatorer
- Antal temperaturtrin 6
- Gulv med glasvarmeplade
- Indoor Light
- Sabbat-tilstand
- Push/Pull
- Interiør i kromstål
- FunctionLight

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	218 × 596 × 547 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	810 W	10

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**3402**00002	Kr. 21 600,-
Spejlglas Platinum	**3402**00003	Kr. 21 600,-

Spejlglas Pearl

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

WarmingDrawer V4000 14

Den populære varmeskuffe som supplement til kombi-dampovn fås også som en fuldt integreret version.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Retter fra kapacitetsmenuen 6
- Tallerkenkapacitet 14
- TouchControl
- Elektroniske temperaturregulatorer
- Antal temperaturtrin 6
- Gulv med glasvarmeplade
- Indoor Light
- Sabbat-tilstand
- Push/Pull
- Interiør i kromstål
- FunctionLight

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	142 × 596 × 547 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	810 W	10 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**3402**00003	Kr. 19 500,-
Spejlglas Platinum	**3402**00004	Kr. 19 500,-
Spejlglas Pearl	**3402**00005	Kr. N/A
Fuldt integrerbar	**3402**00001	Kr. 19 500,-

Ved indbygning af 2 apparater over hinanden, har du brug for et vinkelsæt - Artikel nr. K50572 (Kr. 1 120,-)

Systemskuffer - Excellence Line

Spejlglas Platinum

Spejlglas sort

Drawer V2000 14

En praktisk skuffe til opbevaring af bageplader og bageredskaber. Dens design harmonerer perfekt med de andre apparater i Excellence Line.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Robust teleskopisk udtræk med fuld udtræk
- Push/Pull
- Indvendige mål (H x B x D) 130 × 510 × 485 mm

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	142 × 596 × 560 mm

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**35005**00002	N/A
Spejlglas Platinum	**35005**00003	N/A

Udstyr og tilbehør – Excellence Line vakuum- og varmeskuffer

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	Vakuumskuffe V6000 14	Varmeskuffe V4000 28	Varmeskuffe V4000 31
1	Vakuumposer, 50 stk., 180 × 280 mm (BPA-fri)	1012506	**330 Kr.**	■ (1)		
2	Vakuumposer, 50 stk., 240 × 350 mm (BPA-fri)	1012507	**380 Kr.**	■ (1)		
3	Tætningspads til Vacuisine med sensor til retter, 1 rulle à 100 cm	1029496	**180 Kr.**	●		
4	Gitterrist til varmeskuffer 283 og 312	1045990	**330 Kr.**		■ (1)	■ (1)
5	Brochure til Vacuisine – inspirerende skrifter fra dygtige kokke og alt, hvad du skal vide om Vacuisine (sous vide-stegning)	1029752	**300 Kr.**	●		

■ (Antal) Er inkluderet i produkttypen ● Kan benyttes til produktet

Der skal påregnes fragtomkostninger ved ordrer under 1.500 kr. inklusiv moms.

1/2

3

4

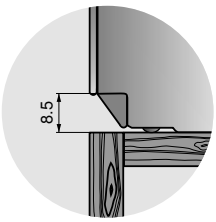
5

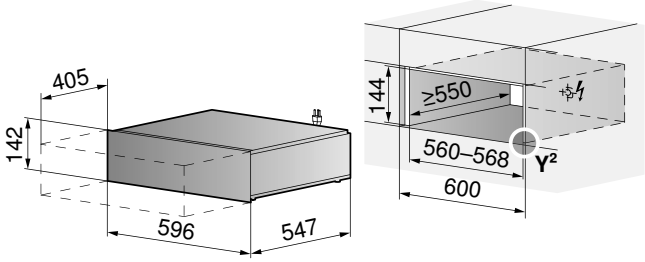
Måltegninger - Excellence Line

Vakuumskuffe V6000 14
Enkelt indbygning, sort eller platinfarvet spejlglas, gælder for artikelnummer:

3600400003
3600400004

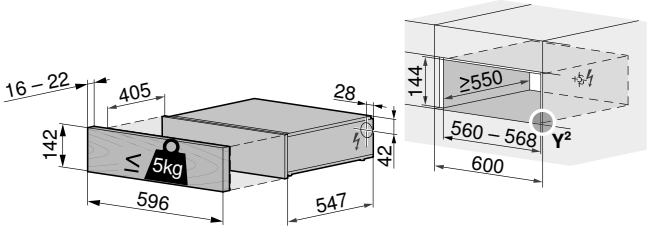
Detalje Y²





Vakuumskuffe V6000 14
Enkelt indbygning, fuldt integreret
Gælder for artikelnummer:

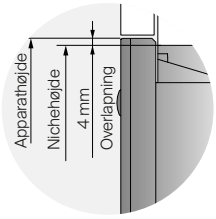
3600500001



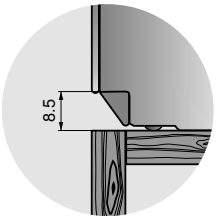
Systemskuffe V2000 14
Installeret med CoffeeCenter V6000 45, sort og platinfarvet spejlglas:

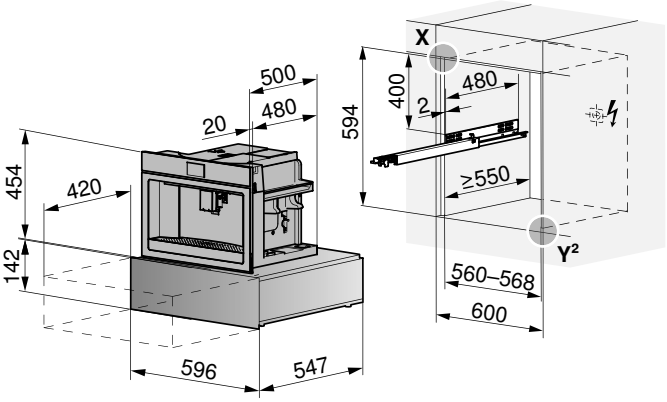
3500500002
3500500003

Detalje X



Detalje Y²

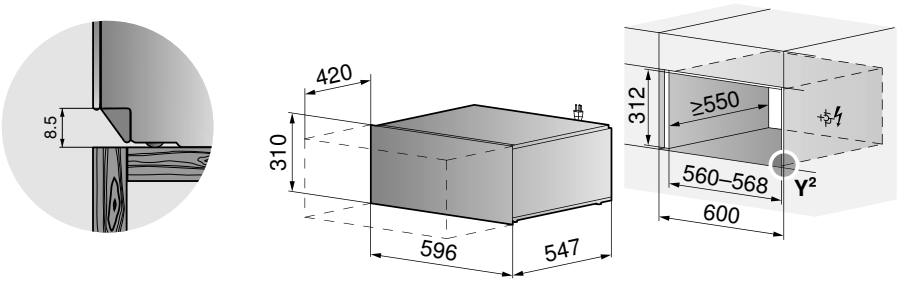




Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

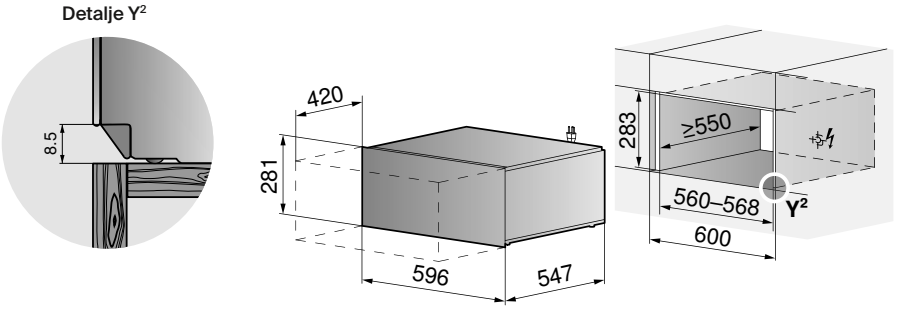
Varmeskuffe V4000 31
Enkelt indbygning, sort eller platinfarvet spejlglas, gælder for artikelnummer:

3403100002
3403100003



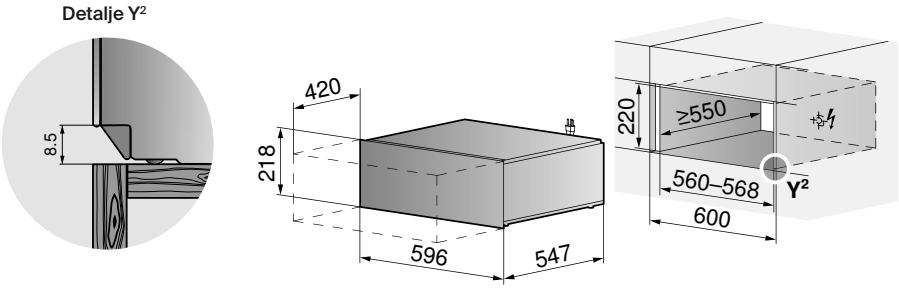
Varmeskuffe V4000 28
Enkelt indbygning, sort eller platinfarvet spejlglas, gælder for artikelnummer:

3403000002
3403000003



Varmeskuffe V4000 22
Enkelt indbygning, sort eller platinfarvet spejlglas, gælder for artikelnummer:

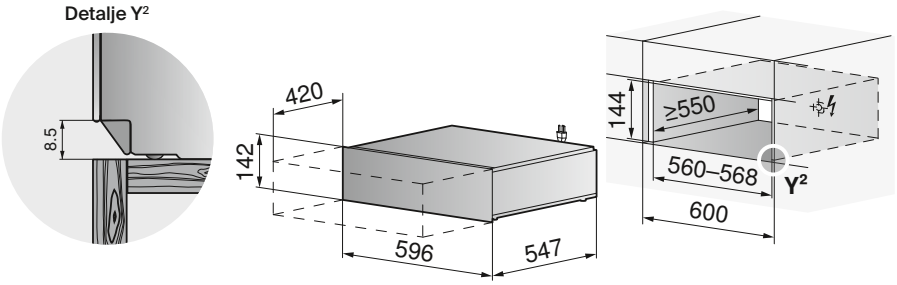
3402900002
3402900003



Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

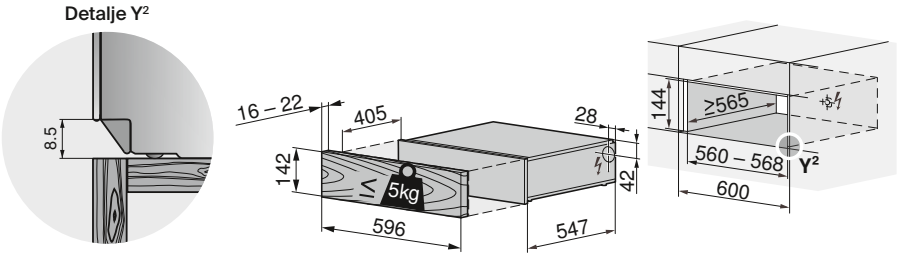
Varmeskuffe V4000 14
Enkelt indbygning, sort eller platinfarvet spejlglas, gælder for artikelnummer:

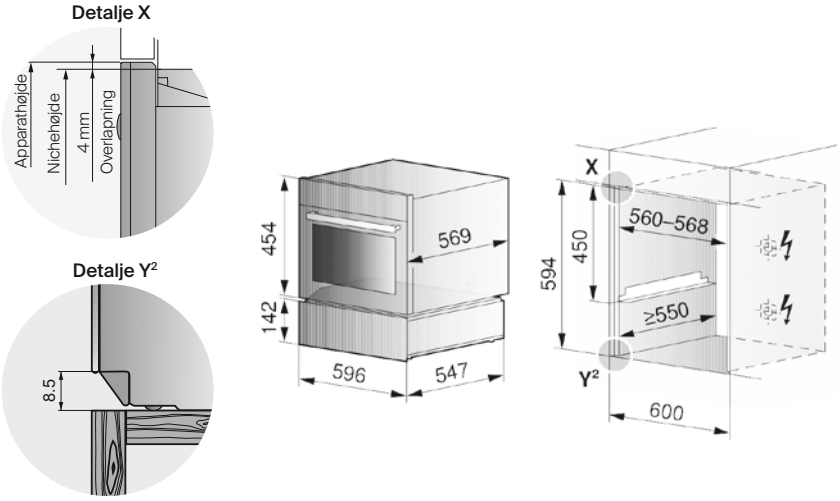
3402600003
3402600004



Varmeskuffe V4000 14
Enkelt indbygning, fuldt integreret, gælder for artikelnummer:

3402700001





Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Mikrobølgeovn

Alsidigt allround-apparat til optøning, opvarmning
og tilberedning af retter.

Et multitalent til individuelle krav

Alsidig
Uanset og du skal bruge et multitalen med kombinationsdrift eller en mikrobølgeovn, de byder på de klassiske funktioner såsom opvarmning af retter og væsker – så opfylder vores sortiment dine individuelle krav.

Individuel
Uanset om du tilbereder en gratin eller bager en rund pizza med en ekstra tynd bund: Kombi-mikrobølgeovnen har en helt rigtige ovnfunktion til mange forskellige retter.

Æstetisk
Kombi-mikrobølgeovnen i Excellence Line imponerer med sit puristiske design, der fyger sig diskret ind i dit køkken i de to spejlglasfarver sort eller platin.

En ny generation af mikrobølgeovne

Takket være diverse ovnfunktioner kan du tilberede retter i mikroovnen både alsidigt og professionelt. Vores nye apparater er vaskeægter multitalender, fordi de har kombi-drift.

PizzaPlus
Den emaljerede drejeskive hjælper med en ensartet fordeling af undervarmen og giver særligt sprøde pizza- og tærtebunde.

Varmluft
Det er rigtig nemt at bage boller og mindre bagværk af butterdej. I kombi-drift med mikrobølger er det endnu hurtigere at tilberede retterne.

Grill og varmluft med mikrobølger
Denne kombination giver retter såsom lasagne eller gratin en flot gyldenbrun farve på kort tid.

EasyCook
EasyCook byder på hjælp med indstilling til ca. 100 madvarer. Apparatet foreslår de optimale tilberedningsmetoder til den ønskede madvare.

Opvarmning og genopvarmning
Dette program er velegnet, når du vil opvarme retter og væsker nemt og hurtigt.

Favoritter
Med denne funktion kan du gemme dine yndlingsprogrammer – og så kan du starte nemt og bekvemt med et tryk på en knap.

Produktsammenligning – Excellence Line og Advanced Line

	CombiMiwell V4000
Katalogside	82
Versioner	
Indbygning i højskab	●
Sort spejlglas | Platin	● | ●
Belysning (LED)	●
Volumen på ovnrum (l)	44
Mikrobølgeeffekt maks. (W)	900
Mikrobølgetrin	17
Grill (W)	1750
Undervarme (W)	600
Varmluft (W)	1750
Drejeskive i cm (materiale)	36,3 (emalje)
Eksklusivt hos V-ZUG	
Grafisk fuldfarvedisplay	●
Touchscreen med CircleSlider	●
Display, som kan brugertilpasses	●
EasyCook	●
V-ZUG-Home	●
Funktioner, automatikker, anvendelser med kombi-drift	
Mikrobølgeovn	●
Varmluft	●
PizzaPlus	●
Varmluft og mikrobølger | PizzaPlus og mikrobølger	● | ●
Grill	●
Grill og konvektion | Grill og mikrobølger | Grill og konvektion med mikrobølger	● | ● | ●
Favoritter	●
Egne opskrifter	●
Optøning	●
Opvarmning og genopvarmning	●
Wellness	●
Betjening og Visning	
Klokkeslæt | Timer	● | ●
Indkoblingstid	●
Udkoblet tid	●
Sprogvisning	16
Børnesikring	●
Ovnrum (rustfrit stål)	●

● = findes

CombiMiwell V4000 45

En kraftfuld kombi-mikrobølgeovn med mange anvendelsesmuligheder. CircleSlider sikrer en særlig intuitiv betjening.

Ausstattung

Betjening og display

- Antal sprog i displayet 22
- Touchskærm med CircleSlider
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Dørhængsel nedenunder
- Nominel effekt mikrobølgeovn 900 W
- Nominel effekt grill 1750 W

Informationer om apparatet

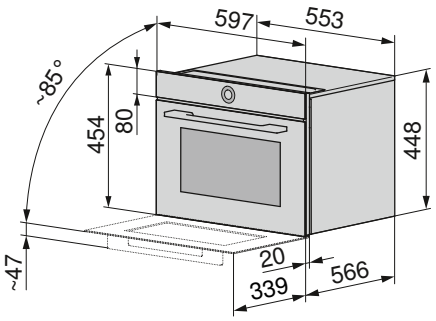
Mål (H x B x D)	454 x 597 x 566 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	3600 W	16 A

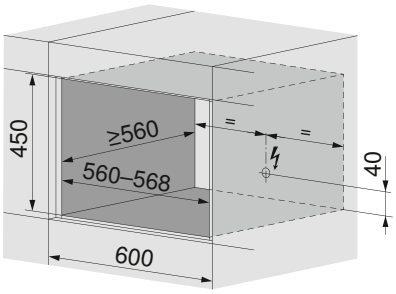
Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**24025**00008	Kr. 34 600,-
Spejlglas Platinum	**24025**00009	Kr. 34 600,-

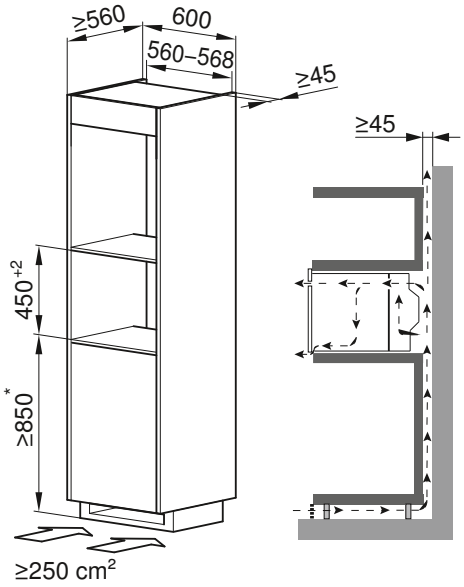
Målskitser – Excellence Line

CombiMiwell V4000 45
Minimum indbygningshøjde: Overhold en afstand på 850 mm fra gulvet op til underkanten af mikrobølgeovnen.
Gælder for artikelnummer

2402500003
2402500004







Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Udstyr og tilbehør – Excellence Line

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	CombiMiwell V4000 45
1	Dækkappe til drejeskive	1134632	Kr. 210	■
2	Vinkelsæt 60	K50572	Kr. 1 120	●
3	Montagepladesæt	K34527	Kr. 690	●
4	Bageplade rund, med TopClean, Ø 24 cm	K34528	Kr. 820	●
5	Bageplade rund, med TopClean, Ø 29 cm	K34529	Kr. 920	●

■ (Antal) Er inkluderet i produkttypen ● Kan benyttes til produktet
Der skal påregnes fragtomkostninger ved ordrer under 1.500 kr. inklusiv moms.

1

2

3

4/5

V
ZUG

Coffee-Center

Uanset om du laver Ristretto, Espresso, Cappuccino, Caffè Latte eller Flat White – de fuldautomatiske kaffemaskiner byder på en perfekt brygget kaffe til enhver smag.

Den bedste kaffe med et tryk på en knap

CoffeeCenter V6000 45 begejstrer hobby-baristaer med en kaffemølle af høj kvalitet og det perfekte tryk under brygningen. Fem kaffestyrker, der kan forindstilles fra ekstra mild til meget kraftig og fem kopstørrelser giver dig mulighed for at tilberede din helt egen kop kaffe. Kaffetemperaturen kan også indstilles manuelt. Der kan gemmes op til seks brugerprofiler, som kan hentes ved tryk på en knap, så alle medlemmer i husholdningen kan brygge kaffe efter deres helt egen smag.

Nyt design, intuitiv betjening
Designet på Coffee-Center er afstemt til Excellence Line oh kan kombinere med alle apparater fra denne nye generation, herunder ovne, dampkogere og vinkølere, helt uden problemer. Coffee-Center fos med sort eller platinfarvet spejlglas. Sort er den tidløse klassiker, mens platin fungerer rigtig fint i et lyst køkken. Et intuitivt display med fuld grafik gør betjeningen lettere. Coffee-Center byder på en perfekt brygget kaffe til enhver smag, fra Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Doppio, Cappuccino, Flat White, Caffè Latte, Latte Macchiato og til de højaktuelle trends såsom Long Coffee. Alle specialiteterne kan brugertilpasses i styrke og størrelse og gemmes som favorit.

Skumkrone i tre varianter
Den integrerede mælkeskummer tilbereder skummet automatisk i tre trin – til Cappuccino, Latte Macchiato eller Caffè Latte. Termobeholderen til mælk på Coffee-Center har dobbelte vægge og holder mælken frisk i lang tid. Alternativt kan den tages ud og sættes i køleskabet.

Automatisk rengøringsprogram
Et automatisk rengørings- og afkalkningsprogram holder Coffee-Center ren uden manuelle indgreb. Den indvendige beholder på termobeholderen til mælk kan vaskes i opvaskemaskinen. Ved at dreje på knappen på termobeholderen til mælk udfører maskinen automatisk en selvrensning af ledningen til mælkeskum.

Coffee-Center - Excellence Line

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

CoffeeCenter V6000 45

Den moderne fuldautomatiske kaffemaskine integreres perfekt i køkkenet og giver personlig kaffegenydelse.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Yderligere kaffevarianter:
  - Ristretto
  - Doppio
  - Long
  - Americano
  - Espresso macchiato
  - Flat White
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- TouchControl
- Brugerprofil 6
- Teleskopiske glideskinner med blød lukning/-åbning
- Justérbare malingsniveauer 13
- Programmérbar bryggetemperatur
- Integreret rengøringsprogram
- Automatisk afkalkningsprogram
- Vandbeholder 2,3 l
- Bønnebeholderens kapacitet 350 g
- Pulpebeholderens kapacitet 14
- Belysning LED
- Vælg knap Pulver/bønner
- Højdejustérbart kaffeudløb 85 – 140 mm

mationer om apparatet

Mål (H x B x D)	454 x 596 x 480 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	1350 W	10 A

A Energi-effektivitet

64 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort	**25005**00003	Kr. 53 400,-
Spejlglas Platinum	**25005**00005	Kr. 53 400,-

Tilbehør - Excellence Line Coffee-Center

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	Coffee-Center V6000 45
1	EcoDecalk Mini, 2 × 100 ml	1058960	Kr. 290	●
2	Vandfilter til Coffee-Center	1091437	Kr. 270	●

● kompatibel med apparat

* Plus forsendelsesomkostninger ved separat bestilling på under 1.500 Kr. including VAT.

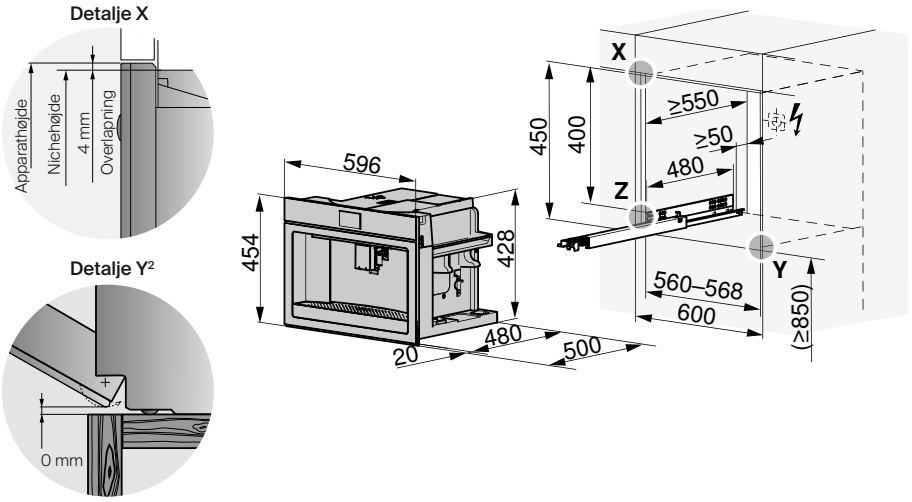
1

2

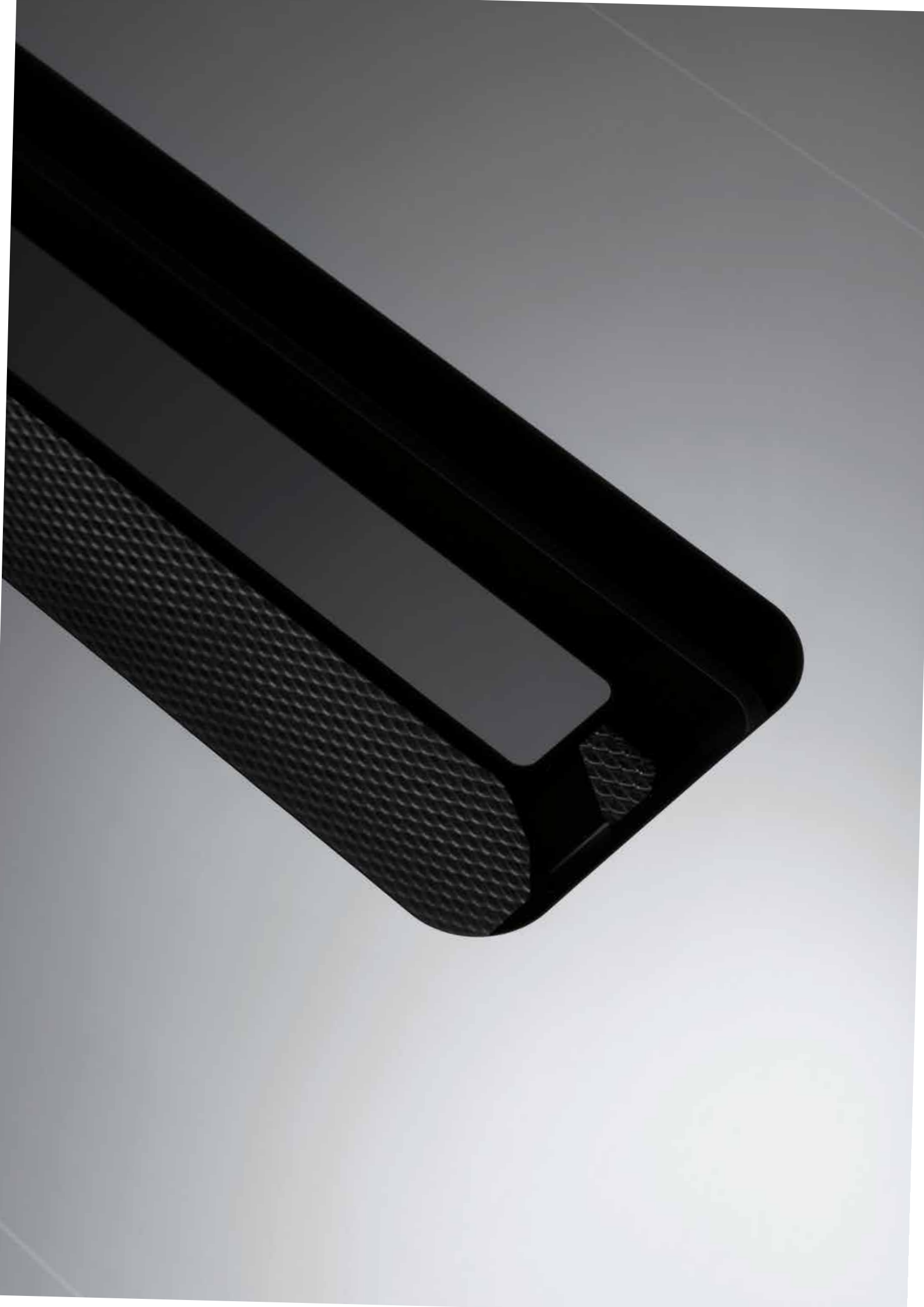
Måltegninger - Excellence Line

Coffee-Center V6000 45
Gælder for artikelnummer:

2500500003
2500500005



Du finder mere udførlige
informationer i vores
planlægningsassistent på vzug.com



Kogeplader

Topmoderne teknologi til inspiration og stor nydelse, allerede under madlavningen.

Fremtidens kogeplade

Innovationer såsom OptiLink gør induktions-kogeplader til sammenkoblede apparater, der letter madlavningsprocessen i betydelig grad.

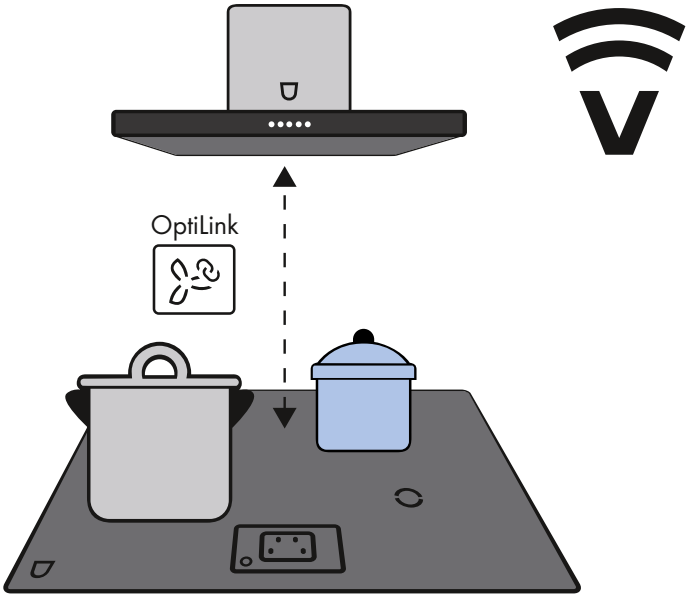
Induktionsteknologi på fremmarch Fordelene ved induktionsteknologien overbeviser stadigt flere brugere – retter tilberedes på rekordtid med et minimalt energiforbrug og en maksimal sikkerhed for brugeren. Derudover understøttes tilberedningsprocessen af flere nyttige funktioner, f.eks. Holde varm-funktionen eller Smeltning. Elektronikken, der kræves til dette, danner også grundlaget for apparaternes konnektivitet og dermed for en sammenkoblet madlavning.

Sammenkoblede køkkenapparater
Kogeplader og emhætter med OptiLink kommunikerer med hinanden, og emhætten regulerer sig selv automatisk efter hvad der sker under madlavningen.

Ubesværet madlavning med OptiLink

Det har aldrig været nemmere at lave mad. Via OptiLink kommunikerer emhætten med kogepladen og indstiller udsugningsydelsen afhængigt af, hvad der sker under madlavningen.

For højt, for lidt eller helt glemt: Når man laver mad, fokuserer man ofte kun på gryderne og panderne, og emhætten glider helt ud af billedet. Takket være OptiLink-teknologi overtages denne opgave nu af bestemte kogeplader og emhætter.



Sammenkoblet madlavning
OptiLink understøtter dig ved tilberedningen af maden.

En kogeplade til ethvert krav

Vores nye sortiment byder på en egnet kogeplade til ethvert krav. Uanset om det er en moderne induktionskogeplade eller vores FullFlex-model – alle kogeplader kan betjenes intuitivt og lever op til de højeste æstetiske krav.

Vi har omstruktureret vores sortiment af kogeplader og koncentrerer os om de mes succesfulde modeller. Et standardiseret betegnelsessystem, der gælder for alle kogeplader, gør det lettere at vælge det rigtige produkt.

CookTop

Induktion
På grund af den direkte overførsel af energi til pandens bund opvarmes maden på induktionskogeplader på rekordtid, men med et minimalt energiforbrug. En liter vand koges op på omkring to minutter, hvilket sparer op til 30 % energi. Varmen genereres kun på pandens bund, men ikke på kogepladens glas. Så er der næsten ikke noget der brænder på, og kogepladen kan til enhver tid rengøres med en fugtig klud. Desuden er faren for forbrændinger af børnehænder ganske lav.

FullFlex
Hvis du ønsker endnu mere fleksibilitet, vil du nyde rigtig godt af FullFlex-kogepladen. Her findes der faktisk ikke længere nogen prædefinerede kogezoner. Den registrer takket være topmoderne induktorer (48 styk ved versionen på 90 cm, 32 styk ved 70 cm) automatisk position og størrelse på kogegrejet. Du kan (ved 90 cm) fordele op til seks gryder og pander vilkårligt på glasfladen. Styringen foretages komfortabelt via et stort farvedisplay med enkle, intuitive betjeningselementer. Apparatets intelligente funktioner gør hverdagen lettere og skaber et enestående kulinarisk resultat. Med AutoPowerPlus kan du opvarme vand hurtigt og uden at det koger over. ProfiModus tilpasser effektniveauet automatisk, hvis kogegrejet skubbes hen til et andet sted. Holde varm-funktionen er ideel til opvarmning af allerede tilberedt mad, f.eks. risotto fra dagen før eller færdigretter. Teppan Yaki-pladen, der leveres med tilbehøret, gør det mulig at tilberede madvarer i egen saft og med deres naturlige fugtighed. Her anbringes pladen ganske enkelt på FullFlex-kogepladen og registreres automatisk af denne. Og hvis du vil stege kød og grøntsager på samme tid, kan den endda opdeles i to forskellige temperaturzoner.

CombiCookTop
CombiCookTop-sortimentet (tidligere Fusion) omfatter induktionskogeplader, hvor emfanget er skjult i glasset på kogepladen. Dampe udsuges lige præcis der, hvor de opstår. De to kogezoner på CombiCookTop V4000 (ZoneFlex Induktion) registrerer automatisk størrelsen og positionen på gryderne. Betjeningen foregår intuitivt via det grafiske Touchscreen-display.

V-ZUG

Induktion: Fra faste zoner til maksimal fleksibilitet

Den moderne induktionsteknik er lige så alsidig som kravene til kogeplader. Med den nye ZoneFlex induktionsteknologi lukker vi hullerne mellem faste zoner og madlavning på en heldækkende flade.

Standard-induktion: Faste kogezoner
På en almindelig kogeplade bestemmer induktionsspolen positionen på kogezonen. De runde kogezoner kan tilpasse sig op til den maksimale diameter på gryden. De standardmæssige induktionskogeplader er robuste, leverer en god varmefordeling og er nemme at betjene.

MaxiFlex: Delvis fleksibilitet med manuel brobygningsfunktion
Vores induktionskogeplader med MaxiFlex byder på en smule mere fleksibilitet. Deres kogezoner tilpasser sig op til den maksimale diameter for grydens størrelse. To spoler kan samtidigt forbindes manuelt på et lodret plan for at danne en bro. Spolernes nærhed til hinanden giver mulighed for en bedre overførsel af varmen.

ZoneFlex: Høj fleksibilitet med smart brofunktion
Den nye ZoneFlex-induktionsteknologi giver dig en ny fleksibilitet, når du laver mad. Hver kogezone er udstyret med fire ZoneFlex-induktionsspoler. De registrerer automatisk pandens størrelse og position og forbindes til en bro uden manuelle indgreb. På den måde kan kogezonen bruges som en stor flade til en gratin eller som sædvanligt til to gryder. Panderne kan forskydes vilkårligt inden for kogezonen, uden at det forindstillede effektniveau går tabt. Denne Memory-funktion og den automatiske tildeling af den aktuelle kombination af induktorer til skyderegulatoren gør det nemmere at betjene kogepladen. Du kan tilpasse tildelingen af induktivitet manuelt til enhver tid. Den optimerede varmefordeling accelererer tilberedningsprocessen i sammenligning med en fast kogeplade og maden bruges endnu mere ensartet.
Det er muligt at lave mad fleksibelt på kogezoner med vores nye apparater CookTop V4000 og CombiCookTop V4000.

FullFlex: Maksimal fleksibilitet i forhold til størrelse og position
Hvis du ønsker endnu mere fleksibilitet, skal du bruge FullFlex-induktionskogepladen. Den har ingen prædefinerede kogezoner. I stedet for kan op til 48 topmoderne induktorer automatisk registrere position og størrelse på det anvendte kogegrej. Det betyder at du kan lave mad med op til seks pander på samme tid. Takket være hukommelsesfunktionen kan du forskyde dem, uden at miste dine indstillinger. De nye FullFlex-induktionskogeplader styres via en grafisk touchscreen i flere farver, der viser alle påkrævede informationer på en overskuelig måde.

Kreativ, fleksibel madlavning og raffineret æstetik

Den nye CookTop V4000 med ZoneFlex-induktionsteknologi redefinerer fleksibiliteten på kogezoner. Den opfylder de højeste krav til design med sin nye Multi-Slider-styreenhed og byder på en intuitiv betjening.

Fleksibel
Den nye CookTop V4000 er udstyret med to fleksible kogezoner. Kogezonerne tilpasser sig intelligent til størrelsen og positionen på kogegrejet med sin innovative ZoneFlex-induktionsteknologi. Brofunktionen aktiveres automatisk og gryderne kan forskydes vilkårligt inden for kogezonen, uden at det forindstillede effektniveau går tabt. ZoneFlex giver mulighed for en hurtigere og mere ensartet tilberedning med mere brugbar plads. Du kan anbringe kogegrej af enhver størrelse på de to zoner, fra en lille kasserolle og til en stor stegegryde.

Minimalistisk
Minimal prægning på den glaskeramiske overflade og to Multi-Sliders, som kun lyser ved behov – CookTop V4000 skaber en moderne elegance og fyger sig uden problemer ind i køkkenets samlede design. Betjeningselementerne med Multi-Slider viser klart og tydeligt kun de segmenter, der er aktive baseret på kogegrejets position. I slukket position er kun tænd-/slukknappen, diskrete hjælpelinjer og V-ZUGs logoer.

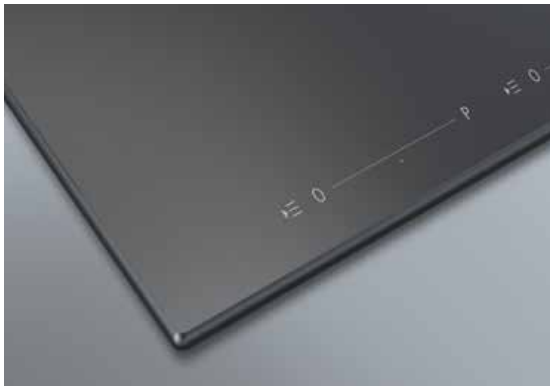
Effektiv
Med en effekt på hver især op til 3.700 Watt sørger de to zoner på kogepladen for hurtige madlavningsresultater. Takket være induktionsteknologi af høj kvalitet kræver CookTop V4000 mindre energi end en almindelig kogeplade. OptiGlas-overfladen beskytter Ceran-kogepladen, da ridser kan opstå mindre hurtigt. Apparatet råder desuden over OptiLink-funktionen og tilpasser effekten på emhætten automatisk til dine madlavningsaktiviteter ved en tilsvarende emhætte. Den fås i bredderne 60 cm og 80 cm.

Designvarianter

Kogepladerne fås i designvarianten DualDesign. Kogeplader med OptiGlas er særligt robuste.

DualDesign: Lige så sart som praktisk
Diverse kogeplader fås i designvarianten DualDesign. Det betyder at kogepladen indbygges så den flugter eller er overflademonteret. Den overflademonterede version råder over en robust glaskant med en sart udstråling. Den flugtende version kan derimod integreres i alle køkkenborde uden at forstyrre udseendet. Således er der to muligheder for montage med en version af apparatet.

OptiGlas
Smukt designet og særdeles robust – dermed skiller kogepladerne med OptiGlas sig ud fra alle de andre. Takket være den ualmindeligt hårde coating er kogepladen mere ridsefast og ser ny ud i længere tid end almindelige kogeplader. Apparaterne fra denne linje passer perfekt til andre køkkenapparater med deres design i spejlglas. OptiGlas fås på udvalgte kogeplader fra standardsortimentet.



DualDesign (overflademontering)

DualDesign (planmonteret)

Præcis styring: Fra Single-Slider til den nye Multi-Slider

Efter at du har valgt den egnede type af kogeplade, skal du vælge typen af betjeningselementer, designet og installationsvarianten.

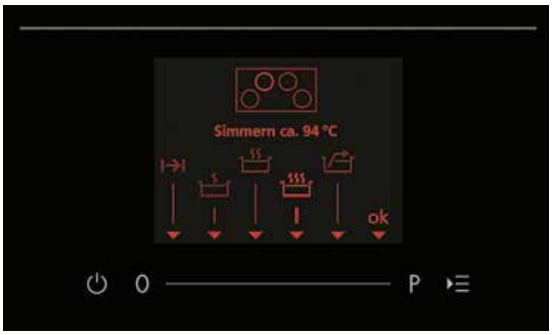
Ved kogeplader med ZoneFlex er den moderne Multi-Slider-styring baseret på lyselementer, der kun lyser når apparatet tændes. De overskuelige visningselementer og entydige informationer på de aktuelt aktive kogezoner letter betjeningen.

FullFlex-kogeplader råder over et display i flere farver. Det overskuelige display med Slider-betjening og symboler gør det muligt for dig omgående at finde ud af hvad der sker, når du laver mad. Det er nemt og intuitivt at betjene.

Stand alone-kogeplader betjenes direkte fra apparatet og er udstyret med en Single-Slider- eller Multi-Slider-regulator. Med Single-Slider skal du først vælge kogezone. Med Multi-Slider findes der et separat betjeningsområde til direkte styring af hver kogezone.

Multi-Slider

Multi-Slider



Single-Slider

Touchdisplay

Touchdisplay i flere farver

Produktsammenligning - Excellence Line
Induktionskogeplader

	CookTop V6000 I906 FullFlex	CookTop V6000 I905	CookTop V4000 I904	CombiCookTop V4000 I804	CombiCookTop V2000 I804	CookTop V4000 I804	CookTop V2000 I804	CookTop V6000 I705 FullFlex
Bredde i cm		90			80			70
Side i brochuren	106	107	107	108	108	109	109	106
Versioner								
DualDesign (overflademonteret eller flygtende)	●	●	●	●	●	●	●	●
OptiGlas		●		●		●	●	
Indstillinger								
Antal kogezoner	6	5	4	4	4	4	4	5
Antal PowerPlus-kogezoner	6	5	4	4	4	4	4	5
Brofunktion		●		●		●	●	
Memory-funktion	●			●		●		●
Automatisk registrering af gryder	●			●		●		●
Betjening og pleje								
Multi-Slider/Direkte valg		●	●			●		
Single-Slider	●			●	●		●	●
TFT-farvedisplay	●							●
Grafisk touch-display				●	●			
Grafisk display							●	
V-ZUG-Home	●							●
OptiLink		●		●	●	●		
Timer	●	●	●	●	●	●	●	●
Frakoblingsautomatik	●	●	●	●	●	●	●	●
Pauseknap	●	●	●	●	●	●	●	●
Opkogningsautomatik		●	●	●	●	●	●	●
Simrefunktion	●	●	●	●	●	●	●	●
Tast til aftørringsbeskyttelse	●	●	●	●	●	●	●	●
Gendannelsesfunktion	●	●	●	●	●	●	●	●
Store afstande mellem kogezonerne		●	●	●	●	●	●	
Holde varm-trin	●	●	●	●	●	●	●	●
Hurtig reaktionstid	●	●	●	●	●	●	●	●
Børnesikring	●	●	●	●	●	●	●	●

CookTop V4000 I604 Zoneflex	CookTop V4000 I604	CookTop Teppan Yaki I40	CookTop V4000 I402	CookTop V4000 I302
60		40		30
110	110	111	112	112
●	●	●	●	●
●	●			
4	4	2	2	2
4	4		2	2
●	●	●	●	●
●	●			
●	●			
●	●	●	●	●
●				
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●		●	●
●	●		●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●		●	
●	●		●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●

reddot award 2019
winner

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

CookTop V6000 I906 FullFlex

Den yderst fleksible kogeplade fås i sort og grå og kan via wi-fi forbindes med V-ZUG-Home i et netværk.

Driftsfunktioner

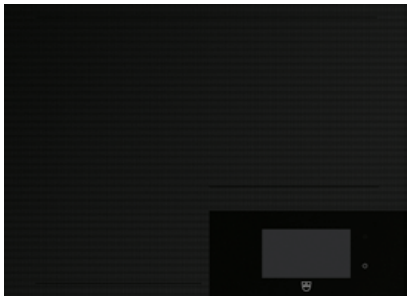
Betjening og display

- Maks. effekt 11100 W
- Fleksible kogeplader
- Maks. antal kogegrej 6
- Registrering af grydebund fra 10 cm
- Ydelsesniveauer 18
- Sikkerhedspakke
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Single-Slider
- Interface Wi-Fi
- Når du køber en FullFlex 90 cm og 70 cm induktionskogeplade, får du en premium Teppan Yaki plade gratis med i købet.

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	897 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 3N~	11100 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm		
DualDesign	**31134**00003	Kr. 83 700,-



CookTop V6000 I705 FullFlex

Den yderst fleksible kogeplade fås i sort og grå og kan via wi-fi forbindes med V-ZUG-Home i et netværk.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt 7400 W
- Fleksible kogeplader
- Maks. antal kogegrej 5
- Registrering af grydebund fra 10 cm
- Ydelsesniveauer 18
- Sikkerhedspakke
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- Single-Slider
- Interface Wi-Fi
- Når du køber en FullFlex 90 cm og 70 cm induktionskogeplade, får du en premium Teppan Yaki plade gratis med i købet.

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	691 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 70 cm		
DualDesign	**31132**00003	Kr. 64 200,-

Beskyttelsesplade Art.Nr. H61085 - Medfølgfer ikke - Er nødvendig ved indbygning

CookTop V6000 I905

En meget kraftfuld kogeplade med enkelt direkte valg og innovativ netværksdannelse.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 5
- Med en kogezone 28 cm
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- OptiLink

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	897 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 3N~	11100 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm, OptiGlass		
DualDesign	**31114**00008	Kr. 42 900,-

CookTop V4000 I904

En kraftfuld panoramakogeplade med multi-slider-betjening – æstetisk og praktisk på samme tid.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	880 x 380 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm		
DualDesign	**31142**00001	Kr. 35 700,-

CombiCookTop V4000 I804

Kogepladen med integreret emhætte tilbyder maksimal fleksibilitet i madlavningen og frihed til at planlægge og designe køkkenet.

Driftsfunktioner kogeplade

Driftsfunktioner ventilation

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- ZoneFlex
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund fra 10 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9 + i
- Sikkerhedspakke
- Grafisk touch-display
- Antal sprog i displayet 12
- Single-Slider
- OptiLink
- Tilslutning til vindueskontaktafbryder
- Fedtfilterkassette med kapacitet for væske 175 ml
- Drypbakke med væskeopbevaringskapacitet 350 ml
- Fedtfilterkassette, der tåler opvaskemaskine

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	761 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	**3109**00001	Kr. 54 800,-
Ekstraudstyr til recirkulation af luft		
Longlife-aktivkulfilter Plus	1155757	Kr. 4 190,-
Særligt tilbehør til ustyret recirkulationsdrift		
Teleskopisk forbindelse kort	1157471	Kr. 1 390,-
Teleskopisk forbindelse lang	1157472	Kr. 1 390,-

For yderligere særligt tilbehør se side 152

CombiCookTop V2000 I804

Kogepladen med integreret emhætte kombinerer et puristisk design med intuitiv betjening.

Driftsfunktioner kogeplade

Driftsfunktioner ventilation

Betjening og display

- Kogepladeeffekt med PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, i x 3700 W
- Kogezone 4
- Registrering af grydebund 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9 + i
- Grafisk touch-display
- Enkelt skyder (Singel slider)
- OptiLink
- Tilslutning til vindueskontaktafbryder
- Fedtfilterkassette med kapacitet for væske 175 ml
- Opsamlingsbakke med væskekapacitet på 350 ml
- Fedtfilterkassette, der tåler opvaskemaskine
- Udblæsningsluftydelse maks./intensivt trin: 526 / 605 m /t
  Støjværdier udblæsningsluft maks./intensivt trin 66 / 70 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	761 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 80 cm		
DualDesign	**3109**00001	Kr. 50 800,-
Ekstraudstyr til recirkulation af luft		
Longlife-aktivkulfilter Plus	1155757	Kr. 4 190,-
Særligt tilbehør til ustyret recirkulationsdrift		
Teleskopisk forbindelse kort	1157471	Kr. 1 390,-
Teleskopisk forbindelse lang	1157472	Kr. 1 390,-

For yderligere særligt tilbehør se side 152

CookTop V4000 I804

En puristisk kogeplade med to fleksible zoner: Takket være ZoneFlex tilpasser den venstre og højre halvdel af kogepladen sig grydens størrelse og placering.

Driftsfunktioner

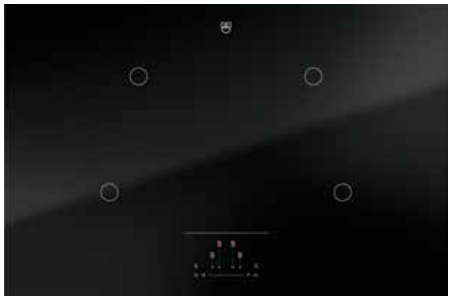
Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund fra 10 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- OptiLink

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	761 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	**31158**00001	Kr. 32 900,-



CookTop V2000 I804

Denne kogeplade er udstyret med det robuste OptiGlas

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Single-Slider

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	761 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	**31146**00002	Kr. 31 300,-

CookTop V4000 I604 ZoneFlex

En puristisk kogeplade med to fleksible zoner: Takket være ZoneFlex tilpasser den venstre og højre halvdel af kogepladen sig grydens størrelse og placering.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund fra 10 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- OptiLink

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	571 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 60 cm, OptiGlass		
DualDesign	**31157**00001	Kr. 26 300,-

CookTop V4000 I604

Den kraftfulde adgang til smarte kogepladers verden.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- OptiLink

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	571 x 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 60 cm, OptiGlass		
DualDesign	**31115**00010	Kr. 28 400,-

CookTop Teppan Yaki I40

Den kompakte Teppan Yaki-kogeplade fungerer med induktion og er særligt velegnet til fedtfattig stegning af kød og fisk.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 1400 W
- Kogezoner 2
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- Når du køber en Teppan Yaki-kogeplade, får du to vendbare padler og en kogeklokke gratis med i købet.

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	384 × 501 mm/R2		
Tilslutning	220 – 240 V~	2800 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 40 cm		
DualDesign	**31140**00001	Kr. 44 900,-

Tilslutningslister til kogepladekombinationer (2 stk.) H63789 Kr. 1 390,-

CookTop V4000 i402

Kraftfuld og energibesparende induktion er også mulig på et lille område.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 2
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	384 × 501 mm/R2		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 40 cm		
DualDesign	**31144**00001	Kr. 24 600,-

CookTop V4000 i302

En kompakt induktionskogeplade med to kogezoner - ideel til at kombinere.

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- Kogezoner 2
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	281 × 501 mm/R2		
Tilslutning	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 30 cm		
DualDesign	**31143**00001	Kr. 22 600,-

Tilslutningslister til kogepladekombinationer (2 stk.) H63789 Kr. 1 390,-

Tilbehør til induktion

1

2

3

Beskrivelse		Art.-nr	Pris*
1	Dæk/-skærebræt til Teppan Yaki, smalt	1021462	Kr. 4 600,-
2	Teppan Yaki-plade til FullFlex-induktion	1037885	Kr. 9 050,-
3	Teppan-bøfdæksel	H62626	Kr. 1 390,-

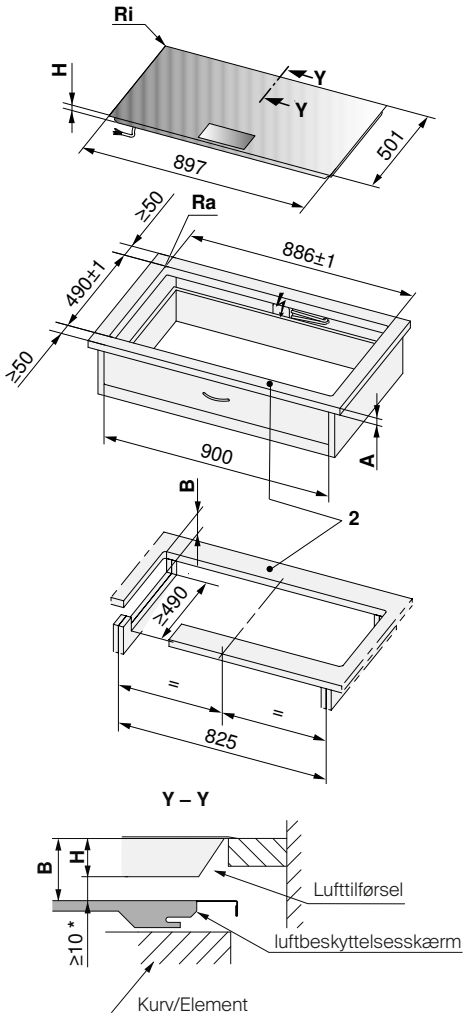
* Plus forsendelsesomkostninger ved separat bestilling på under € 150 eksklusiv moms.

Måltegninger - Excellence Line Induktionskogeplader

CookTop V6000 I906 FullFlex – Bredde 90 cm

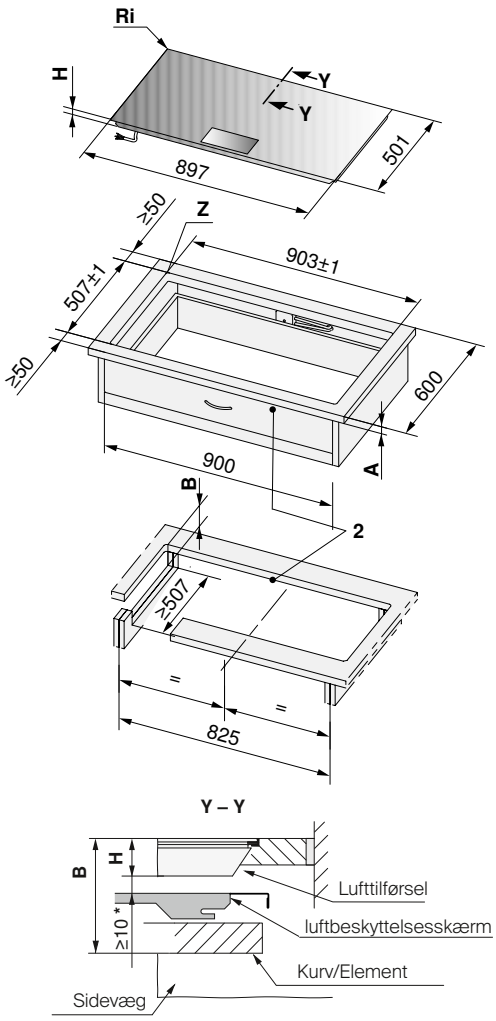
Overflademonteret med „DualDesign“

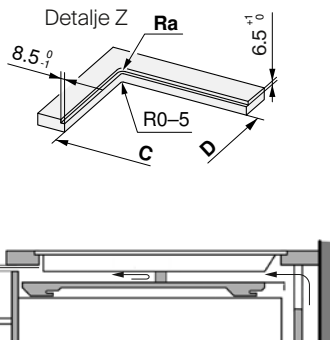
- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm



Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.





Anvend venligst altid en luftbeskyttelsesskærm med tætning.

Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation: bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm, forreste slids over hele bredden > 25 cm²

Gælder for artikelnummer:

3113400003

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

2 Forreste og bagerste spang er forstærket på undersiden. Spangbredden fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale spangbredde kan variere alt efter egenskaberne på stenen.

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop V6000 i906 FullFlex overflademonteret med „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i906 FullFlex Flugtende montering med „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 150 mm	886/490 mm	76 mm	5/2 mm

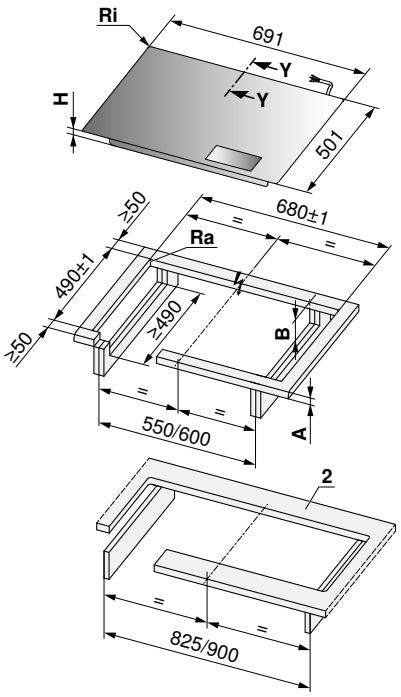
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

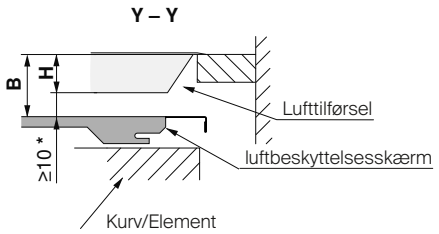
A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

CookTop V6000 I705 FullFlex – Bredde 70 cm

Overflademonteret med „DualDesign“

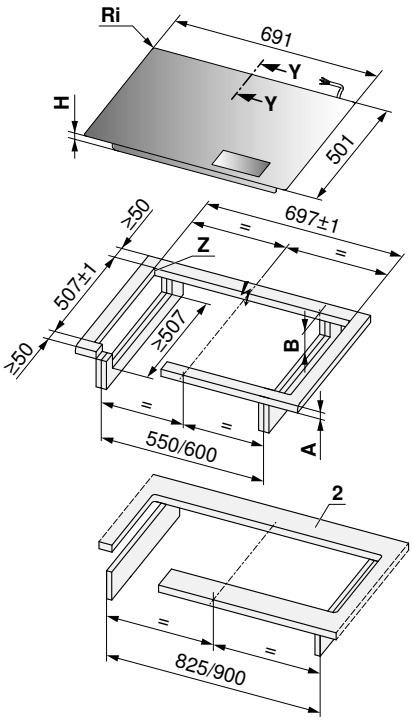
- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

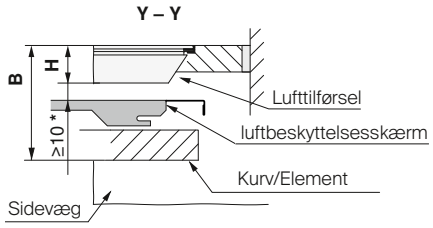


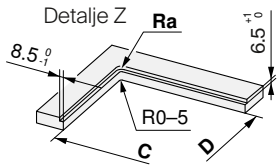


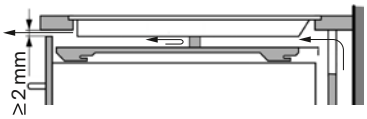
Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.









Anvend venligst altid en luftbeskyttelsesskærm med tætning.

Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation: bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm, forreste slids over hele bredden > 25 cm²

Gælder for artikelnummer:

3113200003

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

2 Forreste og bagerste spang er forstærket på undersiden. Spangbredden fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale spangbredde kan variere alt efter egenskaberne på stenen.

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop V6000 i705 FullFlex Overflademonteret med „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i705 FullFlex Flugtende montering med „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 150 mm	680/490 mm	76 mm	5/2 mm

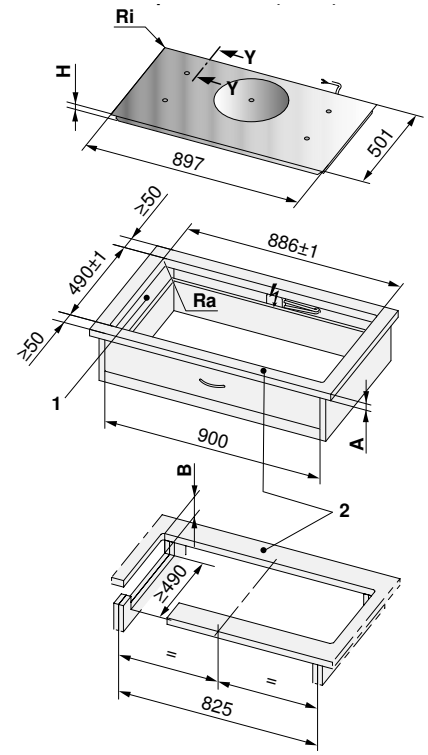
A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

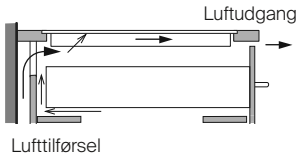
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

CookTop V6000 I905 – Bredde 90 cm

Overflademonteret med „DualDesign“

- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

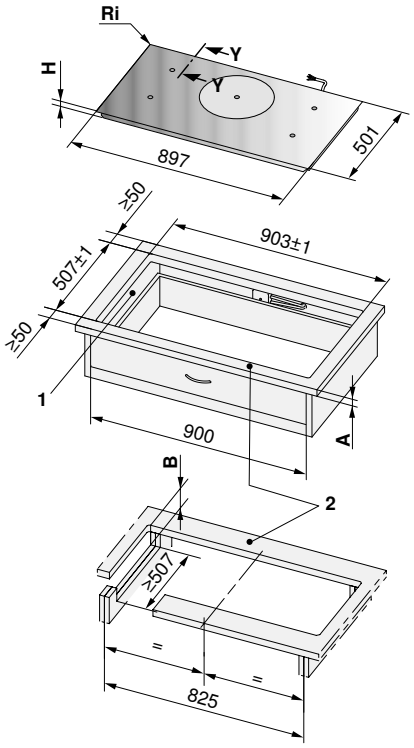


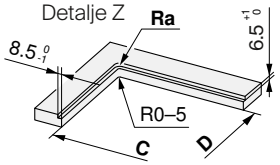


Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²

Flugtende montering med „DualDesign“

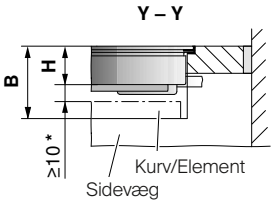
- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.





Gælder for artikelnummer:

3111400008



* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!
1 Udskæringer i sidevæggen til venstre/højre ved nichebredde 900 mm, på krævet til ventilation af apparatet.
2 Forreste og bagerste spang er forstærket på undersiden. Spangbredden fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale spangbredde kan variere alt efter egenskaberne på stenen.

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop V6000 i905 Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm		53,3 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i905 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	886/490 mm	53,3 mm	5/2 mm

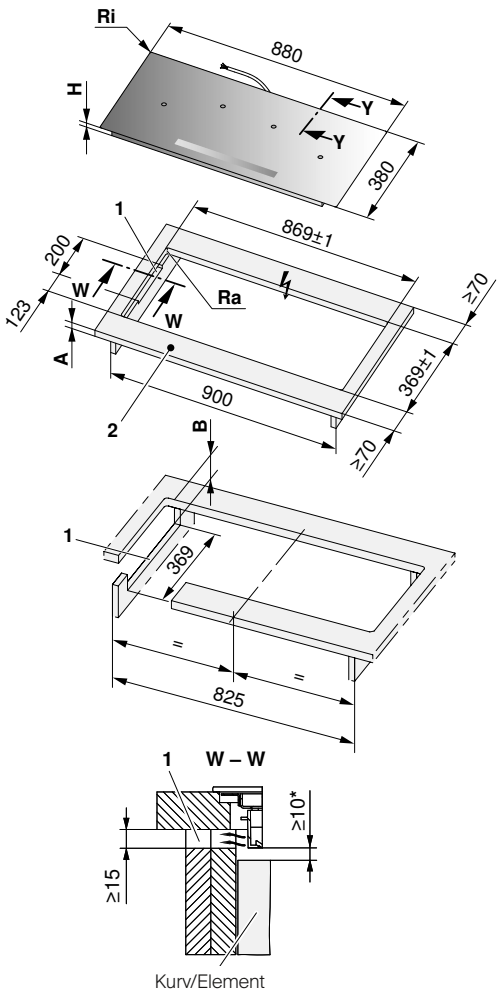
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

CookTop V4000 I904 – Bredde 90 cm

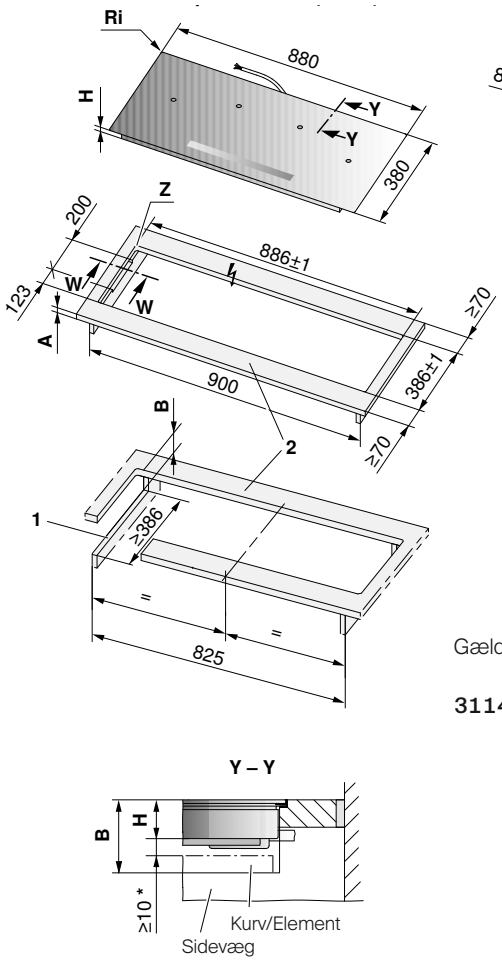
Overflademonteret med „DualDesign“

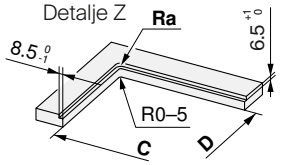
- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm



Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.





Gælder for artikelnummer:

3114200001

Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!
1 Udskæringer i sidevæggen til venstre/højre ved nichebredde 900 mm, på krævet til ventilation af apparatet.
2 Forreste og bagerste spang er forstærket på undersiden. Spangbredden fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale spangbredde kan variere alt efter egenskaberne på stenen.

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop V4000 i904 Overflademonteret med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 61 mm		51 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i904 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	869/396 mm	51 mm	5/2 mm

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

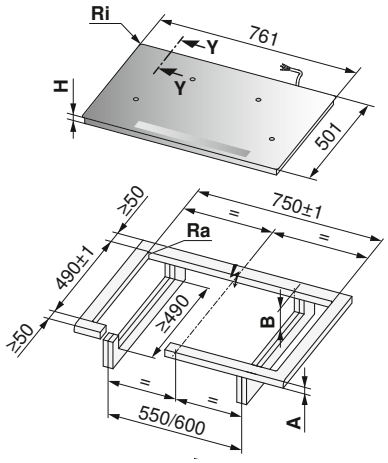
CombiCookTop – Bredde 80 cm

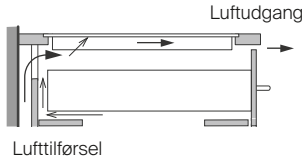
Yderligere information fra side 159.

CookTop V4000 I804 , CookTop V2000 I804 – Bredde 80 cm

Overflademonteret med „DualDesign“

- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

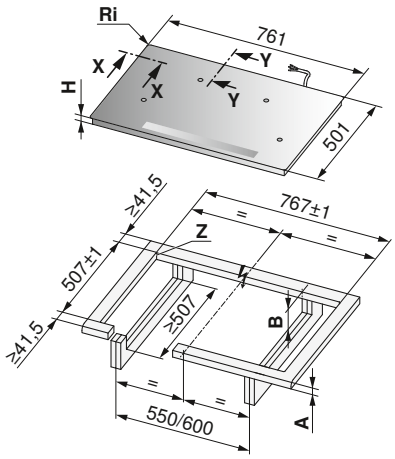


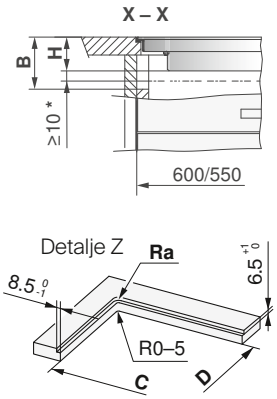


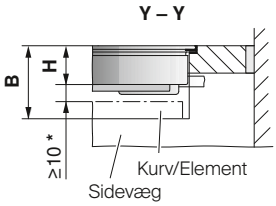
Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²

Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.







Gælder for artikelnummer:

3115800001
3114600002

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CT V4000 i804, CT V2000 i804 Overflademonteret med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i804, CT V2000 i804 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

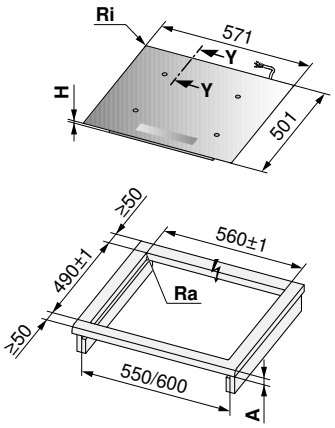
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

CookTop V4000 I604 – Bredde 60 cm

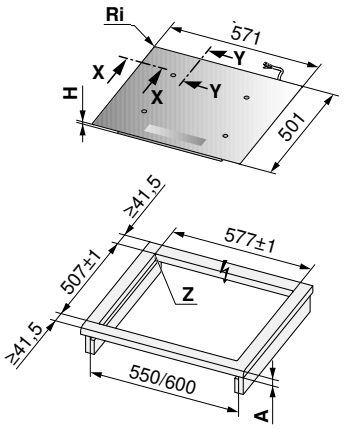
Overflademonteret med „DualDesign“

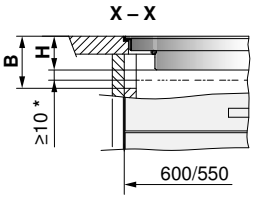
- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

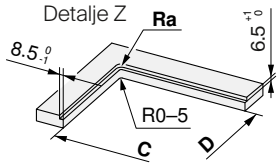


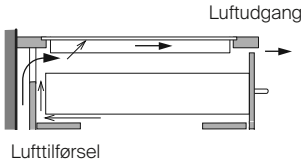
Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.

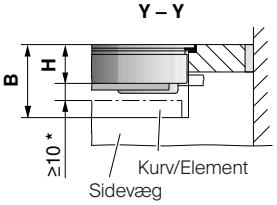








Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²



Gælder for artikelnummer:

3111500010
3115700001

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CT V4000 i604, CT V2000 i604 Overflademonteret med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i604, CT V2000 i604 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	560/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

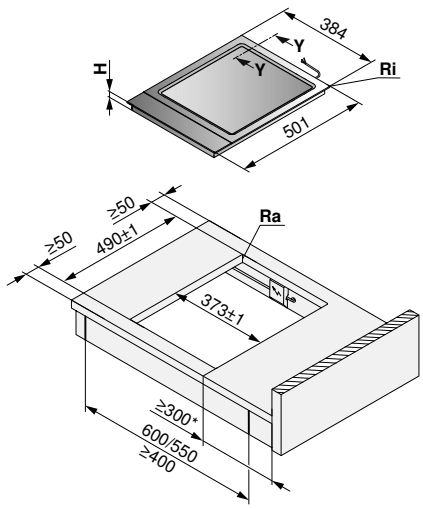
A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

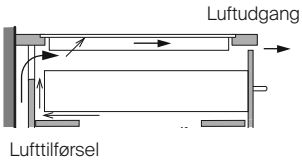
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

CookTop Teppan Yaki I40 – Bredde 40 cm

Overflademonteret med „DualDesign“

- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

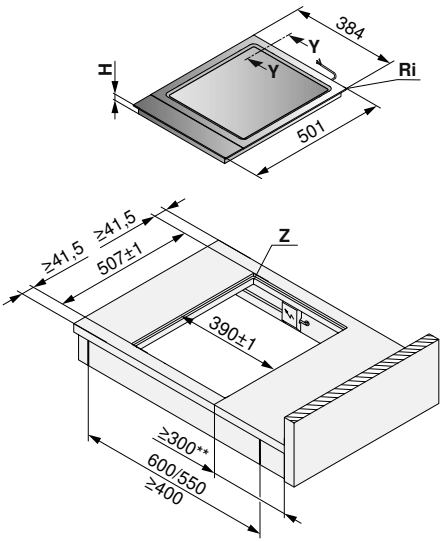


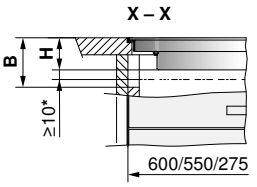


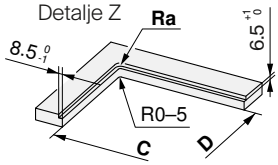
Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²

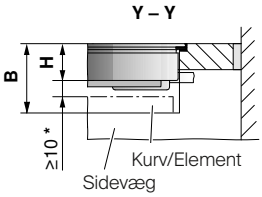
Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.









Gælder for artikelnummer:

3114000001

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop Teppan Yaki i40 Overflademonteret med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 77,6 mm		64 mm	5/2 mm
CookTop Teppan Yaki i40 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/2 mm

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

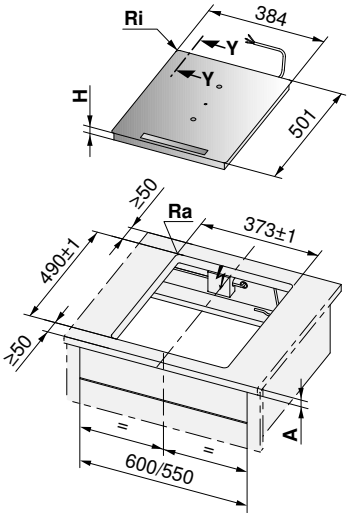
CookTop V4000 I402 – Bredde 40 cm

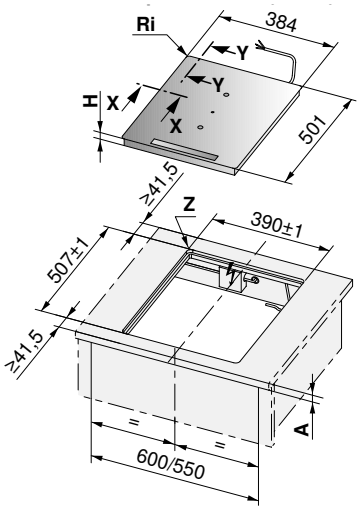
Overflademonteret med „DualDesign“

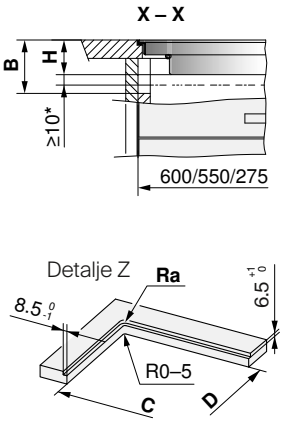
- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

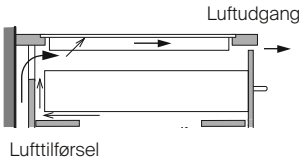
Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.

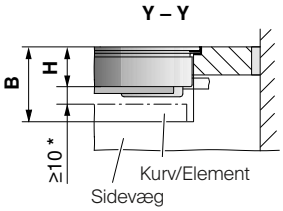








Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²



Gælder for artikelnummer:

3114400001

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop V4000 i402 Overflademonteret med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 61,7 mm		51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i402 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	373/490 mm	51,7 mm	5/2 mm

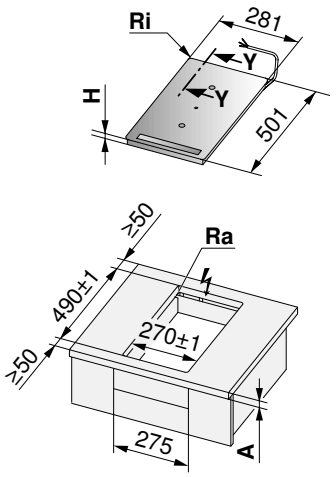
A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

CookTop V4000 I302 – Bredde 30 cm

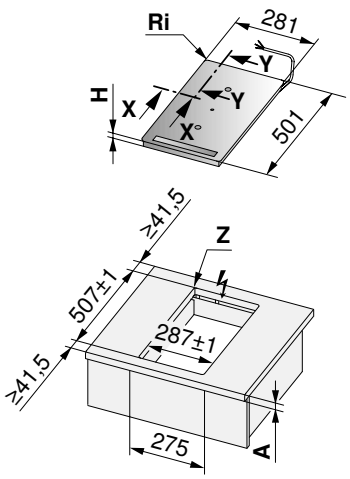
Overflademonteret med „DualDesign“

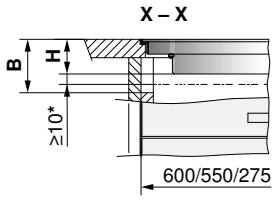
- Udsnit af kantradiusser, ideelt ≤ 5 mm
- Kantradiusser på apparatet 2 mm

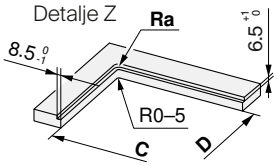


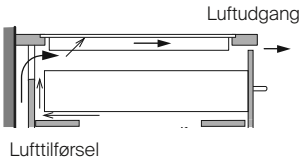
Flugtende montering med „DualDesign“

- Kogepladen skal kunne afmonteres nedefra.

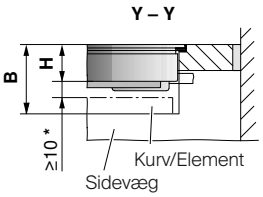








Sørg altid for en tilstrækkelig ventilation:
bagerste åbning > 15 mm, under apparatet >10mm,
forreste slids over hele bredden > 25 cm²



Gælder for artikelnummer:

3114300001

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
CookTop V4000 i302 Overflademonteret med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 61,7 mm		51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i302 Flugtende montering med „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	270/490 mm	51,7 mm	5/2 mm

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af kogepladen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt

Madlavning med gas: en velfungerende proces

De moderne gaskogeplader fra V-ZUG imponerer med praktiske funktioner, der gør hverdagen lettere og madlavningen til en fornøjelse.

V-ZUG tilbyder nu gaskogeplader med moderne Slider-betjening. Så kan du regulere de forskellige kogezoner direkte. præcist og ergonomisk. Udviklerne fra V-ZUG har lagt særligt stor vægt på sikkerhedsaspekterne på gaskogepladerne. Alle gaskogeplader fra V-ZUG er udstyret med forskellige funktioner, der gør det sikkert at lave mad med gas. Derudover har vores gaskogeplader yderligere innovative funktioner som for eksempel:

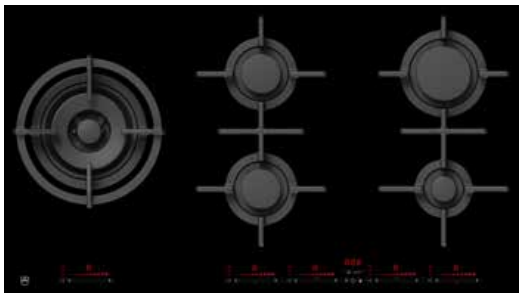
Holde varm-funktion
Med Holde varm-funktionen opretholdes konstant en temperatur på cirka 65 °C.

Simrefunktion
Funktionen Simren regulerer temperaturen til en værdi på mellem 70 °C og 90 °C og forhindrer, at maden koger ind.

Smeltefunktion
Med funktionen Smeltning reguleres kogegrejet automatisk til en temperatur på mellem 40 °C og 60 °C: Den ideelle temperatur til smeltning af smør, gelatine, saucer og chokolade.

Produktsammenligning - Excellence Line
Gas

	GAS951GS	GAS641GS	GAS421GS	GAS411GS
Side i brochuren	**127**	**127**	**128**	**128**
Designoptioner				
Flugtende eller overflademonteret (DualDesign)	●	●	●	●
Anvendelser				
Antal kogezoner	5	4	2	1
Brofunktion	●	●		
Betjening/pleje				
Multi-Slider/Direkte valg	●	●	●	●
Timer	●	●	●	●
Frakoblingsautomatik	●	●	●	●
Pauseknap	●	●	●	●
Opkogningsautomatik	●	●	●	●
Smeltefunktion	●	●	●	●
Simrefunktion	●	●	●	●
Holde varm-funktion	●	●	●	●
Funktion til aftørringsbeskyttelse	●	●	●	●
Gendannelsesfunktion	●	●	●	●
Børnesikring	●	●	●	●
Opsats til kogegrej, kan vaskes i opvaskemaskinen	●	●	●	●
Yderligere funktioner				
Sikkerhedsfrakobling	●	●	●	●
Visning af restvarme	●	●	●	●
Automatisk flammesensor	●	●	●	●
Automatisk gentænding	●	●	●	●
Enhåndsbetjent tænding	●	●	●	●



GAS951GS

Driftsfunktioner

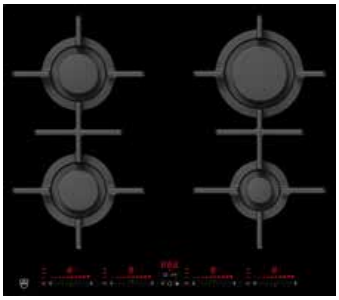
Betjening og display

- Maks. effekt pr. Kogezone 6000 W/3000 W/2 × 1750 W/1000
- Kogezoner 5
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- Forudindstillet for Naturgas H 20 mbar

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	897 × 501 mm/R1,5		
Tilslutning	220 – 240 V~	20 W	3 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm		
DualDesign	**3107**60515	N/A



GAS641GS

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. Kogezone 3000 W/2 × 1750 W/1000 W
- Kogezoner 4
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- Forudindstillet for Naturgas H 20 mbar

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	571 × 501 mm/R1,5		
Tilslutning	220 – 240 V~	20 W	3 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm		
DualDesign	**3107**60415	N/A

GAS421GS

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. Kogezone 3000 W
- Kogezoner 2
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- Forudindstillet for Naturgas H 20 mbar

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	384 × 501 mm/R1,5		
Tilslutning	220 – 240 V~	20 W	3 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 40 cm		
DualDesign	**31064**60215	N/A

GAS411GS

Driftsfunktioner

Betjening og display

- Maks. effekt pr. Kogezone 6000 W
- Kogezoner 1
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9
- Sikkerhedspakke
- Digitalt display
- Multi Slider/Direct Dial
- Forudindstillet for Naturgas H 20 mbar

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	384 × 501 mm/R1,5		
Tilslutning	220 – 240 V~	20 W	3 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 40 cm		
DualDesign	**31063**60115	N/A

Tilbehør til gaskogeplader

1

Beskrivelse		Art.-nr	Pris*
1	Tilslutningslister til kombinationer af kogeplader, flugtende (2 styk)	H63789	N/A
2	Ekstra opsats til mindre kogegrej, Mokka-opsats	1015122	N/A
3	Dysesæt til naturgas L/I2EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472	N/A

* Plus forsendelsesomkostninger ved separat bestilling på under € 150 eksklusiv moms.

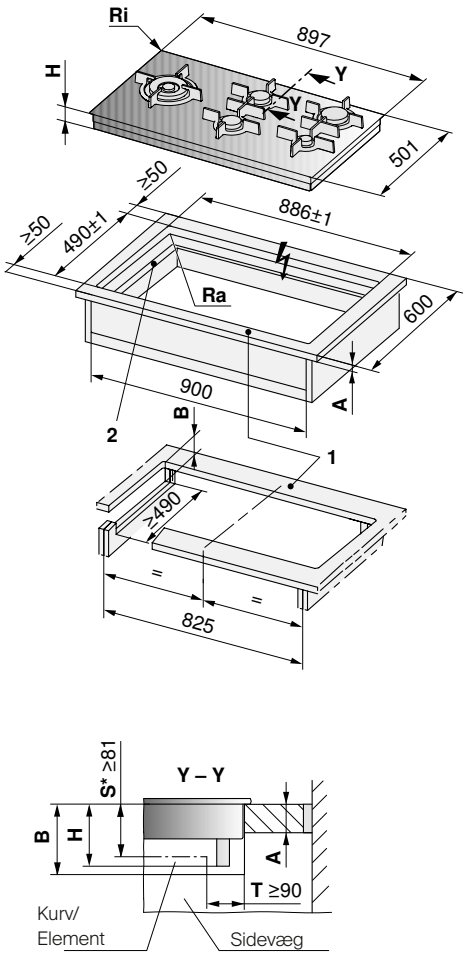
Oversigt over dysesæt

Type	Landegruppe	Standard-gasindstilling	Dysesæt (i leveringsomfang)	Øvrige dysesæt til landespecifikke kombinationer af gastype og tilslutningstryk			
				Flaskegas G30, 50 mbar	Naturgas L/K (G25/G25.3), 25 mbar	Naturgas G20, 13 mbar	Naturgas G20, 25 mbar
GAS411GSAZ	EU	Naturgas H, E (G20), 20 mbar	Flaskegas Butan/Propan (G30/31), 28–30/ 37 mbar	Dysesæt 1015471	Dysesæt 1015472	Dysesæt 1015474	Dysesæt 1015473
GAS421GSAZ							
GAS641GSAZ							
GAS951GSAZ							

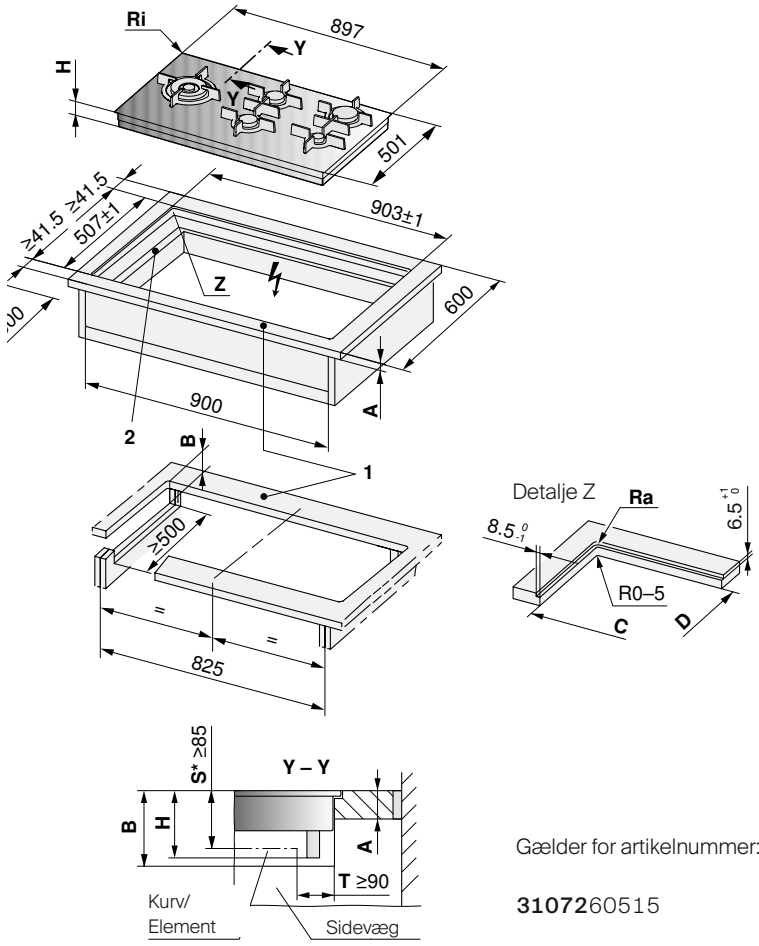
Måltegninger
Gas

GAS 951GS

Overflademonteret med „DualDesign“



Flugtende montering med „DualDesign“



Gælder for artikelnummer:

3107260515

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

1 Forreste og bagerste stivere kan forstærkes på undersiden. Stivernes bredde fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale bredde på stiverne kan variere alt efter stenens beskaffenhed.

2 Ved en nichebredde på 900 mm kræves udskæringer i sidevæggene til venstre/højre til servicearbejder, hvor apparatets bund skal kunne afmonteres nedefra.

Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
GAS 951GSAZ Overflademonteret med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0–5/1.5 mm
GAS 951GSAZ/GSAZ Flugtende montering med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 175 mm	886/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

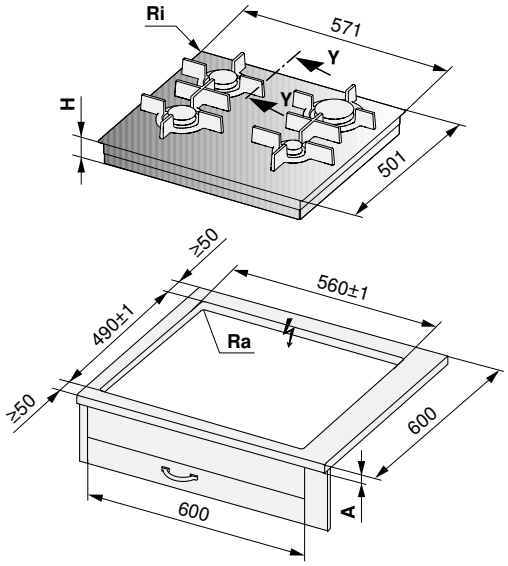
A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen.
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af gastilslutningen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt
S Minimumsafstand mellem oversiden af køkkenbordet og en vilkårlig skuffe
T Minimumsafstand mellem udskæringen i bagsiden og en vilkårlig skuffe

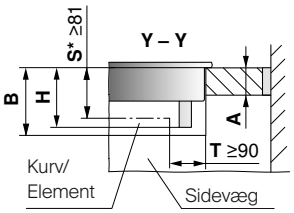
GAS 641GS

Gælder for artikelnummer:

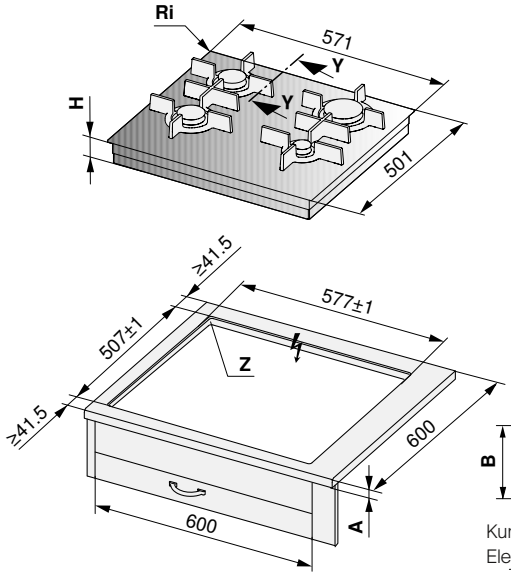
3107160415

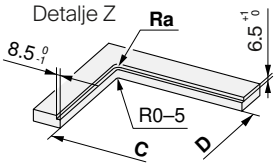
Overflademonteret med „DualDesign“

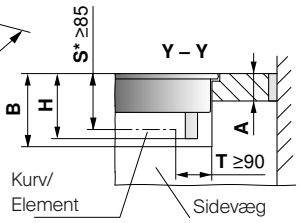




Flugtende montering med „DualDesign“







* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

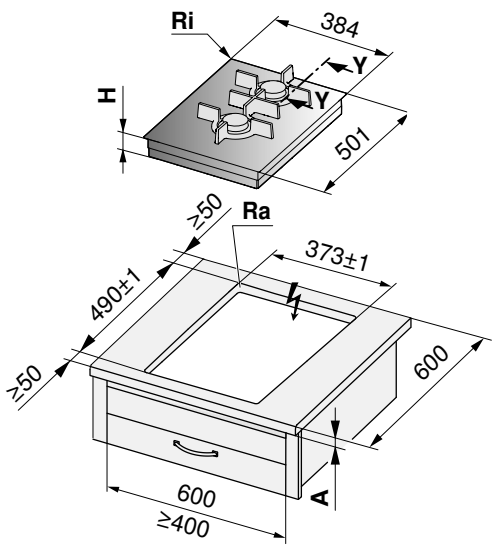
Type	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
GAS641GSAZ Overflademonteret med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	5/1,5 mm
GAS641GSAZ Flugtende montering med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 175 mm	560/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

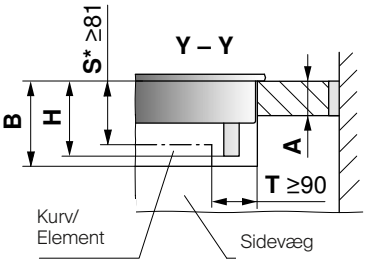
A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen.
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af gastilslutningen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt
S Minimumsafstand mellem oversiden af køkkenbordet og en vilkårlig skuffe
T Minimumsafstand mellem udskæringen i bagsiden og en vilkårlig skuffe

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

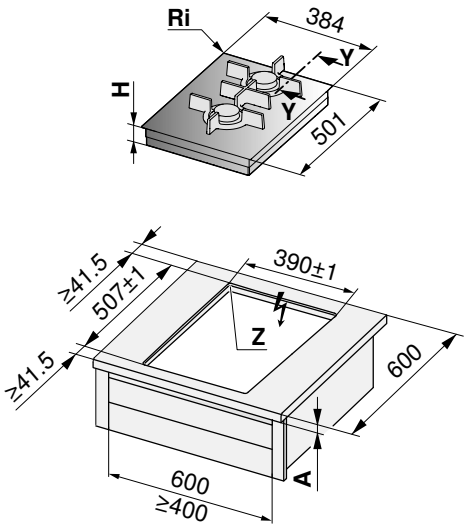
GAS 421GS

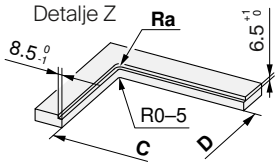
Overflademonteret med „DualDesign“

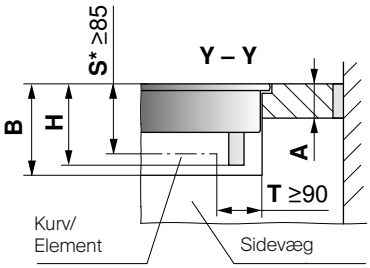




Flugtende montering med „DualDesign“







Gælder for artikelnummer:

310660215

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

1 Forreste og bagerste stivere kan forstærkes på undersiden. Stivernes bredde fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale bredde på stiverne kan variere alt efter stenens beskaffenhed.

2 Ved en nichebredde på 900 mm kræves udskæringer i sidevæggene til venstre/højre til servicearbejder, hvor apparatets bund skal kunne afmonteres nedefra.

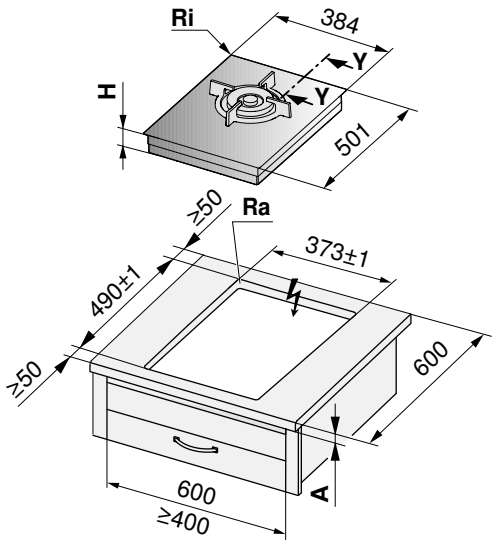
Art	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
GAS 421GSBZ Overflademonteret med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0–5/1.5 mm
GAS 421GSAZ/GSBZ Flugtende montering med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

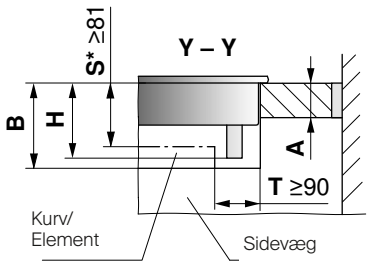
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen.
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af gastilslutningen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt
S Minimumsafstand mellem oversiden af køkkenbordet og en vilkårlig skuffe
T Minimumsafstand mellem udskæringen i bagsiden og en vilkårlig skuffe

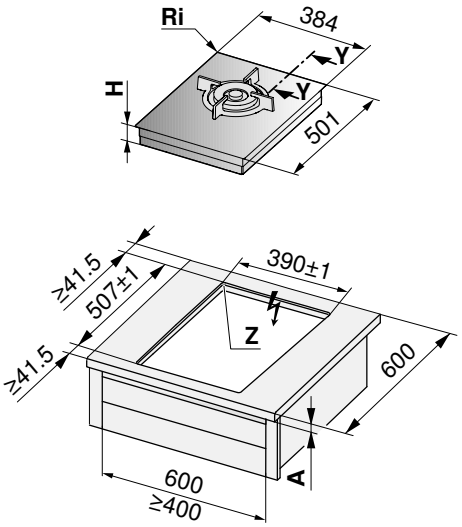
GAS 411GS

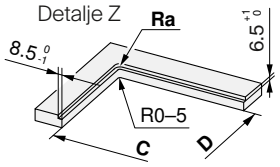
Overflademonteret med „DualDesign“

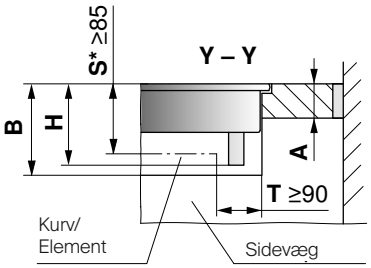




Flugtende montering med „DualDesign“







Gælder for artikelnummer:

31063600115

* Det er bydende nødvendigt at overholde den påkrævede afstand!

1 Forreste og bagerste stivere kan forstærkes på undersiden. Stivernes bredde fastsættes af producenten af stenkøkkenbordet. Den minimale bredde på stiverne kan variere alt efter stenens beskaffenhed.

2 Ved en nichebredde på 900 mm kræves udskæringer i sidevæggene til venstre/højre til servicearbejder, hvor apparatets bund skal kunne afmonteres nedefra.

Art	A Afhænger af producent	B	C/D	H	Kantradius Ra/Ri
GAS 421GSBZ Overflademonteret med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0–5/1.5 mm
GAS 421GSAZ/GSBZ Flugtende montering med „DualDesign“	≤ 30 mm	≥ 175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

A Tykkelse på køkkenbord
B Påkrævet afstand til serviceudskiftning over hele udskæringsfladen.
H Mål fra oversiden af køkkenbordet til undersiden af gastilslutningen
Ri Kantradiusser på apparatet
Ra Kantradiusser på udskæringen udvendigt
S Minimumsafstand mellem oversiden af køkkenbordet og en vilkårlig skuffe
T Minimumsafstand mellem udskæringen i bagsiden og en vilkårlig skuffe

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Omstilling til en anden gasart

Apparatet er forudindstillet til en bestemt gastype, som også er anført på typeskiltet. Apparatet kan omstilles til en anden gasart med dysesættene, der følger med (eller kan bestilles som tilbehør). Derfor skal indsprøjtningsdyserne på brænderen udskiftes, og den pågældende gasart skal vælges i servicemenuen.

Type	**Forudindstilling for gas**	**Medfølgende dysesæt**	Der kan desuden fås dysesæt til landespecifikke kombinationer af gasart og tilslutningstryk			
			Flydende gas G30, 50 mbar	Naturgas L/K (G25/G25.3), 25 mbar	Naturgas G20, 13 mbar	Naturgas G20, 25 mbar
GAS411GSAZ	Naturgas H, E (G20), 20 mbar	Flydende gas butan/propan (G30/31), 28–30/37 mbar	Dysesæt 1015471	Dysesæt 1015472	Dysesæt 1015474	Dysesæt 1015473
GAS421GSAZ						
GAS641GSAZ						
GAS951GSAZ						

Alle dyser er mærket med numre, så de ikke forveksles med hinanden.
Før hver udskiftning af dyser skal apparatet frakobles strøm- og gasforsyningsnettet.

Udskiftning af indsprøjtningsdyser

- Fjern brænderkryds og brændere.
- Hvis kogepladen omfatter en wokbrænder, skal dyseafdækningsklappen desuden fjernes.
- Fjern de midterste indsprøjtningsdyser (7 mm nøgle).
- Fjern de vandrette indsprøjtningsdyser i wokbrænderen med en gaffelnøgle.
- Skru de nye indsprøjtningsdyser i til anslaget i henhold til tabellen.
- Hvis kogepladen omfatter en wokbrænder, skal dyseafdækningsklappen sættes på igen.
- Sæt brændere og brænderkryds på igen.
- Tilslut apparatet strøm- og gasforsyningsnettet igen.

Ændring af gaskarakteristikkurven

- Gå ind i servicemenuen (se det forrige kapitel).
- Vælg den ønskede gaskarakteristikkurve i punktet CFG, og gem den.

Følgende gasarter er tilgængelige for apparatet:

Gastype	**Prøvegas**	**Tilslutnings tryk**	**Indstil-ling i menuen CFG**	**Indsprøjtningsdyser (ø i hundrededele af mm)**				
				Besparende brænder	**Normal brænder**	**Kr aftig brænder**	**Wok-brænder**	
							Indvendig	**Udvendig**
Naturgas H/E	G20	20 mbar	0	78	97	125	71	2 × 125
Flydende gas butan/propan	G30/31	28–30/37 mbar	4	50	66	85	46	2 × 80
Flydende gas butan/propan	G30/31	50 mbar	5	46	60	78	40	2 × 72
Naturgas RU	G20	13 mbar	A	85	107	149	80	2 × 145
Naturgas LL	G25	20 mbar	0	78	97	125	71	2 × 125
Naturgas L/K	G25/G25.3	25 mbar	b	78	100	130	71	2 × 134
Naturgas H/E	G20	25 mbar	C	73	92	119	62	2 × 122

Fastklæbning af gasskilt

Efter skift til en anden gasart skal mærkaten, der følger med dysesættet, klæbes fast på de rette sted på typeskiltet.

Apparatets tæthed skal kontrolleres, før det tages i brug.

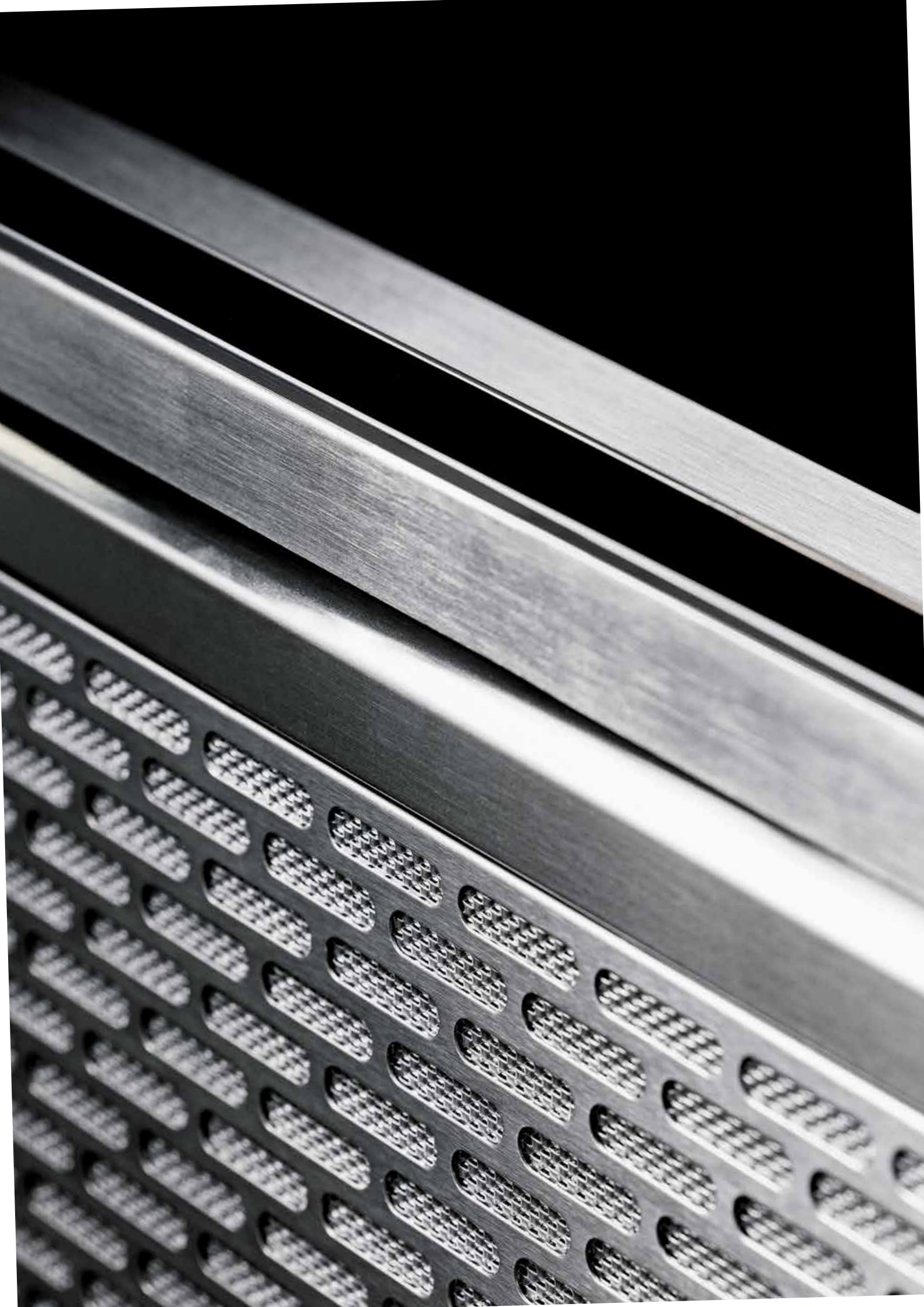
Tekniske data

GAS411GSAZ			Nominel varmebelastning	
Gastype	**Prøvegas**	**Tilslutningstryk**	**Wok**	**I alt**
Naturgas H/E	G20	20 mbar	6 kW	6 kW
Naturgas H/E	G20	25 mbar		
Naturgas RU	G20	13 mbar		
Naturgas L/K	G25/G25.3	25 mbar		
Naturgas LL	G25	20 mbar	5,2 kW	5,2 kW
Flydende gas butan/propan	G30/G31	28–30/37 mbar	6 kW/ 438 g/h	6 kW/ 438 g/h
Flydende gas butan/propan	G30/G31	50 mbar		

GAS421GSAZ			Nominel varmebelastning		
Gastype	**Prøvegas**	**Tilslutningstryk**	**Normal brænder**	**Kraftig brænder**	**I alt**
Naturgas H/E	G20	20 mbar	1,75 kW	3 kW	4,75 kW
Naturgas H/E	G20	25 mbar			
Naturgas RU	G20	13 mbar			
Naturgas L/K	G25/G25.3	25 mbar			
Naturgas LL	G25	20 mbar	1,5 kW	2,6 kW	4,1 kW
Flydende gas butan/propan	G30/G31	28–30/37 mbar	1,75 kW	3 kW	4,75 kW/ 347 g/h
Flydende gas butan/propan	G30/G31	50 mbar			

GAS641GSAZ			Nominel varmebelastning			
Gastype	**Prøvegas**	**Tilslutningstryk**	**Besparende brænder**	**Normal brænder**	**Kraftig brænder**	**I alt**
Naturgas H/E	G20	20 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	7,5 kW
Naturgas H/E	G20	25 mbar				
Naturgas RU	G20	13 mbar				
Naturgas L/K	G25/G25.3	25 mbar				
Naturgas LL	G25	20 mbar	0,9 kW	1,5 kW	2,6 kW	6,5 kW
Flydende gas butan/propan	G30/G31	28–30/37 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	7,5 kW/ 548 g/h
Flydende gas butan/propan	G30/G31	50 mbar				

GAS951GSAZ			Nominel varmebelastning				
Gastype	**Prøvegas**	**Tilslutningstryk**	**Besparende brænder**	**Normal brænder**	**Kr aftig brænder**	**Wok**	**I alt**
Naturgas H/E	G20	20 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	6 kW	13,5 kW
Naturgas H/E	G20	25 mbar					
Naturgas RU	G20	13 mbar					
Naturgas L/K	G25/G25.3	25 mbar					
Naturgas LL	G25	20 mbar	0,9 kW	1,5 kW	2,6 kW	5,2 kW	11,7 kW
Flydende gas butan/propan	G30/G31	28–30/37 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	6 kW/ 986 g/h	13,5 kW/ 986 g/h
Flydende gas butan/propan	G30/G31	50 mbar					



Emhætter

Funktionalitet og kvalitet, som man kan lugte, mærke og se.

Effektiv, praktisk og æstetisk

Vores emhætter imponerer med teknik og funktionalitet, uanset om de er fremtrædende eller diskret integrerede emfang.

Den moderne arkitekturtrend bevæger sig hen imod, at køkkenet er en del af vores opholdsrum. Følelsen af plads, den optimale udnyttelse af rummet og muligheden for at kunne interagere med dine gæster, mens du laver mad, gør åbne køkkener til en vedvarende trend. For at udnytte fordelene ved et åbent køkken fuldt ud, er der stor efterspørgsel efter apparater, der byder på mange planlægningsmuligheder, som præsenterer køkkenet på en attraktiv måde, og som fungerer sagte.

Vi tilbyder et omfattende sortiment: Bordemfang og aftræk monteres sammen med en kogeplade i køkkenbordet,er næsten usynlige og giver fuld frihøjde. Ved apparater med aftræk opad kan du vælge mellem en synlig hætte og en indbygningsversion. En yderligere option er en kogeplade med fuldt integreret emfang. Vores nye kogeplader CombiCookTop kombinerer to apparater i et og kræver kun lidt plads. De er enkle at planlægge og installere og fyger sig diskret ind i køkkenets linjer. De gør det muligt for dig at anbringe en kogeø således at den står i midten af opholdsområdet. Men også en væghængt AiroClean indbygningsemhætte byder på forskellige muligheder for planlægning og efterlader en masse god plads til opbevaring.

Kombiapparater til de højeste krav til design og ydelse

De nye pladsbesparende CombiCookTop overbeviser mange, fordi de er nemme at rengøre, og fordi de med de mange automatiske funktioner sørger for at du kan koncentrere dig fuldt ud om madlavningen.

CombiCookTop fås i to komforttrin i det øvre prissegment. CombiCookTop V4000 med ZoneFlex-induktionsteknologi er til krævende kunder, der lægger stor vægt på fleksibilitet. CombiCookTop V2000 er et praktisk kombiapparat, der egner sig perfekt til nybegynderen i sit første hjem. Den råder over fire faste induktionskogezoner og fås også som konvektionsløsning.

Pladsbesparende
Emhætten er integreret lige i midten af kogepladen. Den flade motor med det integrerede aftræk skaber desuden masser af plads til opbevaring af gryder og pander under kogepladen. Ved anvendelse i konvektionsdrift behøver du ikke at afkorte nogen skuffer, selv i køkkenelementer med 60 cm dybde.

Betjening, rengøring og vedligeholdelse - nemt og bekvemt
På grund af det nyudviklede opsamlingskar er det hurtigt, brugervenligt og sikkert at tage det metalliske fedtfilter og det aktive kulfilter ud fra oven. Skabsfronter eller skuffer skal ikke fjernes. Kondensat fra madlavningen og væsker, der er kogt over, opsamles i filterkassetten på 175 ml. Dråbeskålen under filterkassetten har en ekstra kapacitet på 350 ml. Det er tilstrækkeligt til alle uheld under madlavningen samt kondensvand.

ZoneFlex: Automatisk brobygningsfunktion
Den innovative ZoneFlex induktionsteknologi giver dig ny fleksibilitet ved madlavningen med CombiCookTop V4000. De to kogezoner registrerer automatisk størrelsen og positionen på gryderne. Induktorerne forbindes til en bro uden manuelle indgreb. Pander kan bevæges efter behov inden for de to zoner, uden at man mister de forindstillede effektniveau.

Intuitiv betjening og nyttige funktioner
Betjeningen af kogepladen sker intuitivt via de enkelte skydere på det grafiske touchscreen-display med flere sprogvarianter. Displayet slukker automatisk, når det ikke bruges. Alsidige funktioner såsom smeltning, opvarmning, simren og den automatiske boost-funktion gør madlavningen i hverdagen let som en leg. Via ventilationsfunktioner sørger emhætten således også for ren luft, når du ikke lige laver mad.

Opsigtsvækkende eller diskret?

Pladsbesparende? Frihøjde? Æstetik?
Vores produktpalette byder på emhætter til ethvert behov.

Pladsbesparende og nærmest umærkelig
Indbygningsemhætter og udtræksemhætter monteres i overskabe eller i et specialkonstrueret kabinet. På grund af integrationen i køkkenets design bliver de næsten usynlige. Alt efter version giver emhætten plads til opbevaring af genstande såsom krydderier eller kogebøger i det skab, den er indbygget i.

Til kogeøer
Emhætter til kogeøer sætter et statement med deres stilfulde design.

Aftræk indbygget i køkkenbordet
Indbyggede emfang i kogepladen er den ideelle løsning til brugere, der foretrækker rene linjer og et frit udsyn over kogepladen. De monteres som et modul mellem to kogeplader eller en kogeplade og en Teppan Yaki. Den modulopbyggede fleksibilitet gør det muligt at designe et skræddersyet kogecenter. Da emfanget er placeret lige under panderne, suger den dampen direkte nedad. En bordemhætten er anbragt bag ved kogepladen og rager opad til højden på gryderne under driften. Den er især velegnet til panoramakogeplader. Vores nye CombiCookTop-sortiment (tidligere Fusion) omfatter kogeplader, hvor emfanget er skjult i glasset på kogepladen. Udsugningen af dampene finder sted lige der, hvor de opstår og opfylder de højeste krav til teknik og æstetik. Det elegante design træder i baggrunden i dit køkken o fyger sig harmonisk ind i omgivelserne. Minimalistisk og uden krummelurer, i tråd med tidsånden.

Til kogeplader, men på en væg
Væghængte emhætter er ideelle, hvis kogepladen anbringes opad en væg. På den måde fjernes apparatet fra dit synsfelt.

Indbygningsemhætte

Udtræksemhætte

Bordemhætte

Emhætte til kogeø

Indbygget emhætte i køkkenbord

Væghængt emhætte

Kogeplade med integreret emfang

Usynlig og alligevel højeffektiv

AiroClearEinbau V4000 forener ydedygtigheden på en velfungerende emhætte med aftræk med komforten ved en udtræksemhætte. Takket være OptiLink-funktionen Funktion regulerer den sin effekt selvstændigt, afhængigt af hvad der sker under madlavningen.

Emhætten forsvinder fuldstændigt ind i overskabet eller i en beklædning over kogepladen, der er tilpasset til dit køkken. Takket være denne udsætvanlige designfleksibilitet er udtræksemhætten den ideelle løsning til alle, der ikke vil iscenesætte deres emhætte. Der er plads nok til opbevaring af krydderier eller kogebøger på begge sider. Udtræksemhætten AiroClearEinbau V4000 rengør luften effektivt, men er samtidigt støjsvag og energibesparende. Det integrerede LED-lys skaber den optimale belysning under madlavningen.

Den pålidelige indbygningsløsning til alle køkkenelementer fås i version med udsugning eller recirkulation. Takket være de kompakte mål – med en bredde på 56 cm eller 86 cm – kan den placeres selv i små køkkenskabe. Udtræksemhætter kan installeres hurtigt og er omgående klar til brug. For yderligere indbygningsoptioner er det også muligt at placere udsugningsrøret foroven eller på højre side.

OptiLink regulerer emhætten automatisk
Udtræksemhætterne og emhætterne i komforttrin V4000 og V6000 behøver hverken at være synlige eller betjenes manuelt. De er som standard udstyret med innovationen OptiLink og kommunikerer med kogepladen via Bluetooth. Den eneste forudsætning for denne intelligente form for madlavning er at man vælger en kogeplade, der også har OptiLink. I begyndelsen af madlavningsprocessen indstiller emhætten sig selv automatisk og tilpasser sin effekt permanent, for at garantere en optimal luftkvalitet med den størst mulige effektivitet. Ved afslutning af madlavningen fjerner den automatiske efterløbsfunktion resterende lugte og fugt fra køkkenet i 5–20 minutter efter at kogepladen er slukket.

OptiLink regulerer automatisk emhætten til den bedste indstilling i enhver given situation. Således kan du fokusere din koncentration på madlavningen, og hænderne holdes fri til tilberedning af retterne. Det er dog til enhver tid muligt at gribe ind manuelt.

Stærk, sagte, ren

Fra SilentPlus og ComfortFix til FlexLED – vores emhætter imponeres med en teknisk udvikling, der har vist sig at være velfungerende.

Ekstrem sagte takket være SilentPlus
Et støjdæmpningssystem reducerer motorstøj og vibrationer. Selv på det højeste effekttrin er det ikke noget problem at have samtaler i køkkenet på normal lydstyrke.

FlexLED-belysning
LED-pærerne kræver kun en smule strøm og kan alt efter model tilpasses i farvetemperatur til den omgivende køkkenbelysning – for et ensartet belysningsbillede.

Nem håndtering af fedtfiltrene takket være ComfortFix
Fedtfiltrene er fikseret med magneter og kan fjernes og indsættes igen på sikker vis, når de skal rengøres. En stikanordning holder filtret fast, når de skal fjernes. Så kan det ikke flade ned og beskadige kogepladen.

Effektivt aktivt kulfilter med lang holdbarhed
Udskillelsen af lugte fra madlavningen finder sted via forskellige typer af aktive kulfiltre. Det ideelle filter til madlavning med intensive lugte er det aktive kulfilter Longlife-Plus, der effektivt reducerer op til 96 % af lugtene. Det er nemt at indsætte, kan regenereres i ovnen og holder i cirka tre år.

Let at rengøre og brugervenlig

Kun emhætter, der rengøres regelmæssigt, bevarer deres virkning. Bestanddelene i vores apparater er lette at fjerne og rengøre.

Fedtfilter
Den rustfrie stålramme udmærker sig ved en forarbejdning af høj kvalitet. Takket være LED-pærerne, der er indbygget så de flugter, og de manglende kanter og hjørner, hvor snavs kan sætte sig fast, er det super nemt at gøre emhætten ren. Indersiden af hætten har ingen kanter og skruer og kan rengøres let med en fugtig klud. Fedtfiltrene på enkelte modeller er fikseret med magneter (ComfortFix) og kan fjernes og indsættes igen på sikker vis, når de skal rengøres. De fleste apparater angiver, hvornår det er nødvendigt at rengøre fedtfiltret. Alle fedtfiltre kan vaskes i opvaskemaskinen.

Aktivt kulfilter
De aktive kulfiltre er lette at fjerne og, på enkelte modeller, at regenerere. De mest effektive aktive kulfiltre, Longlife-Plus, kan eksempelvis regenereres i oven hver tredje til sjette måned med varmegenerering. Det aktive kulfilter Longlife kan rengøres i opvaskemaskinen og herefter tørre i ovnen. I modsætning til dette består et standard aktivt kulfilter af en individuel blanding af aktivt kul og har en holdbarhed fra seks måneder og op til fem år.

Dråbeskål til kogepladen
Der er ingen grund til at bekymre sig, hvis noget koger over eller du spilder noget væske. Den indbyggede emhætte i køkkenbordet og CombiCookTop med integreret emhætte råder over et opsamlingskar med en kapacitet på op til 0,5 liter. Fedtfiltrene kan ganske enkelt tages ud af fordybningen og vaskes i opvaskemaskinen.

Rengøring af kogeplade med integreret emfang
Den metalliske fedtfilterkassette på CombiCookTop kan nemt løftes ud af holderen med alle komponenter og vaskes i opvaskemaskinen. Dråbeskålen under filterkassetten er let tilgængelig fra oven og man rengøres med en svamp eller et viskestykke. Det højeffektive og slidstærke aktive kulfilter Longlife-Plus kan regenereres i ovnen og holder cirka tre år.

Produktsammenligning
Loftmonterede emhætter, bordemhætter, emhætter til kogeøer og vægemhætter

	DSTS	DSMS	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	AiroClearInsel V6000	AiroClearWand V6000
Side i brochuren	**147**	**147**	**148**	**148**	**149**	**149**
Versioner						
Glas	●					
Sort spejlglas					●	●
Skærm af glas		●				
OptiGlas			●			
120 cm Bredde					●	●
90 cm Bredde	●					●
80 cm Bredde			●	●		
Afgangsluft	●	●	●	●	●	●
Recirkulation med standard aktivt kulfilter*	●	●				
Recirkulation med Longlife aktivt kulfilter*	●					
Recirkulation med Longlife-Plus aktivt kulfilter*			●	●	●	●
Indstillinger						
FlexLED kan indstilles mellem 2700–4000 Kelvin					●	●
LED-Lys	●				●	●
Farvetemperatur (Kelvin)	4000				2700-4000	2700-4000
Lys, der kan dæmpes	●					
SilentPlus					●	●
Antal fedtfiltre	2	1	2	2	3/4	3/4
ComfortFix					●	●
Automatisk efterløbsfunktion	●	●	●	●	●	●
Intensivt niveau	●	●	●	●	●	●
CleanAir	●		●	●		
Indikator for rengøring af fedtfilter	●	●	●	●	●	●
Tilslutning til klap til ind-/udsugning			●	●	●	●
Effektiv BLDC-motor		●	●	●	●	●
Betjening og Visning						
Grafisk touch-display			●	●		
Touch-betjening	●	●			●	●
Fjernbetjening*					●	●
OptiLink			●	●	●	●
Antal effektniveauer	4	4	10	10	4	4
Indikator for blæsertrin	●	●	●	●	●	●

● findes | ○ findes ikke | * mod en merpris | Tilbehør fra side 154

DSTS

En emhætte i særklasse. Den udtrækkelige bordemhætte tilføjer et eksklusivt præg til køkkenet og passer perfekt sammen med panoramakogeplader.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 420 m³/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 670 m³/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Støjværdi maks. trin 57 dB(A)
- Støjværdi intensiv fase 69 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Klapventil vedlagt
- Belysning LED
- Antal belysningselementer 1
- Dæmpbart lys 2 – trins
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- Clean-Air-funktion
- TouchControl

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	646 × 880 × 120 mm		
Forlængelseshøjde	400 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	276 W	10 A

B Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm		
Glas	**64004**60005	Kr. 43 400,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Recirkulationsboks til sokkel med standard filterpakke med aktivt kulfilter		
ca. 1,5 år vedligeholdelsesfri	1157470	Kr. 3 650,-
Longlife-aktivkulfilter	1012163	Kr. 2 690,-
Ekstraudstyr til variant med eksternt motorsæt	1012164	Kr. 3 600,-

DSMS

Næsten usynlig i køkkendækket imponerer bordemhætten med en yderst effektiv udsugning.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 500 m³/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 590 m³/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Støjværdi maks. trin 67 dB(A)
- Støjværdi intensiv fase 70 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- TouchControl
- Aftagelig drypbakke med integreret fedtfilter tåler maskinopvask,
- Drypbakkens opsamlingskapacitet 500 ml

Illustrationen omfatter kogezoner. Disse er ikke inkluderet i leveringsomfanget.

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	110 × 501 mm/R1,5		
Tilslutning	220 – 240 V~	145 W	10 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Glas	**64005**60005	Kr. 38 900,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Recirkulationsboks til sokkel med standard filterpakke med aktivt kulfilter		
ca. 1,5 år vedligeholdelsesfri	1157470	Kr. 3 650,-

Tilslutningslister til kogepladekombinationer/DSMS (2 stk.) H63789 830 kr.

CombiCookTop V4000 I804

Kogepladen med integreret emhætte tilbyder maksimal fleksibilitet i madlavningen og frihed til at planlægge og designe køkkenet.

Driftsfunktioner ventilation

Driftsfunktioner kogeplade

Udstyr

- Maks. effekt pr. kogezone 3700 W
- ZoneFlex
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund fra 10 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9 + i
- Sikkerhedspakke
- Grafisk touch-display
- Antal sprog i displayet 12
- Single-Slider
- OptiLink
- Tilslutning til vindueskontaktafbryder
- Fedtfilterkassette med kapacitet for væske 175 ml
- Drypbakke med væskeopbevaringskapacitet 350 ml
- Fedtfilterkassette, der tåler opvaskemaskine

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	761 × 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	**310960**0001	Kr. 54 800,-
Ekstraudstyr til recirkulation af luft		
Longlife-aktivkulfilter Plus	1155757	Kr. 4 190,-
Særligt tilbehør til ustyret recirkulationsdrift		
Teleskopisk forbindelse kort	1157471	Kr. 1 390,-
Teleskopisk forbindelse lang	1157472	Kr. 1 390,-

For yderligere særligt tilbehør se side 154

CombiCookTop V2000 I804

Kogepladen med integreret emhætte kombinerer et puristisk design med intuitiv betjening.

Driftsfunktioner ventilation

Driftsfunktioner kogeplade

Udstyr

- Power på komfuret med PowerPlus
  2 × 3000 W, 1 × 3500 W, 1 × 3700 W
- Kogezoner 4
- Registrering af grydebund 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Ydelsesniveauer 9 + i
- Sikkerhedspakke
- Grafisk touch-display
- Antal sprog i displayet 12
- Single-Slider
- OptiLink
- Tilslutning til vindueskontaktafbryder
- Fedtfilterkassette med kapacitet for væske 175 ml
- Drypbakke med væskeopbevaringskapacitet 350 ml
- Fedtfilterkassette, der tåler opvaskemaskine

Informationer om apparatet

Mål (B x D)	761 × 501 mm/R2		
Tilslutning	380 – 415 V 2N~	7400 W	16 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 80 cm		
DualDesign	**310950**0001	Kr. 50 800,-
Ekstraudstyr til recirkulation af luft		
Longlife-aktivkulfilter Plus	1155757	Kr. 4 190,-
Særligt tilbehør til ustyret recirkulationsdrift		
Teleskopisk forbindelse kort	1157471	Kr. 1 390,-
Teleskopisk forbindelse lang	1157472	Kr. 1 390,-

For yderligere særligt tilbehør se side 154

AiroClearInsel V6000

Denne topmodel kombinerer funktionalitet og moderne, førsteklasses design, er støjsvag, perfekt udført og særdeles energieffektiv. OptiLink regulerer automatisk emhættens ydeevne.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 452 m³/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 675 m³/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Støjværdi maks. trin 52 dB(A)
- Støjværdi intensiv fase 63 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Klapventil vedlagt
- Belysning LED
- Antal belysningselementer 4
- Fjernbetjening valgfri, som tilbehør
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- TouchControl
- Lysfarve kan indstilles 2700 – 4000 Kelvin
- Tilslutning til lufttilførsel/udluftningsklap
- ComfortFix, nem håndtering og fastgørelse af fedtfiltre

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	55 × 1200 × 700 mm		
Udsugningsluft	510 – 635/845 mm		
Recirkulationsluft	610 – 790/1000 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	138 W	10 A

A+ Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 120 cm		
Spejlglas sort	**6302**00006	Kr. 45 900,-
Spejlglas, lang	**6302**00007	Kr. 45 900,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Longlife Plus aktivt kulfilter inkl. omløbsafbryder, startsæt	1046969	Kr. 4 600,-

AiroClearWand V6000

Denne topmodel kombinerer funktionalitet og moderne, førsteklasses design, er støjsvag, perfekt udført og særdeles energieffektiv. OptiLink regulerer automatisk emhættens ydeevne.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 452 m³/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 675 m³/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Støjværdi maks. trin 52 dB(A)
- Støjværdi intensiv fase 63 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Klapventil vedlagt
- Belysning LED
- Antal belysningselementer 2
- Fjernbetjening valgfri, som tilbehør
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- TouchControl
- Lysfarve kan indstilles 2700 – 4000 Kelvin
- Tilslutning til lufttilførsel/udluftningsklap
- ComfortFix, nem håndtering og fastgørelse af fedtfiltre

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	55 × 898 × 550 mm		
Udsugningsluft	460 – 660/875 mm		
Recirkulationsluft	570 – 770/995 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	134 W	10 A

A+ Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 90 cm		
Spejlglas sort	**6202**8**00006**	Kr. 31 500,-
Spejlglas, lang	**6202**8**00007**	Kr. 31 500,-
Breddestandard 120 cm		
Spejlglas sort	**6202**9**00006**	Kr. 35 800,-
Spejlglas, lang	**6202**9**00007**	Kr. 35 800,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Longlife Plus aktivt kulfilter inkl. omløbsafbryder, startsæt	1046969	Kr. 4 600,-

Produktsammenligning
Indbygningsemhætter og udtræksemhætter

	AiroClearEinbau V4000	AiroClearEinbau V6000	DFSG
Side i brochuren	151	151	152
Versioner			
Rustfrit stål	●		●
Sort spejlglas		●	
Med glasudtræk			●
Synlig indbygning | delvist synlig		● | ○	● | ●
Integreret indbygning	●		
90 cm Bredde	●	●	●
60 cm Bredde	●	●	●
Afgangsluft	●	●	●
Recirkulation med Longlife aktivt kulfilter			●
Recirkulation med Longlife-Plus aktivt kulfilter	●	●	●
Indstillinger			
FlexLED kan indstilles mellem 2700–4000 Kelvin	●	●	
LED-Lys	●	●	●
Farvetemperatur (Kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	●	●	
Antal fedtfiltre	1/2	2	1
ComfortFix	●	●	
Automatisk efterløbsfunktion	●	●	●
Indikator for rengøring af fedtfilter	●	●	●
Tilslutning til klap til ind-/udsugning	●	●	
Effektiv BLDC-motor		●	
Betjening og Visning			
Touch-Taster	●		
Touch-betjening		●	●
Valg af ventilationstrin på glas-/emskærm		●	
Fjernbetjening*	●	●	
OptiLink	●	●	
Antal effektniveauer	4	4	4
Indikator for blæsertrin	●	●	●
Quickstart		●	●

● findes | ○ findes ikke | * mod en merpris | Tilbehør fra side 154

AiroClearCabinet V4000

Denne topmodel kombinerer funktionalitet og moderne, førsteklasses design, er støjsvag, perfekt udført og særdeles energieffektiv. OptiLink regulerer automatisk emhættens ydeevne.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 452 m^3/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 653 m^3/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Støjværdi maks. trin 53 dB(A)
- Støjværdi intensiv fase 64 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Klapventil vedlagt
- Belysning 2 × LED
- Fjernbetjening valgfri, som tilbehør
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- TouchControl
- Lysfarve kan indstilles 2700 – 4000 Kelvin
- Tilslutning til lufttilførsel/udluftningsklap
- ComfortFix, nem håndtering og fastgørelse af fedtfiltre

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	a: 25 × 598 × 303 mm b: 25 × 898 × 303 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	134 W	10 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 60 cm		
Spejlglas[a)]	**64009**00001	Kr. 19 990,-
Breddestandard 90 cm		
Spejlglas[b)]	**64010**00001	Kr. 21 340,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Longlife-Plus-aktivkulfilter	1046970	Kr. 4 190,-

AiroClearCabinet V6000

Denne kraftige og robuste emhætte er næsten usynlig og giver maksimal komfort. OptiLink regulerer automatisk emhættens ydeevne.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 598 m^3/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 704 m^3/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Støjværdi maks. trin 64 dB(A)
- Støjværdi intensiv fase 67 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Klapventil vedlagt
- Belysning 2 × LED
- Fjernbetjening valgfri, som tilbehør
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- Jog-taster
- Lysfarve kan indstilles 2700 – 4000 Kelvin
- Tilslutning til lufttilførsel/udluftningsklap
- ComfortFix, nem håndtering og fastgørelse af fedtfiltre

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	a: 6,5 × 560 × 320 mm b: 6,5 × 860 × 320 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	269 W	10 A

A+ Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 60 cm		
ChromeClass[a)]	**61058**00006	Kr. 28 090,-
Breddestandard 90 cm		
ChromeClass[b)]	**61060**00006	Kr. 21 340,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Longlife-Plus-aktivkulfilter	1046970	Kr. 4 190,-

DFSG

Den elegante indbygningsløsning til udsugningskanaler med en diameter på min. 150 mm, med generøs LED-belysning og diskret betjening på glasset.

Driftsfunktioner

Udstyr

- Luftydelse udstødningsluft maks. trin 537 m^3/h
- Luftydelse udstødningsluft intensiv fase 625 m^3/h
- Luftydelse i henhold til EN 61591
- Ydelsesniveauer 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 63 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 66 dB(A)
- Diameter på udluftningsstuds 150 mm
- Klapventil vedlagt
- Belysning LED
- Antal belysningselementer 1
- Intensivt niveau med automatisk nulstilling
- Jog-taster

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	a: 46 × 598 × 280 mm b: 46 × 898 × 280 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	207 W	10 A

A Energi-effektivitet

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Breddestandard 60 cm		
ChromeClass[a)]	**61031**60003	Kr. 20 700,.
Breddestandard 90 cm		
ChromeClass[b)]	**61033**60003	Kr. 22 600,-

Ekstraudstyr til recirkulation af luft

Longlife-aktivkulfilter	1029584	Kr. 2 350,-
Longlife-Plus-aktivkulfilter	1029585	Kr. 3 190,-

Tilbehør
Emhætter

1

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*
1	Fernbedienung (Funk)	1046973	Kr. 2 740
2	Blæserkappe til recirkulation på væghænget emhætter og emhætter til kogeøer (AiroClearInsel og AiroClearWand V6000)	1088173	Kr. 940
3	Recirkulationsboks til sokkel med standard aktiv kulfilterpakke, vedligeholdelsesfri i ca. 3,5 år. Til omstilling af bordemhætter og indbyggede emhætter i køkkenborde til recirkulationsdrift	1157470	Kr. 3 860
4	Frontskærm, højde 410–790 mm, ChromeClass, standard-AiroClearEinbau V6000	1046971	Kr. 1 420
5	Frontskærm, længde 791-1150 mm, AiroClearEinbau V6000	1046972	Kr. 1 420
6	Recirkulationssæt – Skærm til overskab med isolerende måtter til overskab uden skærm	H42630	Kr. 1 620
7	Byggesæt til mongate til ekstern motor i op til 4 m afstand til DSTS	1012164	Kr. 3 860
8	Tilslutningslister til kombinationer af kogeplader, flugtende (2 styk)	H63789	Kr. 1 490
9	Tætningsliste af aluminium, rulle à 50 m, bredde 50 mm	H42067	Kr. 940
10	Fladkanal (bredde 222 / højde 89 mm), længde 1000 mm	1012780	Kr. 940
11	Buet, fleksibelt rør fra rund til flad til omledning og drejning på op til 180° (bredde 227 mm / højde 94 mm), længde 160–550 mm / studs d = 150 mm	1012787	Kr. 940
12	Buet, fleksibelt rør, fladt til omledning og drejning på op til 180° (bredde 227/højde 94 mm), længde 240–600 mm	1012786	Kr. 940
13	Kanalkonnektor til fladkanal, lige, længde 80 mm	1012781	Kr. 330
14	Endestykke for overgang fladkanal = 150 mm, Længde 190 mm	1012782	Kr. 690
15	Deflektorstykke 90°, vinkelret på flad kanal, muffe d = 150 mm, længde 205 mm	1012783	Kr. 820
16	90° bøjning, vandret til flad kanal (bredde 227 mm / højde 94 mm), længde 288 mm	1012784	Kr.820
17	90° bøjning, vandret til flad kanal (bredde 227 mm / højde 94 mm), længde 174 mm	1012785	Kr.560

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Beskrivelse		Art.-nr	Pris*
1	Luftkanal, flad, metal (bredde 222 / højde 89 mm), længde 500 mm	1046627	Kr. 980
2	Luftkanal, flad, metal (bredde 222 / højde 89 mm), længde 1000 mm	1046628	Kr. 1 220
3	Luftkanal, fleksibel, metal (bredde 222 / højde 89 mm), længde 500 mm	1046629	Kr. 1 360
4	Luftkanal, fleksibel, metal (bredde 222 / højde 89 mm), længde 1000 mm	1046635	Kr. 1 490
5	Kanalkonnektor, metal til fladkanal, længde 100 mm	1046636	Kr. 390
6	Muffe 90°, lodret på fladkanal, studs d = 150 mm, længde 205 mm	1046638	Kr. 940
7	Buet rør 90°, vandret til fladkanal (bredde 227 mm / højde 94 mm), længde 288 mm	1046639	Kr. 1 360
8	Buet rør 90°, lodret til fladkanal (bredde 227 mm / højde 94 mm), længde 174 mm	1046643	Kr. 1 060
9	Overgangsstykke til fladkanal, endestykke d = 150 mm, længde 190 mm	1046644	Kr. 1 060
10	Forskudt endestykke på sokkelmotor d=150 mm	1046649	Kr. 820
11	Rørsæt til downdraft ventilatorer	1046650	Kr. 2 080
12	Vejrbeskyttelsesgitter i rustfrit stål med tilbageløbsklap 290 × 160 mm for tilslutning til flad kanal (bredde 222 / højde 89 mm)	1030590	Kr. 3 480

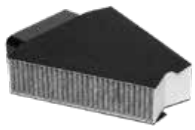
Recirkulationsfilter

Longlife-Plus aktivt kulfilter
Det innovative kulfilter har en høj effektivitet med lugtabsorbering på op til 96 % og er meget slidstærkt. Det kan rengøres i ovnen i 60 minutter med varmegeneration hver tredje til sjette måned ved 200 °C. Lugtfiltret skal udskiftes efter tre år. Effektiviteten på dette filter er højere end på Longlife aktive kulfiltre.

Beskrivelse	Art.-nr	Pris*
Longlife-Plus aktivt kulfilter til DFSG	1029585	Kr. 3 190
Longlife-Plus aktivt kulfilter til AiroClearEinbau	1046970	Kr. 4 250
Longlife-Plus aktivt kulfilter til AiroClearInsel / AiroClearWand	1046969	Kr. 4 600
Longlife-Plus aktivt kulfilter til CombiCooktop	1155757	Kr. 4 180

Longlife aktivt kulfilter
Filtret kan regenereres og har en holdbarhed på op til tre år.
Det skal vaskes hver anden til tredje måned i opvaskemaskinen eller med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel og derefter tørre i ovnen ved 100 °C.

Beskrivelse	Art.-nr	Pris*
Longlife aktivt kulfilter til DFSG	1029584	Kr. 2 350
Longlife aktivt kulfilter til DFSG	1012163	Kr. 2 690



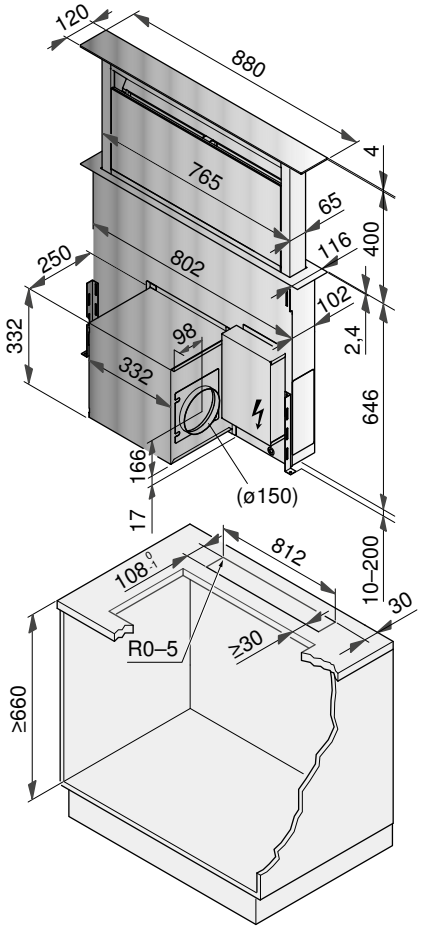
Standard aktivt kulfilter
Lugtfiltret, der består af en individuel blanding af aktivt kul, har alt efter størrelse, vægt og filterantal en holdbarhed fra seks måneder til fem år. Filtret kan ikke regenereres og skal skiftes ved bestemte intervaller.

Beskrivelse	Art.-nr	Pris*
Recirkulationsboks til sokkel med standard aktivt kulfilterpakke, vedligeholdelsesfri, til ca. 3,5 år, til omstilling af bordemhætter og indbyggede emhætter i køkkenborde til recirkulationsdrift.	1157470	Kr. 3 870

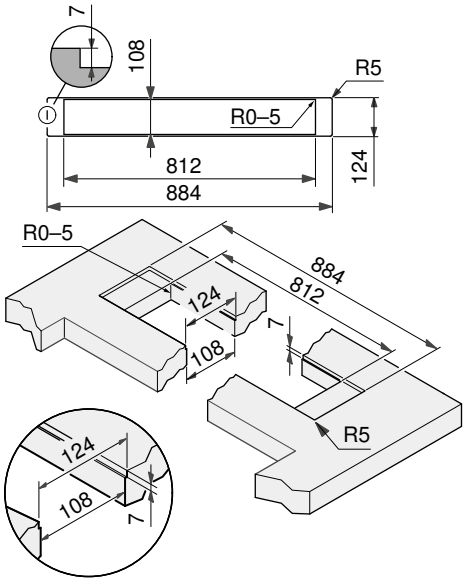
Måltegninger

DSTS – Bordemhætte

Overflademonteret version



Flugtende version



Gælder for artikelnummer:

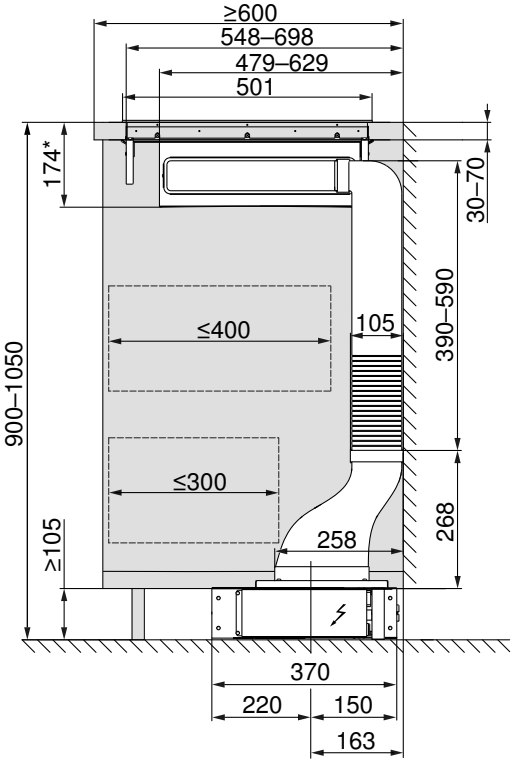
6400460005
1012161
(Recirkulationsfilter se s. 154)
1012163
1012164

- Motorkabinettet kan alternativt også monteres bagfra på emhætten, hvor man dog også skal garantere at der stadig er adgang forfra til vedligeholdelse og montage.
- Udblæsningsstudsen kan placeres i fire forskellige indstillinger.
- Monteringen af motoren til udsugning (maks. 4m) kræver montagesættet 1012164

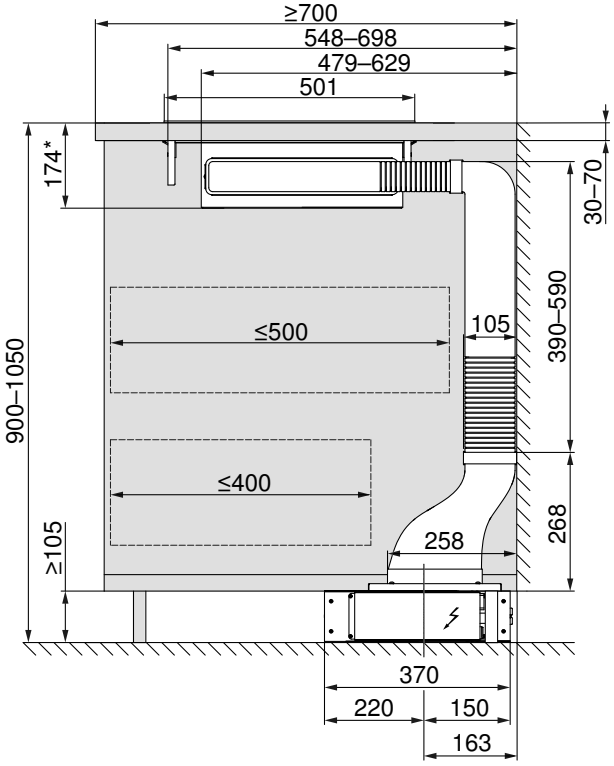
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

DSMS

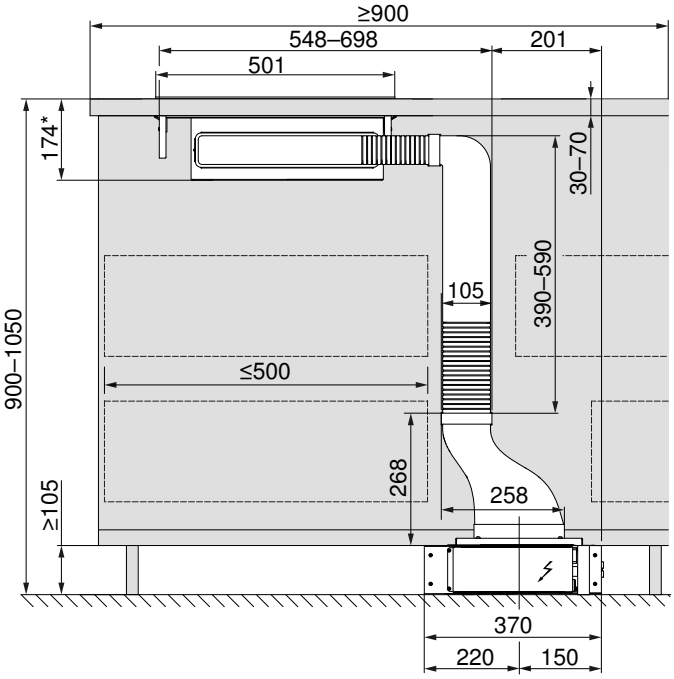
Vægmontering, dybde ≥ 600 mm

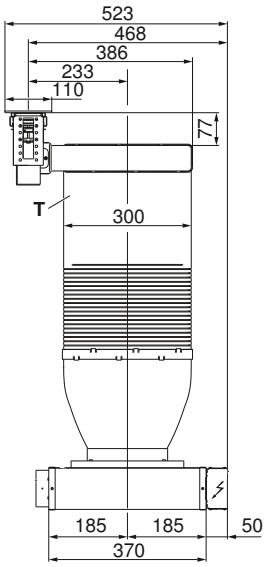


Vægmontering / Montering i kogeø, dybde ≥ 700 mm



Montering i kogeø, dybde ≥ 900 mm





Gælder for artikelnummer:

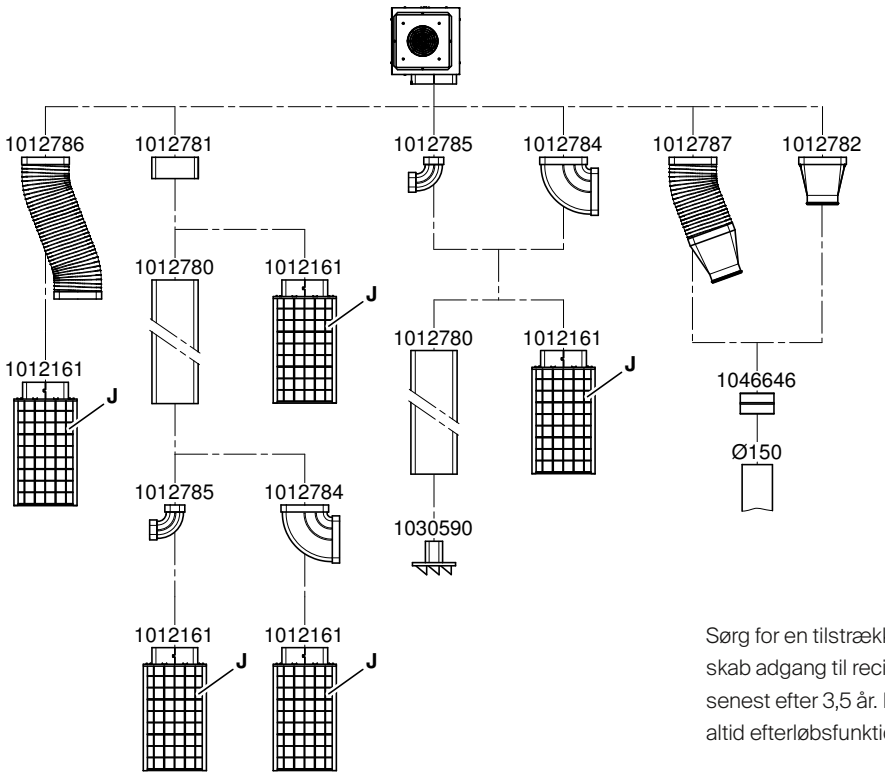
6400560005
1012161
(Recirkulationsfilter se s. 154)

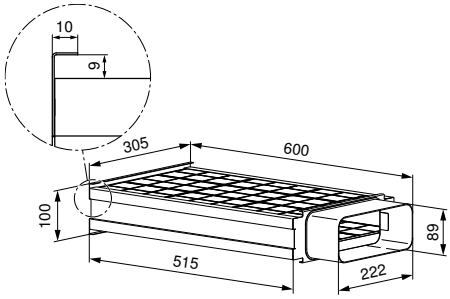
T En tilslutning på kogepladens aftræk er muligt både til venstre og højre; ventilationskanalen T kan tilpasses ved at den afkortes.

* Flugtende montering. Overflademontering: 170 mm

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Tilbehør/Tilslutningsdele til (art.-nr. 1012161)

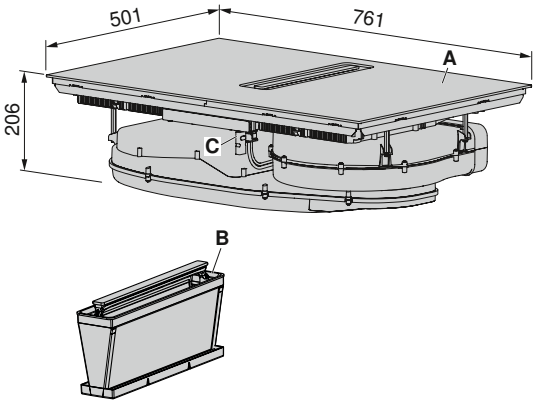


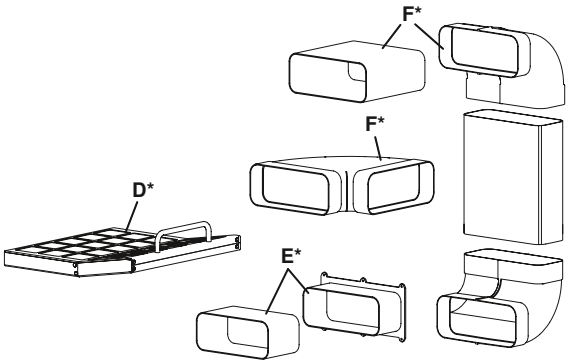


Sørg for en tilstrækkelig ventilation på baggrund af (> 500 cm²) og skab adgang til recirkulationsboksen, da en udskiftning er nødvendig senest efter 3,5 år. Indstil emhætten til recirkulationsdrift og anvend altid efterløbsfunktionen efter madlavningen.

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

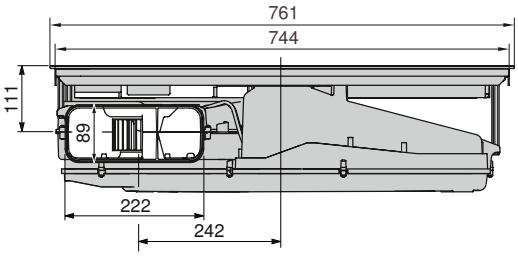
CombiCookTop V4000 i804, CombiCookTop V2000 i804

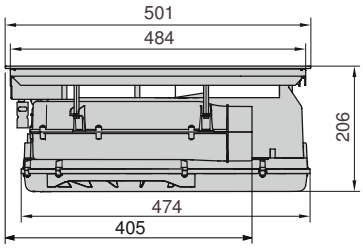




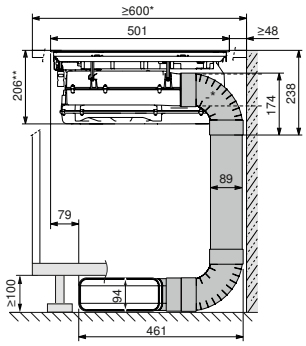
Indeholdt i leveringsomfanget:
A Kogeplade
B Filterkassette med metallisk fedtfilter
C Potentialfri hovedafbryder (vinduesberøringskontakt)

Kan bestilles som tilbehør:
D* Aktivt kulfilter (kun til recirkulationsdrift)
E* Teleskopled til recirkulationsdrift, ikke-styret
F* Fladrender, buede alternative stykker og tilslutningsstykker

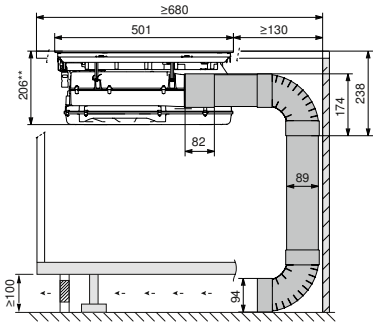




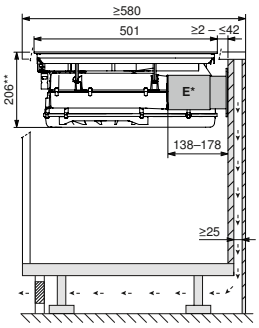
Udsugnings- eller recirkulations drift med fladkanalsystem



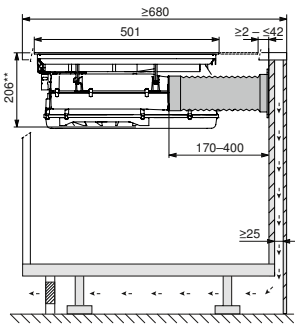
Udsugnings- eller recirkulations-drift med fladkanalsystem, ekstra



Ikke-styret recirkulations-drift, med teleskopled (E*)



Ikke-styret recirkulation, lang



* = Andre min. Mål til anvendelse med 90° buet luftkanal af metal
** = Skjult montage (overflademontage: 202 mm)

Gælder for artikelnummer:

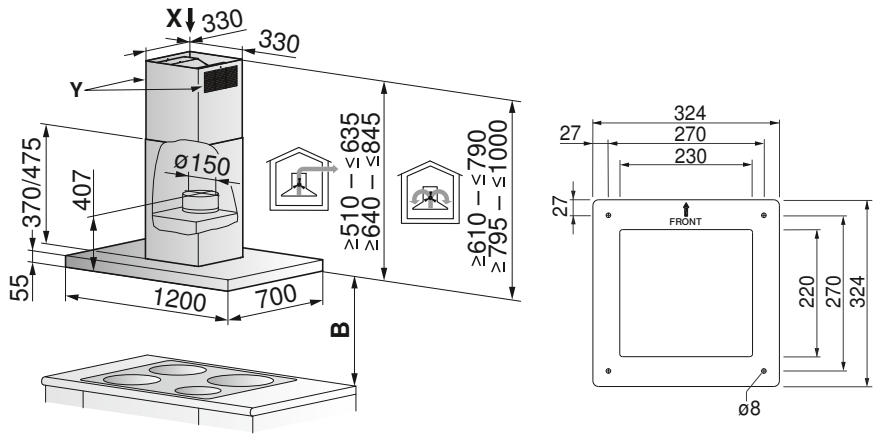
3109600001
3109500001

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

AiroClearInsel V6000

Gælder for artikelnummer:

6302000006
6302000007
1046969



Teleskopforskalling udsugning/recirkulation:
Højdejusterbar.
Fås i to basishøjder.

B Minimumsafstand over kogeplade
Ved elektrisk kogeplade: 500 mm
Ved gaskogeplade: 750 mm

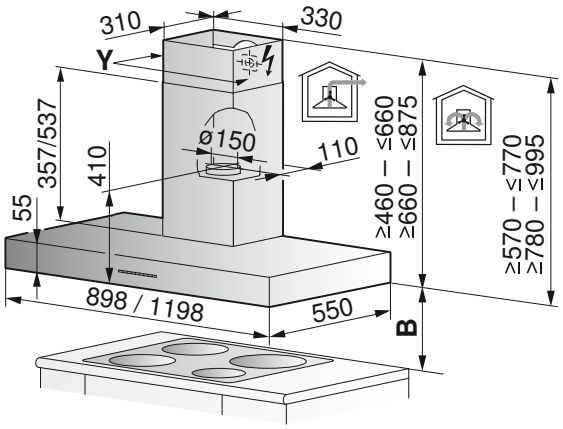
Y Ved option med recirkulation:
Det er muligt at føre udsugningen til venstre/højre og fortil/bagtil.

X Boreskema (se nedenfor)

AiroClearWall V6000

Gælder for artikelnummer:

6202800006
6202800007
6202900006
6202900007
1046970



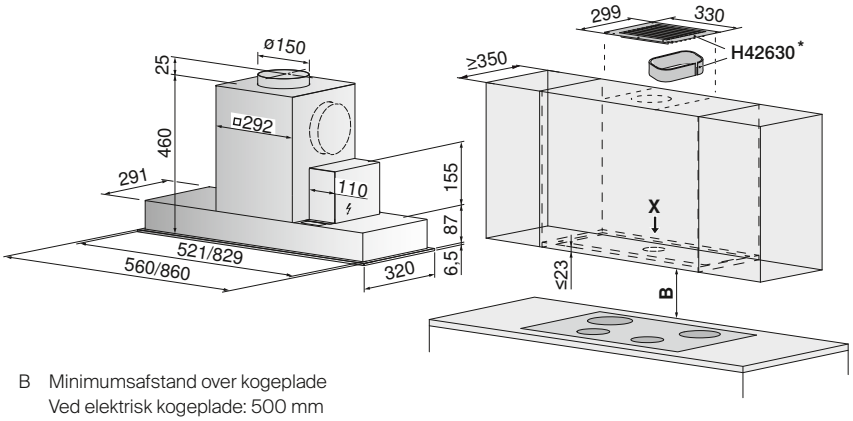
Teleskopforskalling udsugning/recirkulation:
Højdejusterbar.
Fås i to basishøjder.

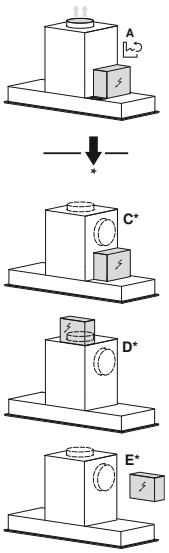
B Minimumsafstand over kogeplade
Ved elektrisk kogeplade: 500 mm
Ved gaskogeplade: 750 mm

AiroClearCabinet V4000

Gültig für Artikelnummer:

6400900001
6401000001
1046970





B Minimumsafstand over kogeplade
Ved elektrisk kogeplade: 500 mm
Ved gaskogeplade: 750 mm

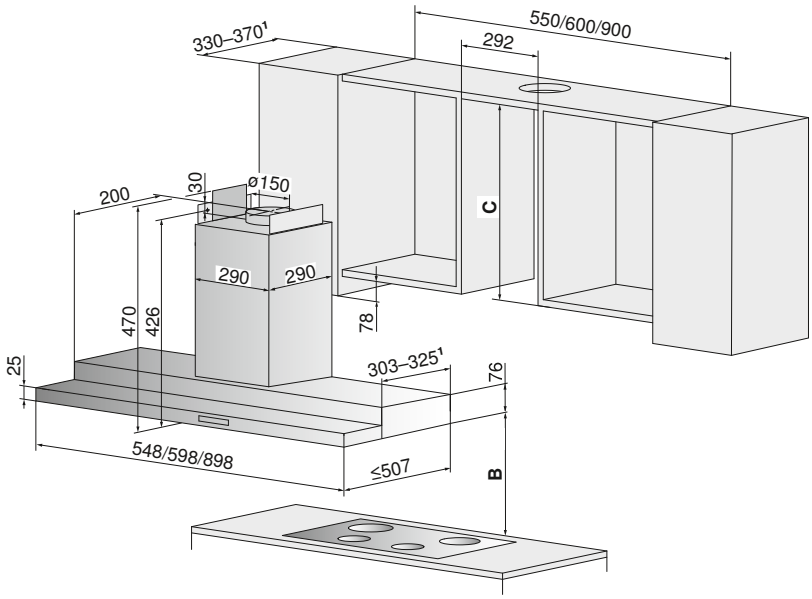
* Recirkulationssæt (tilbehør) til overskabe uden skærm

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

AiroClearCabinet V6000

Gælder for artikelnummer:

6105800006
6106000006
1046970



1 Ved overskabsdybde 351–370 mm: Ekstra endeprofil er nødvendig.

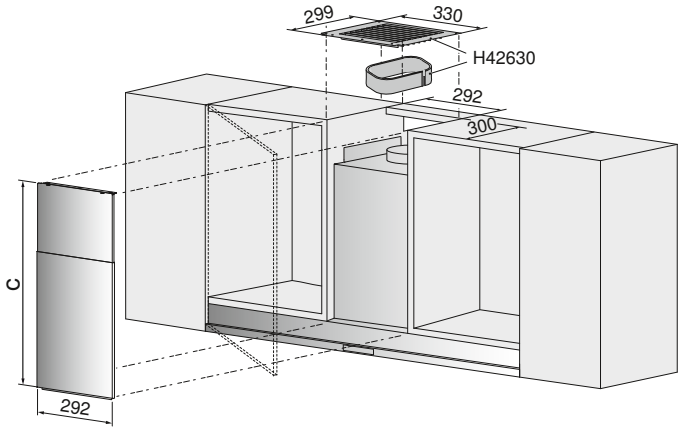
B Minimumsafstand over kogeplade:
Ved elektrisk kogeplade: 500 mm
Ved gaskogeplade: 750 mm

Endeprofil indeholdt i leveringsomfanget:

Bredde	Dybde på overskabet
598 mm	330-350 mm
898 mm	330-350 mm

Fås som ekstraudstyr:

Bredde	Dybde på overskabet	Art.-nr
598 mm	351-370 mm	1046979
898 mm	351-370 mm	1046980



Frontskærm fås som ekstraudstyr:

Materiale	Højde C	Art.-nr
ChromeClass	410-790 mm	1046971
ChromeClass	791-1150 mm	1046972

Recirkulationsbyggesæt til overskabe uden skær fås som ekstraudstyr: kan kombineres med 1046971 og 1046972.

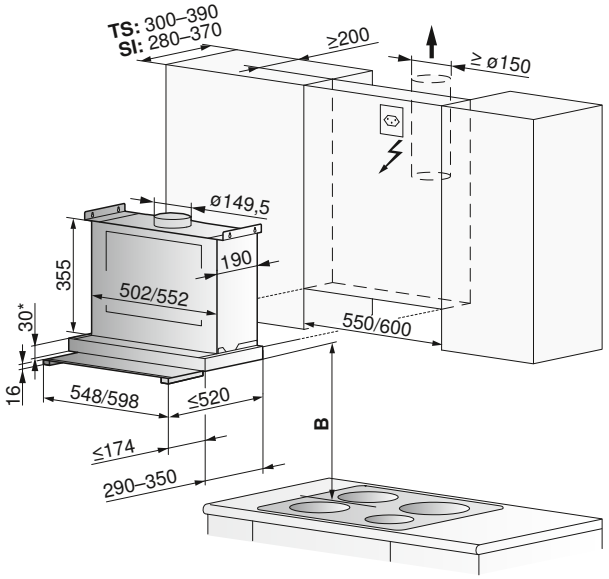
Materiale	Art.-nr
ChromeClass	H42630

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

DFSG

Gælder for artikelnummer:

6302000006
6302000007
1046969



B Minimumsafstand over kogeplade:
Ved elektrisk kogeplade: 430 mm
Ved gaskogeplade: 750 mm

Udsugningsledning min. diameter 150 mm
Indbygningsvariant: Delvist synlig (TS), synlig (SI)

* Ved indbygning af emhætten på højde med skabets underside skal der indregnes yderligere 2 mm på grund af den øvre skærm på emhætten.

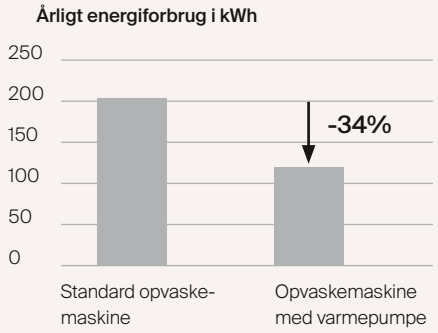
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Opvaskemaskiner

Effektive og flotte hjælpere i køkkenet der ikke kun får din service til at skinne.

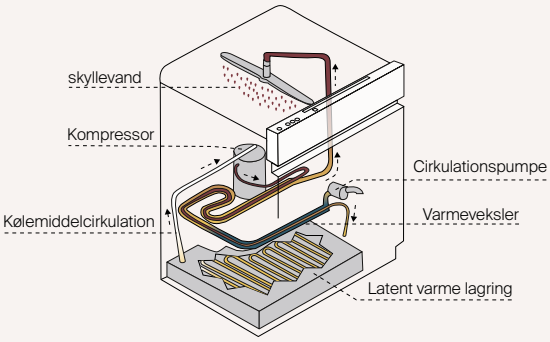
Den mest miljøvenlige opvaskemaskine med en masse komfortable funktioner

Ifølge det nye, strengere system til mærkning af energiforbrug, som trådte i kraft den 1. marts, 2021, vil vores AdoraSpülen V6000 med varmepumpe være den mest miljøvenlige opvaskemaskine på markedet. Den byder på den største komfort på trods af det ekstremt lave energiforbrug. Dette gør det muligt at anvende den unikke varmepumpeteknologi og n række hurtige og enestående programmer.



Varmepumpeteknologi – lige så enkel som den er effektiv

Varmepumpeteknologien er baseret på en varmeakkumulator med et lukket vandkredsløb. Herinde trækkes varmen ud af vandet og den således udvundne energi opvarmer det friske opvaskevand. Ved en fuldt læsset opvaskemaskine forbruger Eco-programmet mindre end en halv kilowatt energi.



Du sparer mere end en tredjedel af energien

I Eco-programmet beløber energibesparelsen sig til bemærkelsesværdige 34 % (beregnet under standardbetingelser – med 280 opvaske om året).

Innovative funktioner for endnu større energibesparelser

Kombinationen af denne unikke teknologi og miljøvenlige programmer samt intelligente funktioner gør apparatet til den mest miljøvenlige opvaskemaskine. OptiStart, energibesparelse, delvis påfyldning og automatiske programmer sænker energiforbruget yderligere. Lågen åbnes automatisk ved afslutning af programmet med den automatiske lågeåbning. Opvaskemaskinen kan også tilsluttes til en varmtvandsforsyning, så du sparer endnu mere energi.

Mindre energi, mere effekt

Vores produktlinje Adora er udstyret med topmoderne teknologi. De alsidige programmer og funktioner, der er udviklet her i Zug, sørger for ar vores opvaskemaskiner opnår de bedst mulige resultater med det lavets mulige forbrug af energi og vand.

Mens en opvask i hånden bruger cirka 40 liter vand, kræver opvaskemaskinen AdoraSpülen V6000 lige præcis fem liter vand til det automatiske program. Hvis den tilsluttes til varmtvandsforsyningen, reduceres energiforbruget med op til 90 %.

OptiStart
Den intelligente funktion udnytter ventetiden indtil start af programmet, for at væde servicen med koldt vand. Når opvaskeprocessen starter, er snavset på servicen allerede opblødt og apparatet kan vaske ved lavere temperaturer. Det sparer yderligere op til 10 % energi.

Automatisk lågeåbning
Denne funktion sørger or at lågen åbnes automatisk ved afslutning af programmet. Servicen tørrer dermed hurtigere og mere skånsomt i forhold til ressourcer end ved anvendelse af en blæser. Et raffineret luftstrømningssystem leder den fugtige luft id af opvaskemaskinen og langsomt ud i omgivelsesluften i køkkenet, og beskytter dermed køkkenskabene.

Delvis påfyldning
Hvis der kun er en smule service i opvaskemaskinen, men det skal gøres hurtigt rent, skal du vælge denne funktion.

Intelligente sensorer
Turbiditetssensoren sørger for at opvaskemaskinen kun bruger så meget frisk vand, som den skal. Lastregistreringen registrerer, hvor meget service der er i opvaskemaskinen og tilpasser vandforbruget tilsvarende. Doseringen af afspændingsmiddel tilpasses automatisk til vandets hårdhed og pålæsningen. Ved hjælp af funktionen Styring af vandets hårdhed opnås den optimale hårdhed på vandet, så du vasker skånsomt og sparer på saltet til opvaskemaskinen.

EcoManagement – nyttige informationer om forbruget
Funktionen EcoManagement informerer om apparatets vand- og energiforbrug og motiverer brugere til at agere mere miljøvenligt.

Høj betjeningskomfort og et attraktivt design

Adora-opvaskemaskiner imponerer med deres moderne funktioner og komfortable betjeningselementer.

Tidssvarende Touch-betjening
Det enkle og tidssvarende LED-display med Touch-betjening og klartekstvisning gør betjeningen nemmere og mere komfortabel end nogen sinde før. Du kan uden bekymringer lægge betjeningsvejledningen til side. Displayet på AdoraSpülen V4000 og V6000 viser alle vigtige data og tekst overskueligt og på en gang. Du kan også hente en beskrivelse af programmet.

Mange nyttige optioner
Takket være det enkle betjeningskoncept kan du vælge optioner såsom SteamFinish, Energibesparelse og OptiStart som et supplement til et hoved-vaskeprogram, og gemme dem til senere brug. Hvis man trykker på et symbol på displayet i længere tid (funktion med langt tryk), åbnes et vindue. Det indeholder en masse funktioner, der også kan variere. Eksempelvis kan programbeskrivelsen vises, eller et program kan gemmes som favorit. Der er også mulighed for at vise et program permanent på displayet.

Prisvindende, tidssvarende design
Ryddeligt, minimalistisk og moderne – sådan ser frontskærmene ud på alle Adora-opvaskemaskiner. Skærmene på de fuldt integrerede apparater består af meget robust og ridsebestandigt plexiglas. Tiden med udragende knapper og membrantaster er forbi. Dette imponerede også juryen for den velrenommerede Plus X Award, som herefter tildelte designprisen til Adora-opvaskemaskiner.

Indvendig belysning
Lyset inde i opvaskemaskinen sørger for at du har et godt overblik over det indvendige rum. Takket være de fire LED-lamper er belysningen altid helt optimal.

FunctionLight
Desuden kan du hurtigt hente grundlæggende informationer om programstatus på det innovative display. Til dette formål har vi udviklet en indikator med visning af fremdrift på programmet. LED'er angiver, hvor langt programmet er nået, og brugeren kan se hvor længe programmet varer endnu.

Førsteklasses kurve til din service

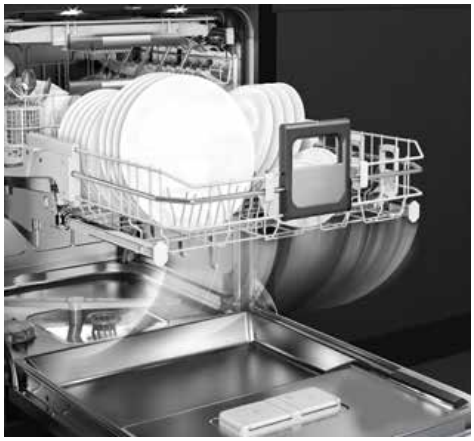
Vores opvaskemaskiner er udformet ergonomisk så de er så lette som muligt at fylde og tømme.

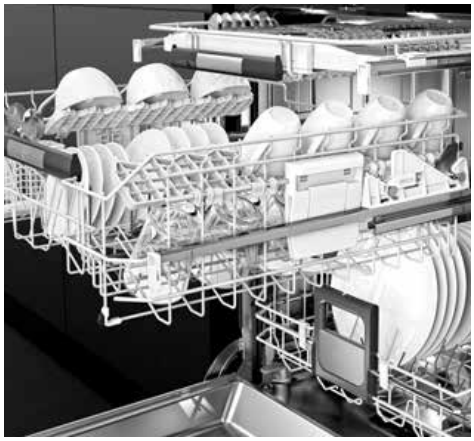
OptiLift – en underkurv, der kan hæves
Ved hjælp af løftemekanismen OptiLift løftes underkurven til hoftehøjde, når en trækkes ud, hvilket giver mulighed for at fylde og tømme maskinen på en måde, der er skånsom for din ryg. SoftClose tillader at man skubber underkurven kraftigt ind, for dæmpningssystemet sørger for at kurven kører blidt ind. Den bagerste del af OptiLift-kurven er konstrueret således, at du kan påfylde salt og rengøre sien helt uden problemer.

Servicekurven køres blidt ind og ud takket være SoftSlide og SoftClose
De robuste SoftSlide-kurveskinner er monterede på kuglelejer og gør at servicekurvene kører blødt ind og ud. Takket være SoftClose dæmpes kurvene blidt, når de kører ind. Det skåner din service.

Bestikskuffe med Click-in
På apparater med OptiLift kan du nemt fjerne bestikskuffen, så du får mere plads til større service i underkurven.

Overkurv med masser af plads til glas
Overkurven er designet således, at den har plads til så mange glas som muligt. En ekstra række til glas og op til fire nedklappelige hylder byder desuden på god plads til vinglas. I de multifunktionelle indsatser til kopper kan du ikke bare anbringe kopper, men også vinglas.

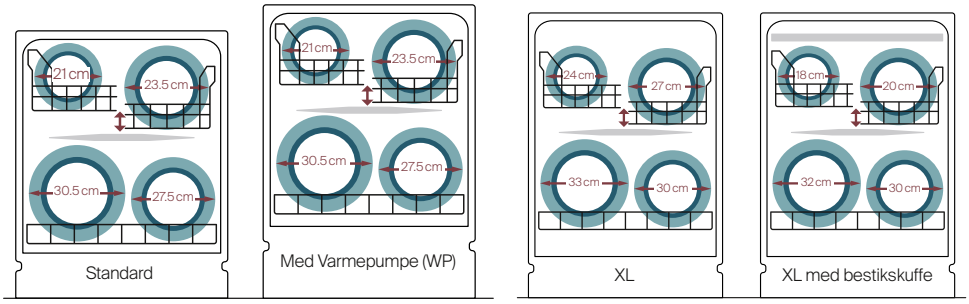

OptiLift

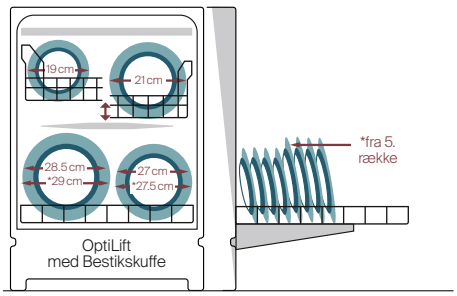

SoftSlide

Underkurv med patenteret, automatisk klapmekanisme
Underkurven er udformet lige så fleksibelt som overkurven. Takket være den patenterede klapmekanisme kan de fire hylder klappes nemt og hurtigt nedad. Det skaber en stor MultiFlex-zone til større service, som f.eks. skåle og gryder.

Easy-stangforlængelser – ganske enkelt genialt
De geniale forlængelser af „Easy-stængerne“ kan bruges som tilbehør til en sikker placering af kander og store glas. Man indsætter blot plastforlængelserne på standardstængerne i kurven, og så får man en forlængelse på ca. 10 cm.

En oversigt over tallerkenstørrelser





Opvaskemaskiner uden kompromisser

Uanset om du vasker i rekordtempo, så du har rent service til festen, eller om du fjerner fastbrændte rester fra gryderne – Adora-opvaskemaskiner har et innovativt program til ethvert behov.

Programmet, der forcerer bjerge af service i et snuptag
Dette program overtager det hårde arbejde under festen. Partyprogrammet VASKER op til 5 fulde ladninger af service efter hinanden på rekordtid. En enkelt vask varer kun elleve minutter, og er således perfekt til en aften med mange gæster – og en masse service. Programmet fjerner endda læbestift fra glassene på denne rekordtid.

Programmet til fastbrændte rester
Programmet Fondue/Raclette er et intensivt program. Dette eksklusive og patenterede program adskiller sig med en iblødsætningsfase ved lav temperatur. Takket være denne innovation bliver fondueskåle og raclette-pander helt perfekt rene – lige som gryder og ovnfaste fade med fastbrændte madrester.

Det korte program til din hverdagsservice
Programmet HverdagsKort rengør almindeligt snavset service og gryder på kun 47 minutter.

Det korte program til service til appetizers
Appetizers med en masse vine, men ikke nok vinglas? Så får du hjælp af Sprint-programmet. Det vasker glas på kun 20 minutter.

Programmet til vinglas
Det patenterede program SteamFinish genererer damp i tørringsfasen. Det kondenseres på det indsatte service og fjerner alle rester, endda de sidste spor af vand. Resultatet er især synligt på vinglas: En spejlende glans overalt, i stedet for indtørrede pletter af vand på glassets kant.

De pålidelige standardprogrammer
Hvis varigheden ikke er så vigtig, er det energibesparende Eco-program genialt. Det velfungerende automatiske program registrerer ved tilsmudsningsgraden på vandet ved hjælp af en turbiditetssensor og tilfører kun frisk vand ved behov. Det reducerer vand- og energiforbruget. Det intensive program klarer selv kraftigt snavs på service og gryder og tager derfor lidt længere tid. Glasprogrammet rengør dine glas skånsomt på kortere tid og ved en lavere temperatur. Silent-programmet er næsten lydløst – og perfekt til åbne køkkener. Hygiejneprogrammet rengør skærebrædder og sutteflasker ved højere temperaturer for at sikre en upåklagelig hygiejne.

Adora-opvaskemaskiner er forbundet

Adora-opvaskemaskiner er forbundet til fremtiden – de kan styres med V-ZUG-appen og leverer informationer om deres programstatus og meget mere.

Altid opdateret
Adora-opvaskemaskinerne er netværkskompatible som standard og kan betjenes med din smartphone eller tablet via V-ZUG-Home. Apparatet informerer dig via appen, når vaskeprogrammet er slut eller når partyprogrammet er klar til start efter opvarmningsfasen. Selv når der skal påfyldes salt til opvaskemaskinen, kan maskinen sende en besked til din smartphone.

Komfortabel betjening via V-ZUG-appen
Og nu er det også muligt at kommunikere med opvaskemaskinen uden for dit netværket derhjemme. For eksempel kan status på vaskeprogrammet også hentes på din smartphone, når du er på kontoret.

Nem konfiguration af brugerindstillingerne
I stedet for at administrere brugerindstillinger såsom sprog, akustiske signaler eller visningsformater direkte på apparatet, kan de konfigureres nemt på din tablet – og dermed også på et større display.

Visning af apparatets status med angivelse af det valgte program og den resterende driftstid

Produktsammenligning - Excellence Line Opvaskemaskiner

	Adora V6000 med varme-pumpe	Adora V6000 med OptiLift	Adora V6000	Adora V4000
Side i brochuren	**178**	**176**	**179**	**180**
Versioner				
Ekstrahøj version		●	●	●
Fuldt integreret	●	●	●	●
Standard			●	●
Udstyr				
Energiklasse	A	C	B/C*	C
Varmepumpe	●			
ergoPlus-bestikskuffe		●	●	●
Indvendig LED-belysning	●	●	●	●
Automatisk lågeåbner	●	●	●	●
Eksklusivt V-ZUG-udstyr				
Sprint-Program | Partyprogram (min.)	20 | 11	20 | 11	20 | 11	20 | --*
Specialfunktion til varmtvandstilslutning	●	●	●	●
SteamFinish	●	●	●	●*
HverdagsKort	●	●	●	
Overkurv med højdejustering i flere niveauer	●	●	●	●
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Indstillinger				
Antal standardkuverter	13	13	13/14*	13/14*
Enkel høj indbygning	●	●	●	●
Antal programmer	12	12	12	8
All in one-option	●	●	●	●
Hygiejneprogram	●	●	●	●
Børnesikring	●	●	●	●
EcoManagement	●	●	●	●
Betjening og Visning				
Forskudt start	●	●	●	●
LCD-display med klartekst	●	●	●	●
Touch-betjening	●	●	●	●
Apparathøjde				
Standard (mm)	867–907		780–896	780–896
Stort rum (mm)		845–961	845–961	845–961

Tilbehør fra side 181 | * kun på apparater med bestikskuffe

PLUS X AWARD
2019/2020 | Achieved for:
High Quality
Design
Ease of Use
Functionality
Ergonomics
Ecology
www.plusxaward.com

AdoraDish V6000 Heat pump

Den fuldt integrerede topmodel: Den første opvaskemaskine med varmepumpeteknologi er verdensmester i energi.

Udstyr

Betjening og display

- LCD-display
- TouchControl
- Opbevaringstank til skyllevand
- Automatisk døråbning
- FunctionLight
- Belysning LED
- Masse loft 13
- Døråbningsføler
- Automatisk doseringssystem til afspændingsmiddel
- Kontrol af vandets hårdhed

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D) 867 × 596 × 550 mm
Tilslutning 230 V~ 3200 W 16 A

A–G A | B Luftbåren støjemission | A Tørrings-effekt | ECO Standby

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standard		
Fuldt integrerbar	**41121**00004	Kr. 58 300,-

AdoraDish V6000 Cutlery drawer

Den fuldt integrerede topmodel med OptiLift-, SoftSlide- og SoftClose-innovationer.

Udstyr

Betjening og display

- LCD-display
- TouchControl
- Underkurvsudtræk OptiLink med SoftClose
- Overkurvsudtræk SoftSlide med SoftClose
- ergoPlus-bestikskuffe med SoftSlide
- Opbevaringstank til skyllevand
- Automatisk døråbning
- FunctionLight
- Belysning LED
- Masse loft 13
- Døråbningsføler
- Automatisk doseringssystem til afspændingsmiddel
- Kontrol af vandets hårdhed

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D) 845 × 596 × 550 mm
Tilslutning 230 V~ 3200 W 16 A

A–G C | A Luftbåren støjemission | A Tørrings-effekt | ECO Standby

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Større område		
Fuldt integrerbar	**41125**00007	Kr. 44 900

Møbelfrontens standardvægt op til maks. 7 kg. Bestil venligst forstærkede trækfjedre som tilbehør til møbelfronter op til maks. 10 kg. Glidepladen til høj montering (3 mm, W83583) kan bestilles gratis hos V-Zug.

AdoraDish V6000 Cutlery drawer

Premium-apparatet med verdensnyheden SteamFinish og ergoPlus bestikskuffe.

Udstyr

Betjening og display

- LCD-display
- TouchControl
- ergoPlus-bestikskuffe med SoftSlide
- Opbevaringstank til skyllevand
- Automatisk døråbning
- FunctionLight
- Belysning LED
- Masse loft 14
- Døråbningsføler
- Automatisk doseringssystem til afspændingsmiddel
- Kontrol af vandets hårdhed

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	845 × 596 × 550 mm		
Tilslutning	230 V~	3200 W	16 A

A↑G C | A Luftbåren støjemission | A Tørringseffekt | ECO Standby

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Større område		
Fuldt integrerbar	**41120**00008	Kr. 38 900,-

AdoraDish V6000

En førsteklasses opvaskemaskine, der er fuldt integreret med verdensnyheden SteamFinish.

Udstyr

Betjening og display

- LCD-display
- TouchControl
- Opbevaringstank til skyllevand
- Automatisk døråbning
- FunctionLight
- Belysning LED
- Masse loft 13
- Døråbningsføler
- Automatisk doseringssystem til afspændingsmiddel
- Kontrol af vandets hårdhed

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	780 × 596 × 550 mm		
Tilslutning	230 V~	3200 W	16 A

A↑G B | A Luftbåren støjemission | A Tørringseffekt | ECO Standby

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standard		
Fuldt integrerbar	**41118**00007	Kr. 36 700,-
Større område		
Fuldt integrerbar	**41119**00007	Kr. 37 800,-

Møbelfrontens standardvægt op til maks. 7 kg. Bestil venligst forstærkede trækfjedre som tilbehør til møbelfronter op til maks. 10 kg. Glidepladen til høj montering (3 mm, W83583) kan bestilles gratis hos V-Zug.

AdoraDish V4000 Cutlery drawer

Indgangs-apparat med skuffe til bestik og de eksklusive SteamFinish- og Sprint-programmer.

Udstyr

Betjening og display

- LCD-display
- TouchControl
- ergoPlus-bestikskuffe med SoftSlide
- Automatisk døråbning
- FunctionLight
- Belysning LED
- Masse loft 14
- Døråbningsføler
- Automatisk doseringssystem til afspændingsmiddel

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	845 × 596 × 550 mm		
Tilslutning	230 V~	3200 W	16 A

A↑G C | A Luftbåren støjemission | A Tørrings-effekt | ECO Standby

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Større område		
Fuldt integrerbar	**41114**00007	Kr. 33 300,-

AdoraDish V4000

Den automatiske døråbner i den fuldt integrerede opvaskemaskine sikrer en optimeret tørringsproces.

Udstyr

Betjening og display

- LCD-display
- TouchControl
- Automatisk døråbning
- FunctionLight
- Belysning LED
- Masse loft 13
- Døråbningsføler
- Automatisk doseringssystem til afspændingsmiddel

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	780 × 596 × 550 mm		
Tilslutning	230 V~	2200 W	10 A

A↑G C | B Luftbåren støjemission | A Tørrings-effekt | ECO Standby

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

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standard		
Fuldt integrerbar	**41112**00008	Kr. 25 100,-

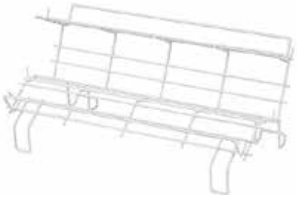
Møbelfrontens standardvægt op til maks. 7 kg. Bestil venligst forstærkede trækfjedre som tilbehør til møbelfronter op til maks. 10 kg. Glidepladen til høj montering (3 mm, W83583) kan bestilles gratis hos V-Zug.

Udstyr og tilbehør - Excellence Line Opvaskemaskiner

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*	AdoraSpülen V6000 varmepumpe	AdoraSpülen V6000 OptiLift	AdoraSpülen V6000 Stort rum (uden bestikskuffe)	AdoraSpülen V6000 Standard	AdoraSpülen V4000/6000 (med bestikskuffe)	AdoraSpülen V4000 Standard
1	Vario-bestikholder	W83586	**490 Kr.**	■		■	■		●
2	Tilbehørssæt, underkurv til glas	1015132	**1.570 Kr.**	●		●	●	●	●
3	Ekstra kopindsats til underkurven	W83934	**670 Kr.**	●		●	●	●	●
4	Underkurv til glas	1013007	**1.570 Kr.**	●		●	●	●	●
5	Sæt á 4 Easy-stænger	W83899	**60 Kr.**	■	■	■	■	■	■
6	Sæt af forstærkede trækfjedre til standardmodeller (op til 10 kg)	W84603	**330 Kr.**	●			●		●
7	Sæt af forstærkede trækfjedre til modeller med stort rum (op til 9 kg)	W84604	**330 Kr.**		●	●		●	
	Glideplade til indbygning	W83583	**330 Kr.**		●	●	●	●	●

■ Er inkluderet i produkttypen | ● Kan benyttes til produktet

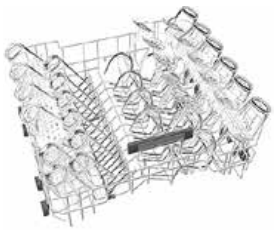
Der skal påregnes fragtomkostninger ved ordrer under 1.500 kr. inklusiv moms.



1

2

3



4

5

6

7

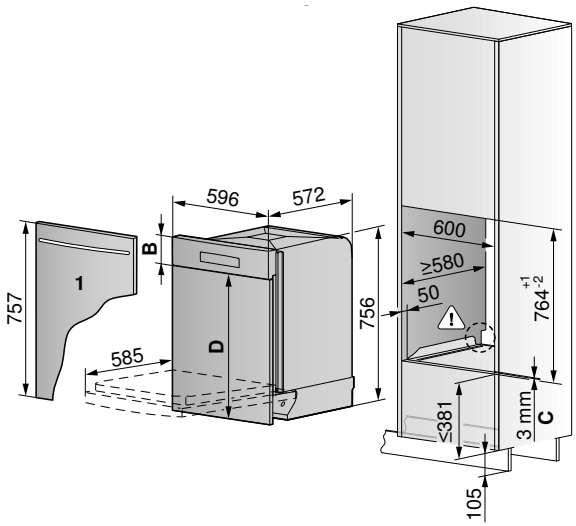
Måltegninger - Excellence Line

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

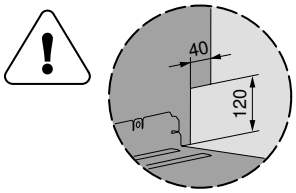
Høj indbygning „Standard“

Gælder for artikelnummer:

4111800007
4111200008



C Ombygningssæt med glideskærm til høj indbygning, skal bestilles hos V-ZUG, artikel nr. W83583

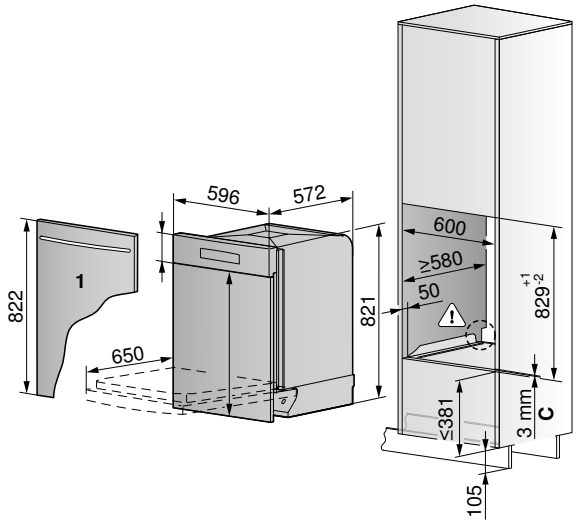


AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

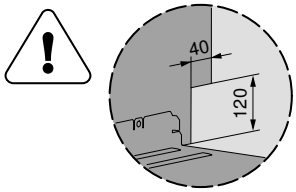
Høj indbygning „Stort rum“

Gælder for artikelnummer:

4111900007 **41114**00007
4112000008
4112500007



C Ombygningssæt med glideskærm til høj indbygning, skal bestilles hos V-ZUG, artikel nr. W83583



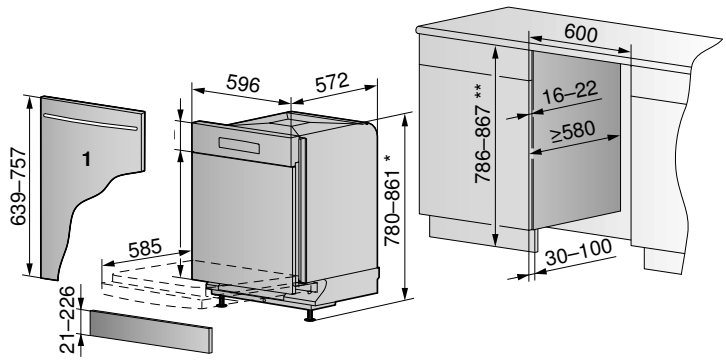
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Høj indbygning „Standard“

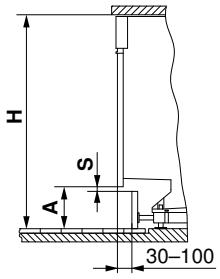
Gælder for artikelnummer:

4111800007
4111200008



* Fra 861 til maks. 896 kan kun anvendes med en ekstra mede, artikel-nr. W82930 eller med en ekstra lang pynteplade
** Fra 867 til maks. 902 kan kun anvendes med en ekstra mede, artikel-nr. W82930 eller med en ekstra lang pynteplade

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

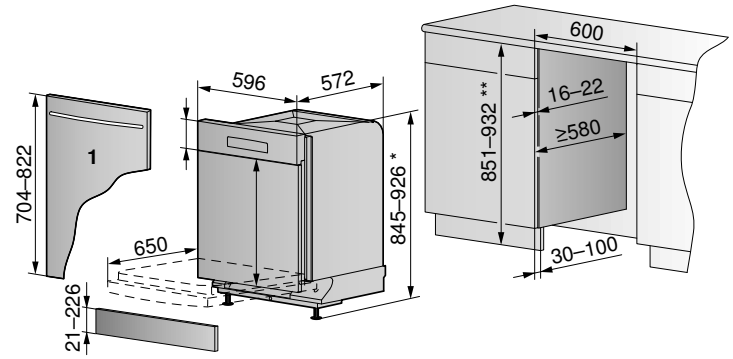


AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Sokkel „Stort rum“

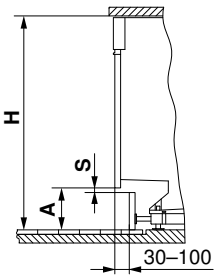
Gælder for artikelnummer:

4111900007 **41114**00007
4112000008
4112500007



* Fra 926 til maks. 961 kan kun anvendes med en ekstra mede, artikel-nr. W82930 eller med en ekstra lang pynteplade
** Fra 932 til maks. 967 kan kun anvendes med en ekstra mede, artikel-nr. W82930 eller med en ekstra lang pynteplade

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



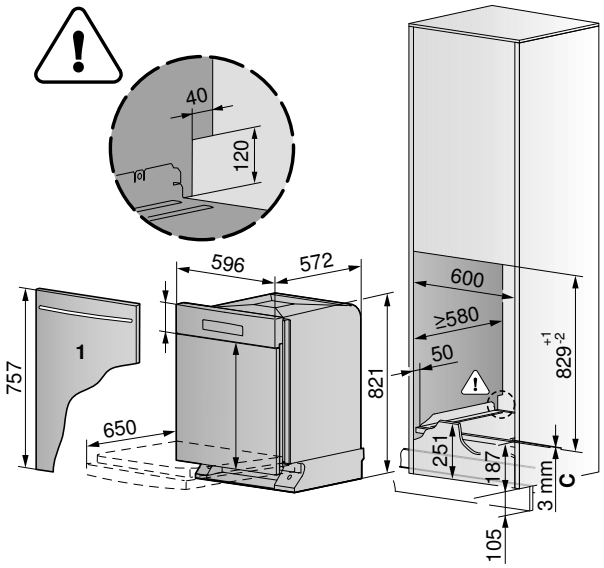
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Høj indbygning „Stort rum“ med pynteliste og skuffe 251 mm

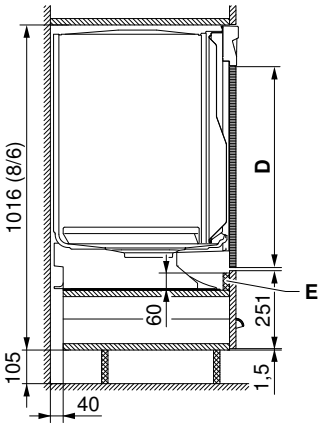
Gælder for artikelnummer:

4111900007 **41114**00007
4112000008
4112500007



C Glideskærm
E Aftagelig dækliste

Tværsnit af indbygningsvariant

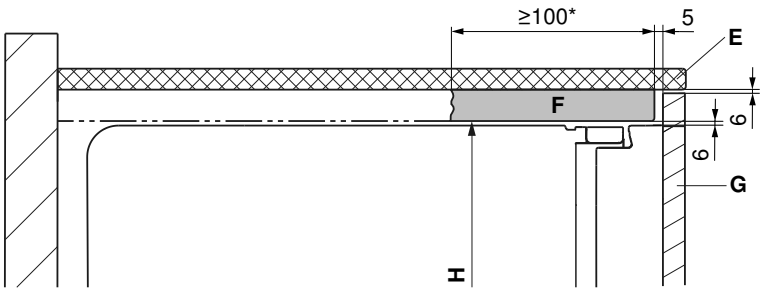


Installationsanvisning til alle opvaskemaskiner med en forlænget pynteliste

Montering af forlænget pynteliste

Gælder for artikelnummer:

4111900007 **41114**00007
4112000008
4112500007



* Der anbefales en gennemgående underside

E Arbejdsplade
F Underside
G Pynteliste
H Nichehøjde

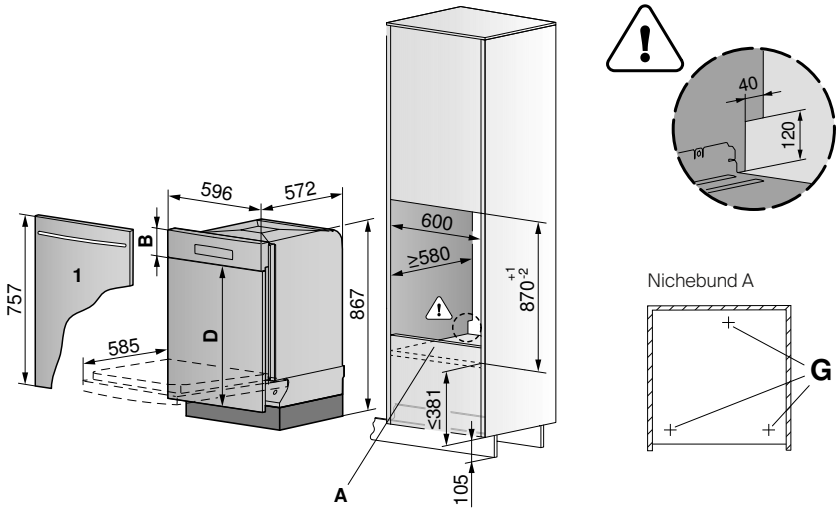
Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

AdoraSpülen V6000 med varmepumpe

Høj indbygning

Gælder for artikelnummer:

4112100004



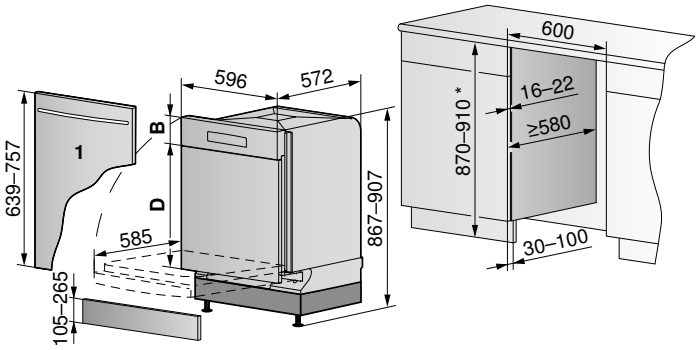
* Bæreevne på nichebund A: 100 kg
** Ved en belastning på 75 kg pr. fod på apparatet må nichebunden maks. bøje 1 mm.

AdoraSpülen V6000 med varmepumpe

Sokkel

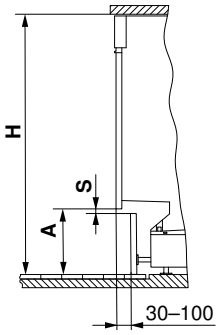
Gælder for artikelnummer:

4112100004



* Ved en nichehøjde på mere end 910 mm skal man lægge en plade under eller indsætte en forlænget pynteliste.

	Nichehøjde H i mm					Frigang S i mm
	870	880	890	900	910	
min.	107	117	127	137	147	2
Mål A i mm	117	127	137	147	157	2
	127	137	147	157	167	2
	137	147	157	167	177	2
	147	157	167	177	187	2
	157	167	177	187	197	2
	167	177	187	197	207	2
	177	187	197	207	217	2
	187	197	207	217	227	5
	197	207	217	227	237	10
	207	217	227	237	247	15
	217	227	237	247	257	23
max.	225	235	245	255	265	30



Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Køle- og fryseskabe

Masser af plads til opbevaring af madvarer, materialer af høj kvalitet og en stærk effekt: De mest cool apparater i dit køkken.

Supreme Line - nye dimensioner

Køle- og fryseapparaterne fra Supreme Line byder på ren luksus: Kæmpestore områder til opbevaring af madvarer, materialer af høj kvalitet og en enestående behandling.

Vores Supreme Line lader ikke noget tilbage at ønske, når du skal samle et lager. CombiCooler V6000 Supreme, Cooler V6000 Supreme, Freezer V6000 Supreme og WineCooler V6000 Supreme byder på plads til alle slags beholdninger. Bredere hylder og mere plads mellem niveauerne gør det muligt at købe stort ind.

De nye apparater er ikke kun luksuriøse hvad angår dimensionerne, med også rent visuelt og haptisk. Vi anvender så lidt plast som muligt til vores Supreme-apparater. Ægte, værdifulde materialer byder på en kvalitet, der kan både ses og mærkes. Kæmpe flader af rustfrit stål, der er fremstillet i et stykke, og massive elementer sørger for stabilitet.

Apparaterne er beregnet til en side by side-løsning i dit hjem. Når de kombineres, byder de ikke bare på en masse plads; de gør det også nemmere at finde madvarerne på grund af den overskuelige opbygning.

Innovation IceMaker
CombiCooler fra Supreme Line er det første indbygningsapparat fra V-ZUG med integreret isterningmaskine. Isterningboksen opfyldes automatisk. Driften af isterningmaskinen kræver en vandtilslutning.

Enkel betjening
TFT Touch-displayet gør betjeningen nem og bekvem.

Friske madvarer takket være ClimateControl
ClimateControl med aktiv luftcirkulation sørger for at madvarerne forbliver friske i længere tid på grund af minimale temperaturforskelle.

Optimal køleteknologi for friske madvarer
CombiCooler Supreme byder på den største fleksibilitet takket være funktionen MonoFridge. Frysedelen kan omstilles til et normalt kølerum inden for få timer.

Nem justering med InfinityShelf
Et enestående system af hylder letter brugertilpasningen af apparaterne CombiCooler Supreme og Cooler Supreme. Hylderne er ophængt på skinner og kan justeres i højden lige som du synes. Der er hverken prædefinerede højder eller begrænsninger.

Overskuelighed takket være SoftTelescope
Skufferne med SoftTelescope-udtræk kan trækkes helt ud og har et selvindtræk med en blid lukkedæmpning.

Produktsammenligning
Supreme Line

	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Side i brochuren	**191**	**191**	**192**	**192**
Versioner				
Nichehøjde (cm)	206,4	206,4	206,4	206,4
1 låge		●	●	●
2 låger	●			
Fuldt integreret	●	●	●	●
Kapacitet i alt (l)	561	626	342	350
Frysedel (l)	131		342	
Energiklasse	F	F	F	G
Eksklusivt V-ZUG-udstyr				
MonoFridge	●			
ClimateControl	●	●		
InfinityShelf	●	●		
Indstillinger				
LED-lys	●	●	●	●
NoFrost	●		●	
Lynkøling og/eller lynfrysning	●	●	●	
Feriefunktion	●			
Sabbat-tilstand	●	●	●	●
IceMaker	●		●	
Betjening og Visning				
Separat temperaturregulering	●			●
Digitalt display/grafisk display	●	●	●	●
Touch-betjening	●	●	●	●

MonoFridge

CombiCooler V6000 Supreme

Luksus i store dimensioner: Dette apparat scorer med sin nyttige kapacitet, udstyr i høj kvalitet og MonoFridge-funktionen.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 556 l
- Nyttig kapacitet i køledel 425 l
- Nyttig kapacitet fryserrum 131 l
- Belysning LED
- Lynfrysning
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Feriefunktion
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- TouchControl
- Vandfilter
- Luftbåren støjemission 41 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	2050 × 887 × 610 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	360 W	10 A

A↑G F C Luftbåren støjemission

337 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fuldt integrerbar		
Dørhængsel til højre	**51096**00012	N/A
Dørhængsel venstre	**51096**00013	N/A

Valgfrit: Dørsæt med dobbeltdør i krom, se kapitel Udstyr og tilbehør til køleskabe

Der kan suppleres med et kølegitter via den valgfri sokkel

Cooler V6000 Supreme

Køling i stor stil: Dette køleskab har plads til alle forsyninger og kan indrettes individuelt takket være det unikke hyldesystem.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 629 l
- Nyttig kapacitet i køledel 629 l
- Belysning LED
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Feriefunktion
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 41 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	2050 × 887 × 615 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	345 W	10 A

A↑G F C Luftbåren støjemission

170 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fuldt integrerbar		
Dørhængsel til højre	**51131**00000	N/A
Dørhængsel venstre	**51131**00001	N/A

Valgfrit: Dørsæt med dobbeltdør i krom, se kapitel Udstyr og tilbehør til køleskabe

Der kan suppleres med et kølegitter via den valgfri sokkel

Fast vandtilslutning

Freezer V6000 Supreme

Den ædle fryser: Med sin store kapacitet og den integrerede IceMaker er denne fryser den perfekte side-by-side-løsning sammen med resten af Supreme Line-apparaterne.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet fryserrum 342 l
- Belysning LED
- Lynfrysning
- Sabbat-tilstand
- Feriefunktion
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 41 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	2050 × 587 × 615 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	360 W	10 A

A↑G F C Luftbåren støjemission

351 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fuldt integrerbar		
Dørhængsel til højre	**5109**00012	N/A
Dørhængsel venstre	**5109**00013	N/A

Valgfrit: Dørsæt med dobbeltdør i krom, se kapitel Udstyr og tilbehør til køleskabe

Der kan suppleres med et kølegitter via den valgfri sokkel

WineCooler V6000 Supreme

Indretning i høj kvalitet og masser af plads: Dette apparat tilbyder luksuriøs opbevaring af de fineste dråber ved perfekte temperaturer.

Udstyr

Egenskaber

- 2 temperaturzoner
- Nyttig kapacitet i alt 352 l
- Vinflaskekapacitet 72
- Belysning LED
- Kredsløb til permanent indvendig belysning
- Sabbat-tilstand
- Feriefunktion
- Fuldfarvet touchskærmsdisplay
- TouchControl
- Fugtighedskontrol
- Luftbåren støjemission 41 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	2050 × 587 × 615 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	168 W	10 A

A↑G G C Luftbåren støjemission

175 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fuldt integrerbar		
Dørhængsel til højre	**5109**00014	N/A
Dørhængsel venstre	**5109**00015	N/A

Valgfrit: Dørsæt med dobbeltdør i krom, se kapitel Udstyr og tilbehør til køleskabe

Der kan suppleres med et kølegitter via den valgfri sokkel

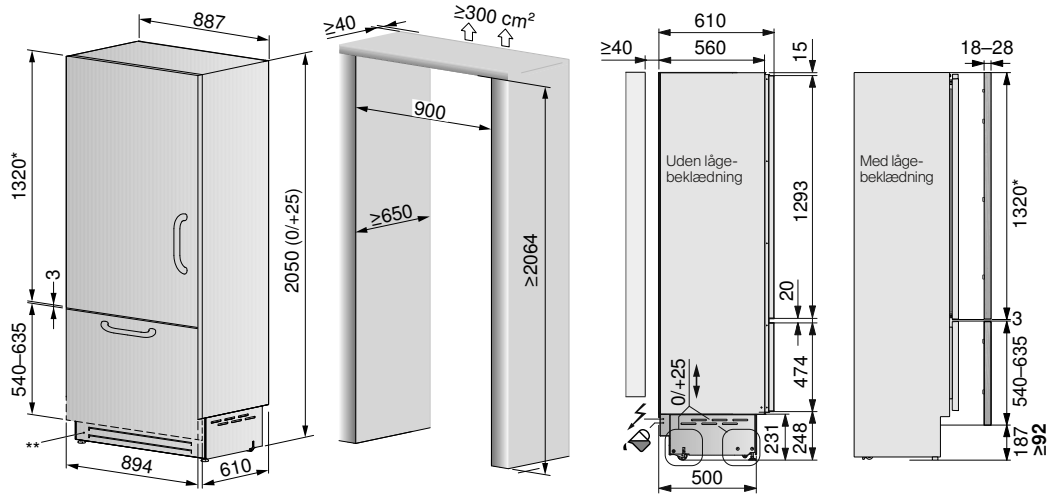
Måltegninger

CombiCooler V6000 Supreme

Vægt: 212 kg
Maks. tilladt vægt på møbelfronten: 23 kg (foroven) / 11 kg (forneden)

Gælder for artikelnummer:

5109600012
5109600013



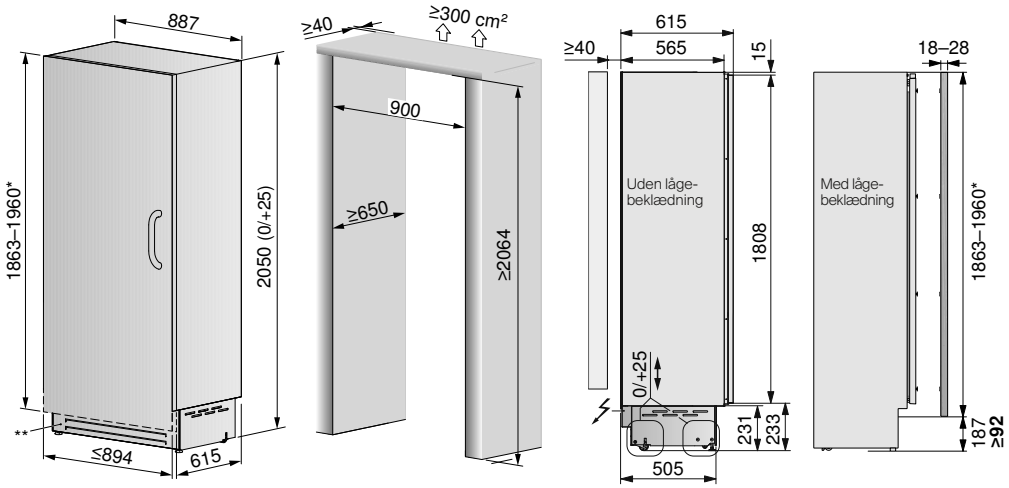
** FRA nichehøjde > 2.064 mm skal boringerne samt højden på møbelfronten tilpasses, se installationsvejledningen

Cooler V6000 Supreme

Vægt: 189 kg
Maks. tilladt vægt på møbelfronten: 34 kg

Gælder for artikelnummer:

5113100000
5113100001



** FRA nichehøjde > 2.064 mm skal boringerne samt højden på møbelfronten tilpasses, se installationsvejledningen

Vandtilslutning: Længde 2,5 m, vandafløb og Aquastop ikke påkrævet.

Elektrisk tilslutningskabel: 2 m.

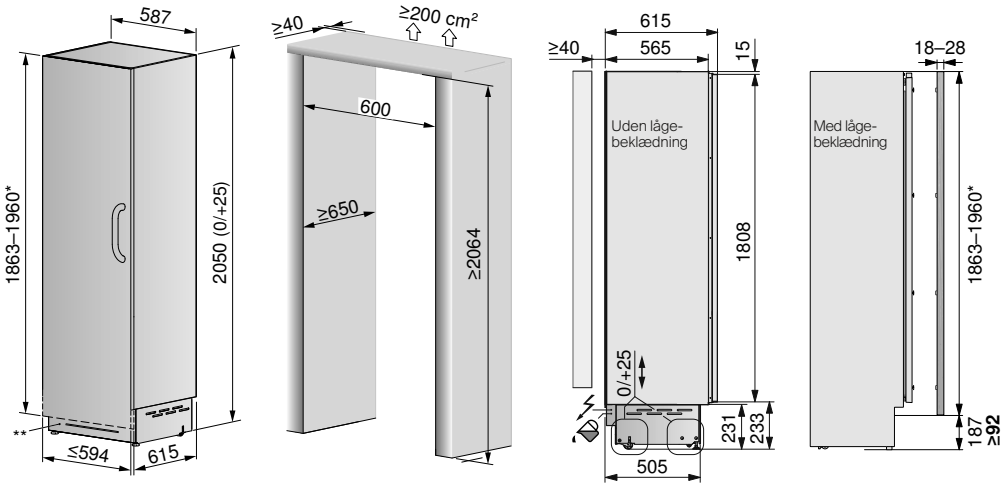
Du finder mere udførlige
informationer i vores
planlægningsassistent på vzug.com

Freezer V6000 Supreme

Vægt: 153 kg
Maks. tilladt vægt på møbelfronten: 34 kg

Gælder for artikelnummer:

5109900012
5109900013



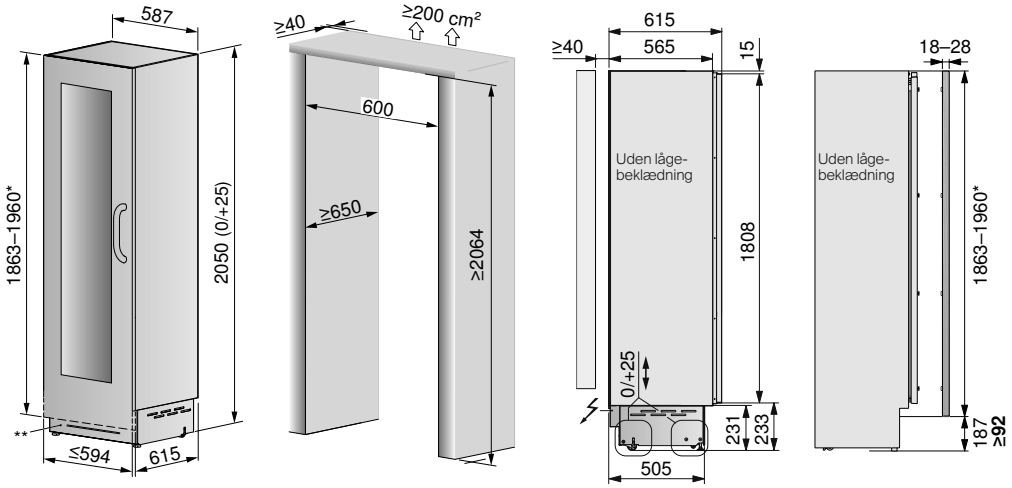
** FRA nichehøjde > 2.064 mm skal boringerne samt højden på møbelfronten tilpasses, se installationsvejledningen

WineCooler V6000 Supreme

Vægt: 153 kg
Maks. tilladt vægt på møbelfronten: 34 kg

Gælder for artikelnummer:

5109700014
5109700015



** FRA nichehøjde > 2.064 mm skal boringerne samt højden på møbelfronten tilpasses, se installationsvejledningen

Vandtilslutning: Længde 2,5 m, vandafløb og Aquastop ikke påkrævet.

Elektrisk tilslutningskabel: 2 m.

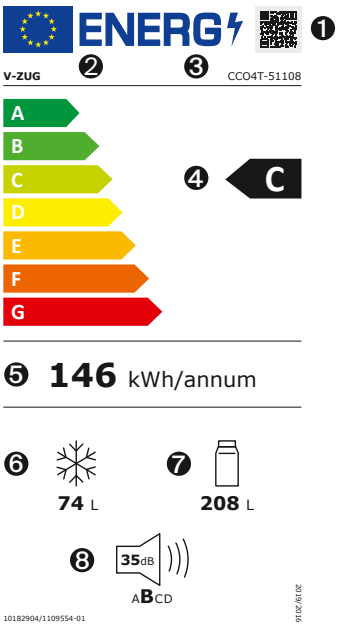
Du finder mere udførlige
informationer i vores
planlægningsassistent på vzug.com

Energieffektiv køling

Bæredygtighed er en væsentlig del af vores virksomhedskultur. Vi er den eneste udbyder, der producerer køleskabe på vores egen fabrik i Schweiz. Her fremstiller vil langtidsholdbare energibesparende produkter af høj kvalitet.

Driften af et køle- eller fryseapparat udgør en stor andel af energiforbruget i en husholdning. Derfor er det en hjertesag for so at udvikle energibesparende modeller, der også aflaster miljøet. På grund af konstante forbedringer af energieffektiviteten i de forgangne år har det eksisterende energimærke nået sin øvre grænse. I 2022 trådte et nyt mærke til køle- og fryseapparater i kraft.

Med dette vil det være lettere at genkende energieffektive apparater, og forskellen i effektivitet mellem forskellige apparater vil være tydeligere at bemærke. Under den nye klassificering skal køle- og fryseapparater som minimum opnå energiklasse F. Derudover vil det være muligt at drive alle typer af vinkølere med energiklasse G.



Sådan ser det nye energimærke til køle- og fryseapparater ud:

1. **QR-kode**
   til yderligere oplysninger om apparatet
2. **Udbyderens navn eller varemærke**
3. **Udbyderens modelbetegnelse**
4. **De nye energiklasser (A–G)**
5. **Årligt energiforbrug**
6. **„Kølevolumen“ i frysedelen**
7. **„Kølevolumen“ i køledelen**
8. **Støjemission og støjemissionsklasse (A til D)**

Miljøvenlig køling med CombiCooler
Med indførelsen af det nye mærkningssystem til energiforbrug vil vores eksisterende køleskabe med 1 låge, der tidligere var klassificeret i energiklasse A, overvejende opnå klasse E. Apparater med A+++ bliver således klassificeret i klasse F. Ved apparater med 2 låger afløses klasse A+++ i de fleste tilfælde af klasse E.

I det nye klassificeringssystem falder vores CombiCooler ind under energiklasse C og er dermed vores meste energieffektive køleskab. Den lange driftslevetid hjælper derudover med at spare driftsomkostninger og ressourcer.

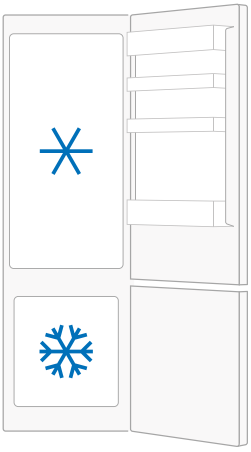
Køling med den nye generation

CombiCooler er Made in Switzerland og udstyret med den innovative PureCool-teknologi. Det er yderst rummeligt holder hele indholdet dejligt koldt.

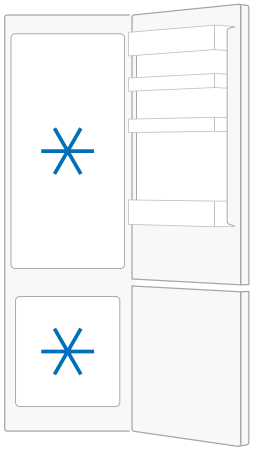
Takket være det unikke kølekred-sløb giver PureCool-teknologien mulighed for banebrydende innovationer inden for køleteknik.

Med PureCool-teknologien opnår CombiCooler V4000 energiklasse C og er dermed et af de mest energieffektive apparater på markedet.

Det innovative kølekredsløb



Normal køletilstand



MonoFridge-tilstand

MonoFridge – to bliver til en
CombiCooler tilpasser sig brugerens behov. Inden for få timer kan den separate frysedel omstilles til en køle- eller koldopbevaringszone – og selvfølgelig omstilles tilbage igen. MonoFridge er ideel, hvis mange drikkevarer skal afkøles til en fest, men køleskabet allerede er fyldt op. Brugen til det andet formål kan også være permanent, for eksempel hvis men generelt ikke ønsker et fryserum. Andre har måske kun brug for et fryserum om sommeren, f.eks. til is og isterninger, og bruger det som et optimeret rum til frugt og grønt resten af året.

ClimateControl:
Friske, frostfrie madvarer
ClimateControl-funktionen med aktiv luftcirkulation hindrer dannelsen af iskrystaller på kølerummets bagvæg. Den sørger desuden for de mest ensartede temperaturer i hele kølerummet. Det har en positiv indvirkning på madvarernes holdbarhed. Ved aktiv luftcirkulation er der altid mulighed for at en smule fugtighed går tabt. Det modvirker ClimateControl ved at fugtigheden samles og tilbageføres i kølerummet. Det holder madvarerne endnu mere friske.

Cool æstetik forenes med en enkel betjening
Interiøret i de nyeste køle- og fryseapparater imponerer med raffinerede hyldekanter i rustfrit stål, sorte skærme, udtræksskinner og røgfarvede plast af høj kvalitet. Den energibesparende LED-belysning oplyser rummet optimalt og giver et godt udsyn ind i de transparente fag. ClickShelf-hylderne kan tilpasses ganske enkelt i højden og klikkes på plads. Højden på fagene kan således nemt tilpasses til det indhold, der skal opbevares.

Apparater med kommunikationsfunktioner
Vores CombiCooler er udstyret med et WLAN-modul og kan derfor integreres i et netværk helt uden problemer. Så kan du udnytte de mange fordele i forbindelse med V-ZUG-appen. Ved den første anvendelse af CombiCooler giver en interaktiv køleguide nyttige tips og gennemfører den første konfiguration af indstillingerne på din smartphone eller tablet.

Appen hjælper dig i hverdagen og gør det muligt at anvende specialfunktioner såsom SilentPlus eller tænding/slukning af lynkølingen. Noget særligt nyttigt: Appen gør dig opmærksom på, hvis køleskabslågen ikke er lukket korrekt.

Hjælp til orientering ved en korrekt opbevaring af madvarer i køleskabet med V-ZUG-appen.

Komfortabelt udstyr

Vores køle- og fryseapparater byder på diverse funktioner, der giver komfort og fleksibilitet.

FreshControl-zone
Ved temperaturer lidt over 0 °C og den ideelle luftfugtighed bevarer madvarerne næringsstoffer, vitaminer, aromaer og udseende op til tre gange så længe som i den klassiske kølezone. Skufferne i FreshControl-zonen er udstyret med en fugtighedsregulering – på den måde holdes kød og fisk frisk ved en lavere luftfugtighed, og grøntsager, krydderurter og frugt ved en højere luftfugtighed.

NoFrost
Med NoFrost-teknologien er manuel optøning ikke længere nødvendig. Skufferne kan åbnes og lukkes uden at støde på og uden generende islag.

Helt sagte takket være SilentPlus
CombiCooler scorer rigtig gode point i åbne køkkener med funktionen SilentPlus. Forstyrrende støj minimeres – ved et kun let forøget energiforbrug.

Ren takket være HygienePlus
Overfladerne på vores køleskabe er beboet af op til 99,9 % færre skadelige mikroorganismer end de almindelige køleskabe på markedet. Kunststoffet, der hæmmer væksten og udbredelsen samtidigt forebygger ubehagelige lugte, stammer fra den førende schweiziske virksomhed SANITIZED.

Blid lukning af lågen takket være SoftClose/ SoftClosePlus
På alle store modeller bremses lågen af lukkedæmpningen SoftClose og trækker den stille og forsigtigt ind – uanset hvor kraftigt den lukkes. Forskellige modeller lukker også køleskabets låge særligt blidt selv når den er fyldt op – med SoftClosePlus.

Ryddelig opbevaring takket være FlexBox
FlexBox hjælper dig med at holde orden. Den kan placeres individuelt og har plads til mindre madvarer, pakker, tuber og glas.

Overskuelighed takket være SoftTelescope Skufferne med SoftTelescope-udtræk kan trækkes helt ud og har et selvindtræk med en blid lukkedæmpning. Dette innovative koncept er integreret i udvalgte køleskabe.

Sæt fleksibelt på plads med ClickShelf-hylder
ClickShelf-hylderne kan tilpasses ganske enkelt i højden og klikkes på plads. Dermed kan højden på fagene tilpasses let og ubesværet til indholdet.

Det bedste overblik takket være moderne belysning
LED-lys af høj kvalitet fordeler lyset optimalt i hele kølerummet og i alle hjørner, så alt er optimalt belyst, selv når apparatet er helt fyldt op.

Produktsammenligning
Køle- og fryseskabe

	CombiCooler V4000 178NI	CombiCooler V4000 178KNI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	Freezer V4000 178N
Side i brochuren	203	203	204	204	205
Versioner					
Nichehøjde (cm)	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8
1 låge			●	●	●
2 låger	●	●			
Fuldt integreret	●	●	●	●	●
Kapacitet i alt (l)	282	269	308	289	216
Frysedel (l)	74	74		27	216
Energiklasse	C	C	E	F	E
Eksklusivt V-ZUG-udstyr					
FreshControl-zone		●	●	●	
MonoFridge	●	●			
ClimateControl	●	●			
SilentPlus	●	●			
ClickShelf	●	●			
InfinityShelf					
HygienePlus	●	●			
V-ZUG-Home	●	●			
Indstillinger					
LED-lys	●	●	●	●	●
Hylder, der kan opdeles, eller korte hylder	●	●	●	●	
NoFrost	●	●			●
Lynkøling og/eller lynfrysning	●	●	●	●	●
Feriefunktion	●	●			
Sabbat-tilstand	●	●			
IceMaker					
Betjening og Visning					
Separat temperaturregulering	●	●			
Digitalt display/grafisk display	●	●	●	●	●
Touch-betjening	●	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	●	●	●

Tilbehør fra side 204

CombiCooler V4000 178NI

Med energieffektivitetsklasse C er denne CombiCooler med PureCool-teknologi og NoFrost et af de mest økonomiske køleskabe.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 282 l
- Nyttig kapacitet i køledel 208 l
- Nyttig kapacitet fryserrum 74 l
- Delbare hylder
- Belysning LED
- Lynfrysning
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Feriefunktion
- Digitalt display
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 35 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	1776 x 548 x 545 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	140 W	10 A

A↑G C B Luftbåren støjemission

146 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fuldt integrerbar		
Dørhængsel til højre	**51108**00002	Kr. 44 900,-

CombiCooler V4000 178KNI

Et apparat til de højeste krav: Denne CombiCooler scorer med sin integrerede FreshControl-zone, MonoFridge-funktionen og materialer i høj kvalitet.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 269 l
- Nyttig kapacitet i køledel 195 l
- Nyttig kapacitet fryserrum 74 l
- Delbare hylder
- Belysning LED
- Lynfrysning
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Feriefunktion
- Digitalt display
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 35 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	1776 x 548 x 545 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	57 W	10 A

A↑G C B Luftbåren støjemission

162 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Fuldt integrerbar		
Dørhængsel til højre	**51114**00002	Kr. 48 900,-

Cooler V4000 178K (hidtil Jumbo)

Dette køleskab er i kombination med Freezer V4000 178N den perfekte side-by-side-løsning.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 291 l
- Nyttig kapacitet i køledel 291 l
- Delbare hylder
- Belysning LED
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Digitalt display
- Luftbåren støjemission 32 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D) 1770 × 559 × 546 mm
Tilslutning 220 – 240 V~

A↑G D B Luftbåren støjemission

120 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Dørhængsel til højre	**5112**00002	Kr. 43 100,-

Cooler V4000 178KG (hidtil Magnum 2)

Der Kühlschrank mit viel Platz und Komfort: integriertes Gefrierfach und drei Schubladen mit ColdFresh.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 276 l
- Nyttig kapacitet i køledel 246 l
- Nyttig kapacitet fryserrum 27 l
- Delbare hylder
- Belysning LED
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Digitalt display
- Luftbåren støjemission 34 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D) 1770 × 559 × 546 mm
Tilslutning 220 – 240 V~

A↑G D B Luftbåren støjemission

215 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Dørhængsel til højre	**5112**00002	Kr. 43 100,-

Freezer V4000 178N (hidtil Iglu)

Dette fryseskab er en praktisk tilføjelse til en side-by-side-løsning sammen med Cooler V4000 178K.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet fryserrum 209 l
- Belysning LED
- Lynfrysning
- Sabbat-tilstand
- Digitalt display
- Luftbåren støjemission 36 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	1770 × 559 × 546 mm
Tilslutning	220 – 240 V~

A↑G E B Luftbåren støjemission

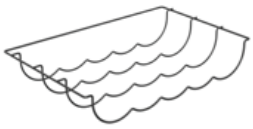
271 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Dørhængsel venstre	**53003**00002	Kr. 43 100,-

Udstyr og tilbehør
Køle- og fryseskabe

	Beskrivelse	Art.-nr	Pris*
1	Flaskeholder	1062819	**670 Kr.**
2	Organizer-sæt	1038479	**410 Kr.**
3	Aktivt kulfilter	1034054	**330 Kr.**
4	Vandfilter	1088601	**550 Kr.**
5	Lågefront i rustfrit stål (HxB: 1320 x 897 og 581 x 897 mm) med to greb, højreanslag*	1087155	**10.500 Kr.**
6	Lågefront i rustfrit stål (HxB: 1320 x 897 og 581 x 897 mm) med to greb, venstreanslag *	1090119	**10.500 Kr.**
7	Lågefront i rustfrit stål (ramme HxB: 1904 x 597 mm) med greb, højreanslag*	1087156	**6.900 Kr.**
8	Lågefront i rustfrit stål (ramme HxB: 1904 x 597 mm) med greb, venstreanslag*	1090121	**6.900 Kr.**
9	Lågefront i rustfrit stål (HxB: 1904 x 897 mm) med greb, højreanslag*	1087157	**10.500 Kr.**
10	Dørfront i rustfrit stål (HxB: 1904 x 897 mm) med håndtag, hængslet til venstre*	1090120	**10.500 Kr.**
	Dørfront i rustfrit stål (HxB: 1904 x 897 mm) med håndtag, hængslet til højre*	1090125	**7.200 Kr.**
	Dørfront rustfrit stål (HxB: 1904 x 597 mm) med håndtag, hængslet til venstre*	1090126	**7.200 Kr.**
	Udligningsliste	1062627	**410 Kr.**
	Fyldningsprofil med monteringsplader og skruer	1066699	**60 Kr.**

■ Er inkluderet i produkttypen | * For dimensioner se Måltegninger
Der skal påregnes fragtomkostninger ved ordrer under 1.500 kr. inklusiv moms.



1

2

3

4

5

6

7

8

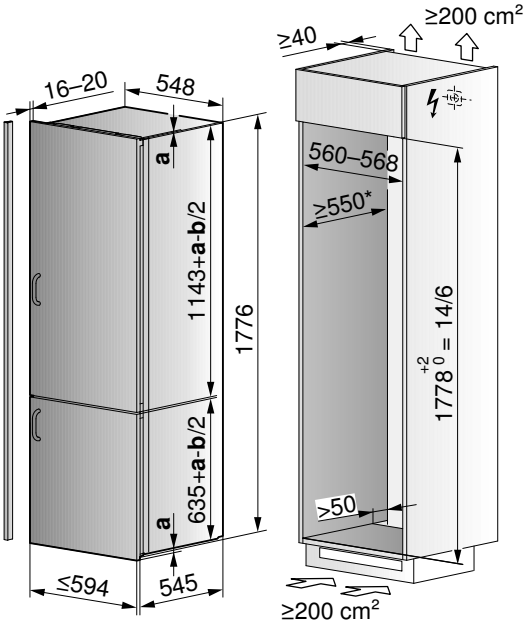
CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
●		●					
●							
		●	●				
				●			
				●			
				●			
							●
							●
					●		
					●		
						●	
						●	
			●	●	●	●	

9

10

Måltegninger

CombiCooler V4000 178NI, CombiCooler V4000 178KNI

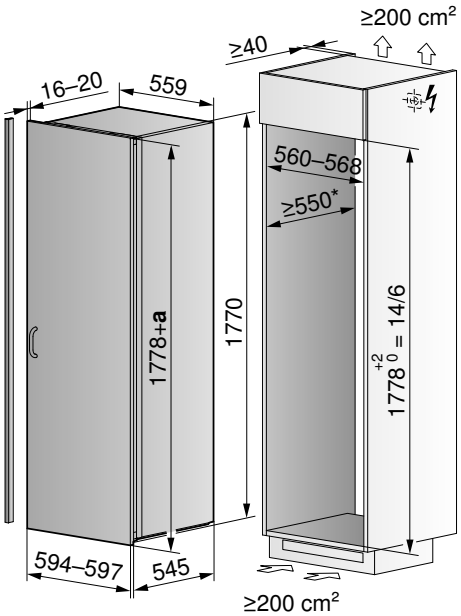


Gælder for artikelnummer:

5110800002
5111400002

* Anbefaling: 560 mm
a Overlapning i mm
b Afstand mellem de 2 lågefronter (≥ 4 mm)

Cooler V4000 178K, Cooler V4000 178KG



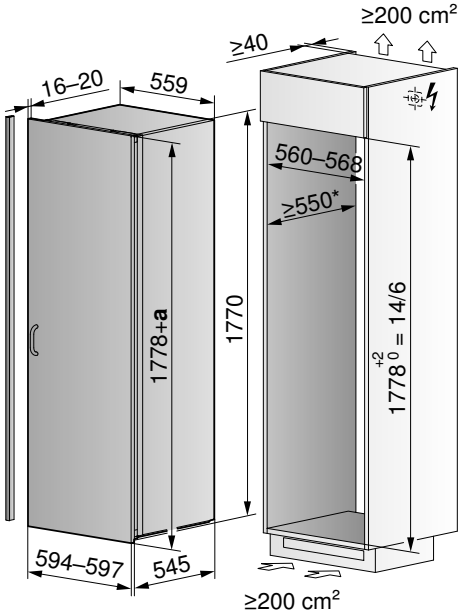
Gælder for artikelnummer:

5112100002
5112200002

* Anbefaling: 560 mm
a Overlapning i mm
b Afstand mellem de 2 lågefronter (≥ 4 mm)

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Freezer V4000 178N



Gælder for artikelnummer:

5300300002

* Anbefaling: 560 mm
a Overlapning i mm

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

Fremragende smag, og et prestigefyldt de-sign

Vores indbygnings-vinkøleskabe byder på den ideelle temperatur til vinsmagning og præsenterer flaskerne perfekt.

Smagen af en god vin bestemmes i væsentlig grad af den temperatur den serveres ved. Vores indbygnings-vinkøleskabe råder over to separate temperaturzoner til rød- og hvidvine. Begge kan indstilles mellem 5 °C og 20 °C. Mange af vores indbygnings-vinkæleskabe fremstilles i Schweiz og imponerer med deres eksklusive, harmoniske design, der fyger sig diskret ind i dit køkken.

Nyhed: Afkøl og præsenter din vin professionelt
Med sit repræsentative design og det lifestyle-orienterede udstyr bringer dette nye vinkøleskab fra vores fabrik i Sulgen en ægte stemning af vinkælder ind i dit hjem. WineCooler V4000 90 har plads til op til 38 flasker. Det garanterer altid en professionel køling og den perfekte dekanteringstemperatur. Det minimalistiske design med mørkt interiør og fleksible hylder af bæredygtigt schweizisk bøgetræ løfter vinkølingen i dit køkken op på et helt nyt niveau. SilentPlus-funktionen er især populær i åbne køkkener. Støjudviklingen reduceres til et minimum ved kun en meget lav forøgelse af energiforbruget.

Følelsen af eksklusiv gastronomi inden for dine egne fire vægge
Glaslågerne er uden greb og åbnes med en blid berøring takket være TouchOpen. Det indvendige rum er reduceret til et absolut minimum. Hylderne kan trækkes ud, når du skal tage flasker ud, og kan også stilles på skrå. Dermed tilpasser WineCooler V4000 90 sig til behovene hos sin ejer: Du kan efter eget valg stable så mange flasker som muligt eller præsentere enkelte flasker og deres etiketter. Selv magnumflasker får den fulde opmærksomhed, når de placeres diagonalt. Med de fleksible racks kan du sætte åbne flasker og dekanterede vine tilbage il køleskabet for at holde dem på den rigtige temperatur. WineCooler V4000 90 er udviklet i tråd med Excellence Line. Med sin imponerende front i sort eller platinfarvet spejlglas kan det uden problemer kombineres med ovne, dampkogere og indbyggede, fuldautomatiske kaffemaskiner fra V-ZUG og fyger sig harmonisk ind i ethvert køkken.

Det nye vinkøleskab WineCooler V4000 45

WineCooler V6000: En følgesvend af høj kvalitet til en side by side-løsning
WineCooler V6000 er 178 cm i højden og har plads til op til 83 vinflasker. Dette vinkøleskab er også bekvemt at betjene, med TouchOpen, SoftClose, LED-belysning, der kan dæmpes, og træhylder med udtræk. En stor og elegant scene, hvor du kan præsentere de udsøgte vine med stil. Beleuchtungand ausziehbare Holzregale. Eine großzügige und elegante Bühne, auf der erlesene Weine stilvoll präsentiert werden können.

Det nye WineCooler V4000 45: Swiss Made, til perfektion helt ned i detaljen
Det nye WineCooler V4000 45 har plads til 17 flasker ved den ønskede drikketemperatur på mellem 5 °C og 20 °C. Lågen me glas i tre lag beskytter vinen mod UV-stråling. Den er uden greb og åbnes allerede ved en let berøring takket være TouchOpen. Indmaden er reduceret til et absolut minimum. Hylderne kan trækkes ud, når du skal tage vinen ud, og den nederste hylde kan også sættes i en skrå position, så du kan præsentere dine vine smukt. Åbne flasker og dekanterede vine kan sættes tilbage i vinkæleskabet, så de holder temperaturen. Indbygnings-vinkøleskabene er produceret i Schweiz og kan kombineres med øvrige apparater i vores sortiment helt uden problemer.

Produktsammenligning
Vinkølere

	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	WineCooler V4000 45	WineCooler UCSL 60
Side i brochuren	**214**	**214**	**215**	**215**
Versioner				
Nichehøjde (cm)	177,8	90,6	45,0	82-87
1 låge	●	●	●	●
Fuldt integreret				
Kapacitet i alt (l)	271	131	47	94
Energiklasse	G	D	D	G
Eksklusivt V-ZUG-udstyr				
SilentPlus		●	●	
HygienePlus		●	●	
Indstillinger				
LED-lys	●	●	●	●
Lynkøling og/eller lynfrysning		●	●	
Sabbat-tilstand		●	●	
Betjening og Visning				
Separat temperaturregulering	●	●		●
Digitalt display/grafisk display	●	●	●	●
Touch-betjening	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	● | o	●
TouchOpen	●	●	●	●

Tilbehør fra side 204 | * Sokkel, stående på gulvet

WineCooler V6000

Det perfekte supplement til side-by-side-løsningen med Cooler V4000 178K og Freezer V4000 178N.

Udstyr

Egenskaber

- 2 temperaturzoner
- Nyttig kapacitet i alt 271 l
- Vinflaskekapacitet 83
- Robust teleskopisk udtræk med fuld udtræk
- Belysning LED
- Kredsløb til permanent indvendig belysning
- Digitalt display
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 32 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	1816 × 595 × 552 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	240 W	10 A

A↑G G B Luftbåren støjemission

178 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort, Grebløs		
Dørhængsel til højre	**5109**5**00010**	Kr. 81 200,-

Spejlglas Pearl

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

WineCooler V4000 90

Den eksklusive vinkøler bringer følelsen af en vinkælder direkte ind i dit hjem med sit puristiske design.

Udstyr

Egenskaber

- 2 temperaturzoner
- Nyttig kapacitet i alt 131 l
- Vinflaskekapacitet 38
- Belysning LED
- Kredsløb til permanent indvendig belysning
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Digitalt display
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 34 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	900 × 596 × 566 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	55 W	10 A

A↑G D B Luftbåren støjemission

69 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort, Grebløs		
Dørhængsel venstre	**5110**2**00024**	Kr. 53 600,-
Dørhængsel til højre	**5110**2**00023**	Kr. 53 600,-
Spejlglas Platinum, Grebløs		
Dørhængsel venstre	**5110**2**00026**	Kr. 53 600,-
Dørhængsel til højre	**5110**2**00025**	Kr. 53 600,-
Spejlglas Pearl, Grebløs		
Dørhængsel venstre	**5110**2**00044**	Kr. 53 600,-
Dørhængsel til højre	**5110**2**00043**	Kr. 53 600,-

Dørens åbningsretningen kan ikke ændres!

Spejlglas Pearl

Spejlglas sort

Spejlglas Platinum

WineCooler V4000 45

Vinkælderfølelse i puristisk design nu også for begrænset plads.

Udstyr

Egenskaber

- Nyttig kapacitet i alt 47 l
- Vinflaskekapacitet 17
- Belysning LED
- Kredsløb til permanent indvendig belysning
- Lynkøling
- Sabbat-tilstand
- Digitalt display
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 34 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	447 x 596 x 566 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	43 W	10 A

A↑G D B Luftbåren støjemission

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort, Grebløs		
Dørhængsel venstre	**51113**00007	Kr. 45 200,-
Dørhængsel til højre	**51113**00006	Kr. 45 200,-
Spejlglas Platinum, Grebløs		
Dørhængsel venstre	**51113**00009	Kr. 45 200,-
Dørhængsel til højre	**51113**00008	Kr. 45 200,-
Spejlglas Pearl, Grebløs		
Dørhængsel venstre	**51113**00043	Kr. 45 200,-
Dørhængsel til højre	**51113**00042	Kr. 45 200,-

Dørens åbningsretningen kan ikke ændres!

Spejlglas sort

Winecooler UCSL 60

Den elegante Winecooler til praktisk installation under skabet med TouchOpen-funktionen.

Udstyr

Egenskaber

- 2 temperaturzoner
- Nyttig kapacitet i alt 94 l
- Vinflaskekapacitet 34
- Robust teleskopisk udtræk med fuld udtræk
- Belysning LED
- Kredsløb til permanent indvendig belysning
- Digitalt display
- TouchControl
- Luftbåren støjemission 35 dB(A)

Informationer om apparatet

Mål (H x B x D)	816 x 597 x 571 mm		
Tilslutning	220 – 240 V~	360 W	10 A

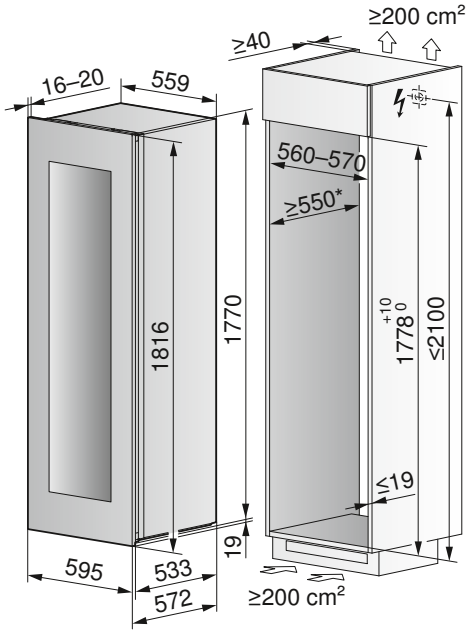
A↑G G B Luftbåren støjemission

146 kWh/a

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Spejlglas sort, Grebløs		
Dørhængsel til højre	**51093**00008	Kr. 56 500,-

Måltegninger - excellence line

WineCooler V6000

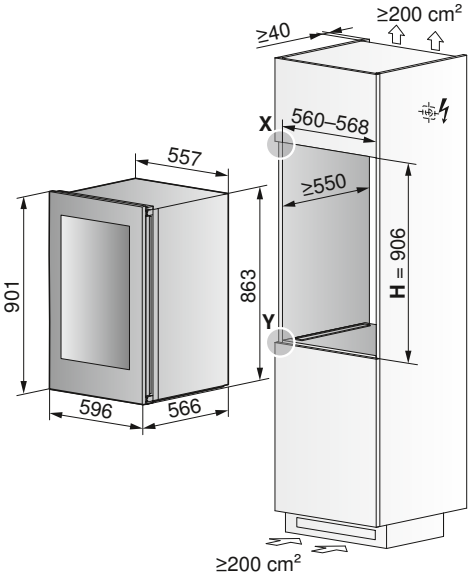


* = Anbefaling: 560 mm

Gælder for artikelnummer:

5109500010

WineCooler V4000 90



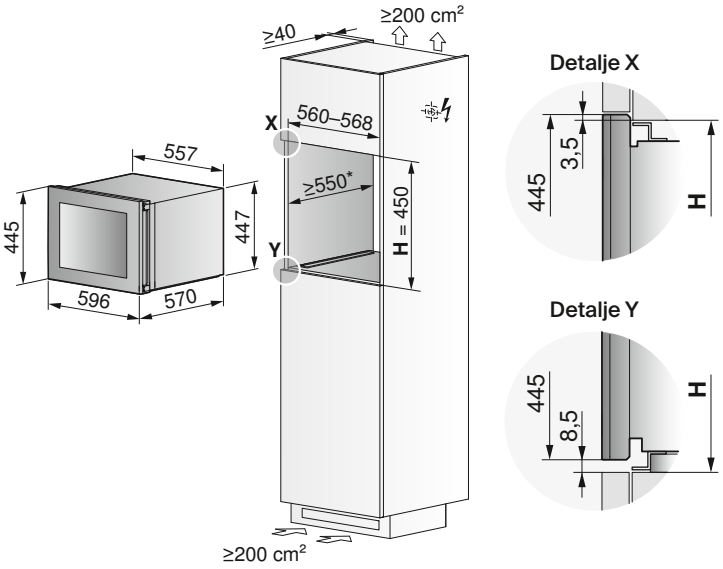
Gælder for artikelnummer:

5110200024
5110200023
5110200026
5110200025

Indbygningstype	Nichehøjde H	Indbygningssæt art.-nr.	Indbygningssæt højde	Overlapning U1	Overlapning U2
EURO 90/60	906	1031817	16 mm	4 mm	-

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

WineCooler V4000 45

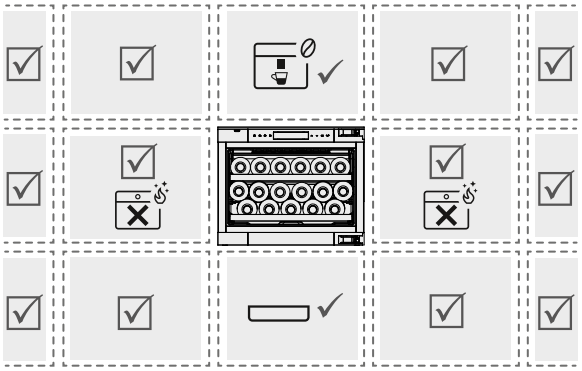


* = Anbefaling: 560 mm

Gælder for artikelnummer:

511100007
511100006
511100009
511100008

Oversigt: Mulige kombinationer



✓ Kun dette apparat er tilladt

☑ Alle apparater er tilladte

Undtagelse: Apparat med pyrolyse

Fuldautomatisk kaffemaskine

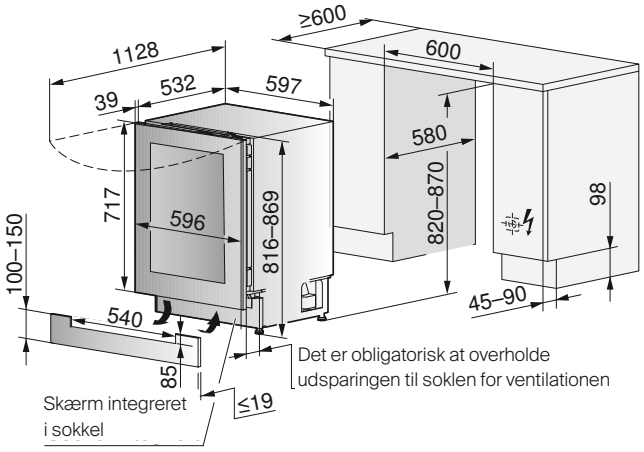
Vakuumskuffe, systemskuffe

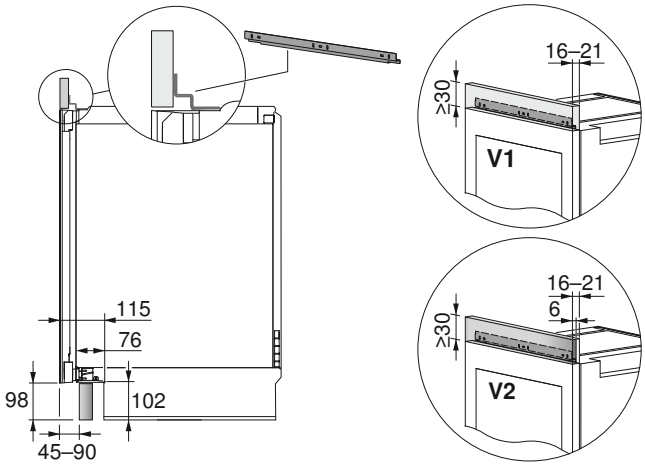
Winecooler UCSL 60

Ventilationsgitteret er indeholdt i leveringsomfanget.
Montagevinkel: Art.-nr. 1062627 (ekstraudstyr)

Gælder for artikelnummer:

5109300008





Indbygningstype	Nichehøjde H
EURO 60	820 - 870 + 2

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

RefreshButler

Den sørger for at holde dit tøj frisk og velplejet:
Med eksklusive programmer til særligt følsomme tekstiler.

Frisk, hygiejnisk rent tøj uden at vaske

Jakkesæt og dragter, som du har haft på, friskes skånsomt op og glattes ud. RefreshButler fjerner op til 99,99 % af alle kim og bakterier. Sportstøj og -sko kan tages tørt ud af RefreshButler efter kort tid. Overtøj og følsomme tekstiler kan blot hænges på de medfølgende, specielle bøjler.

Du betjener RefreshButler på et intuitivt Touch-display. Den farveægte LED-belysning skaber et optimalt, indvendigt overblik. Det indvendige rum er udstyret med nedklappelige tøjstænger, bøjler af høj kvalitet og en kurv til små tekstiler.

RefreshButler kan installeres fritstående eller indbygges fast. Du finder anvisninger til en korrekt installation på websitet vzug.com.

Eksklusive programmer til følsomme tekstiler

Dit kvalitetstøj får den mest skånsomme pleje i RefreshButler med programmerne Opfriskning, Udglatning, Tørring og Hygiejnisering.

Opfriskning
Opfriskningsprogrammet neutraliserer lugte som f.eks. madlavningslugte og cigaretrøg uden brug af kemikalier. Lugtmolekylerne trækkes ud af tekstilerne og nedbrydes efterfølgende ved hjælp af fotokatalyse-teknologi. Med ekstrafunktionen Udglatning reduceres krøller og folder, for eksempel ved albuen eller i skridt- og knæområdet på bukser til jakkesæt, i betydelig grad. Dette program egner sig ikke til materialer såsom pels og læder.

Bekræftet af

Hygiejnisering
Programmet hygiejnisering fjerner op til 99,99 % af alle kim og bakterier. Dette program egner sig ikke til materialer såsom pels og læder.

Bekræftet af

Tørring
Tekstiler og sko tørrer hurtigt og uden mekanisk indvirkning i RefreshButler takket være varm luft.

Bekræftet af

Sort, venstrehængslet

Rustfrit stål, venstrehængslet

RefreshButler V6000

Pleje, hygiejne og opfriskning af tøj.

Udstyr

Egenskaber

- TouchControl
- Fuldfarvet skærmdisplay
- Belysning LED
- Sammenklappelig tøjstang
- 5 højkvalitetsbøjler
- 1 Kurv til små tekstiler
- Ferskvandstank
- Kondensatudløbsbeholder

Informationer om apparatet

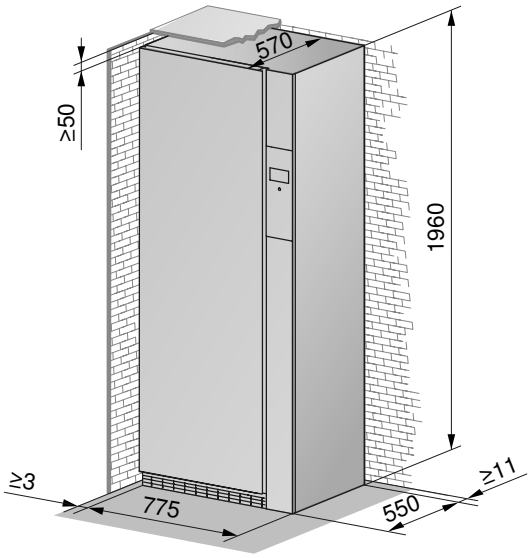
Mål (H x B x D)	1960 × 775 × 570 mm		
Tilslutning	230 V~	1200 W	10 A

Version	Artikelnummer	Pris inkl.
Standardapparat		
Nero	**14003**60000	Kr. 318 000,-
ChromeClass	**14003**60003	Kr. 318 000,-

Hængslet kan ikke skiftes!

Måltegninger - Excellence Line

RefreshButler V6000



Gælder for artikelnummer

1400360003
1400360000

Hvis RefreshButler placeres fritstående, skal man overholde en afstand på mindst 3 mm til væggene på begge sider.

For indbygningsmontering i en møbelfront henvises til vores planlægningsassistent eller installationsvejledningen på vzug.com eller via vores QR-kode (se nedenfor).

Du finder mere udførlige informationer i vores planlægningsassistent på vzug.com

En oversigt over driftstyper

Steamer, CombiSteamer og CombairSteamer

Damp
Ideel til skånsom tilberedning af friske grøntsager.

PowerSteam
Hurtig og skånsom tilberedning med damp og mikrobølger.

Varmluft
Perfekt til bagning af mindre bagværk på flere riller.

Varmluft og fugt
Ideel til bagning og stegningen- fugten i maden bibeholdes.

Varmluft med dampbehandling
Maden steges ensartet og hurtigere, og holdes saftig.

Effektiv varmluft med dampbehandling
Hurtig stegning med ekstra damp-og mikrobølgefunktion.

Varmluft Eco
Hurtig bagning med varmluft- og mikrobølgefunktion.

Varmluft Eco
Energibesparende tilberedning, til gratiner og gryderetter.

PizzaPlus
Til særligt sprøde bunde på pizzaer og kager.

Over-Undervarme
Almindelig bagning, kogning og stegning.

Over-Undervarme med fugt
Madens fugtighed bevares.

Ober-/Unterhitze Eco
Energibesparende tilberedning, ideel til gratiner og gryderetter.

Undervarme
Perfekt til færdigbagning af kagebunde og henkogning af retter.

Grill
Til grilning og ristning af flade madvarer og til gratinering.

Grill med konvektion
Til stegning af større kødstykker.

Mikrobølgeovn
Til opvarmning og optøning af madvarer.

Regenerering
Skånsom opvarmning af frosne eller tilberedte madvarer.

RegenerateOmatic
Automatisk opvarmning af forkogte retter. Indstillinger af temperatur og varighed skal ikke tilpasses.

PowerRegeneration
Den optimale kombination til opvarmning af forkogte retter.

Optøning
Til skånsom optøning af madvarer.

Mørstegning
Skånsom tilberedning af kødstykker af høj kvalitet.

Vacuisine
Langsom stegning af vakuumforseglede retter ved lav temperatur.

Professionel bagning
Bag brød som bageren selv, takket være automatisk tilførsel af fugt og perfekt afstemte processer.

Holde varm-funktion
Hold retterne varme lige efter tilberedningen.

GarAutomatik med CCS
Størrelsen og formen på maden registreres, og varigheden og temperaturen indstilles tilsvarende.

EasyCook
Hjælp ved valg af de ideelle indstillinger. Med tips til de ideelle indstillinger til en masse forskellige madtyper og retter.

Favoritter
Hurtig og nem lagring af yndlingsprogrammer.

Opskrifter
Præprogrammerede opskrifter fra de inspirerende opskriftsbøger.

Egne opskrifter
Lagring af dine egne opskrifter i apparatet.

Hygiejne
Sterilisering af beholdere, sutteflasker og syltetøjsglas.

Wellness
Opvarmning af varme klude, varme omslag, Hot Stone etc., så du kan slappe helt af.

Opvarmning af tallerkener
Praktisk metode til forvarmning af service.

Lynopvarmning
Hurtig opvarmning af kogepladen.

Rengøring
Automatisk rengøringsprogram med eller uden rengøringsmiddel.

Automatisk omstilling fra sommer- til vintertid
Klokkeslættet indstilles automatisk til sommer- og vintertid.

Sabbat-tilstand
Giver mulighed for drift i op til 78 timer.

V-ZUG-Home
Apparatet er netværkskompatibelt.

Ovne og komfurer

Varmluft
Perfekt til bagning af mindre bagværk på flere riller.

Varmluft og fugt
Ideel til bagning og stegningen- fugten i maden bibeholdes.

Varmluft Eco
Energibesparende tilberedning, til gratiner og gryderetter.

PizzaPlus
Til særligt sprøde bunde på pizzaer og kager.

Over-/Undervarme
Almindelig bagning, kogning og stegning.

Over-Undervarme med fugt
Madens fugtighed bevares.

Over-/Undervarme Eco
Energibesparende tilberedning, ideel til gratiner og gryderetter.

Overvarme
Til gratinering.

Undervarme
Perfekt til færdigbagning af kagebunde og til .indkogning af retter

Grill
Til grilning og ristning af flade madvarer og til gratinering.

Grill med konvektion
Til stegning af større kødstykker.

Holde varm-funktion
Hold retterne varme lige efter tilberedningen.

GarAutomatik med CCS
Størrelsen og formen på maden registreres, og varigheden og temperaturen indstilles tilsvarende.

Mørstegning
Skånsom tilberedning af kødstykker af høj kvalitet.

EasyCook
Hjælp ved valg af de ideelle indstillinger. Med tips til de ideelle indstillinger til en masse forskellige madtyper og retter.

Pyrolyse

Favoritter
Hurtig og nem lagring af yndlingsprogrammer.

Opskrifter
Præprogrammerede opskrifter fra de inspirerende opskriftsbøger.

Egne opskrifter
Lagring af dine egne opskrifter i apparatet.

Opvarmning af tallerkener
Praktisk metode til forvarmning af service.

Lynopvarmning
Hurtig opvarmning af kogepladen.

Automatisk omstilling fra sommer- til vintertid
Klokkeslættet indstilles automatisk til sommer- og vintertid.

Sabbat-tilstand
Giver mulighed for drift i op til 78 timer.

V-ZUG-Home
Apparatet er netværkskompatibelt.

Varmeskuffer

Opvarmning af tallerkener
Praktisk metode til forvarmning af service.

Opvarmning af kopper
Ideel til forvarmning af kopper og glas.

Hold dine retter varme
Hold retterne varme lige efter tilberedningen.

Hold dine retter varme
Den perfekte driftstype til tilberedning af yoghurt.

Favoritter
Gem dine yndlingsprogrammer hurtigt og nemt.

Indvendig belysning
Optimal ovnrumbelysning med LED-lys.

Stegning ved lav temperatur
Perfekt til kogning af gryderetter og simren af små til middelstore kødstykker.

Hævning af gærdej
Lad dejen hæve som en professionel - til brød ligesom dem fra bageren.

Timer
Automatisk frakobling efter den forindstillede tid.

Sikkerhedsfrakobling
Automatisk frakobling efter 12 timer.

Sabbat-tilstand
Giver mulighed for drift i op til 72 timer- lyset er deaktiveret.

Skuffe med fuldt udtræk
Hurtig påfyldning og udtagning takket være en fuldt udtrækkelig skuffe.

Gitterrist
Anbring mad eller service på to riller.

Vakuumskuffer

Poseholder
Læg posen sikkert ind og vakuumer den - uden at de glider ud.

Vakuumering på fire trin
Blid vakuumering på fire forskellige trin.

Forsegling på tre trin
Forsegling på tre forskellige trin.

Ekstern vakuumering
Perfekt til vakuumering af flasker uden for skuffen.

Posestøtte
Letter håndteringen af små vakuumposer.

Skuffe med fuldt udtræk
Hurtig påfyldning og udtagning takket være en fuldt udtrækkelig skuffe.

Aflåsning i åben tilstand
Skuffer låses i fuldt udtrukket position.

Mikrobølgeovne

Mikrobølgeovn
Til opvarmning og optøning af madvarer.

Varmluft
Ideel til bagning og stegning.

Grill
Til grilning og ristning af flade madvarer.

Grill med konvektion
Til stegning af større kødstykker.

Grill og varmluft med mikrobølger
Tre funktioner i en - til hurtige og velsmagende resultater.

CombiCrunch
Gyldenbrunt foroven og sprødt til perfektion forneden.

PizzaPlus
Til særligt sprøde bunde på pizzaer og kager.

AutomaticPlus
Hurtig og nem tilberedelse af opskrifter til hverdagen.

Opvarmning og genopvarmning
Opvarm eller genopvarm mad- eller drikkevarer.

Optøning
Hurtig og skånsom optøning af madvarer.

PerfectDefrost
Til skånsom optøning af madvarer.

RegenerateOmatic
Skånsom genopvarmning af færdigretter og Convenience-produkter.

Lynopvarmning
Ovnen opvarmes med varmluft og grill hvilket accelererer forvarmningen.

Wellness
Til varmning af varme håndklæder, varme kompresser, varme sten, osv.

Foretrukne
Gem dine yndlingsprogrammer hurtigt og nemt.

Fuldautomatiske, indbyggede kaffemaskiner

Coffee-Center
Den internationale variant af den italienske espresso.

Espresso
En lille kop kaffe med en intensiv smag.

2 kopper
Dobbelt mængde- kan tilberedes i en eller to kopper.

Cappuccino
Stærk kaffe forenes med mælkeskum.

Latte Macchiato
En enkelt espresso med varm mælk og en masse mælkeskum.

Café au lait
En enkelt espresso med varm mælk og en masse fint mælkeskum.

Varmt vand
Optimal til tilberedning af te.

Kaffestyrke
Fem forskellige kaffestyrker kan vælges.

Kopstørrelse
Fem forskellige kopstørrelser kan vælges.

Kogeplader

AutoPowerPlus
Automatik: Ekstra høj effekt til kogezonen, indtil kogepunktet.

PowerPlus
Ekstra høj effekt til kogezonen, indtil kogepunktet.

Pauseknap
Kogezonerne omstilles midlertidigt i 10 min til effektniveau 1.

Holde varm-funktion
Færdigtilberedte retter holdes varme ved ca. 65 °C.

Opkogningsautomatik
Midlertidig fuld effekt- derefter skift tilbage til den forudgående indstilling.

Akustisk timer
Kan altid benyttes uafhængigt af alle andre funktioner.

Driftsvarighed med frakoblingsfunktion
Gør det muligt at frakoble kogezonen automatisk efter en indstillet varighed.

Brofunktion
To zoner ved siden af hinanden tændes og reguleres samtidigt.

Automatisk brobygningsfunktion
Flere induktionsspoler tilkobles automatisk sammen.

Smeltefunktion
Skånsom smeltning af f.eks. smør, chokolade eller honning ved ca. 40 °C.

Simrefunktion
Opvarmning af pølser, kødboller, etc. i varmt vand under kogepunktet.

Optimal til kød
Automatisk valg af den optimale tilberedningstemperatur til kød.

Optimal til grøntsager
Automatisk valg af den optimale tilberedningstemperatur til grøntsager.

Optimal til fisk
Automatisk valg af den optimale tilberedningstemperatur til fisk.

Slider-betjening
En blid, glidende bevægelse med fingeren er nok- nemt og ergonomisk.

Indstilling af tastetone
Ændring eller frakobling af lydstyrken på tastetonerne.

Aftørringsbeskyttelse
Deaktiverer betjeningspanelet for en kort rengøring af betjeningselementerne.

OptiClean
Dæk stegefladen med vand og lad det indvirke i 10 minutter ved 70 °C.

ProfiModus
Ændring af effekttrin for kogegrejet ved at flytte kogegrejet.

Memory-Funktion
Overtag automatisk indstillingerne af kogezonen til den nye kogezone.

Gryderegistrering
Registrerer gryder/pander med en bunddiameter mellem 10-22 cm.

Automatisk gryderegistrering
Induktionsspolerne registrerer automatisk, om en gryde står lige oven på dem eller ej.

Teppan-Yaki-Funktion
Teppan-Yaki-pladen registreres automatisk.

OptiLink
Emhætten regulerer sig selv automatisk ved en dataudveksling med kogepladen.

V-ZUG-Home
Apparatet er netværkskompatibelt.

Emhætter

Afgangsluft
Kogeosen føres direkte ud i det fri via et udsugningsrør.

Varmluft
Kogeosen ledes gennem et aktivt kulfilter og tilbageføres i rummet.

FlexLED
LED med justerbar lysfarve for en harmonisk belysning.

Dæmperfunktion
Intensiteten på LED'erne kan indstilles.

SilentPlus
Særligt støjsvag drift takket være et specielt isoleret og beklædt emfang.

Intensivtrin
Til hurtig og kraftig afsugning af dampe, f.eks. ved bruning.

Automatisk efterløb
Fjerner resterende lugte i 5 til 20 minutter.

Rengøring af metallisk fedtfilter
Angiver at det metalliske fedtfilter skal rengøres.

Aktivt kulfilter mættet
Angiver at det aktive kulfilter er mættet.

Aftørringsbeskyttelse
Deaktiverer betjeningsfeltet til en kort rengøring af betjeningselementerne.

OptiLink
Emhætten regulerer sig selv automatisk ved en dataudveksling med kogepladen.

ComfortFix
Det metalliske fedtfilter er nemt og sikkert at tage ud med magnetlåsene.

Kantudsugning
Kogeosen udsuges meget hurtigt via overfladeudsugning.

Opvaskemaskiner

Automatisk funktion
Intelligente sensorer hjælper med at spare vand og energi.

SteamFinish
Ren vanddamp giver glans efter tørringen.

Sagte
Programmet er så støjsvagt at apparatet næsten ikke kan høres.

Kort program til hverdagsbrug
Lynprogram til et normalt snavset læs, herunder pander.

Kort
Lynprogram til let snavsede snackskåle.

Partyprogrammer
Rene tallerkener på bare 11 minutter.

Sprint
Ekstremt hurtigt program til let snavsede snackskåle.

Glas
Blidt program - ideelt til glas.

Intensiv
Program til kraftigt snavset service, herunder pander.

Fondue/Raclette
Gør fonduegryder og raclettepander helt perfekt rene.

Hygiejne
Til særligt følsomme genstande såsom skærebrædder og sutteflasker.

Forskyl
Hindrer dannelsen af lugte i opvaske-maskinen.

MachineCare
Affedter og rengør det indvendige rum og komponenterne.

Delvis påfyldning
Sparer vand og energi, hvis opvaskemaski-nen ikke er helt fuld.

Eco
Når tiden ikke spiller nogen rolle, og du gerne vil spare en masse energi.

Energibesparelse
Et ekstraprogram - sænker temperaturen og sparer energi.

Tidsforskudt start
Programmet starter automatisk på et senere tidspunkt.

OptiStart
Programmet starter automatisk på et senere tidspunkt og sparer energi.

EcoManagement
Giver oplysninger om hvor meget vand og energi programmet bruger.

V-ZUG-Home
Apparatet er netværkskompatibelt.

Køle- og fryseskabe

NoFrost
Optøning hører fortiden til med den smarte NoFrost-teknologi.

Separat temperaturregulering
Temperaturerne i køle- og fryserummene kan indstilles separat.

MonoFridge
Forvandler et fryserum til et normalt kølerum på blot få timer.

FreshControl-Zone
Afkølede madvarer holdes friske i længere tid ved ca. 0 °C og en ideel luftfugtighed.

ClimateControl
Sørger for lavere temperaturforskelle og hindrer dannelse af is på bagvæggen.

Rum til kølig opbevaring
Med sine 8 til 12 °C er det ideelt til kuldefølsomme madvarer.

PartyCooling
Stærkere køling for hyppig åbning af døren og hyppig fyldning med madvarer.

Grafisk display
Dette kvalitetsdisplay fuldender apparatets design.

ClickShelf
Højden på hylderne kan justeres nemt og hurtigt, kun med den ene hånd.

SilentPlus
Et minimum af forstyrrende lyde ved et let øget strømforbrug.

SoftTelescope
Fuldt udtrækkelige skuffer ed selvindtræk og Soft Close-mekanisme.

SoftClose
Dæmper lågens udsving og lukker den blidt og sagte.

SoftClosePlus
Lågen lukker særligt blidt, selv når den er fuldt læsset.

HygienePlus
Forhindrer skadelige mikroorganismer på overflader.

FlexBox
Kan positioneres individuelt og giver plads til mindre indkøb.

IceMachine
Integreret isterningdispenser, der påfyldes automatisk.

InfinityShelf
Hylderne, der er ophængt på glideskinner, kan positioneres frit i alle højder.

TouchOpen
Glaslågen uden greb åbnes med en let berøring.

Touch Control
For en bekvem styring af apparater.

Udtrækkelige hylder
Udtrækkelige hylder, der kan anvendes til en flot præsentation af vinflasker i hældet position.

V-ZUG-Home
Apparatet er netværkskompatibelt.

V-ZUG 10 års garanti.
Vi står ved din side på lang sigt.

10 års garanti

På hvert nyt V-ZUG-produkt yder vi en to års lovpligtig garanti fra købsdatoen samt en otte års udvidet handelsgaranti.

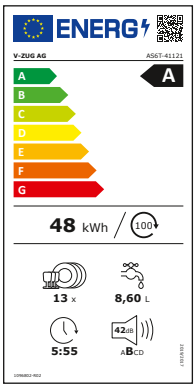
Hvad er omfattet af garantien?
Garantien omfatter materiale- og fabrikationsfejl ved normal brug. I garantiperioden udbedres sådanne mangler gratis. Dette gælder for arbejds- og transportomkostninger samt omkostninger for reservedele. V-ZUG kan efter eget skøn enten reparere produktet eller udskifte det med et andet produkt eller undtagelsesvis erstatte en del af købsprisen. Alle yderligere krav er udelukket.

Hvor gælder garantien?
Garantien gælder udelukkende i det marked (land), hvor V-ZUG-produktet er købt hos en autoriseret V-ZUG-partner og er markedsført, og hvor enten V-ZUG eller en autoriseret V-ZUG-servicepartner i det pågældende land tilbyder serviceydelser. Sendes produkter til andre lande, kan de tekniske forhold (f.eks. netspænding, frekvens) eller klima- og miljøforhold i det pågældende land medføre problemer. Derfor forbeholder vi os retten til at afvise garantien for produkter, der ikke er certificeret til det pågældende land.

Hvad er ikke omfattet af garantien?
Udelukket fra garantien er skader, der opstår under transport, håndtering, opbevaring og opstilling af produktet der foretages mod specifikationerne, usagkyndig brug, mangelfuld vedligeholdelse (f.eks. rifter på æstetiske dele som dørglas, kogefeltglas og emaljerede dele), ydre påvirkninger, følgeskader og indirekte skader pga. en fejlfunktion af produktet, force majeure, og årsager uden for V-ZUGs kontrol. Når en serviceyder, der ikke er autoriseret af V-ZUG udfører arbejder og der anvendes ikke-originale reservedele fra V-ZUG, bortfalder alle garantikrav.

Desuden gælder den udvidede handelsgarantiperiode ikke for følgende::
- Udskiftning af sliddele som pærer, filtre, dørtætninger, sikringer el. lign.
- Udskiftning af æstetiske dele som dørglas, kogefeltglas, emaljerede dele eller lignende pga. naturlige, brugsrelaterede farveforandringer.
- Udskiftning af tilbehørsdele som bageplader, gitterbunde, fødevaresensorer el. lign.

De aftalemæssige eller lovpligtige krav over for produktets sælger påvirkes ikke af denne garanti.
Gælder fra den 01/05/2023



Et hurtigt kig på energieffektiviteten. Du kan lynhurtigt se et apparats energiforbrug på etiketten. Vores apparater har de bedste værdier for energieffektivitet.

Model- og prisændringer, samt tryk- og stavefejl forbeholdes.
Illustrationer kan afvige fra de originale produkter. V-ZUG AG hæfter ikke for korrektheden, fuldstændigheden og aktualiteten af de angivne informationer og udelukker ethvert ansvar inden for rammerne af det tilladte i henhold til loven.

Notater

For yderligere information, kontakt venligst

V-ZUG Europe BV
Evolis 102
8530 Harelbeke
Belgien

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

Gourmet-hotline for madlavningsråd
Tel.: 0800 89 84 273

Service-Hotline for servivebesøg og tekniske spørgsmål til produktet
Tel.: 00800 850 850 00

V-ZUG Koncept Galleri København
Store Kongensgade 114,
1264 København K
KonceptGalleri.kbh@vzug.com

V-ZUG Gallery Carlsberg Byen
Bohrsgade 32
1799 København V
Galleri.cby@vzug.com

V-ZUG Gallery har kun åbent efter forudgående aftale -
kontakt ole.hybel@vzug.com

V-ZUG produkter er tilgængelige i
Schweiz, Australien, Belgien, Kina, Tyskland, Frankrig, Israel, Italien,
i Libanon, i Luxembourg, Holland, i Østrig, Singapore, i Türkiye, Ukraine og Storbritannien.

Se venligst det det relevante katalog, for at se hvilke produkter der er tilgængelige i dit land

facebook.com/vzug
instagram.com/vzug
linkedin.com/company/vzug