



Швейцарское качество у Вас дома
















































# Коллекция 2017

Вдохновляющие решения,  
способные сделать вашу жизнь проще.

# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ


























## Паровые шкафы, духовые шкафы, микроволновые печи

 Конвекция	 Микроволны	 Программа разогрева и восстановления блюд PowerRegeneration
 Конвекция с влажностью	 Система автоматического программирования AutomaticPlus	 Пар + микроволны (PowerSteam)
 Конвекция с паром	 Режим CombiCrunch	 Система приготовления блюд для гурманов GourmetGuide
 Режим PizzaPlus	 Верхний/нижний нагрев комбинированный режим	 Профессиональная выпечка
 Верхний/нижний нагрев	 Конвекция комбинированный режим	 Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
 Верхний/нижний нагрев с влажностью	 PizzaPlus комбинированный режим	 Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting
 Верхний нагрев	 Гриль комбинированный режим	 Программа автоматического восстановления и разогрева блюд
 Нижний нагрев	 Конвекция с паром комбинированный режим	 Рецепты
 Гриль	 Пар комбинированный режим	 Мои рецепты
 Гриль/конвекция	 Гриль/конвекция комбинированный режим	 EasyCook
 Пар	 Верхний/нижний нагрев с влажностью комбинированный режим	 Избранное
 Пар 40°C/оттаивание	 Нижний нагрев комбинированный режим	 Быстрый нагрев
 Пар 80°C	 Конвекция с влажностью комбинированный режим	 Переход на летнее время
 Пар 90°C	 Программа разогрева комбинированный режим	 Система пиролизической самоочистки
 Пар 100°C	 Программа разогрева и восстановления блюд	 Инверторная технология

## Кофемашины















 Крепость кофе	 2 чашки	 Латте Макиато
 Размер чашки	 Горячая вода	 Латте
 1 чашка	 Капучино	

## Варочные панели





























 Продолжительность работы с функцией отключения	 Автоматика закипания	 Внешняя панель управления
 Система PowerPlus для всех зон приготовления	 Функция блокировки от случайного нажатия клавиш управления	 Пакет функций безопасности
 PowerTronic	 Функция объединения нескольких варочных зон в одну	 Контроль приготовления
 Таймер с акустическим сигналом	 Оптимальная температура для приготовления мяса	 Контроль приготовления риса
 Прямой выбор сенсорных кнопок	 Функция медленного кипячения	 Контроль температуры
 Управление «Slider»	 Оптимальная температура для приготовления овощей	 Ориентировочная ширина
 Пауза	 Оптимальная температура для приготовления рыбы	 Управление звуковым сигналом нажатия кнопок (вкл./выкл.)
 9 ступеней нагрева	 Функция растапливания	
 Режим поддержания температуры готового блюда	 Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)	

# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ








## Вытяжки

 Производительность, м³/ч	 Отвод воздуха	 Индикация загрязнения угольного фильтра
 Количество ламп галогенной подсветки	 Рециркуляция	 Автоматическое снижение мощности
 Количество галогенных элементов освещения	 Регулируемое освещение	 Автоматика остаточного хода
 Количество светодиодных ламп	 Пульт дистанционного управления (опционально)	 Аспирация по периметру
 Сенсорная панель управления	 Удивительно тихо	 Функция защиты от случайного нажатия клавиш управления
 Подключение воздуховода: Ø ... мм с интегрированным обратным клапаном	 Индикация загрязнения жировулавливающего фильтра	




## Посудомоечные машины

 Автоматическая программа	 Программа «Гигиена»	 Датчик известкового налета
 Опция SteamFinish	 Предварительное ополаскивание	 Датчик прозрачности воды
 Ежедневная короткая	 Программа Эко	 Автоматическая дозировка ополаскивателя
 Стандартная программа	 Половинная загрузка	 Автоматическое регулирование жесткости воды
 Быстрая программа / программа для бокалов	 Индикация работы	 Автоматическое открывание дверцы
 Скоростная программа	 Энергосбережение	 Потребление воды: 5 литров
 Программа Sprint	 Защита от детей	 Внутренняя подсветка, количество светодиодных ламп
 Программа для бокалов	 Отложенный старт	 Количество стандартных комплектов посуды
 Интенсивная программа	 Опция «Все в одном»	
 Программа «Фондю/раклет»	 Поддон для столовых приборов ergoPlus	

## Холодильно-морозильные шкафы

 Индивидуальная регулировка температуры камер	 Количество светодиодных ламп	 Антибактериальное покрытие HygienePlus
 Цифровой дисплей	 Плавное безопасное закрывание дверцы SoftClose	
 Сенсорная панель управления TouchControl	 Технология NoFrost	

## Общее

 Консультация сервисной службы
 Удивительно тихо
 Языки

## Дизайн фронта

 Черный дизайн

 Полностью интегрируемый

 Покрывание TouchClean

# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

## Стиральные машины

	Загрузка		Программа против клещей		Отложенный старт
	Белое/цветное 20-95°C		Экопрограмма		Регулирование температуры / энергосбережение
	Sprint 40/60°C		Легкая глажка		Скорость вращения барабана при отжиге/Без отжима
	Шерсть 30°C		Степень загрязнения/программа против клещей		AquaPlus
	Ручная стирка 20°C		Дополнительные программы		Датчик прозрачности воды
	Стирка в холодной воде 20°C		Дополнительные функции		Быстрая стирка/Завершение программы
	Программа WetClean		Деликатная стирка		Открытие люка
	Избранное		Предварительная стирка		Текстовый дисплей/языки
	Программа с возможностью выбора типа изделия		Программа разглаживания паром		Гигиена прибора

## Сушильные машины

	Загрузка		Программа с возможностью выбора типа изделия		Защита от складок
	Экстра сушка		Программа защиты от складок		Проветривание
	Сушка в шкаф		Сушка по времени/ проветривание		Бережная сушка
	Сушка под утюг для деликатных тканей		Отложенный старт		Завершение программы
	Сушка под утюг		Специальный уход, пониженная температура		Текстовый дисплей/языки
	Легкая сушка		Открытие люка		SilentPlus
	Шерсть		ReversePlus		Sprint
	Избранное		Программа WetClean		Экосушка



# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ\*

## Паровые шкафы, духовые шкафы, кофемашины

	Независимое управление подсветкой
	Верхний/нижний нагрев
	Верхний нагрев
	Нижний нагрев
	Верхний/нижний нагрев с влажностью
	Конвекция
	PizzaPlus
	Конвекция с влажностью
	Гриль
	Гриль и конвекция
	Температурный зонд
	Микроволны
	Программа приготовления нежных мясных блюд
	Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
	Регулировка подачи пара
	Интегрированные рецепты с книгой рецептов
	Система пиролизической самоочистки
	Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)

	Текстовый дисплей
	Электронная система управления парообразованием
	Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
	Приготовление на пару
	Программа разогрева и восстановления блюд
	Профессиональная выпечка
	Выбор крепости
	Выбор размера чашки
	Одна чашка
	Две чашки
	Горячая вода
	Меню
	Капучино
	Латте Макиато
	Латте
	Удивительно тихо

## Микроволновые печи

	Подсветка
	Микроволны
	Инверторная технология
	Конвекция
	Гриль
	Режим CombiCrunch
	Система Power&Favourite
	Система автоматического программирования AutomaticPlus
	Режим бережного размораживания PerfectDefrost
	Таймер

\* для духовых и паровых шкафов, микроволновых печей и кофемашин с пометкой «Наличие уточнять у дилера».



### Вкратце об энергоэффективности

Для определения потребления энергии Вы можете использовать наклейку непосредственно на приборе. Техника V-ZUG всегда получает отличные оценки, когда речь идет об энергоэффективности.



## КОМПАНИЯ V-ZUG

- 8 Краткая информация о компании
- 16 Линейка приборов

## ПАРОВЫЕ ШКАФЫ, ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, КОФЕМАШИНЫ И ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

- 20 Паровые шкафы
- 40 Духовые шкафы
- 52 Вакууматоры, выдвижные ящики и подогреватели для посуды
- 58 Микроволновые печи
- 62 Кофемашины
- 66 Варочные панели
- 73 Индукционные варочные панели
- 81 Электрические варочные панели
- 84 Газовые варочные панели

## ВЫТЯЖКИ

- 88 Вытяжки
- 95 Потолочные модули, настенные вытяжки, островные вытяжки
- 101 Встраиваемые вытяжки и моторы

## ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

- 104 Посудомоечные машины
- 113 Посудомоечные машины Adora

## ХОЛОДИЛЬНИКИ

- 118 Холодильно-морозильные шкафы
- 130 Шкаф для охлаждения вина

## СТИРАЛЬНЫЕ И СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

- 132 Стиральные машины Adora
- 144 Сушильные машины Adora

## УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ

- 154 REFRESH-BUTLER

## АКСЕССУАРЫ

- 158 Аксессуары

## ИНФОРМАЦИЯ

- 170 Технические характеристики
- 183 Схемы встраивания



## ШВЕЙЦАРСКОЕ КАЧЕСТВО У ВАС ДОМА

---

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





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

### **Родом из Швейцарии**

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

И сегодня мы по-прежнему испытываем гордость за наше наследие, которая выражается в названии компании: «V» напоминает об истоках нашей компании, как оцинковочного производства (по-немецки оно называется *Verzinkerei*), а «ZUG» говорит о нашей приверженности региону Цуг и Швейцарии в целом.

### **Дома по всему миру**

В настоящее время люди во всем мире ценят технический прогресс прочно ассоциирующийся со Швейцарией, высокий уровень точности, который наша компания предоставляет, а также отличное качество наших премиальных приборов. Несколько лет назад компания V-ZUG решила выйти за рамки своих национальных границ и сделать свои высококачественные бытовые приборы доступными во всем мире. С тех пор бренд V-ZUG приобрел значительный вес на зарубежных рынках и в настоящее время предоставляет своим требовательным клиентам широкую линейку элитной бытовой техники и высококласный сервис.



## ИННОВАЦИИ – НАШЕ КРЕДО С 1913 ГОДА

---

Наша бессменная цель – сделать бытовую технику лучше, экономичнее, удобнее. Иными словами, мы хотим коренным образом изменить повседневную жизнь. Наши многочисленные инновации и новаторские достижения в сфере бытовой техники служат доказательством наших успехов уже на протяжении нескольких десятилетий.

Наше производство задает тон мировым стандартам качества, а размер фабрики позволяет выпускать продукцию оперативно и быстро. Гибкость производства и его близость к рынку позволяют нам предвосхищать и удовлетворять потребности наших клиентов, предлагая им новые товары. Благодаря швейцарскому инженерному искусству, а также нашему умению предсказывать появление новых тенденций, наша команда исследователей и разработчиков успешно создает новые и совершенствует существующие бытовые приборы, программы и функции. И каков же результат? Мировые инновации, ставшие частью повседневной жизни многих швейцарских семей.



## Шесть направлений инноваций V-ZUG

### Ценность

Вы можете увидеть, почувствовать и услышать высокое качество, надежность и эффективность техники V-ZUG.

**Мировая новинка – система поглощения вибрации (VAS):** стиральные машины с системой поглощения вибрации (VAS) компенсируют дисбаланс, возникающий в режиме отжима, что значительно снижает уровень шума.

### Climate Control System

Уникальная система датчиков Climate Control System (CCS) позволяет духовому шкафу Combi-Steam автоматически определять вес и объем приготавливаемого продукта, и, таким образом, выбирать оптимальную последовательность разных режимов работы, точную температуру и время приготовления. И Вы будете точно знать, когда Ваше блюдо будет готово.

### Электронная система управления парообразованием V-ZUG с внешним парогенератором

Передовая технология, используемая в паровых шкафах компании V-ZUG, отличается тем, что вода подается во внешний парогенератор для создания пара по мере необходимости. Другие ключевые преимущества этой технологии: быстрое и точное изменение климата для достижения выдающихся результатов; тонко контролируемое, эффективное создание пара; потребление воды и энергии по мере необходимости.

### Экологичность

Техника V-ZUG не только позволяет сэкономить ресурсы, но также отличается более продолжительным сроком службы.

**Мировая новинка – технология Heat Pump:** компания V-ZUG стала первым производителем бытовой техники, который представил на рынке посудомоечные, стиральные и сушильные машины с использованием технологии теплового насоса, установив тем самым новый ориентир по потреблению электроэнергии.

### Простота

Технику V-ZUG отличает простота и скорость управления, а также наличие автоматических программ, облегчающих жизнь наших клиентов.

**Мировая новинка – система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam:** многочисленные рецепты от лучших шеф-поваров заранее сохранены в память паровых шкафов. Достаточно одного нажатия кнопки, и программа выполнит процесс приготовления для запрашиваемого рецепта автоматически – успех гарантирован.

### Здоровье и безопасность

Приборы V-ZUG не только способствуют хорошему самочувствию, но и создают атмосферу чистоты – помимо упрощения процесса приготовления пищи, нашу технику легко и безопасно мыть.

**Мировая новинка – Combi-Steam MSLQ:** первый в мире прибор, в котором сочетаются три типа нагрева: традиционный, пар и микроволны. Данный духовой шкаф ускоряет процесс приготовления пищи и при этом лучше сохраняет в продуктах важные витамины и минералы, что позволяет нашим клиентам вести современный и здоровый образ жизни.

### Максимальная производительность

Техника V-ZUG любой категории характеризуется максимальной эффективностью. Несмотря на то, что техника V-ZUG предназначена для частных домовладений, она также используется и профессионалами: лучшие повара мира ценят выдающуюся производительность и качество нашей бытовой техники.

### Индивидуализация

V-ZUG предлагает широкий спектр приборов, которые могут удовлетворить любые потребности и подойти для любой жизненной ситуации. Благодаря гибкому производству мы можем подстраиваться под требования клиентов к нашей технике и услугам. Такой подход возможен уже сегодня, и при этом в будущем у нас будет еще больше возможностей обеспечить индивидуальный подход к каждому покупателю. Наша цель – беспрестанно вдохновлять и восхищать наших клиентов.





## НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО ДВИЖЕТСЯ ВПЕРЕД НА ВСЕХ ПАРАХ

---

На протяжении сотен лет водяной пар используется как источник энергии и используется в различных областях жизни. Компания V-ZUG признала высокий потенциал использования водяного пара на кухне и сделала его одним из основных направлений научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ.





Пар является важным источником вдохновения для исследовательской и конструкторской команды V-ZUG. Последние несколько лет наши специалисты работали над способами применения энергии и положительных аспектов пара в повседневной жизни, а не только в паровых шкафах. На сегодняшний день пар используется почти в каждой категории приборов. Компания V-ZUG имеет непревзойденный уровень знаний о паре в своем сегменте, о чем свидетельствуют многочисленные инновации, разработанные за последние годы – высокотехнологичные бытовые приборы, работающие на пару, повышают качество жизни и делают ее намного легче.

#### **Приготовление на пару: здоровье и вдохновение**

Использование пара для приготовления пищи имеет долгую историю. Этот метод стал первым и до сих пор остается самым важным способом использования пара в V-ZUG. С тех пор как мы выпустили наш первый паровой шкаф в 2001 году, мы постоянно дорабатываем и совершенствуем бесчисленные новые поколения приборов с использованием технологии пара. Новейшие модели паровых шкафов позволяют пользователям по всему миру готовить быстро, с пользой и на очень высоком уровне.

#### **Другие способы применения пара: эффективные и уточненные**

Со временем наши специалисты обнаружили, что пар можно использовать не только в кулинарии, и стали применять его эффективные, энергосберегающие свойства в других приборах. В стиральных

машинах, например, первая в мире функция разглаживания паром гарантирует разглаживание складок одежды и теперь Вам можно работать меньше: белье обрабатывается паром внутри стиральной машины, поэтому его не нужно гладить после стирки. В системе по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER для обеспечения деликатного и комфортного ухода за вашей одеждой в домашних условиях также используются свойства пара. Помимо прочего, компания V-ZUG разработала еще один практический способ использования пара в посудомоечной машине Adora. Запатентованная функция SteamFinish основана на применении чистого пара в конце процесса сушки посуды для получения безупречного, блестящего результата – без каких-либо следов соли, чистящего средства или средств для блеска.

#### **Углубление наших знаний о паре**

Пар является высокоэффективным источником энергии; он способен хранить относительно большое количество энергии и выпускать его снова именно тогда, когда это необходимо, передавая ее продуктам питания, белью или посуде. В будущем мы планируем уделять пристальное внимание возможностям использования пара в разработке новинок и приложим максимум усилий, чтобы все также быть не большой компанией с большим будущим.



## НАЦЕЛИВАЯСЬ НА ДОЛГОСРОЧНУЮ ПЕРСПЕКТИВУ – НАШ ВКЛАД В БУДУЩЕЕ

---

Как ответственный участник рынка, компания V-ZUG выступает за стабильность экономики, общества и окружающей среды. В области окружающей среды, в частности, мы уже на один шаг впереди отрасли благодаря нашим инновационным достижениям и знаниям технологий.



Бытовая техника потребляет большую часть энергии и воды, которую мы используем в нашей жизни изо дня в день. Поэтому не удивительно, что при покупке какого-либо прибора не последнюю роль играет его энергоэффективность. Любой, кто инвестировал деньги в передовые приборы V-ZUG, экономит ценные ресурсы каждый день, что также благотворно сказывается на бюджете семьи. Мы поддерживаем людей, которые верят в значение ответственного образа жизни: например, V-ZUG является первой компанией в мире, которая оборудовала посудомоечные, стиральные и сушильные машины тепловым насосом, что позволило достигнуть новых уровней низкого потребления энергии в этих приборах. Мы также являемся активным членом FEA (Швейцарская ассоциация производителей бытовых и коммерческих электрических приборов), а за разумное и экономичное потребление энергии стали единственным из всей отрасли ведущим партнером группы Minergie.

### **EcoManagement**

Компания V-ZUG повышает осведомленность пользователей и побуждает их вести домашнее хозяйство с заботой об окружающей среде. Решение EcoManagement компании V-ZUG включает в себя целый ряд функций, которые позволяют сразу же проверять потребление воды и электричества ваших приборов и выбирать наиболее экономичные программы. Стиральные и сушильные машины, например, могут показать Вам прогнозируемое потребление энергии и воды для конкретной

программы, а затем информировать Вас о фактических уровнях потребления после ее окончания. Кроме того, Вы сами можете активно влиять на уровень потребления ресурсов вашими приборами: стиральные и сушильные машины оснащены кнопкой Eco, эта функция может быть выбрана с каждой программой – программа будет выполняться чуть дольше, но потребление энергии будет снижено. Бытовые приборы, которые поддерживают функции EcoManagement, являются идеальными спутниками современного, ресурсосберегающего образа жизни.

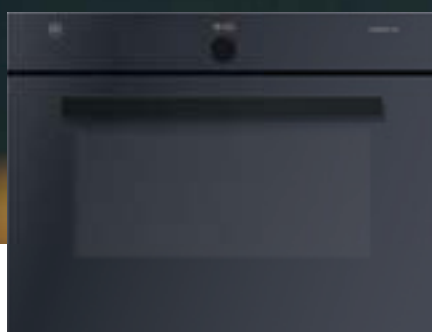
### **Мы выбираем рациональное и экологичное природопользование – даже в процессе производства**

Взятые на себя обязательства определяют стратегию нашего поведения еще на более ранней стадии, а именно во время производственного процесса. Мы поставили перед нашим заводом амбициозную цель: к 2020 году мы хотим, чтобы наше предприятие стало полностью работать без выбросов CO<sub>2</sub> в атмосферу. И мы уже на пути к достижению этой цели! Вся энергия, которую мы используем для производства, уже представлена в гидроэлектрической форме, что является источником возобновляемой энергии. Более того, в нашем логистическом центре ZUGgate мы запустили одну из крупнейших частных фотовольтаических систем в округе Цуг. Наряду с другими используемыми мерами экономии энергии это гарантирует, что весь наш логистический центр самостоятельно покрывает свою потребность в энергии. В этом выражается наша забота об окружающей среде.





Стандартный размер (высота 60 см)



Компактный размер (высота 45 см)



Компактный размер (высота 38 см)



## ДИЗАЙН – ЭСТЕТИКА И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

---

Влюбиться в прекрасный дизайн прибора с первого взгляда – это одно, но эта любовь должна сохраняться и тогда, когда Вы используете этот прибор или занимаетесь его очисткой.

Эта всеобъемлющая философия дизайна является одной из базовых составляющих качества элитной техники V-ZUG.



Дизайн – это искусство сочетания функциональности и эстетики; при этом мы не скрываем, что основное внимание мы уделяем функциональному аспекту: компания V-ZUG всегда разрабатывает новые приборы или программы, с целью облегчить каждодневные заботы пользователей независимо от ситуации. Это включает не только интеллектуальные функции, но и простой и удобный доступ к ним. Таким образом, хороший дизайн – это когда контейнер для воды в паровом шкафу просто как извлекать, так и возвращать на место, или когда Вы можете выбрать вашу любимую программу для стиральной машины одним нажатием кнопки. Визуально привлекательный дизайн является идеальным завершающим штрихом: на протяжении всей нашей столетней истории мы стараемся не перегружать наши приборы лишними деталями и оставлять только самое важное. Четкие формы и использование высококачественных материалов гарантирует, что техника выглядит современно и актуально, благодаря чему пользователь может комбинировать приборы самыми различными способами. В результате появляются бытовые приборы, которые не только делают жизнь пользователей более красивой, но и намного более легкой и захватывающей.

#### **Формы и размеры для любой задачи и любой кухни**

Приборы V-ZUG отлично вписываются в любую кухню. Стандартная ширина кухонной техники составляет 60 см. В зависимости от Ваших потребностей и свободного места Вы можете выбрать прибор нужной высоты или объединить несколько различных приборов:

- **Стандартный размер:** стандартная высота составляет 60 см.

- **Компактный размер:** популярная категория приборов с высотой 45 см. Модели доступны в следующих категориях: паровые шкафы и духовые шкафы с паром, духовые шкафы, микроволновые печи и кофемашины.
- **Ультракompактный размер:** модели высотой 38 см идеально подходят для небольших кухонь или как дополнение к приборам стандартного размера. Такие приборы доступны в следующих категориях: паровые шкафы и духовые шкафы с паром, духовые шкафы, микроволновые печи и кофемашины.

#### **Комбинировать на свой вкус**

Независимо от того, планируете ли вы совершенно новую кухню или просто хотите заменить один прибор, есть множество способов сочетать между собой технику V-ZUG, что позволит удовлетворить Ваши любые требования. Например, популярное трио: духовой шкаф стандартного размера, компактный паровой шкаф и подогреватель для посуды. Если Вы хотите заменить старый духовой шкаф стандартного размера, то есть целый ряд вариантов использования нового дополнительного пространства: например, сочетание компактного прибора с подогревателем для посуды. Это придаст вашей кухне свежий вид без каких-либо обширных ремонтных работ.



## ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ ДИЗАЙН РУЧЕК И УДОБНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

---

Для многих приборов доступен ряд вариантов различных ручек. Тип элементов управления будет зависеть от выбранного уровня комфорта. Все наши варианты имеют одну общую черту: лаконичный дизайн и высокий стандарт качества, который Вы привыкли ожидать от V-ZUG.



Дизайнерская ручка



Полноцветный графический дисплей



Утапливаемая ручка



Графический дисплей

Тем, кто ищет лаконичный и элегантный дизайн, мы готовы предложить новое поколение приборов с утапливаемой ручкой (только в черном стекле). Пока прибор выключен, ручка не видна. Лишь после включения прибора ручка занимает своё привычное место, а сразу после его выключения ручка возвращается в свое исходное утопленное положение.

#### От передовых технологий к проверенной классике: дисплеи

Элементы управления прибора будут варьироваться в зависимости от выбранного уровня удобства. Последнее поколение моделей оснащено восхитительным полноцветным графическим дисплеем. Вы можете выбрать один из следующих вариантов:

- **Полноцветный графический дисплей (сенсорный или нет):** самый высокий уровень удобства включает в себя новый графический дисплей с фоновыми цветными рисунками. Вы управляете прибором с помощью поворотного переключателя по центру и сенсорных кнопок. У прибора Combi-Steam MSLQ Вы можете даже использовать сенсорные элементы управления на самом дисплее. В приборах с полноцветным графическим дисплеем время завершения программы и продолжительность программы регулируются отдельно: прибор завершит процесс приготовления точно в указанное время и выключится автоматически, как только программа закончится.

- **Графический дисплей:** в приборах со средним уровнем удобства для индикации выбранных опций используются текст и символы на выбранном пользователем языке. В приборах с полноцветным графическим дисплеем время завершения программы и продолжительность программы регулируются отдельно: прибор завершит процесс приготовления точно в указанное время и выключится автоматически, как только программа закончится.

#### Как работает новое поколение приборов?

Управление новым поколением приборов V-ZUG может быстро и точно осуществляться при помощи поворотного переключателя. На полноцветном графическом дисплее отображаются одновременно все произведенные установки. Справа от поворотного переключателя расположены все основные режимы работы и функции. В результате простое нажатие сенсорной кнопки позволяет Вам выбрать отдельные режимы работы прибора, рецепты GourmetGuide или автоматические функции приготовления EasyCook, или просто активировать функцию извлечения контейнера для воды у паровых шкафов.

# Паровые шкафы и духовые шкафы с паром

**Combi-Steam MSLQ** – первый в мире прибор, в котором сочетается три типа нагрева: традиционный, пар и микроволны, поэтому Ваши возможности практически неограниченны. Пусть друзья и близкие оценят, что в паровом шкафу Вы можете приготовить любое блюдо: от яиц на завтрак до нескольких блюд на ужин.

Этот высокотехнологичный прибор призван вдохнуть жизнь в вашу кухню и оживить ее интерьер. За элегантными прямыми линиями дизайна скрываются **высокие технологии**, разработанные и внедренные V-ZUG.





Здоровое питание не всегда означает долгое приготовление: благодаря методам бережного приготовления, применяемым в современном паровом шкафу, продукты лучше сохраняют витамины и минералы, даже если вы воспользуетесь функцией **PowerPlus (микроволны)**.



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЗДОРОВЫМ ОБРАЗОМ  
ЖИЗНИ, ПРЕВОСХОДНЫМ ДИЗАЙНОМ И  
ОТМЕННЫМ ВКУСОМ



## «НЕЖНЫЙ ПАР ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ РЫБЫ»

Паровые шкафы на кухне Андреаса Каминады всегда в работе. «Теплый пар идеально подходит для приготовления такой нежной рыбы, как судак», – объясняет ведущий швейцарский шеф-повар.

Если вы хотите готовить, как шеф-повар, придется встать рано утром. Сегодня Андреас Каминада проснулся по будильнику в пять часов утра. Швейцарский шеф-повар, чей ресторан «Schloss Schauenstein» в Фюрстенау является одним из самых лучших в мире, отправился на рыбалку на озеро Вален. Улов дня? Большая форель, весом 3,8 кг, на общую сумму почти 180 франков, настолько свежая, насколько только может быть свежей рыба. Каминада ловко отделяет филе форели и удаляет щеки. Затем он ложкой удаляет остальную часть плоти, которую позже он использует для соуса тартар. Кости пойдут на рыбный бульон. Теперь наступает время маринования –

процесса, который используется для сохранения продуктов в течение сотен лет. Травы и специи добавляют аромат рыбе и удаляют воду. Маринад по рецепту Каминады состоит из соли и сахара (по 30 г), к которым он добавляет молотый черный перец, семена кориандра, семена горчицы и ягоды можжевельника. Он втирает маринад в кусочки филе и покрывает их ломтиками лимона, свежим укропом и эстрагоном. Плотнo завернув рыбу в пленку, он кладет ее в холодильник на несколько часов перед подачей на стол либо в сыром виде, либо после легкого тушения.



## «Я ЛЮБЛЮ ПЕРВОЗДАННЫЙ ВКУС ПРОДУКТОВ.»

Андреас Каминада,  
19 баллов ресторанный гида «Gault Millau», 3 звезды «Michelin»

### Безостановочная работа паровых шкафов

В уютной кухне ресторана «Schloss Schauenstein», которая делится на четыре отдельные комнаты (основная кухня, кондитерская, производство, зона тестирования), начинается нарастающее напряжение. Появляются первые гости, им начинают подавать обед. Куда бы вы ни посмотрели, вы увидите безостановочно работающие паровые шкафы Combi-Steam: горячий воздух (150 °C) или пар (55 °C). «Нежный пар идеально подходит, в частности, для рыбы». Андреас кладет кусок судака на тарелку, добавляет растительное масло и приправу, покрывает его пленкой и готовит его на пару 6-7 минут (в зависимости от размера). «Мы не готовим рыбу в вакуумных пакетах в ресторане». Он считает, что натуральные ароматы продуктов более важны. «Всё-таки я родился и вырос в горах Швейцарии. Мне нравятся продукты такими, какими их создала природа».

Каминада использует метод Vacuisine© (также известный как «sous vide») для тушения мяса, приготовления свиной грудки или блюд из птицы. Он отрезает у курицы бедра, а остальную часть (400-500 гр) приправляет и помещает в вакуумный пакет и готовит в паровом шкафу в течение 20 минут при температуре пара 65 °C. «Этот способ позволяет приготовить мясо более мягко, придавая

ему лучшую структуру. После завершения обработки паром мы извлекаем куриные грудки, аккуратно обсушиваем и обжариваем их кожей вниз до хрустящей корочки».

### «Hörnli & Ghackets» для поддержания сил

На кухне ресторана «Schloss Schauenstein» работает одиннадцать поваров, чтобы обеспечить наиболее высокий уровень кулинарных стандартов. Шеф-повар должен постоянно принимать решения. Пахнет ли этот крем, как нужно? Хватит ли жидкого азота для шаров замороженного йогурта? «Это мой собственный мир ароматов. Я хочу быть уверен, что они точь-в-точь такие, какими должны быть, а это значит, что я не могу делегировать другим все задачи. Я должен сам присутствовать на кухне».

Дни в «Schloss Schauenstein» длинные. Каминада ест «Hörnli & Ghackets» (это швейцарская версия спагетти болоньезе) и тушеные яблоки, чтобы поддерживать силы, – и это очень вкусно. Иногда вкус даже лучше, чем если их приготовить дома.



## ЗДОРОВАЯ ПИЩА ГОТОВИТСЯ НА ПАРУ ТЕПЕРЬ ЕЩЕ БЫСТРЕЕ

---

Combi-Steam MSLQ идеально подходит для того, чтобы вести здоровый и современный образ жизни: благодаря этому высокотехнологичному прибору блюда не только быстрее готовятся, но и остаются более полезными для здоровья. Приятная компания с утра и до вечера.





**ПЕРВЫЙ  
В МИРЕ**  
**COMBI-STEAM MSLQ**  
Единственный паровой шкаф,  
который может  
делать всё.

### Ты то, что ты ешь

То, как и чем вы питаетесь, может оказать существенное влияние на вашу активность, энергичность и самочувствие. Паровой шкаф от V-ZUG – идеальный инструмент для ведения здорового и современного образа жизни. Не стоит забывать, что приготовление пищи с помощью пара – это самый деликатный способ приготовления. Витамины, минералы, микроэлементы, а также натуральный цвет и ароматы ингредиентов сохраняются, насколько это возможно.

### Вдохновляйтесь

Паровой шкаф Combi-Steam MSLQ поистине исключителен: это первый в мире прибор, сочетающий в себе три типа нагрева - традиционный, пар и микроволны, которые Вы можете комбинировать практически безгранично. Независимо от того, хотите ли Вы просто перекусить или приготовить ужин из нескольких блюд для гостей – Combi-Steam MSLQ поможет Вам с любым кулинарным процессом, сопровождая Вас на протяжении всего дня. Например, утром Вы можете испечь хлеб, каждый кусочек которого будет так же хорош, как у вашего любимого пекаря: режим профессиональной выпечки поможет вам создать хлеб и булочки, легкие и воздушные внутри, и хрустящие снаружи, с аппетитной блестящей корочкой. Если у Вас

нет времени готовить обед, то Вас выручит программа разогревания блюд RegenerateOmatic: заранее приготовленные блюда, разогретые в паровом шкафу Combi-Steam MSLQ, на вкус будут как свежие. В результате, Вы и Ваши близкие можете быстро насладиться вкусной едой без какого-либо напряжения. Если Вы планируете уютный вечер с друзьями, то Combi-Steam MSLQ вновь поможет Вам. При использовании пара для приготовления нежных мясных блюд, что является одним из ключевых навыков на кухне, Вы можете готовить блюда, за которыми не нужно постоянно следить, благодаря чему у Вас останется достаточно времени для Ваших гостей.

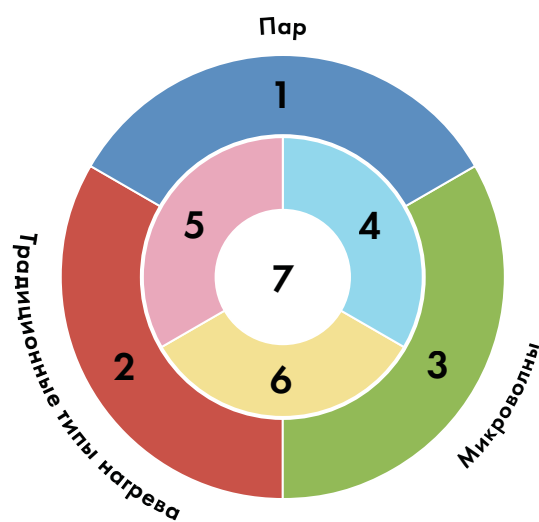
### Продемонстрируйте ваш безупречный вкус с Combi-Steam MSLQ

В современном мире кухня играет все более важную роль в доме. А с Combi-Steam MSLQ кухня становится практически центром дома: этот прибор излучает атмосферу роскоши, усиливая впечатление от любой кухни. Высококачественные материалы и лаконичный дизайн позволяют с легкостью увидеть и почувствовать качество этого прибора. При выборе материала и конструкции ручки доступно несколько различных вариантов – это наш способ гарантировать, что Combi-Steam MSLQ отлично впишется в вашу кухню.



### **Сочетание трех типов нагрева для множества различных способов приготовления пищи**

Каждому виду продукта свойственен уникальный процесс приготовления, который можно обеспечить с помощью традиционных типов нагрева, пара, микроволн или с помощью сложного сочетания всех трех типов нагрева. Традиционные типы нагрева подходят для выпекания, жарения или высушивания, что достигается такими функциями, как верхний/нижний нагрев, обдув горячим воздухом или жарение на гриле. Приготовление блюд на пару – это деликатный способ приготовления овощей и других продуктов без давления; Вы можете готовить даже на нескольких уровнях одновременно. Микроволны подходят для разогревания блюд, а также для быстрого и легкого нагрева жидкостей в посуде.





#### **Сочетание традиционных типов нагрева и пара в любой комбинации**

Нагрев при помощи пара и конвекции – превосходное сочетание для разогревания готовых блюд, чтобы они по вкусу не отличались от только что приготовленных. Благодаря новому режиму **PowerRegenerate** этот процесс ускоряется, но при этом оставаясь таким же деликатным, как и раньше. Режим **горячего воздуха с паром** является идеальной комбинацией традиционного типа нагрева и пара и идеально подходит для слоеного теста и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Тесто прекрасно поднимается, а выпечка получается с румяной хрустящей корочкой. Режим горячего воздуха с паром также хорошо подходит для приготовления замороженных нежирных продуктов, например, жареного картофеля фри или блинчиков с начинкой.

#### **Уникальное сочетание всех трех типов нагрева**

Combi-Steam MSLQ – единственный в мире прибор, сочетающий три типа нагрева в едином процессе приготовления: традиционный, пар и микроволны. Эта эксклюзивная комбинация открывает новые горизонты в кулинарии. Вы можете сэкономить много времени независимо от того, какую комбинацию вы выбираете – выпекание и приготовление на пару занимает до 30 % меньше времени.

#### **Университет Прикладных Наук Weihenstephan-Triesdorf утверждает:**

«Combi-Steam MSLQ позволяет быстро и бережно готовить с помощью **PowerSteam** и разогревать с помощью **PowerRegeneration**. **PowerSteam** уменьшает продолжительность приготовления определенных типов овощей на 25-30 % по сравнению с приготовлением на пару. Это позволяет сохранить на 30 % больше минералов и витамина С, чем при использовании традиционных типов приготовления».

HOCHSCHULE  
WEIHENSTEPHAN-TRIEDSDORF  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES







## ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ФУНКЦИИ ПАРОВОГО ШКАФА COMBI-STEAM

---

Паровой шкаф COMBI-STEAM очень прост в использовании: как профессиональный шеф-повар, так и смелый любитель может вручную запрограммировать собственный процесс приготовления пищи. Но для обычных пользователей прибор поставляется с целым рядом интеллектуальных программ и удобных настроек по умолчанию.





#### **Режимы работы – выберите свой собственный уникальный процесс приготовления**

В технике V-ZUG Вы найдете режим работы, который идеально подойдет для любой из Ваших потребностей: от обдува горячим воздухом и приготовления на пару до жарения на гриле с конвекцией. Когда Вы поймете, какие условия и режимы работы необходимы для приготовления того или иного продукта и ингредиентов, Вы можете использовать паровой шкаф V-ZUG для приготовления блюд на самом высоком уровне. Неудивительно, что главные шеф-повара Швейцарии используют наши приборы на профессиональных кухнях своих ресторанов, хотя приборы были изначально предназначены для использования в домашних условиях.

#### **EasyCook – подсказки при настройке режима приготовления**

EasyCook подходит для тех, кто любит готовить быстро и просто. Благодаря 100 с лишним полезным заводским настройкам для различных типов продуктов, Вы можете достичь оптимальных результатов одним нажатием кнопки. Все, что вам нужно сделать, – это положить продукты (овощи, рыбу, птицу или другие ингредиенты) в паровой шкаф, нажать кнопку пуска, и прибор сам выберет идеальные условия для приготовления блюда.

#### **GourmetGuide – простота приготовления в автоматическом режиме**

Меню GourmetGuide содержит интеллектуальные автоматические программы, которые могут выполнять сложные процессы приготовления пищи после нажатия одной кнопки. Вдохновляйтесь рецептами из кулинарной книги V-ZUG: просто выберите рецепт из меню, и прибор сам выполнит необходимые действия. Эти программы позволяют готовить блюда заранее и не доставляют лишних хлопот. Рекомендуем Вам следующие программы:

- **Программа разогрева и восстановления блюд:** Особая комбинация пара и горячего воздуха позволит Вам одним нажатием кнопки разогреть готовые блюда или продукты быстрого приготовления без потери их качества и сочности и подать их на стол как свежеприготовленные.
- **Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting:** Эта инновация для запекания мяса автоматически контролирует температуру внутренней части мяса и соответственно регулирует температуру рабочей камеры. Мясо готово к подаче на стол точно в нужное время независимо от его формы, сорта и веса.
- **Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic:** Уникальная система датчиков позволяет прибору автоматически определять вес и объем приготавливаемого продукта и, таким образом, выбирать наиболее подходящую последовательность режимов приготовления с точной температурой приготовления и продолжительностью.



## VACUISINE® – СОВЕРШИТЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В МИР КУЛИНАРНЫХ ОТКРЫТИЙ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

---

«Sous vide» – это метод медленного приготовления блюд в вакуумных пакетах на пару при низких температурах. Этот способ используется ведущими ресторанами в мире, так как позволяет создать уникальное сочетание вкуса, структуры, свежести и внешнего вида.



#### **Vacuisine® – готовьте как шеф-повар**

Работая в тесном сотрудничестве с ведущими поварами Швейцарии, V-ZUG переносит способ приготовления пищи «sous vide» на частные кухни. Даже опытные специалисты находятся под впечатлением от легкости использования Vacuisine® и его выдающихся результатов.



#### **Андреас Каминада**

Ресторан «Schloss Schauenstein», Фюрстенау  
19 пунктов ресторанный гида «Gault Millau»,  
3 звезды красного гида «Michelin»



#### **Таня Грандитс**

Ресторан «Stucki», Базель  
18 пунктов ресторанный гида «Gault Millau»,  
2 звезды красного гида «Michelin»

#### **Метод приготовления блюд «sous vide» с паровым шкафом Combi-Steam**

Совершенствуйте свои блюда с Vacuisine® – уникальное сочетание вкуса, качества, свежести и внешнего вида. Утонченная технология, используемая ранее только профессиональными шеф-поварами, теперь стала возможна и на Вашей кухне благодаря паровому шкафу Combi-Steam. Вакуумное приготовление, обычно известное как «sous vide» или Vacuisine® у приборов V-ZUG – это метод медленного приготовления в вакуумных пакетах при низкой, точно контролируемой температуре. Паровой шкаф Combi-Steam от V-ZUG с инновационной технологией является идеальным решением. С паровым шкафом Combi-Steam можно добиться отличных результатов приготовления пищи на пару при температуре ниже 100 °C благодаря возможности контроля температуры вплоть до градуса.

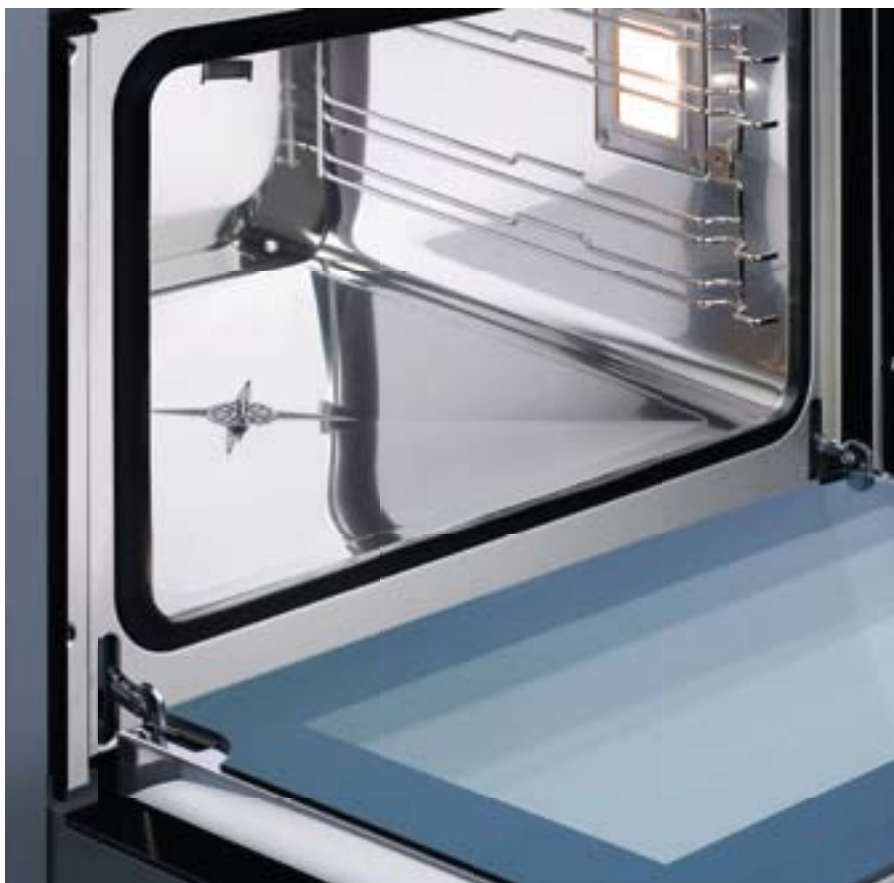
#### **Новинка: вакууматор**

Новый вакууматор и паровой шкаф V-ZUG – это полный комплект для приготовления пищи методом «sous vide». Дополнительную информацию об этой новинке можно найти на странице 55.



#### **Ненад Млинаревич**

Ресторан «Focus», Парк-отель «Фитцнау»  
18 пунктов ресторанный гида «Gault Millau»,  
2 звезды красного гида «Michelin»  
«Повар года 2016»



## ЕЩЕ БОЛЬШЕ КОМФОРТА С ПРЯМЫМ ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ВОДОПРОВОДНОЙ СЕТИ

Паровой шкаф Combi-Steam возможно напрямую подключать к водопроводной сети для еще более легкого использования и превосходных результатов. Благодаря постоянному подключению свежая вода для пара доступна в любой момент. Интегрированный резервуар для воды теперь будет использоваться только для автоматической очистки прибора.

### **Функция уменьшения количества пара**

После нажатия данной кнопки в процессе приготовления количество вырабатываемого пара быстро уменьшается, например, для загрузки дополнительных продуктов внутрь рабочей камеры. После завершения процесса приготовления эта функция активируется автоматически и позволяет извлечь приготовленное блюдо из парового шкафа.

### **Преимущества прямого подключения к водопроводной сети**

- Легкость использования, нет необходимости доливать воду в резервуар
- Легкость очистки дна рабочей камеры
- Превосходная видимость процессов внутри рабочей камеры благодаря функции уменьшения количества пара



## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ПАРОВЫЕ ШКАФЫ

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL подключение к водопроводной сети	Combi-Steam HSL	Combair-Steam SL
Страница каталога	34	35	35	36	39
<b>Исполнение</b>					
Сталь	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло с утопленной ручкой	–	✓*	✓*	–	✓*
Подсветка/автоматически с открыванием дверцы	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓
Объем рабочей камеры л	55	51	51	34	55
Высота см	60	45	45	38	60
Класс энергоэффективности	A	A+	A+	A+	A+
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>					
Vacuisine© (точная установка температуры)	✓	✓	✓	✓	✓
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting / с паром	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд RegenerateOmatic	✓	✓	✓	✓	✓
Программа разогрева и восстановления блюд / PowerRegenerate	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –
Профессиональная выпечка	✓	✓	✓	✓	✓
Температурный зонд	✓	✓	✓	✓	✓
Электронная система управления парообразованием	✓	✓	✓	✓	✓
Гладкая поверхность рабочей камеры	✓	✓	✓	✓	✓
Интегрированные рецепты	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Использование</b>					
Парообразование / PowerSteam	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –
Верхний/нижний нагрев	✓				✓
Конвекция / Конвекция с паром	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
Режим PizzaPlus	✓				✓
Конвекция с влажностью	✓	✓	✓	✓	✓
Гриль	✓				✓
Wellness	✓	✓	✓	✓	✓
"Гигиена"	✓	✓	✓	✓	✓
Поддержание температуры готового блюда	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Управление/Уход</b>					
Полностью электронное управление	✓	✓	✓	✓	✓
Сенсорные кнопки	✓	✓	✓	✓	✓
Полноцветный графический дисплей/сенсорный	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –		✓ / –
Графический дисплей				✓	
Функция уменьшения пара			✓		
Программа очистки (удаление известкового налета)	✓	✓	✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры из нержавеющей стали		✓	✓	✓	
Поверхность рабочей камеры с покрытием из двойной эмали Duo-эмаль	✓				✓

\* Дополнительно



## Combi-Steam MSLQ 60

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

Рабочая камера: 55 литров, Duo-эмаль

### Режимы работы и функции

- Пар
- Микроволны
- Верхний/нижний нагрев
- Конвекция
- Режим PizzaPlus
- Гриль
- Конвекция с паром
- Гриль/конвекция
- Верхний/нижний нагрев с влажностью
- Нижний нагрев
- Конвекция с влажностью
- Программа разогрева
- PowerRegenerate
- PowerSteam
- GourmetGuide
- Профессиональная выпечка
- BakeOmatic
- SoftRoasting
- RegenerateOmatic
- Пар 40 °C/оттаивание
- Рецепты
- Мои рецепты

- EasyCook
- Избранное
- Поддержание температуры готового блюда
- Гигиена
- Wellness
- Подогрев посуды
- Быстрый нагрев
- Переход на летнее время
- Инверторная технология
- Языки

### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Полифонические сигналы

### Энергоэкономичность



### Размеры прибора (В × Ш × Г):

598 × 596 × 569 мм

### Цена CST MSLQ 60

Черное стекло	<b>CSTMSLQZ60</b>	9679 Евро
Сталь	<b>CSTMSLQZ60c</b>	9987 Евро

## Combi-Steam MSLQ 60

### Аксессуары



- Перфорированный пластиковый лоток, 1/3 GN 325x177x52 мм (ВxШxГ)



- Противень из закаленного стекла 380x451x25 мм (ВxШxГ)

Все аксессуары на стр. 158-161



### Combi-Steam XSL 60

Сочетание приготовления с помощью пара и выпекания в одном приборе – наиболее популярный паровой шкаф Combi-Steamer от V-ZUG.

Рабочая камера: 51 литр, нержавеющая сталь

#### Режимы работы и функции

- Пар
- Конвекция
- Конвекция с влажностью
- Конвекция с паром
- Программа разогрева и восстановления блюд
- GourmetGuide
- Профессиональная выпечка
- BakeOmatic
- SoftRoasting
- RegenerateOmatic
- Рецепты
- Мои рецепты
- EasyCook
- Избранное
- Поддержание температуры готового блюда
- Гигиена
- Wellness
- Переход на летнее время
- Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Полифонические сигналы

#### Энергоэкономичность



**Размеры прибора (В × Ш × Г):**

454 × 596 × 568 мм

**Цена** CST XSL 60

Черное стекло **CSTXSLZ60** 5277 Евро

Сталь **CSTXSLZ60c** 5425 Евро

Черное стекло с утапливаемой ручкой **CSTXSLZ60Y** 6015 Евро



### Combi-Steam XSL 60

Практичный: Благодаря **прямому подключению к водопроводной сети**

Вам никогда снова не придется наполнять резервуар для воды.

Рабочая камера: 51 литр, нержавеющая сталь

#### Режимы работы и функции

- Пар
- Конвекция
- Конвекция с влажностью
- Конвекция с паром
- Программа разогрева и восстановления блюд
- GourmetGuide
- Профессиональная выпечка
- BakeOmatic
- SoftRoasting
- RegenerateOmatic
- Рецепты
- Мои рецепты
- EasyCook
- Избранное
- Поддержание температуры готового блюда
- Гигиена
- Wellness
- Уменьшение пара
- Переход на летнее время
- Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Полифонические сигналы

#### Энергоэкономичность



**Размеры прибора (В × Ш × Г):**

454 × 596 × 568 мм

**Цена** CST XSL 60 F

Черное стекло с утапливаемой ручкой **CSTXSLZ60FY** 6995 Евро

### Combi-Steam XSL 60

с утапливаемой ручкой



### Combi-Steam XSL

#### Аксессуары

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие (2-х уровневые)

(K40211)

561 Евро

Все аксессуары на стр. 158-161






















## Combi-Steam HSL 60

Высокоэффективное приготовление с помощью пара и выпекание в компактном корпусе.

Рабочая камера: 34 литра, нержавеющая сталь

### Режимы работы и функции

-  Пар
-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Конвекция с паром
-  Программа разогрева и восстановления блюд
-  GourmetGuide
-  Профессиональная выпечка
-  BakeOmatic
-  SoftRoasting
-  RegenerateOmatic
-  Рецепты
-  Мои рецепты
-  EasyCook
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Гигиена
-  Wellness
-  Переход на летнее время
-  Языки

### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Полифонические сигналы

### Энергоэкономичность



### Размеры прибора (В × Ш × Г):

379 × 596 × 568 мм

### Цена

Черное стекло	<b>CSTHSLZ60</b>	5119 Евро
Сталь	<b>CSTHSLZ60c</b>	5425 Евро

## Combi-Steam HSL 60

### Аксессуары

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие (2-х уровневые) (K40211) 561 Евро

Все аксессуары на стр. 158-161



















### Combi-Steam SL

Рабочая камера: 38 литров, нержавеющая сталь

#### Режимы работы и функции

-  Независимое управление подсветкой
-  Приготовление на пару
-  Программа разогрева и восстановления блюд
-  Профессиональная выпечка
-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Программа приготовления нежных мясных блюд
-  Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
-  Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
-  Электронная система управления парообразованием
-  Температурный зонд
-  Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)
-  Интегрированные рецепты с книгой рецептов
-  Текстовый дисплей

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергоэкономичность



Размеры прибора (В × Ш × Г):

379 × 596 × 568 мм

#### Цена

CST-SLZ

Черное стекло	<b>CST-SLZ/60</b>	3495 Евро
Сталь	<b>CST-SLZ/60-с</b>	3695 Евро

### Combi-Steam SL

#### Аксессуары

- 1 перфорированный лоток, 2/3 GN
- 1 стальной противень, 2/3 GN
- 2 решетки для жарки, 2/3 GN



























Все аксессуары на стр. 158-161



## Combair-Steam SL 60

Прибор с премиальным сочетанием приготовления с помощью пара и выпекания, всё, о чем только можно просить. Рабочая камера: 55 литров, DUO-эмаль

### Режимы работы и функции

-  Пар
-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Конвекция с паром
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  Программа разогрева и восстановления блюд
-  GourmetGuide
-  Профессиональная выпечка
-  BakeOmatic
-  SoftRoasting
-  RegenerateOmatic
-  Рецепты
-  Мои рецепты
-  EasyCook
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Гигиена
-  Wellness
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Переход на летнее время
-  Языки

### Энергоэкономичность

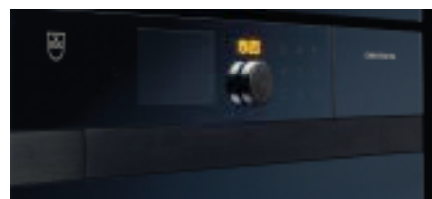


### Размеры прибора (В × Ш × Г):

598 × 596 × 569 мм

Цена	CS SL 60	
Черное стекло	<b>CSSLZ60</b>	5497 Евро
Сталь	<b>CSSLZ60c</b>	5709 Евро
Черное стекло с утапливаемой ручкой	<b>CSSLZ60Y</b>	6267 Евро

## Combair-Steam SL 60 с утапливаемой ручкой



## Combair-Steam SL

### Аксессуары

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие (3-х уровневые) (K50880) 630 Евро



# Духовые шкафы

Концепция управления с помощью центрального поворотного переключателя и **графического дисплея** делает Вашу жизнь проще. Благодаря интуитивной и эргономичной конструкции прибора Вам теперь практически не нужно руководство по эксплуатации.

Духовой шкаф **Combair SLP** практически очищает сам себя с помощью системы пиролизической самоочистки. Рабочая камера нагревается примерно до 500 °С, при этом даже самые стойкие загрязнения превращаются в пепел. Вам не потребуется больше никаких усилий, достаточно будет протереть поверхность влажной тряпочкой – ни утомительной очистки, ни чистящих средств.





Программа приготовления мясных блюд **SoftRoasting** гарантирует превосходное качество мяса, как в ресторане: прибор автоматически регулирует температуру внутренней части мяса, которое готовится медленно и точно к заданному времени. А Вы можете окружить вниманием Ваших гостей или приготовить гарнир и соус.



НАДЕЖНЫЕ ПРИБОРЫ И ВДОХНОВЛЯЮЩИЕ  
ФУНКЦИИ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО  
НАСЛАЖДЕНИЯ МЕЛОЧАМИ



## ОТТАЧИВАЙТЕ ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ НАВЫКИ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

---

Линейка духовых шкафов V-ZUG предоставляет множество новых возможностей: разнообразие функций приборов, некоторые из которых являются инновациями V-ZUG, позволяет вести современный и здоровый образ жизни, открывая дверь в мир кулинарных открытий.



### **Ваш духовой шкаф очень прост в использовании**

Советы для пользователя основываются на ваших индивидуальных навыках и потребностях при приготовлении пищи. Это означает, что профессиональные шеф-повара и амбициозные повара-любители могут запрограммировать свой собственный процесс приготовления пищи вручную. Но для обычных пользователей прибор поставляется с целым рядом интеллектуальных программ и удобных настроек по умолчанию.

### **Режимы работы – выберите свой собственный уникальный процесс приготовления**

В технике V-ZUG Вы найдете режим работы, который идеально подойдет для любой из Ваших потребностей: от обдува горячим воздухом и приготовления на пару до жарения на гриле с конвекцией. Когда Вы поймете, какие условия и режимы работы необходимы для приготовления того или иного продукта и ингредиентов, Вы можете использовать духовой шкаф V-ZUG для приготовления блюд на самом высоком уровне.

### **EasyCook – подсказки при настройке режима приготовления**

EasyCook подходит для тех, кто любит готовить быстро и просто. Благодаря 100 с лишним полезным заводским настройкам для различных типов продуктов, Вы можете достичь оптимальных результатов одним нажатием кнопки. Все, что Вам нужно сделать, – это положить продукты (овощи, рыбу, птицу или другие ингредиенты) в паровой шкаф, нажать кнопку пуска, а прибор использует идеальные условия для приготовления блюда.

### **GourmetGuide – простота приготовления в автоматическом режиме**

Меню GourmetGuide содержит интеллектуальные автоматические программы, которые могут выполнять сложные процессы приготовления пищи после нажатия одной кнопки. Вдохновляйтесь рецептами из кулинарной книги V-ZUG: просто выберите рецепт из меню, и прибор сам выполнит необходимые действия. Эти программы позволяют готовить блюда заранее и не доставляют лишних хлопот. Рекомендуем Вам следующие программы:

- **Программа разогрева и восстановления блюд:** Особая комбинация пара и горячего воздуха позволит Вам одним нажатием кнопки разогреть готовые блюда или продукты быстрого приготовления без потери их качества и сочности и подать их на стол как свежеприготовленные.
- **Программа приготовления нежных мясных блюд SoftRoasting:** Эта инновация для запекания мяса автоматически контролирует температуру внутренней части мяса и соответственно регулирует температуру рабочей камеры. Мясо готово к подаче на стол точно в нужное время независимо от его формы, сорта и веса.
- **Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic:** Уникальная система датчиков позволяет прибору автоматически определять вес и объем приготавливаемого продукта и, таким образом, выбирать наиболее подходящую последовательность режимов приготовления с точной температурой приготовления и продолжительностью.

### **Избранное**

Вы можете сохранить до 24 избранных рецептов наряду с рецептами, которые уже сохранены в памяти прибора. Например, Вы можете сохранить любимые рецепты Вашей бабушки из ее поваренной книги или те рецепты, которые Вы наиболее часто используете для приготовления с помощью данного конкретного прибора, и присвоить им имя. Эти рецепты в дальнейшем будут доступны для выбора и изменения в любой момент одним нажатием кнопки.



## ЖАРЕНИЕ И ВЫПЕКАНИЕ С ЛЕГКОСТЬЮ, ЧИСТОТА БЕЗ СТРЕССА

Духовые шкафы V-ZUG были разработаны таким образом, чтобы ни один процесс приготовления не вызывал затруднений. Благодаря их оснащению и использованию изысканных материалов все процессы по жарению и выпеканию превращаются в удовольствие, в том числе и уборка.

### **Легкий уход благодаря системе пиролизической самоочистки и современным материалам**

Ваш прибор практически очищает сам себя благодаря системе пиролизической самоочистки: данный способ очистки превращает загрязнения в пепел путем нагрева рабочей камеры. Вам потребуется только влажная тряпочка для удаления пепла без лишнего труда. Тем не менее, даже приборы без системы пиролизической самоочистки не требуют сложного ухода благодаря использованию таких специальных материалов, как прочная блестящая эмаль V-ZUG. Некоторые приборы оснащены высокотехнологичным покрытием TopClean, которое гарантирует, что остатки пищи практически не будут прилипать к поверхности рабочей камеры или противней.

### **Оснащение для удобства эксплуатации и беззаботного ухода**

Благодаря новым направляющим Вы можете почувствовать еще больше уверенности, извлекая противни и решетки из рабочей камеры и помещая их обратно. Благодаря измененной конструкции Ваша посуда защищена от опрокидывания или скольжения. Для еще большего комфорта использования Вы можете также оборудовать духовой шкаф надежными телескопическими направляющими: это позволяет безопасно выдвигать Ваши блюда и выпечку полностью наружу из рабочей камеры простым движением. Это особенно удобно для обжаривания мяса и извлечения противня для выпекания. Это удобное дополнение доступно для духовых шкафов с уровнем комфорта SE.



## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

	Combi air SLP	Combi air SL	Combi air SEP	Combi air SE	Combi air XSLP	Combi air XSL
Страница каталога	46	46	47	47	49	49
<b>Исполнение</b>						
Сталь	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло с утопленной ручкой		✓*				✓*
Подсветка/автоматически с открыванием дверцы	Галогенная/✓	Галогенная/✓	Галогенная/✓	Галогенная	Галогенная/✓	Галогенная
Объем рабочей камеры л	68	68	68	68	50	50
Компактный духовой шкаф					✓	✓
Маленький духовой шкаф						
Класс энергоэффективности	A	A	A	A	A	A
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>						
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	✓	✓			✓	✓
Система контроля микроклимата	✓	✓			✓	✓
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Температурный зонд	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Интегрированные рецепты	✓	✓	✓**	✓**	✓	✓
<b>Использование</b>						
Верхний/нижний нагрев	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Режим PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Гриль	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Поддержание температуры готового блюда	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Вертел	✓	✓				
<b>Управление/Уход</b>						
Полностью электронное управление	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Сенсорные кнопки	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Электронный таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Полноцветный графический дисплей	✓	✓			✓	✓
Графический дисплей			✓	✓		
Система пиролизической самоочистки	✓		✓		✓	
Поверхность рабочей камеры с покрытием TopClean		✓		✓		✓

\*Дополнительно

\*\*Рецепты активируются после покупки книги рецептов «Выпечка»
























## Combaire SLP 60

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

Объем рабочей камеры: 68 литров, блестящая эмаль

### Режимы работы

-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Нижний нагрев
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  BakeOmatic
-  SoftRoasting
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Рецепты
-  Мои рецепты
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Переход на летнее время
-  Система пиролизической очистки
-  Языки

### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Полифонические сигналы

### Энергопотребление



**Размер прибора (В × Ш × Г):**

598 × 596 × 569 мм

Цена		BC SLP 60
Черное стекло	<b>BCSLPZ60</b>	5125 Евро
Сталь	<b>BCSLPZ60c</b>	5345 Евро























## Combaire SL 60

Высококласный духовой шкаф с цветным графическим дисплеем будет вдохновлять Вас каждый день.

Объем рабочей камеры: 68 литров, покрытие TopClean

### Режимы работы

-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Нижний нагрев
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  BakeOmatic
-  SoftRoasting
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Рецепты
-  Мои рецепты
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Переход на летнее время
-  Языки

### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Полифонические сигналы

### Энергопотребление

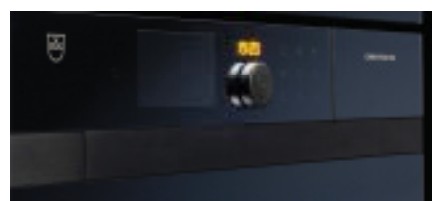


**Размер прибора (В × Ш × Г):**

598 × 596 × 569 мм

Цена		BC SL 60
Черное стекло	<b>BCSLZ60</b>	3945 Евро
Сталь	<b>BCSLZ60c</b>	4007 Евро
Черное стекло с утапливаемой ручкой	<b>BCSLZ60Y</b>	4737 Евро

## Combaire SL 60 с утапливаемой ручкой



## Combaire SLP and Combaire SL

### Аксессуары

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня

(K40207)



















789 Евро



### Combair SEP 60

Популярная модель, которая очищается практически самостоятельно. Идеально дополнит паровой шкаф Combi-Steamer. Объем рабочей камеры: 68 литров, блестящая эмаль

#### Режимы работы

-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Нижний нагрев
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  SoftRoasting
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Мои рецепты
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Система пиролизической очистки
-  Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Акустический сигнал

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
598 × 596 × 569 мм


















Цена		BC SEP 60
Черное стекло	<b>BCSEPZ60</b>	3475 Евро
Сталь	<b>BCSEPZ60c</b>	3895 Евро



### Combair SE 60

Самый популярный духовой шкаф от V-ZUG, причем как самостоятельно, так и в сочетании с паровым шкафом Combi-Steamer. Объем рабочей камеры: 68 литров, покрытие TopClean

#### Режимы работы

-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Нижний нагрев
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  SoftRoasting
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Мои рецепты
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Акустический сигнал

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
598 × 596 × 569 мм

Цена		BC SE 60
Черное стекло	<b>BCSEZ60</b>	2595 Евро
Сталь	<b>BCSEZ60c</b>	2995 Евро

### Combair SEP 60 и Combair SE 60

#### Аксессуары











- Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня  
(K40207) 789 Евро



### Combair-Steam N

Объем рабочей камеры: 56 литров,  
Duo-эмаль

#### Режимы работы

-  Независимое управление подсветкой
-  Верхний/нижний нагрев
-  Конвекция
-  PizzaPlus
-  Конвекция с влажностью
-  Электронная система управления парообразованием
-  Приготовление на пару
-  Программа разогрева и восстановления блюд
-  Профессиональная выпечка
-  Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
598 × 596 × 569 мм

#### Цена
















Сталь	CS-NZ/60-с	3575 Евро
-------	------------	-----------



### Combair SLP/SL

Объем рабочей камеры: 68 литров

#### Режимы работы

-  Независимое управление подсветкой
-  Верхний/нижний нагрев
-  Нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Конвекция
-  PizzaPlus
-  Конвекция с влажностью
-  Гриль
-  Гриль и конвекция
-  Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
-  Программа приготовления нежных мясных блюд
-  Интегрированные рецепты с книгой рецептов
-  Температурный зонд
-  Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)
-  Текстовый дисплей

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
598 × 596 × 569 мм

#### Цена










Черное стекло	BC-SLPZ/60	3895 Евро
Сталь	BC-SLZ/60-с	2845 Евро



### Combair SEP/SE

Объем рабочей камеры: 68 литров

#### Режимы работы

-  Независимое управление подсветкой
-  Верхний/нижний нагрев
-  Нижний нагрев
-  Конвекция
-  PizzaPlus
-  Конвекция с влажностью
-  Гриль
-  Гриль и конвекция
-  Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
598 × 596 × 569 мм

#### Цена

Сталь + пиролиз	BC-SEPZ/60-с	2495 Евро
Черное стекло	BC-SEZ/60	1695 Евро
Сталь	BC-SEZ/60-с	1895 Евро


























### Combair XSLP 60

Компактный дизайн и функция самоочистки этого духового шкафа являются идеальным дополнением для парового шкафа Combi-Steamer. Объем рабочей камеры: 50 литров, блестящая эмаль

#### Режимы работы

-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Нижний нагрев
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  BakeOmatic
-  SoftRoasting
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Рецепты
-  Мои рецепты
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Переход на летнее время
-  Система пиролизической очистки
-  Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Полифонические сигналы

#### Энергопотребление



**Размер прибора (В × Ш × Г):**  
454 × 596 × 568 мм





















Цена		BC XSLP 60
Черное стекло	<b>BCXSLPZ60</b>	4197 Евро
Сталь	<b>BCXSLPZ60c</b>	4457 Евро



### Combair XSL 60

Великолепный духовой шкаф для любителей мяса: это компактное устройство является идеальным дополнением для парового шкафа Combi-Steamer. Объем рабочей камеры: 50 литров, покрытие TopClean

#### Режимы работы

-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Режим PizzaPlus
-  Верхний/нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Нижний нагрев
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  BakeOmatic
-  SoftRoasting
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Рецепты
-  Мои рецепты
-  Избранное
-  Поддержание температуры готового блюда
-  Подогрев посуды
-  Быстрый нагрев
-  Переход на летнее время
-  Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Полифонические сигналы

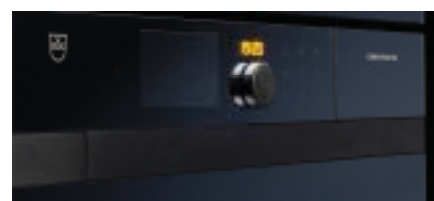
#### Энергопотребление



**Размер прибора (В × Ш × Г):**  
454 × 596 × 568 мм

Цена		BC XSL 60
Черное стекло	<b>BCXSLZ60</b>	3665 Евро
Сталь	<b>BCXSLZ60c</b>	3765 Евро
Черное стекло с утапливаемой ручкой	<b>BCXSLZ60Y</b>	4395 Евро

### Combair XSL 60 с утапливаемой ручкой



### Combair XSLP 60 и XSL 60

#### Аксессуары

- Телескопические направляющие, 3 уровня
- (K40208)** 789 Евро



### Combaire XSE 60

Объем рабочей камеры: 50 литров,  
покрытие TopClean

#### Режимы работы

- Конвекция
- Конвекция с влажностью
- Режим PizzaPlus
- Верхний/нижний нагрев
- Верхний/нижний нагрев с влажностью
- Нижний нагрев
- Гриль
- Гриль/конвекция
- SoftRoasting
- GourmetGuide
- EasyCook
- Мои рецепты
- Избранное
- Быстрый нагрев
- Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Акустический сигнал

#### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
454 × 596 × 568 мм

Цена	BC XSE 60
Черное стекло	BCXSEZ60 2835 Евро



### Combaire XSLP/XSL

Объем рабочей камеры: 50 литров

#### Режимы работы

- Независимое управление подсветкой
- Верхний/нижний нагрев
- Нижний нагрев
- Верхний/нижний нагрев с влажностью
- Конвекция
- PizzaPlus
- Конвекция с влажностью
- Гриль
- Гриль и конвекция
- Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic
- Программа приготовления нежных мясных блюд
- Интегрированные рецепты с книгой рецептов
- Температурный зонд
- Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)
- Текстовый дисплей

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
454 × 596 × 568 мм

#### Цена

Черное стекло + пиролиз		
	<b>BC-XSLPZ/60</b>	2995 Евро
Сталь + пиролиз		
	<b>BC-XSLPZ/60-с</b>	3345 Евро
Черное стекло	<b>BC-XSLZ/60</b>	2445 Евро
Сталь	<b>BC-XSLZ/60-с</b>	2485 Евро



### Combaire XSEP/XSE

Объем рабочей камеры: 50 литров

#### Режимы работы

- Независимое управление подсветкой
- Верхний/нижний нагрев
- Нижний нагрев
- Конвекция
- PizzaPlus
- Конвекция с влажностью
- Гриль
- Гриль и конвекция
- Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
454 × 596 × 568 мм

#### Цена












Черное стекло + пиролиз		
	<b>BC-XSEPZ/60</b>	2185 Евро
Сталь + пиролиз		
	<b>BC-XSEPZ/60-с</b>	2185 Евро
Черное стекло	<b>BC-XSEZ/60</b>	1885 Евро
Сталь	<b>BC-XSEZ/60-с</b>	1885 Евро



### Combair HSE

Объем рабочей камеры: 39 литров

#### Режимы работы

-  Независимое управление подсветкой
-  Верхний/нижний нагрев
-  Нижний нагрев
-  Верхний/нижний нагрев с влажностью
-  Конвекция
-  PizzaPlus
-  Конвекция с влажностью
-  Гриль
-  Программа приготовления нежных мясных блюд
-  Температурный зонд
-  Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
379 × 596 × 568 мм

#### Цена







Черное стекло	<b>BC-HSEZ/60</b>	1795 Евро
Сталь	<b>BC-HSEZ/60-с</b>	1795 Евро



### Hotair HSE

Объем рабочей камеры: 39 литров

#### Режимы работы

-  Независимое управление подсветкой
-  Конвекция
-  Конвекция с влажностью
-  Гриль
-  Гриль и конвекция
-  Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
379 × 596 × 568 мм

#### Цена

Сталь	<b>BH-HSEZ/60-с</b>	1495 Евро
-------	---------------------	-----------



### Hotair SL

#### Основные характеристики

- 4 режима

#### Специальные возможности

- Конвекция


#### Особенности модели

- Быстрый нагрев
- Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания
- Зеркальная дверца из трехслойного стекла

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Цена

Черное стекло	<b>BH-SLZ/60</b>	1295 Евро
Сталь	<b>BH-SLZ/60-с</b>	1295 Евро



# Вакууматоры, подогреватели для посуды и выдвижные ящики

## ИДЕАЛЬНАЯ ВСТРОЕННАЯ ТЕХНИКА С ИЗУМИТЕЛЬНЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

---

Вакууматоры, подогреватели для посуды и выдвижные ящики V-ZUG идеально сочетаются с нашими духовыми и паровыми шкафами. Новинка: вакууматоры открывают перед Вами новые горизонты в вопросах хранения и приготовления пищи.



### **Технология вакуумной упаковки захватывает кухни всего мира**

Новый вакууматор перенесет Вас в новый мир кулинарных открытий: упакуйте продукты в специальные пакеты либо для хранения в холодильнике, либо для приготовления способом «sous vide». Вакуумная упаковка продуктов имеет ряд важных преимуществ: по сравнению с другими способами хранения, она лучше и дольше сохраняет продукты. Продукты, сохраняемые в вакууме, не соприкасаются с воздухом, что позволяет дольше сохранить их качество. Кроме того, при удалении из упаковки воздуха сохраняются витамины, минералы, цвета и запахи. Упаковывайте блюда со специями и мариндами и создавайте идеальный и богатый вкус пищи.

### **Вакуумная упаковка на все случаи жизни**

В повседневной жизни вакууматор может использоваться по самым разным причинам: с одной стороны, вы можете использовать устройство для хранения непрigотовленной или предварительно обработанной пищи. С другой стороны, вы можете готовить упакованную в вакуумные пакеты пищу в духовом шкафу Combi-Steamer. Такой способ приготовления пищи называется «sous vide», а в компании V-ZUG – Vacuisine, и заключается в медленном приготовлении пищи в вакуумном пакете на низкой температуре. Данный метод используется в лучших ресторанах мира, и дает уникальный опыт в вопросах вкуса, текстуры, свежести и подачи в сфере приготовления пищи. Теперь, имея под рукой вакууматор и духовой шкаф Combi-Steamer, вы можете готовить на таком же уровне и дома.

### **Лаконичный дизайн и современные функции**

Система открывания push-pull и отсутствие ручек позволяет вписать вакууматор в интерьер любой кухни. В вакууматоре V-ZUG, в отличие от устройств других производителей, вакуум создается не только в пакете, но и в камере прибора вокруг пакета, а это значит, что при создании вакуума на продукты не будет оказывать влияния разница давлений. Также это значит, что вы можете упаковывать жидкости, например, супы и соусы, и блюда с большим содержанием жидкости. Всего существует три уровня вакуумной упаковки:

- **Уровень 1** рекомендуется для жидкостей и фруктов
- **Уровень 2** может использоваться для упаковки рыбы и овощей
- **Уровень 3** идеально подходит для упаковки мяса и замороженных продуктов





### **Подогреватели для посуды – подогрев и поддержание температуры ваших блюд**

Подогреватели для посуды прекрасно сочетаются с духовыми и паровыми шкафами и кофемашинами V-ZUG. Система открывания push-pull и отсутствие ручек позволяет вписать подогреватель в интерьер любой кухни. Высококачественные выдвижные ящики, вмещающие до 25 кг, отделаны изнутри легкой в очистке нержавеющей сталью и оснащены телескопическими направляющими. Благодаря широкому диапазону температур – от 30 до 80 °С (температура стеклянной поверхности), данный прибор может использоваться в самых различных целях:

- Быстрый подогрев даже **глиняной посуды** благодаря прекрасному распределению теплого воздуха в устройстве

- Поддержание **температуры блюд** с индивидуальной настройкой температуры
- **Разморозка** замороженных продуктов для дальнейшего приготовления
- **Приготовление нежного мяса при низкой температуре** в контейнере с крышкой

### **Выдвижные ящики с дополнительным местом для хранения**

Помимо прочего мы предлагаем Вам выдвижные ящики, которые идеально сочетаются с духовыми и паровыми шкафами V-ZUG. Большой объем выдвижных ящиков позволяет хранить противни и другую кухонную утварь.



#### Вакууматор 60 144

##### Основные характеристики

- Может использоваться для жидких продуктов
- 3 уровня вакуумной упаковки (75 %, 85 %, 96 %)
- Телескопические направляющие с механизмом закрывания SoftClose
- Система открывания push-pull
- Система управления SoftTouch
- Внутреннее пространство (95×350×258 мм): хромированная сталь
- Подставка под пакеты
- Вакуумные пакеты:  
50 шт. размером 180×280мм  
50 шт. размером 240×350мм

Размер прибора (В×Ш×Г):

142×596×547 мм

Цена	VS60 144	
Черное стекло	<b>VS60144g</b>	3805 Евро
Сталь	<b>VS60144c</b>	3975 Евро



#### Вакууматор 60 144

##### Аксессуары

##### Вакууматор 60 144

- 50 вакуумных пакетов 180×280 мм  
(1012506) 84 Евро
- 50 вакуумных пакетов 240×350 мм  
(1012507) 97 Евро



#### Выдвижной ящик 144

##### Основные характеристики

- Стабильное выдвижение на телескопических направляющих
- Система открывания push-pull

#### Выдвижной ящик 76

##### Основные характеристики

- Стабильное выдвижение на телескопических направляющих
- Система открывания push-pull

Наличие прибора уточнять у дилера.

Размер прибора (В×Ш×Г):

142×596×547 мм

Цена	SYS 60 144	
Черное стекло	<b>SYS 60/144</b>	927 Евро
Сталь	<b>SYSM 60/144-c</b>	1025 Евро

Размер прибора (В×Ш×Г):

74×596×560 мм

Цена	SYS 76	
Черное стекло	<b>SYS 60/76</b>	495 Евро
Сталь	<b>SYS 60/76-c</b>	495 Евро



### Подогреватель для посуды 60 283

#### Основные характеристики

- Вместимость: базовый комплект посуды на 20 человек или 40 тарелок (Ø 27 см)
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев с радиальным тепловентилятором для предварительного разогрева глиняной посуды
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30–80 °C
- Система открывания push-pull

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

281 × 596 × 547 мм

Цена		WS 60 283
Черное стекло	<b>WS60283</b>	1835 Евро
Сталь	<b>WS60283c</b>	1927 Евро



### Подогреватель для посуды 60 162

#### Основные характеристики

- Вместимость: базовый комплект посуды на 10 человек или 20 тарелок (Ø 27 см)
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев с радиальным тепловентилятором для предварительного разогрева глиняной посуды
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30–80 °C
- Система открывания push-pull

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

160 × 596 × 547 мм

Цена		WS 60 162
Черное стекло	<b>WS60162</b>	1605 Евро
Сталь	<b>WS60162c</b>	1695 Евро



### Подогреватель для посуды 60 220

#### Основные характеристики

- Вместимость: базовый комплект посуды на 15 человек или 30 тарелок (Ø 27 см)
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев с радиальным тепловентилятором для предварительного разогрева глиняной посуды
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30–80 °C
- Система открывания push-pull

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

218 × 596 × 547 мм

Цена		WS 60 220
Черное стекло	<b>WS60220</b>	1759 Евро
Сталь	<b>WS60220c</b>	1865 Евро



### Подогреватель для посуды 60 144

#### Основные характеристики

- Вместимость: базовый комплект посуды на 6 человек или 14 тарелок (Ø 27 см)
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев с радиальным тепловентилятором для предварительного разогрева глиняной посуды
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30–80 °C
- Система открывания push-pull

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

142 × 596 × 547 мм

Цена		WS 60 144
Черное стекло	<b>WS60144</b>	1445 Евро
Сталь	<b>WS60144c</b>	1635 Евро



### Подогреватель для посуды 283

#### FutureLine-Design

##### Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- Электронный регулятор температуры
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур: 30–80 °C

##### Размер прибора :

высота 28,3 см, с ручкой и системой SoftClose  
Вместимость: 40 тарелок Ø 27 см

##### Цена

Черное стекло **WS 60/283** 1 145 Евро

**Наличие прибора уточнять у дилера.**



### Подогреватель для посуды 220

#### FutureLine-Design

##### Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- Электронный регулятор температуры
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур: 30–80 °C

##### Размер прибора :

высота 22,0 см, с ручкой и системой SoftClose  
Вместимость: 30 тарелок Ø 27 см

##### Цена

Черное стекло **WS 60/220** 1075 Евро  
Сталь **WS 60/220-с** 1 145 Евро

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

### Подогреватель для посуды 162

#### FutureLine-Design

##### Основные характеристики

- Возможность использования всей площади ящика, благодаря телескопическим направляющим
- Внутреннее пространство: высококачественная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- Электронный регулятор температуры
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур: 30–80 °C

##### Размер прибора :

высота 16,2 см, с ручкой и системой SoftClose  
Вместимость: 20 тарелок Ø 27 см

##### Цена

Черное стекло **WS 60/162** 985 Евро

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

# Микроволновые печи



## НАДЕЖНЫЙ И РАЗНОСТОРОННИЙ КОМПАЬОН В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ

Выпечка хлеба, приготовление чизкейка, разморозка – микроволновые печи V-ZUG могут использоваться для приготовления самых разнообразных блюд без использования жира или соли, что позволяет сохранить в продуктах витамины. Откройте для себя широкий спектр практичных функций и программ микроволновых печей V-ZUG.

**Кнопка «Избранное»: выбор любимой программы одним нажатием кнопки**

Эта функция используется для хранения Ваших любимых программ, чтобы быстро и легко получать к ним доступ.

**Конвекция: приготовьте превосходный гратен в два раза быстрее**

В режиме «Конвекция» ваша микроволновая печь быстро и легко приготовит хлеб или выпечку. Этот комбинированный режим позволяет готовить другие блюда в два раза быстрее, чем в обычном духовом шкафу.

**Режим CombiCrunch: золотистая, хрустящая корочка**

Данный режим сочетает использование микроволн и гриля. Благодаря режиму CombiCrunch Ваша пицца или пирог покрывается сверху золотистой корочкой, а его основа становится хрустящей.

**Система автоматического программирования AutomaticPlus**

Наличие 31 автоматической программы приготовления позволит Вам достичь идеального результата буквально за минуту: от разморозки продуктов при помощи функции PerfectDefrost до разогрева блюда, выпечки хрустящих хлебцев, приготовления, жарения, растапливания и оттаивания.

**Автоматический разогрев: быстро и просто**

Предлагаем Вам эксклюзивную линейку микроволновых печей с автоматическим разогревом готовых блюд: теперь вам не нужно настраивать режим, температуру и время, а нужно всего лишь нажать одну кнопку!



## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

	Miwell-Combi XSL 60	Miwell HSL 60
Страница каталога	60	60

### Исполнение

Встраивание в колонну	✓	✓
Встраивание в мебель		
Сталь	✓	✓
Черное стекло	✓	✓
Черный		
Подсветка	✓	✓
Объем рабочей камеры, л	40	31
Максимальная мощность микроволн, Ватт	900	1000
Гриль, Ватт	1600	800
Диаметр вращающейся тарелки, см	40	32.5

### Эксклюзивные особенности от V-ZUG

Количество ступеней мощности микроволн	18	20
Трехмерное распределение микроволн	✓	✓
Продолжительность приготовления	✓	✓
Программируемое время отключения	✓	✓

### Использование

Микроволны	✓	✓
Гриль	✓	✓
Режим CombiCrunch	✓	✓
Конвекция	✓	
Гриль и конвекция	✓	
Быстрый нагрев	✓	
Избранное	✓	✓
Режим бережного размораживания PerfectDefrost	✓	✓
Система AutomaticPlus	✓	✓
Система AutomaticPlus с сенсором	✓	
Автоматический разогрев	✓	

### Управление и дисплей

Полностью электронное управление	✓	✓
Сенсорные кнопки	✓	✓
Электронный таймер	✓	✓
Графический дисплей 11 языков	✓	✓
Цифровой дисплей		
Гладкая поверхность рабочей камеры без выступов	✓	✓














### Miwell-Combi XSL 60

Микроволновая печь, которая благодаря встроенному режиму конвекции и грилю может использоваться как небольшой духовой шкаф.

Объем камеры: 40 л, нержавеющая сталь

#### Режимы работы

-  Микроволны
-  Конвекция
-  Гриль
-  Гриль/конвекция
-  Режим CombiCrunch
-  Избранное
-  Система AutomaticPlus
-  Режим Defrost
-  Automatic regeneration
-  Быстрый нагрев
-  Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей










### Miwell HSL 60

Эта мощная, роскошная модель может использоваться практически для любого случая

Объем камеры: 31 л, нержавеющая сталь

#### Режимы работы и функции

-  Микроволны
-  Гриль
-  Режим CombiCrunch
-  Избранное
-  Система AutomaticPlus
-  Режим Defrost
-  Языки

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

454 × 596 × 567 мм

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

378 × 596 × 470 мм

Цена		MWC XSL 60
Черное стекло	<b>MWCXSLZ60g</b>	3605 Евро
Сталь	<b>MWCXSLZ60c</b>	3757 Евро











Цена		MW HSL 60
Черное стекло	<b>MWHSLZ60g</b>	1995 Евро
Сталь	<b>MWHSLZ60c</b>	2095 Евро



### **Miwell-Combi SL**

Объем камеры: 31 л, высококачественная сталь

#### **Режимы работы и функции**

-  Подсветка
-  Микроволны
-  Инверторная технология
-  Конвекция
-  Гриль
-  Режим CombiCrunch
-  Система Power&Favourite
-  Система автоматического программирования AutomaticPlus
-  Режим бережного размораживания PerfectDefrost
-  Таймер

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

**Размер прибора (В×Ш×Г):**  
378×596×516 мм

#### **Цена**

Черное стекло **MWC-SL/60** 1595 Евро

# Кофемашины



## СТИЛЬНЫЙ ДИЗАЙН ДЛЯ НАСЛАЖДЕНИЯ ЧИСТЫМ ВКУСОМ КОФЕ

Кофемашина V-ZUG – идеальное устройство как для любителей кофе, так и для непрофессионального бариста. Вы с легкостью приготовите свой любимый кофе и сможете насладиться идеальным, как из кофейни, вкусом у себя дома.

### **Великолепная кофемашина сделает Вашу кухню еще более стильной**

Искусство варки кофе начинается с подбора правильных зерен, идеальной обжарки и приготовления смеси из нескольких сортов на Ваш вкус. Полностью автоматические кофемашины V-ZUG – это идеальное решение как для любителя кофе, так и для начинающего бариста: рациональная система с двумя ручками позволяет выбрать между молотым кофе и кофе из свежих зерен. Кроме того, Вы можете настроить и крупность помола, а также предварительно запрограммировать объем и температуру обработки зерен и варки напитка. Пять заранее задаваемых степеней крепости кофе – от очень мягкого до экстра-крепкого – позволят насладиться именно Вашим любимым вкусом. Вы сможете приготовить любой тип кофе буквально одним нажатием кнопки. Встроенный капучинатор поможет Вам приготовить идеальную пену для капучино, латте макиато, латте или просто чашку горячего молока с шапкой пушистой

пены сверху. Кофемашина не просто варит первоклассный кофе, она восхищает своим стильным дизайном, который будет прекрасно сочетаться с паровым или духовым шкафом или микроволновой печью V-ZUG.

### **Простота использования и обслуживания**












Понятные символы позволяют управлять всеми функциями кофемашины интуитивно. Приготовление напитка происходит в автоматическом режиме, при этом на дисплей выводится информация о происходящем процессе и полезные подсказки, например, «Добавить воды» или «Произвести удаление известкового налета». Встроенный капучинатор очищается одним нажатием кнопки, а емкость для молока можно снять и поставить в холодильник или вымыть в посудомоечной машине. Встроенная сферическая мельница работает практически бесшумно и обеспечивает свежемолотый кофе в любое время суток.



### Supremo XSL 60

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

#### Режим работы и функции

-  Крепость (5 уровней)
-  Размер чашки (3 уровня)
-  1 чашка
-  2 чашки
-  Горячая вода
-  Капучино
-  Латте Макиато
-  Латте
-  Невероятно тихо
-  Сенсорная панель управления
-  Языки

- Регулируемая по высоте форсунка (80-110 мм)
- Настройка помола зерен (13 ступеней)
- Встроенная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета (декальцинация)

#### Вместимость

Емкость для воды: 1.8 л  
Контейнер для зерен: 200 гр  
Контейнер для кофейной гущи: 14 порций

#### Аксессуары (идут в комплекте)

- Капучинатор: 0,75 л
- Средство для удаления известкового налета

#### Энергопотребление



#### Размер прибора (В × Ш × Г):

454 × 596 × 412 мм












Цена		CCS XSL 60
Черное стекло	<b>CCSXSL60</b>	4519 Евро
Сталь	<b>CCSXSL60c</b>	4585 Евро



### Supremo HSL 60

Дизайн и компактные размеры кофемашины будут идеально сочетаться с другими небольшими приборами V-ZUG.

#### Режим работы и функции

-  Крепость (5 уровней)
-  Размер чашки (3 уровня)
-  1 чашка
-  2 чашки
-  Горячая вода
-  Капучино
-  Латте Макиато
-  Латте
-  Невероятно тихо
-  Сенсорная панель управления
-  Языки

- Регулируемая по высоте форсунка (80-110 мм)
- Настройка помола зерен (13 ступеней)
- Встроенная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета (декальцинация)

#### Вместимость

Емкость для воды: 1.8 л  
Контейнер для зерен: 200 гр  
Контейнер для кофейной гущи: 14 порций

#### Аксессуары (идут в комплекте)

- Капучинатор: 0,75 л
- Средство для удаления известкового налета

#### Энергопотребление



#### Размер прибора (В × Ш × Г):

378 × 596 × 412 мм












Цена		CCS HSL 60
Черное стекло	<b>CCSHSL60</b>	4317 Евро
Сталь	<b>CCSHSL60c</b>	4455 Евро





## Supremo XSL

### Режим работы и функции

-  Выбор крепости
-  Выбор размера чашки
-  Одна чашка
-  Две чашки
-  Горячая вода
-  Меню
-  Капучино
-  Латте Макиато
-  Латте
-  Удивительно тихо
-  Текстовый дисплей

- Регулируемая по высоте форсунка (80-110 мм)
- Индивидуальная настройка помола кофе (7 ступеней)
- Автоматическая программа удаления известкового налета (декальцинация)

### Вместимость

Емкость для воды: 1.8 л  
 Контейнер для зерен: 200 гр  
 Контейнер для кофейной гущи: 14 порций

Наличие прибора уточнять у дилера.

### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
 454 × 596 × 398 мм












### Цена

Сталь **CCS-XSL/60-с** 2995 Евро



## Supremo SL

### Режим работы и функции

-  Выбор крепости
-  Выбор размера чашки
-  Одна чашка
-  Две чашки
-  Горячая вода
-  Меню
-  Капучино
-  Латте Макиато
-  Латте
-  Удивительно тихо
-  Текстовый дисплей

- Регулируемая по высоте форсунка (80-110 мм)
- Индивидуальная настройка помола кофе (7 ступеней)
- Автоматическая программа удаления известкового налета (декальцинация)

### Вместимость

Емкость для воды: 1.8 л  
 Контейнер для зерен: 200 гр  
 Контейнер для кофейной гущи: 14 порций

Наличие прибора уточнять у дилера.

### Энергопотребление



Размер прибора (В × Ш × Г):  
 378 × 596 × 398 мм

### Цена

Сталь **CCS-SL/60-с** 2985 Евро



**Supremo XSL**

FutureLine-Design

#### Практическое применение

- Эспрессо
- Лунго
- Капучино
- Латте Макиато
- Отдельная подача воды для приготовления чая

#### Специальные возможности

- Отдельный вспениватель молока позволяет получить максимум удовольствия от приготовления Капучино
- Программа промывки, очистки и удаления известкового налета
- Емкость для подачи чистой воды
- Съёмный заварочный узел
- Съёмная трубочка для розлива кофе

#### Особенности модели

- Программа AromaControl компании V-ZUG
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-155 мм)
- Программируемый уровень крепости кофе
- Программируемая температура заваривания, длительности предварительного заваривания и количества молотого кофе
- Керамическая кофемолка, обеспечивающая высокую точность помола
- Текстовый дисплей
- Удобное сенсорное управление
- Режим ожидания
- 2 высокопроизводительных насоса 15 Бар

#### Цена

Черное стекло **CCS-SL (H5.3025)** 1995 Евро  
Сталь **CCS-SL-c (H5.3026)** 1995 Евро



**Supremo SL**

FutureLine-Design

#### Практическое применение

- Эспрессо
- Лунго
- Капучино
- Латте Макиато
- Отдельная подача воды для приготовления чая

#### Специальные возможности

- Отдельный вспениватель молока позволяет получить максимум удовольствия от приготовленного Капучино
- Программа промывки, очистки и удаления известкового налета
- Емкость для подачи чистой воды
- Съёмный заварочный узел
- Съёмная трубочка для розлива кофе

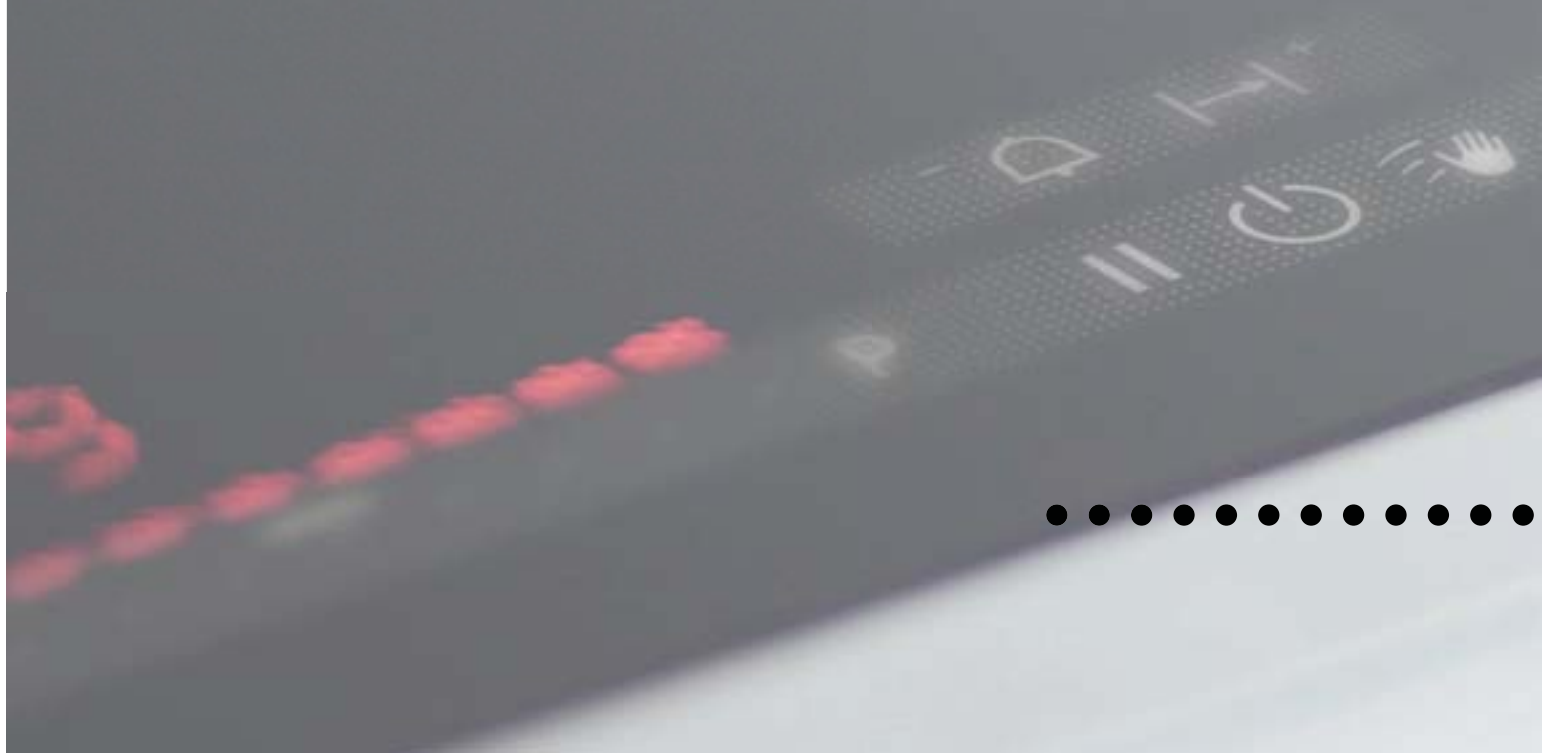
#### Особенности модели

- Программа AromaControl компании V-ZUG
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-155 мм)
- Программируемый уровень крепости кофе
- Программируемая температура заваривания, длительности предварительного заваривания и количества молотого кофе
- Керамическая кофемолка, обеспечивающая высокую точность помола
- Текстовый дисплей
- Удобное сенсорное управление
- Режим ожидания
- 2 высокопроизводительных насоса 15 Бар

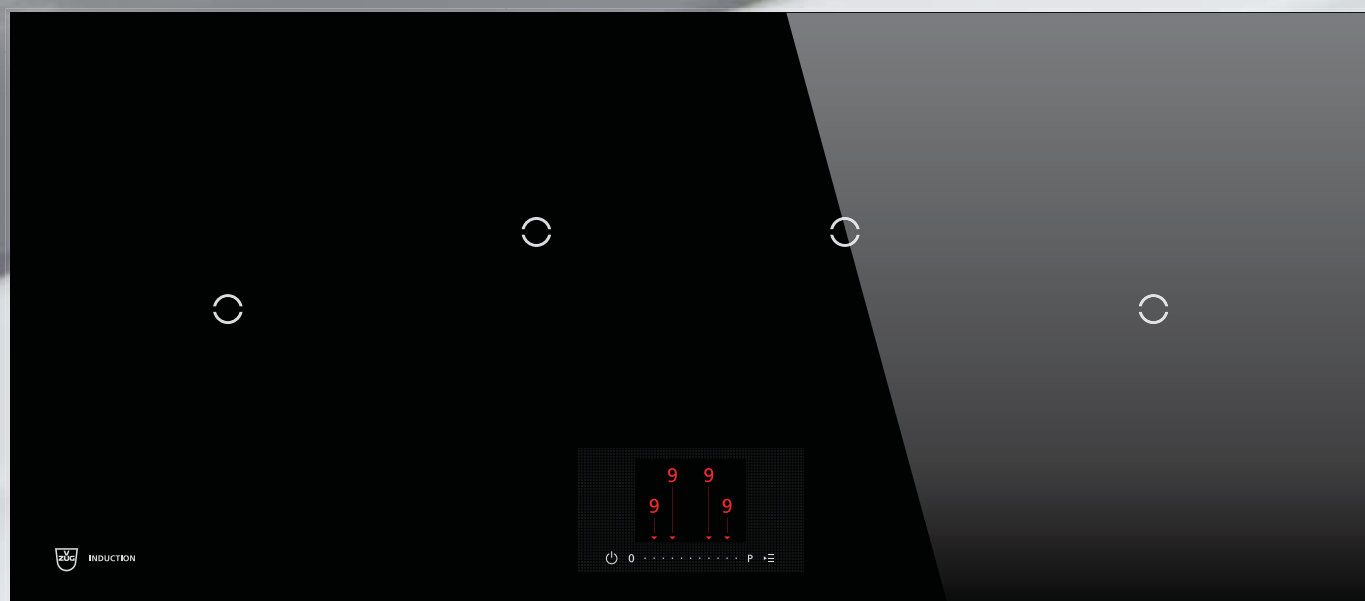
#### Цена

Сталь **CCS-SL-c (H5.2884)** 1995 Евро

# Варочные панели



Дополнительная функция **PowerPlus** предназначена для больших кастрюль, что позволит Вам быстро вскипятить воду для спагетти, а сэкономленное время уделить наслаждению вкусом Вашего блюда.



Варочные панели **MaxiFlex** определяют размер посуды автоматически. Таким образом, Вы сами выбираете, куда поставить кастрюлю. А благодаря функции Bridge, объединяющей разные варочные зоны в одну большую, Вы можете использовать и кастрюли крупных размеров.

ПЕРЕДОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ И ПРОВЕРЕННЫЕ  
ГОДАМИ РЕШЕНИЯ: ПОЛУЧИТЕ НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ  
НАСЛАЖДЕНИЕ ЕЩЕ ДО НАЧАЛА УЖИНА



## НОВЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ И ПОПУЛЯРНЫЙ ДИЗАЙН НА ЛЮБОЙ ВКУС

V-ZUG представляет три типа варочных поверхностей: индукционные варочные панели для современного образа жизни; электрические варочные панели Toptronic для приготовления в стеклянной посуде; газовые варочные панели, оборудованные ультрасовременной системой управления при помощи слайдеров. Выбор варочной панели зависит только от Вас и Вашего вкуса.

### **Индукция: сверхсовременная, безопасная и энергосберегающая технология**

Если Вы сделали выбор в пользу индукционной варочной панели, то Вам предстоит насладиться работой с самой новейшей технологией нагрева. И тому есть множество причин:

- **Скорость:** в основе индукции лежит использование электромагнитного переменного поля, которое передает энергию непосредственно на дно кастрюли, где она преобразуется в тепло. Благодаря быстрой реакции отдельные ингредиенты и целые блюда будут готовы в рекордно короткое время!
- **Энергоэффективность:** Вы можете вскипятить литр воды приблизительно за 2 минуты. По сравнению с обычной варочной панелью, вы сэкономите до 30% электроэнергии. Кроме того, когда Вы снимаете с панели кастрюлю, она автоматически отключается.

- **Скорость и простота очистки:** ввиду того, что тепло генерируется только на дне посуды, стекло вокруг зоны готовки остается относительно холодным. Благодаря этому кусочки пищи не будут пригорать к поверхности панели: все, что нужно для поддержания чистоты – это быстро протереть поверхность влажной тряпкой.
- **Гибкость:** особняком стоят варочные панели с технологией MaxiFlex. На этих панелях Вы можете использовать кастрюли и сковородки практически любого размера и формы на любой зоне готовки. Система определяет размер дна посуды и автоматически настраивает зону приготовления. Таким образом, Вы можете проявлять гибкость и самостоятельно определять местоположение посуды того или иного размера.





### **Индукционные варочные панели на любой случай**

С новой индукционной варочной панелью V-ZUG Wok Вы будете готовить быстро и эффективно. Технология индукции также используется в панели Terraп Yaki, которая идеально подходит для жарения мяса и рыбы без использования жира или масла или для приготовления овощей. Если Вы любите готовить разнообразные и необычные блюда, словно шеф-повар известного ресторана, то мы подготовили для Вас идеальный набор: сковорода вок, технология Terraп Yaki и индукционная варочная панель GK26TIMS.2F.

### **Tortronic: варочные панели с проверенной годами технологией и управлением**

Помимо индукционных варочных панелей V-ZUG предлагает и широкий выбор традиционных панелей: в линейку Tortronic входят автоматические варочные панели с легким в уходе стеклокерамическим покрытием. Варочные панели Tortronic производятся в различных дизайнах, что позволяет им органически влиться практически в любой интерьер.

### **Проверенные годами методы приготовления пищи и современная технология управления при помощи слайдеров**

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

V-ZUG – первая компания, которая стала выпускать новые газовые варочные панели с суперсовременной системой управления мультислайдерами – простое, непосредственное и эргономичное решение для управления разными зонами готовки.

Особое внимание инженеры компании уделили вопросу безопасности: все газовые варочные панели оснащены несколькими механизмами безопасности, чтобы Вы могли без страха готовить на газу. Все наши газовые варочные панели автономны, то есть никаких дополнительных устройств Вам не потребуется.

Помимо прочего, газовые варочные панели V-ZUG оснащены такими инновационными функциями, как:

- функция растапливания «Melt» поддерживает температуру 40-60 °С путем автоматического регулирования горелок. Идеально подходит для растапливания сливочного масла, желатина, соусов и шоколада;
- функция подогрева «Keep warm» поддерживает температуру около 65 °С;
- функция медленного кипения «Simmer» поддерживает температуру от 70 до 90 °С, чтобы избежать переваривания блюда.



## ИНТУИТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ: ПОЛУЧИТЕ ЕЩЕ БОЛЬШЕ РАДОСТИ ОТ ГОТОВКИ

---

Для индукционных варочных панелей и панелей Toptronic мы разработали простую и интуитивно понятную концепцию управления, которая теперь доступна и на газовых варочных поверхностях. Поэтому теперь Вы можете расслабиться и уделить больше внимания своим кулинарным навыкам.



Управление «Slider»



Управление «Multi-slider»

#### **Роскошная опция: многоязыковой графический дисплей**

Благодаря новому дизайну варочных панелей V-ZUG с графическим дисплеем и слайдерным управлением, находить необходимые функции стало проще и быстрее. Четкий и привлекательный графический дисплей выдает информацию в доступном виде, поэтому Вы теперь всегда будете знать, что происходит на варочной панели. Вы можете выбрать немецкий, английский, французский или итальянский язык. Такой современный графический дисплей имеется на множестве моделей наших варочных панелей.

#### **Практичная, высококлассная функция: управление «slider» и «multi-slider»**

Мы адаптировали систему управления варочными панелями, чтобы в полной мере удовлетворить потребности современных пользователей. Вы можете регулировать степень нагрева так же быстро и легко, как управлять Вашим смартфоном при помощи сенсорного

дисплея. Вашему вниманию представляется широкий ассортимент варочных панелей с одиночным и мультислайдерным управлением. Однако, все разнообразие устройств объединяет одно – простое и интуитивно понятное управление. В мультислайдерной системе управления для каждой зоны варки имеется отдельный слайдер, в то время как система одиночного слайдера основана на косвенном управлении: сначала Вы выбираете зону приготовления, а затем при помощи слайдера настраиваете уровень нагрева. Благодаря особой кнопке защиты от случайного нажатия Вы можете очищать панель управления непосредственно в процессе приготовления. Все индукционные и электрические варочные панели оборудованы одиночной или мультислайдерной системой управления. Новые газовые варочные панели имеют мультислайдерную систему управления.



Исполнение без рамки, варочная панель встраивается на одном уровне со столешницей



Исполнение Facette



Классический дизайн хромированной стальной рамки с закругленными углами

## ДИЗАЙН И УСТАНОВКА – ИДЕАЛЬНОЕ ВСТРАИВАНИЕ В ЛЮБУЮ КУХНЮ

Помимо широкого ассортимента типов варочных панелей, V-ZUG предлагает Вам разнообразный дизайн и варианты установки приборов. Обеспечивая максимальную гибкость решений, мы гарантируем, что наши варочные панели идеально дополняют дизайн любой кухни.

### **Встраивание вровень со столешницей или выбор одной из двух рамок**

Вы можете выбрать один из вариантов установки Вашей варочной панели: без рамки, вровень со столешницей, либо оформление в одну из двух рамок. Исполнение без рамки подразумевает, что варочная панель практически не возвы-

шается над поверхностью столешницы, что придает кухне более элегантный вид. С другой стороны, наши элегантные рамки – стеклянная рамка со скошенными краями или классическая хромированная стальная – придают варочной панели более эффектный вид. Все эти опции отличаются простотой установки и подойдут к разнообразным конфигурациям кухни.

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

	GK16TWS.1F	GK16TWS.1F Wok	GK26TWS.2F	GK26TWS.1F	GK46TWS	GK56TWS	GK46TWS	GK46TWS	GK46TWS	GK26TWS	GK46TWSF	GK37TWS
Страница каталога	74	74	75	75	76	76	76	77	77	78	78	78
<b>Исполнение</b>												
Стальная рамка					✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Без рамки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Со скошенными краями (Facette)					✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
<b>Использование</b>												
Количество зон приготовления	2	1	2	2	4	5	4	4	4	2	4	3
Количество зон приготовления с системой PowerPlus		1	2		4	5	4	4	4	2	4	3
Функция объединения варочных зон	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Зона приготовления для утятниц											✓	
<b>Управление/Уход</b>												
Управление «Multi-slider» / прямой выбор	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	
Управление «Slider»												✓
Графический дисплей					✓		✓					
Таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматическое отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция паузы		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматика закипания			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Контроль приготовления риса												
Контроль приготовления												
Контроль температуры												
Функция медленного кипячения		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Кнопка защиты от случайного нажатия	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Большое пространство между зонами приготовления			✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Режим поддержания температуры готового блюда	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Быстрый розогрев	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓















## GK16TIYS.1F

Teppan Yaki

### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  Пакет функций безопасности
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Звуковой таймер
-  Идеально для мяса
-  Идеально для овощей
-  Идеально для рыбы
-  Объединение зон приготовления
-  Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
-  Размер панели

Максимальная мощность: 2 x 1400 ватт  
7 ступеней нагрева (70–240 °C)

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
56,1 × 384 × 501 мм/R5

### Цена

Teppan Yaki

Без рамки

**GK16TIYSF**

2875 Евро












В комплекте: 2 лопатки, 1 защитное покрытие



## GK16TIWS.1F

Wok

### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  9 ступеней нагрева
-  Пакет функций безопасности
-  Система PowerPlus для всех зон приготовления
-  Функция паузы
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Звуковой таймер
-  Защита от случайного нажатия
-  Функция растапливания
-  Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
-  Размер панели

Максимальная мощность с системой  
PowerPlus: 3000 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
128,5 × 384 × 501 мм/R5

### Цена

Wok

Без рамки

**GK16TIWSF**

3465 Евро

В комплекте: сковорода Wok

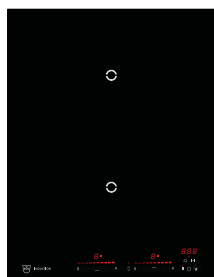
## Все варочные панели в исполнении «без рамки»

### Аксессуары

– Соединительная планка для установки 2-х панелей  
(**H63789**)

219 Евро
















Наличие прибора уточнять у дилера.



**GK26TIMS.2F**

GK26

#### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  9 ступеней нагрева
-  Пакет функций безопасности
-  Система PowerPlus для всех зон приготовления
-  Функция паузы
-  Режим поддержания температуры готового блюда
-  Автоматика закипания
-  Звуковой таймер
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Защита от случайного нажатия
-  Объединение зон приготовления
-  Функция растапливания
-  Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
-  Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
-  Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2 x 3700 ватт

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

50 × 384 × 501 мм/R5

#### Цена

Без рамки

**GK26TIMS.2F**











1835 Евро



**GK26TIYS.1F**

Teppan Yaki

#### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  Пакет функций безопасности
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Звуковой таймер
-  Идеально для мяса
-  Идеально для овощей
-  Идеально для рыбы
-  Объединение зон приготовления
-  Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
-  Размер панели

Максимальная мощность: 2 x 2800 ватт  
7 ступеней нагрева (70–240 °C)

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

56,1 × 571 × 501 мм/R5

#### Цена

Без рамки

**GK26TIY1F**

Teppan Yaki

6177 Евро

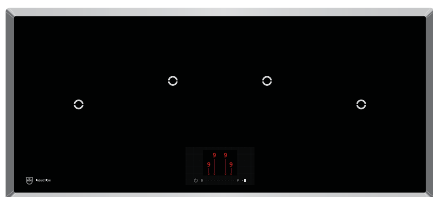
В комплекте: 2 лопатки, 1 защитное покрытие

#### Все варочные панели в исполнении «без рамки»

#### Аксессуары

- Соединительная планка для установки 2-х панелей (H63789)

219 Евро



### GK46TIMPSC

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- Графический дисплей (4 языка)
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Объединение зон приготовления
- Функция растапливания
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 4 x 3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
48 × 910 × 410 мм

#### Цена

Стальная рамка

**GK46TIMPSC** 3895 Евро

### GK46TIMPSF

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 880 × 380 мм

#### Цена

Без рамки

**GK46TIMPSF** 3779 Евро

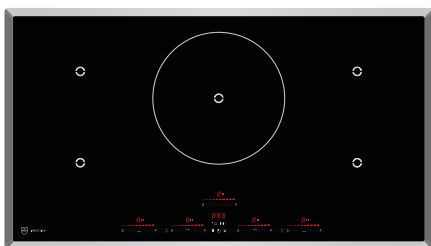
### GK46TIMPS

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 880 × 380 мм

#### Цена

Facette

**GK46TIMPS** 3895 Евро



### GK56TIMSC

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Объединение зон приготовления
- Функция растапливания
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 5 x 3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
51,3 × 910 × 514 мм

#### Цена

Стальная рамка

**GK56TIMSC** 3765 Евро

### GK56TIMS.1F

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 897 × 501 мм/R5

#### Цена

Без рамки

**GK56TIMSF** 3667 Евро

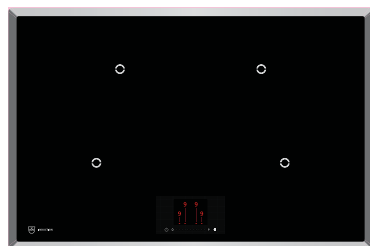
### GK56TIMS

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
49,3 × 910 × 514 мм/R5

#### Цена

Facette

**GK56TIMS** 3835 Евро



### GK46TIMASC

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- Графический дисплей (4 языка)
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Объединение зон приготовления
- Функция растапливания
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 4 x 3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
48 × 774 × 514 мм

#### Цена

Стальная рамка

**GK46TIMASC** 3895 Евро

### GK46TIMASF

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 761 × 501 мм/R5

#### Цена

Без рамки

**GK46TIMASF** 3779 Евро

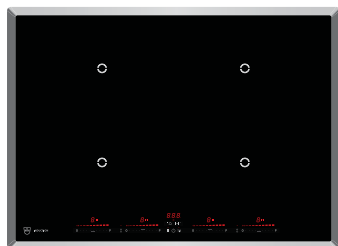
### GK46TIMAS

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 761 × 501 мм/R5

#### Цена

Facette

**GK46TIMAS** 3895 Евро



#### GK46TIMXSC

##### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Объединение зон приготовления
- Функция растапливания
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 4 x 3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
48 × 704 × 514 мм

##### Цена

Стальная рамка

**GK46TIMXSC** 3795 Евро

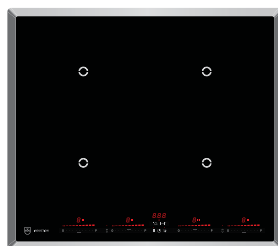
#### GK46TIMXSF

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 691 × 501 мм/R5

##### Цена

Без рамки

**GK46TIMXSF** 3695 Евро



#### GK46TIMSC

##### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Объединение зон приготовления
- Функция растапливания
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 4 x 3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
48 × 584 × 514 мм

##### Цена

Стальная рамка

**GK46TIMSC** 2695 Евро

#### GK46TIMS.1F

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 571 × 501 мм/R5

##### Цена

Без рамки

**GK46TIMSF** 3145 Евро

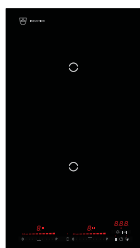
#### GK46TIMS

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
45.7 × 584 × 514 мм

##### Цена

Facette

**GK46TIMS** 3285 Евро



## GK26TIMS

### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Объединение зон приготовления
- Функция растапливания
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2 x 3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
45,7 × 289 × 514 мм

### Цена

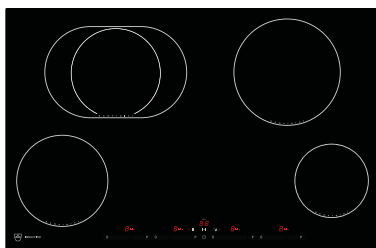
Facette <b>GK26TIMS</b>	1695 Евро
----------------------------	-----------

## GK26TIMS.1F

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 281 × 501 мм/R5

### Цена

Без рамки <b>GK26TIMSF</b>	1665 Евро
-------------------------------	-----------



## GK46TIABSF

### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 2200/3000/3700/3700 ватт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 761 × 501 мм/R5

### Цена

Без рамки <b>GK46TIABSF</b>	2245 Евро
--------------------------------	-----------

## GK46TIABSC

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
48 × 774 × 514 мм

### Цена

Стальная рамка <b>GK46TIABSC</b>	2245 Евро
-------------------------------------	-----------

## GK46TIABS

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
45,7 × 774 × 514 мм

### Цена

Facette <b>GK46TIABS</b>	2245 Евро
-----------------------------	-----------



## GK37TIMSC

### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Функция медленного кипячения
- Распознавание диаметра дна посуды (10–22 см)
- Размер панели

Максимальная мощность с системой PowerPlus: 3700 Ватт – ближняя/ 2 x 3700 – дальние

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 571 × 501 мм/R5

### Цена

Стальная рамка <b>GK37TIMSC</b>	2647 Евро
------------------------------------	-----------

## GK37TIMSF

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 744 × 414 мм

### Цена

Без рамки <b>GK37TIMSF</b>	2615 Евро
-------------------------------	-----------

## GK37TIMS

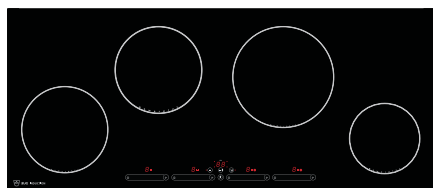
**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
50 × 744 × 414 мм

### Цена

Facette <b>GK37TIMS</b>	1995 Евро
----------------------------	-----------

Наличие приборов уточнять у дилера.





#### GK46TIPS

##### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Дизайн: черный цвет

##### Производительность зон приготовления

- Первая слева: 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Вторая слева: 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Третья слева: 2,3 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Четвертая слева: 1,4 кВт, PowerPlus 2,2 кВт

**Размер прибора** (В × Ш × Г):

45,7 × 910 × 410 мм

##### Цена

Facette

**GK46TIPS** 2495 Евро

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

#### GK46TIPSF

**Размер прибора** (В × Ш × Г):

50 × 880 × 380 мм

##### Цена

Без рамки

**GK46TIPSF** 2395 Евро

**Наличие прибора уточнять у дилера.**



#### GK46TASC

##### Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 2 зоны приготовления - Ø 18 см
- 1 зона приготовления - Ø 14,5 см
- 1 зона приготовления - Ø 21 см

##### Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление «Slider»
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности

##### Цена

Стальная рамка

**GK46TASC** 1995 Евро

Без рамки

**GK46TASF** 1995 Евро

**Наличие приборов уточнять у дилера.**



#### GK36TIC

##### Основные характеристики

- Варочная панель, ширина 58 см
- 3 зоны приготовления (14,5 см, 21 см, 25 см)

##### Особенности модели

- Автоматика закипания
- Ступенчатая регулировка мощности
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

##### Цена

Стальная рамка

**GK36TIC** 1995 Евро

Facette

**GK36TI** 1695 Евро

**Наличие приборов уточнять у дилера.**



GK36TIPS

Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Дизайн: черный цвет

Производительность зон приготовления

- Левая: 2,3 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Центральная: 1,4 кВт, PowerPlus 2,2 кВт
- Правая (маленькая зона приготовления): 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Правая (большая зона приготовления): 3,0 кВт, PowerPlus 5,5 кВт

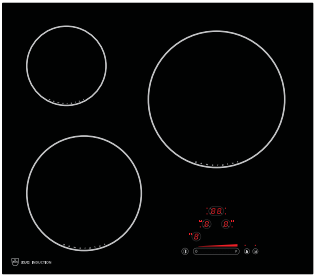
Размер прибора (В × Ш × Г):

45,7 × 774 × 444 мм

Цена

Facette	
GK36TIPS	2445 Евро

Наличие прибора уточнять у дилера.



GK36TISC

Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Пакет функций безопасности
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Функция паузы
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Защита от случайного нажатия
- Дизайн: черный цвет

Производительность зон приготовления

- Дальняя левая: 1,4 кВт, PowerPlus 2,2 кВт
- Ближняя левая: 2,3 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Дальняя правая: 2,3 кВт, PowerPlus 3,7 кВт

Размер прибора (В × Ш × Г):

48 × 584 × 514 мм

Цена

Стальная рамка	
GK36TISC	1895 Евро

Наличие прибора уточнять у дилера.



GK26TIF

FutureLine Design

Основные характеристики

- Панорамная варочная панель, ширина 29 см
- 1 зона приготовления - Ø 14,5 см
- 1 зона приготовления - Ø 21 см

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности

Цена

Без рамки	
GK26TIF	1296 Евро

Наличие прибора уточнять у дилера.

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ TOPTRONIC

	GK45TFS	GK45TAS	GK45TBS
Страница каталога	82	82	83

### Исполнение

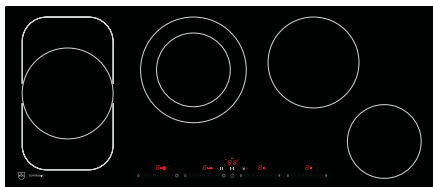
Стальная рамка	✓	✓	✓
Без рамки	✓	✓	✓
Со скошенными краями (Facette)	✓	✓	✓

### Использование

Количество зон приготовления	4	4	4
Количество зон приготовления с системой PowerTronic			
Количество двухконтурных зон	1	1	1
Зона приготовления для утятниц	1	1	1











### Управление/Уход

Управление «Slider»	✓	✓	✓
Таймер	✓	✓	✓
Автоматическое отключение	✓	✓	✓
Функция паузы	✓	✓	✓
Автоматика закипания	✓	✓	✓
Кнопка защиты от случайного нажатия	✓	✓	✓
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓
Большое пространство между зонами приготовления	✓	✓	✓
Защита от детей	✓	✓	✓



## GK45TEPSC

### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  9 ступеней нагрева
-  Пакет функций безопасности
-  Функция паузы
-  Автоматика закипания
-  Звуковой таймер
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Защита от случайного нажатия
-  Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
-  Размер панели

2 варианта оформления с разными радиусами (R14 для стеклянных тарелок)

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
44,5 × 880 × 380 мм

### Цена

Стальная рамка

**GK45TEPSC** 1995 Евро

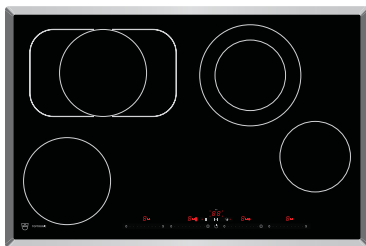
## GK45TEPSF

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
43,5 × 761 × 501 мм/R5

### Цена











Без рамки

**GK45TEPSF** 1995 Евро



## GK45TEASC

### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  9 ступеней нагрева
-  Пакет функций безопасности
-  Функция паузы
-  Автоматика закипания
-  Звуковой таймер
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Защита от случайного нажатия
-  Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
-  Размер панели

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
41,5 × 774 × 514 мм

### Цена

Стальная рамка

**GK45TEASC** 1995 Евро

## GK45TEAS.1F

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
43,5 × 761 × 501 мм/R5

### Цена

Без рамки

**GK45TEASF** 1995 Евро

## GK45TEAS

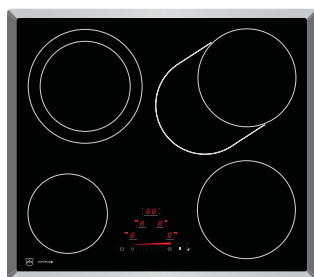
Модифицируется в соответствии с установленным оборудованием

**Размер прибора** (В × Ш × Г):  
40,5 × 790 × 545 мм

### Цена










Facette

**GK45TEAS** 1995 Евро



## GK45TEBSC

### Режимы работы и функции

-  Управление «Slider»
-  9 ступеней нагрева
-  Пакет функций безопасности
-  Функция паузы
-  Автоматика закипания
-  Звуковой таймер
-  Время работы с функцией автоматического отключения
-  Защита от случайного нажатия
-  Размер панели

**Размер прибора** (В × Ш × Г):

41,5 × 584 × 514 мм

### Цена

Стальная рамка

**GK45TEBS.1C** 1795 Евро

## GK45TEBS.3F

**Размер прибора** (В × Ш × Г):

43 × 571 × 501 мм/R5

### Цена

Без рамки

**GK45TEBS.1F** 1935 Евро

## GK45TEBS.1

**Размер прибора** (В × Ш × Г):

43 × 571 × 501 мм/R5

### Цена

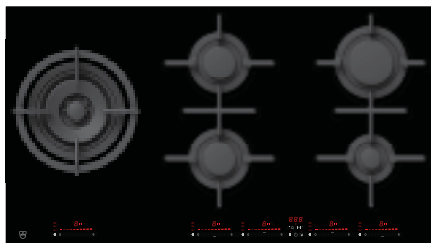
Facette

**GK45TEBS.1** 1977 Евро



# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

	GAS951GSAZ	GAS641GSAZ	GAS421GSAZ	GAS411GSAZ	GAS 641EKAZ
Страница каталога	85	85	85	86	87
<b>Исполнение</b>					
Без рамки или на столешницу	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Использование</b>					
Количество зон приготовления	5	4	2	1	4
Функция объединения зон приготовления	✓	✓			
<b>Управление / уход</b>					
Управление «Multi-slider» / прямой выбор	✓	✓	✓	✓	
Ручка регулировки / прямой выбор					✓
Таймер	✓	✓	✓	✓	
Автоматическое отключение	✓	✓	✓	✓	
Функция паузы	✓	✓	✓	✓	
Автоматика закипания	✓	✓	✓	✓	
Функция оттаивания	✓	✓	✓	✓	
Функция медленного кипячения	✓	✓	✓	✓	
Режим поддержания температуры готового блюда	✓	✓	✓	✓	
Кнопка защиты от случайного нажатия	✓	✓	✓	✓	
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓	✓	
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	
Держатель для сковороды, подходит для мытья в посудомоечной машине	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Дополнительные функции</b>					
Автоматическое отключение	✓	✓	✓	✓	
Индикация остаточного тепла	✓	✓	✓	✓	
Автоматический датчик огня	✓	✓	✓	✓	✓
Функция автоматического повторного розжига	✓	✓	✓	✓	
Розжиг одной рукой	✓	✓	✓	✓	✓



### GAS951GSAZ

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Функция паузы
- Защита от случайного нажатия
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Функция растапливания
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Объединение зон приготовления
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Функция медленного кипения
- Пакет функций безопасности
- Размер панели
- Дизайн: черный цвет

- Автоматический датчик огня
- Функция автоматического повторного розжига
- Автоподжиг
- Защита от детей
- Автоматическое отключение
- Индикация остаточного тепла

#### Производительность зон приготовления

Средняя: мощная конфорка Wok, 6 кВт  
 Ближняя левая: 1,75 кВт  
 Ближняя правая: 1 кВт  
 Дальняя левая: 1,75 кВт  
 Дальняя правая: 3 кВт  
 Заводская установка: природный газ, 20 мбар

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

98 × 897 × 501 мм

#### Специальное исполнение

- 1 прибор - 2 варианта установки
- Без рамки или накладной монтаж
- Держатель для скоровороды, черное эмалевое покрытие

#### Цена

Без рамки

**GAS951GSAZ**

5177 Евро



### GAS641GSAZ

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Функция паузы
- Защита от случайного нажатия
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Функция растапливания
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Объединение зон приготовления
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Функция медленного кипения
- Пакет функций безопасности
- Размер панели
- Дизайн: черный цвет

- Автоматический датчик огня
- Функция автоматического повторного розжига
- Автоподжиг
- Защита от детей
- Автоматическое отключение
- Индикация остаточного тепла

#### Производительность зон приготовления

Ближняя левая: 1,75 кВт  
 Ближняя правая: 1 кВт  
 Дальняя левая: 1,75 кВт  
 Дальняя правая: 3 кВт  
 Заводская установка: природный газ, 20 мбар

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

98 × 571 × 501 мм

#### Специальное исполнение

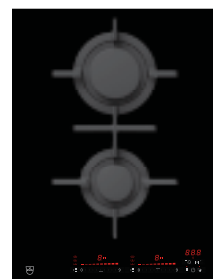
- 1 прибор - 2 варианта установки
- Без рамки или накладной монтаж
- Держатель для скоровороды, черное эмалевое покрытие

#### Цена

Без рамки

**GAS641GSAZ**

3957 Евро



### GAS421GSAZ

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Функция паузы
- Защита от случайного нажатия
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Функция растапливания
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Функция медленного кипения
- Пакет функций безопасности
- Размер панели
- Дизайн: черный цвет

- Автоматический датчик огня
- Функция автоматического повторного розжига
- Автоподжиг
- Защита от детей
- Автоматическое отключение
- Индикация остаточного тепла

#### Производительность зон приготовления

Ближняя: 1,75 кВт  
 Дальняя: 3 кВт  
 Заводская установка: природный газ, 20 мбар

#### Размер прибора (В × Ш × Г):

98 × 384 × 501 мм

#### Специальное исполнение

- 1 прибор - 2 варианта установки
- Без рамки или накладной монтаж
- Держатель для скоровороды, черное эмалевое покрытие

#### Цена

Без рамки

**GAS421GSAZ**

2797 Евро



### GAS411GSAZ

#### Режимы работы и функции

- Управление «Slider»
- 9 ступеней нагрева
- Функция паузы
- Защита от случайного нажатия
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Функция растапливания
- Настройка звука нажатия кнопок (вкл./выкл.)
- Время работы с функцией автоматического отключения
- Автоматика закипания
- Звуковой таймер
- Функция медленного кипячения
- Пакет функций безопасности
- Размер панели
- Дизайн: черный цвет

- Автоматический датчик огня
- Функция автоматического повторного розжига
- Автоподжиг
- Защита от детей
- Автоматическое отключение
- Индикация остаточного тепла

#### Производительность зон приготовления

Мощная конфорка Wok: 6 кВт  
Заводская установка: природный газ, 20 мбар

**Размер прибора (В × Ш × Г):**  
98 × 384 × 501 мм

#### Специальное исполнение

- 1 прибор - 2 варианта установки
- Без рамки или накладной монтаж
- Держатель для сковороды, черное эмалевое покрытие

#### Цена

Без рамки

**GAS411GSAZ**

2637 Евро



### GK21TG

#### Режимы работы и функции

- Внешняя панель управления
- Пакет функций безопасности
- Дизайн: черный цвет
- Автоподжиг
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мбар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля: 1 м, без штекера

#### Производительность зон приготовления

- Ближняя: стандартная конфорка, 1,9 кВт
- Дальняя: мощная конфорка, 2,8 кВт

**Размер прибора (В × Ш × Г):**  
57 × 302 × 520 мм

**Размеры ниши для встраивания (Ш × Г):**  
270 × 490 мм

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Цена

Facette

**HSE-K3F2030**

995 Евро



### GK11TGC

#### Режимы работы и функции

- Внешняя панель управления
- Пакет функций безопасности
- Дизайн: черный цвет
- Автоподжиг
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мбар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля: 1 м, без штекера

#### Производительность зон приготовления

- Конфорка Wok 6,0 кВт (5,4 кВт)
- Форсунка: сжиженный газ G30/G31, 28-30/37 мбар

**Размер прибора (В × Ш × Г):**  
57 × 302 × 520 мм

**Размеры ниши для встраивания (Ш × Г):**  
270 × 490 мм

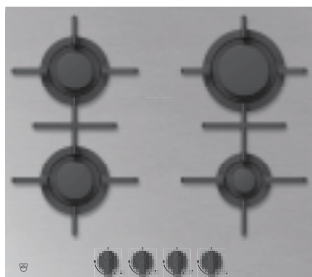
Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Цена

Facette



**GK11TGC**

1145 Евро



## **GAS641EKAZ**

### **Режимы работы и функции**

-  Размер панели
-  Внешняя панель управления

- Автоподжиг
- Контроль утечки газа
- Автоматический датчик огня

### **Производительность зон приготовления**

Ближняя левая: 1,75 кВт  
 Ближняя правая: 1 кВт  
 Дальняя левая: 1,75 кВт  
 Дальняя правая: 3 кВт  
 Заводская установка: природный газ, 20 мбар

### **Размер прибора (В × Ш × Г):**

88 × 281 × 501 мм

### **Специальное исполнение**

- 1 прибор – 2 варианта установки
- Без рамки или накладной монтаж
- Держатель для сковороды, черное эмалевое покрытие

## **Цена**

Без рамки

**GAS641EKAZ**

2477 Евро

## **Газовая варочная панель**

### **Аксессуары**

- Соединительная планка для установки 2-х панелей  
**H63789** 219Евро
- Монтажный набор для объединения зон приготовления, с подложкой  
**1014361** 262Евро
- Дополнительная подставка для маленьких сковород, для варки кофе  
**1015122** 108Евро

### **Размеры зон приготовления и максимальные размеры посуды (Ø дна посуды в см)**

- \* маленькая конфорка (1 кВт): 16 см
- \* стандартная конфорка (1,75 кВт): 20 см
- \* конфорка с высокой скоростью горения (3 кВт): 26 см
- \*\* конфорка Wok (6 кВт): 40 см

- \* 1 контур нагрева
- \*\* 2 контура нагрева

# Вытяжки

По способу очистки воздуха островные вытяжки линейки Premira производятся в двух вариантах: с режимом отвода воздуха и с режимом рециркуляции. В рециркуляционной вытяжке установлен **фильтр с активированным углём** весом 5 кг. Такая вытяжка исключительно удобна и может работать без технического обслуживания до 5 лет.





**Островная вытяжка Premira** оснащена мощным электродвигателем, который идеально собирает весь жир и грязь, но при этом работает практически бесшумно и весьма эффективен в плане энергопотребления.



Благодаря узкой фронтальной части, первоклассным материалам и высокому качеству изготовления вытяжки серии Premira являются идеальным сочетанием элегантного дизайна и **великолепной функциональности**.


БЫТОВАЯ ТЕХНИКА V-ZUG:  
КАЧЕСТВО, КОТОРОЕ МОЖНО ПОЧУВСТВОВАТЬ  
НА ЗАПАХ, ОЩУТИТЬ И УВИДЕТЬ.



«МОДА ПРИХОДИТ И УХОДИТ,  
А КУХНЯ БУДЕТ СЛУЖИТЬ ВАМ  
НЕСКОЛЬКО ЛЕТ»

---

V-ZUG и Романа Буркарда связывают две вещи: близость к команде, а также способность смотреть в будущее и видеть при этом мельчайшие функциональные и визуальные детали. Архитектор строит будущее. И создает жизненное пространство.



«ЛЮДИ РАССМАТРИВАЮТ СВОИ КУХНИ С РАЗНЫХ ТОЧЕК ЗРЕНИЯ: ДЛЯ КОГО-ТО – ЭТО МЕСТО ДЛЯ РАБОТЫ, А ДЛЯ ДРУГОГО – ЧАСТЬ ЖИЛОГО ПРОСТРАНСТВА.»

Роман Буркард, управляющий директор Burkard AG

Острый глаз – отличительная особенность Романа Буркарда. При работе он всегда держит в голове общую картину, но при этом успевает следить и за мельчайшими деталями. Работает ли он над квартирой, арендуемым жилым помещением или старым частным домом, Буркард – дипломированный архитектор и управляющий директор компании Burkard AG, Цуг, Швейцария – ставит перед собой задачу построить будущее. Именно поэтому умение смотреть на проблему с высоты птичьего полета имеет огромное значение в его работе: тот, кто летит выше, лучше видит, что там впереди. «Большинство проектов мы начинаем вести с нуля». Помимо острого зрения архитектор имеет особенность внимательно слушать. «Прежде всего, мы всегда выясняем, чего же хочет заказчик. Например, люди рассматривают свои кухни с разных точек зрения: для кого-то это место для работы, а для другого – часть жилого пространства». Ответ на этот вопрос помогает решить, будет ли планировка кухни открытой, или это будет отдельное помещение. Кухни открытой планировки могут быть веянием моды, но Роман Буркард настроен критически: «Мода приходит и уходит, а кухня будет служить вам несколько лет. Моя задача – предложить клиенту долгосрочные и рациональные решения».

### Функциональность – прежде всего

Энергоэффективный образ жизни – это тенденция будущего. В результате того, что здания строятся все ближе и ближе друг к другу, все большее значение приобретает поиск решений качественной очистки воздуха. Ключевую роль в данном вопросе может сыграть мощная кухонная вытяжка.

«Высокопроизводительная вытяжка имеет крайне большое значение, особенно на кухне с открытой планировкой, иначе вся квартира пропитается запахом пищи». Когда дело доходит до планирования мелких деталей, он тесно сотрудничает с компанией-поставщиком кухонного оборудования. «Если вытяжка встроена в кухонную мебель, то она может выглядеть очень элегантно и быть весьма функциональной. С другой стороны, островная вытяжка в островном интерьере кухни может стать отдельным элементом дизайна, помогает зонировать помещение и привнести в кухню новую энергию».

### Поговорим об эстетике

Когда дело доходит до визуального облика вещей, открывается «орлиный глаз» архитектора: элитные материалы, неустаревающие формы, элегантные элементы управления – все эти небольшие штрихи превращают бытовую технику в элементы дизайна. «Эстетика играет главную роль, особенно в кухне открытой планировки, но при этом она должна сочетаться с функционалом приборов. Это единственный способ создать гармоничный интерьер». Уже на протяжении нескольких лет он при любой возможности использует бытовую технику V-ZUG. «Я хочу поддерживать промышленность Цуга. Благодаря близкому расположению к фабрике и тесной работе с командой у нас с V-ZUG сложились особые отношения». Команды двух компаний связывает не только местоположение, но и их общее стремление взять на себя ответственность за будущее и создать новое, вдохновляющее жизненное пространство.



## ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ КУХОННЫХ ВЫТЯЖЕК ДЛЯ ВИЗУАЛЬНО ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫХ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ

---

Хотите ли вы дизайнерскую вытяжку, чтобы показать свой вкус, или более практические встроенные устройства, V-ZUG готов предложить Вам идеальное решение, которое подойдет к любой кухне. Кроме того, в линейку вытяжек мы добавили стильные подвесные вытяжки, а также вытяжки с нижним отводом воздуха, встраиваемые в столешницу.



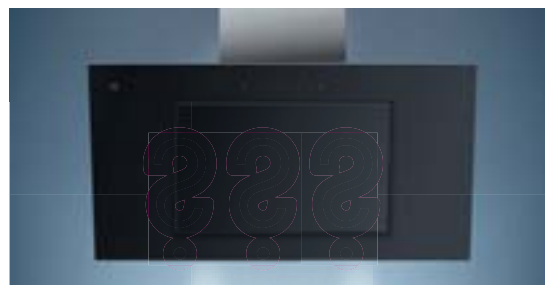
Потолочный модуль



Встраиваемая в столешницу вытяжка с нижним отводом воздуха



Островная вытяжка



Настенная вытяжка



Встраиваемая вытяжка



Вытяжка с выдвижным экраном

### Островные и потолочные вытяжки

Островные и потолочные вытяжки подходят для островных кухонь. Дополнительно в линейку вытяжек мы добавили новые подвесные вытяжки для придания нового оттенка элегантности.

### Вытяжка с выдвижным экраном

Выдвижные вытяжки предназначены для встраивания в высокие шкафы или другие элементы кухни. Благодаря такому решению возможности оборудования кухни практически безграничны.

### Новинка: Встраиваемая в столешницу вытяжка с нижним отводом воздуха

Наши современные вытяжки с нижним отводом воздуха оборудованы выдвижным элементом, который после использования можно задвинуть обратно в корпус. Мы рекомендуем сочетать такой тип вытяжки с панорамной варочной панелью – это обеспечит наилучший уровень улавливания пара и дыма.

### Настенная вытяжка

Мы рекомендуем использовать настенную вытяжку, если варочная панель на Вашей кухне установлена рядом со стеной. Наклонные вытяжки, в отличие от горизонтальных настенных вытяжек, занимают меньше места над головой.

### Встраиваемая вытяжка

Встраиваемые вытяжки позволяют наиболее рационально распорядиться пространством на Вашей кухне. Например, Вы можете создать элегантную комбинацию с шкафчиком для хранения специй.





## ЧТО В ИМЕНИ ТЕБЕ МОЕМ: PREMIRA – ПРИБОР ПРЕМИУМ-КЛАССА В ЛИНЕЙКЕ ВЫТЯЖЕК

Вытяжки линейки Premira – это само совершенство: произведены по последнему слову техники, отличаются высокой мощностью, экономичностью, и при этом великолепно выглядят. Иными словами – шедевр линейки вытяжек V-ZUG.

### **Элегантная снаружи...**

Если Вы ищете первоклассную вытяжку, то у нас есть что предложить: линейка вытяжек Premira включает в себя встраиваемые вытяжки, островные и настенные вытяжки, причем каждая из них может похвастаться широким спектром выдающихся особенностей. Высота фронта островных и настенных вытяжек составляет всего 55 мм, а сам фронт выполнен в стекле – именно это придает вытяжке ее неповторимый элегантный вид.

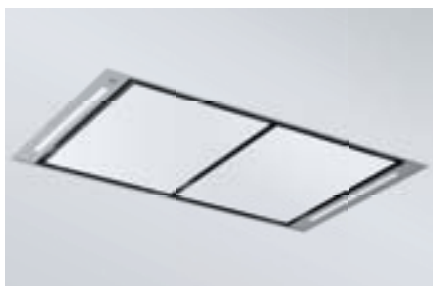
### **...технологичная внутри**

Все вытяжки линейки Premira выпускаются в двух вариантах: с режимом отвода воздуха и режимом рециркуляции. Вытяжка с режимом отвода воздуха захватывает дым и выводит его наружу, в то время как рециркуляционная вытяжка очищает воздух, и затем очищенный воздух вновь поступает в кухню. Для рециркуляционной системы практически не требуется технического обслуживания: высококачественный угольный фильтр весом до 5 кг может работать до **5 лет** и прекрасно удерживает все неприятные запахи. Мощный электромотор, как и светодиодная подсветка, потребляет крайне мало электроэнергии, но при этом работает практически бесшумно.

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ПОТОЛОЧНЫЕ МОДУЛИ, ОСТРОВНЫЕ И НАСТЕННЫЕ ВЫТЯЖКИ, ВСТРАИВАЕМЫЕ В СТОЛЕШНИЦУ ВЫТЯЖКИ

	DSDSR12	DSTS9	DIAS	DI Premira (PQG)	DW Premira (PQG)	DW VHR
Страница каталога	96	96	97	97	98	98
<b>Исполнение</b>						
Сталь	✓					
Сталь/стекло	✓	✓		✓	✓	
Черное стекло			✓			
Стекланный фронт						✓
Ширина 120 см	✓			✓	✓	
Ширина 100 см			✓	✓		
Ширина 90 см		✓			✓	✓
Отвод воздуха	✓			✓	✓	✓
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром		✓				✓
Рециркуляция с 5 кг угольным фильтром	✓			✓	✓	
Рециркуляция с 4 кг угольным фильтром		✓	✓			
Рециркуляция с 2,5 кг угольным фильтром				✓	✓	
<b>Использование</b>						
Аспирация по периметру	✓			✓	✓	
Светодиодная подсветка	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Цветовая температура, К	3000	4000	3000	3000	3000	3000
Количество жироплавляющих фильтров	4	2	3	7/8	6/8	2
Автоматическое отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Настройка мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция CleanAir	✓	✓	✓			✓
Индикация загрязнения жироплавляющего фильтра	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Регулируемое освещение	✓	✓	✓			✓
Подключение к входному/выходному клапану				✓*	✓*	
Подключение к оконному контактному выключателю				✓*	✓*	
<b>Управление/Уход</b>						
Сенсорное управление		✓	✓	✓	✓	✓
Кнопочное управление	✓					
Количество ступеней мощности	4	4	4	4	4	4
Индикация ступеней мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓












\* за дополнительную оплату



## DSDSR12

Эта мощная и элегантная вытяжка устанавливается непосредственно в потолок.

### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Регулируемое освещение
-  Пульт дистанционного управления
-  Индикация загрязнения жирославливающего фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  Аспирация по периметру
-  2 светодиодные лампы

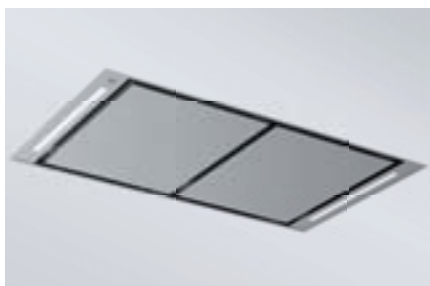
### Энергопотребление



### Размер прибора

(высота фронта × Ш × Г):  
133 × 1200 × 700 мм












**Высота прибора:** 318 мм (Отвод воздуха)



## DSDSR12

Эта мощная и элегантная вытяжка устанавливается непосредственно в потолок.

### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Регулируемое освещение
-  Пульт дистанционного управления
-  Индикация загрязнения жирославливающего фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  Аспирация по периметру
-  2 светодиодные лампы

### Энергопотребление



### Размер прибора

(высота фронта × Ш × Г):  
133 × 1200 × 700 мм












**Высота прибора:** 318 мм (Отвод воздуха)



## DSTS9

Вытяжка высшего класса: встраиваемая в столешницу выдвижная вытяжка придаст Вашей кухне индивидуальности.

### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Регулируемое освещение
-  Сенсорная панель управления
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  Индикация загрязнения жирославливающего фильтра
-  Индикация загрязнения угольного фильтра
-  2 светодиодные лампы

### Энергопотребление



### Размер прибора (высота × Ш × Г):

646 × 880 × 352 мм

### Высота подъема:

400 мм

### Цена DSDSR12 (120 см)

Потолочный модуль

Стекло (белое) **DSDSR12g** 6285 Евро

### Цена DSDSR12 (120 см)

Потолочный модуль

Сталь **DSDSR12c** 5977 Евро

### Цена DSTS9 (90 см)

Вытяжка, встраиваемая в столешницу

Стекло **DSTS9g** 5815 Евро

### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с 5 кг угольным фильтром. Не требует обслуживания в течение 5 лет.

**(1012160)** 1376 Евро

### Дополнительное оборудование для модели с внешним мотором

Набор для монтажа

**(H43403)** 645 Евро

### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с 5 кг угольным фильтром. Не требует обслуживания в течение 5 лет.

**(1012160)** 1376 Евро

### Дополнительное оборудование для модели с внешним мотором

Набор для монтажа

**(H43403)** 645 Евро

### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Воздушная камера с 4 кг угольным фильтром **(1012163)** 445 Евро  
Не требует обслуживания в течение 3,5 лет.

Долговечный угольный фильтр **(1012161)** 624 Евро

### Дополнительное оборудование для модели с внешним мотором

Набор для монтажа

**(1012164)** 645 Евро



### DIAS

Для самого утонченного вкуса: вытяжка высококлассного дизайна подвешена на кабелях.

#### Режимы работы

- Производительность
- Сенсорная панель управления
- Рециркуляция
- Защита от случайного нажатия
- Индикация загрязнения жирособиравшего фильтра
- Индикация загрязнения угольного фильтра
- Настройка интенсивности
- Автоматическое отключение
- Пульт дистанционного управления
- 4 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



#### Размер прибора

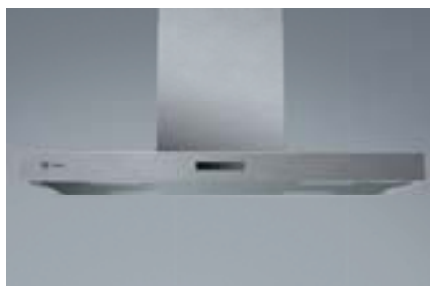
(высота фронта × Ш × Г):  
132 × 1000 × 700 мм

#### Высота прибора:

500–2000 мм (Рециркуляция)

#### Цена

Черное стекло **DIAS10g** 6305 Евро



### DI Premira PQG

Элитная островная вытяжка поражает своим элегантным стеклянным экраном.

#### Режимы работы

- Производительность
- Сенсорная панель управления
- Воздуховод с обратным клапаном
- Отвод воздуха
- Рециркуляция
- Защита от случайного нажатия
- Индикация загрязнения жирособиравшего фильтра
- Индикация загрязнения угольного фильтра
- Настройка интенсивности
- Автоматическое отключение
- Пульт дистанционного управления
- Аспирация по периметру
- 4 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



#### Размер прибора без телескопического

короба (высота фронта × Ш × Г):  
70 × 1000/1200 × 700 мм

#### Высота прибора с учетом

телескопического корпуса:

490–1320 мм (Отвод воздуха)

580–1425 мм (Рециркуляция)

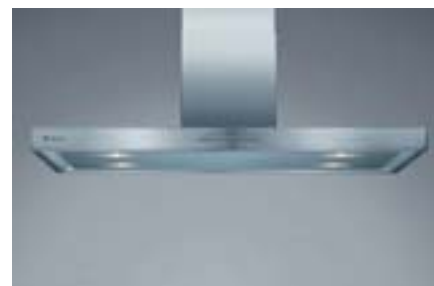
(в зависимости от телескопического корпуса и фильтра)

#### Цена

Сталь **DIPQG10c** 3877 Евро

#### Цена

Сталь **DIPQG12c** 4357 Евро



### DI Mistral 10

### FutureLine design

#### Режимы работы

- Производительность
- Сенсорная панель управления
- Воздуховод с обратным клапаном
- Отвод воздуха
- Рециркуляция
- Регулируемое освещение
- 4 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



#### Размер прибора без телескопического

короба (высота фронта × Ш × Г):  
68 × 1000 × 700 мм

#### Высота прибора с учетом

телескопического корпуса:

550–1250 мм (Отвод воздуха)

600–1250 мм (Рециркуляция)

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Цена

Сталь **DIM10c** 3495 Евро

#### Дополнительное оборудование

##### для режима рециркуляции

Угольный фильтр, 5 кг (**H42604**) 710 Евро

Не требует обслуживания в течение 5 лет.

##### Угольный фильтр, 2,5 кг

(**H42605**) 505 Евро

Не требует обслуживания в течение 3 лет.



## DW Premira PQG

Элегантная настенная вытяжка поражает своим элегантным стеклянным экраном.

### Режимы работы

-  Производительность
-  Сенсорная панель управления
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Защита от случайного нажатия
-  Индикация загрязнения жирулавливающего фильтра
-  Индикация загрязнения угольного фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  Пульт дистанционного управления
-  Аспирация по периметру
-  2 светодиодные лампы

### Энергопотребление



**Размер прибора** без телескопического короба (высота фронта × Ш × Г):  
70 × 900/1200 × 550 мм

**Высота прибора** с учетом телескопического короба:  
475–1320 мм (Отвод воздуха)  
665–1440 мм (Рециркуляция)  
(в зависимости от телескопического короба и фильтра)

**Цена** DW PQG 9 (90 см)

Сталь **DWPQG9c** 3245 Евро

**Цена** DW PQG 12 (120 см)

Сталь **DWPQG12c** 3785 Евро

### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Угольный фильтр, 5 кг (**H42604**) 710 Евро  
Не требует обслуживания в течение 5 лет.














**Угольный фильтр, 2,5 кг (H42605)** 505 Евро  
Не требует обслуживания в течение 3 лет.



## DW VHR

Благодаря наклонному экрану эта настенная вытяжка занимает над головой значительно меньше места, поэтому готовить становится намного приятнее.

### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Защита от случайного нажатия
-  Регулируемое освещение
-  Индикация загрязнения жирулавливающего фильтра
-  Индикация загрязнения угольного фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  Пульт дистанционного управления
-  Аспирация по периметру
-  2 светодиодные лампы

### Энергопотребление



**Размер прибора** без телескопического короба (высота фронта × Ш × Г):  
380 × 898 × 339 мм

**Высота прибора** с учетом телескопического короба:  
805–1435 мм (Отвод воздуха)  
463 мм (Рециркуляция, без вытяжной трубы)  
(в зависимости от телескопического короба и фильтра)

**Цена** DW VHR9 (90 см)

Стекло **DWVHR9g** 3595 Евро

### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции







Долговечный угольный фильтр (**H43400**) 445 Евро





**DW Premira 12**      **FutureLine design**

#### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Сенсорная панель управления
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  2-3 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



**Размер прибора** без телескопического  
короба (высота фронта × Ш × Г):  
55 × 1198 × 550 мм

**Высота прибора** с учетом  
телескопического корпуса:  
565–1425 мм (Отвод воздуха)  
650–1425 мм (Рециркуляция)

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

#### Цена

Стекло      **DW PQ12-c**      1995 Евро



### DW Vertica V9

---

#### Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 950 м<sup>3</sup>/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

#### Особенности модели

- Технология аспирации по периметру /  
возле угловых кромок
- Автоматика остаточного хода
- Ручная работа

Наличие прибора уточнять у дилера.

Цена		Vertica DW V9 (90 см)
Сталь	<b>DW-V9-с</b>	3995 Евро

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ВСТРАИВАЕМЫЕ ВЫТЯЖКИ И ВЫТЯЖКИ С ВЫДВИЖНЫМ ЭКРАНОМ

	DHL	DEHMR	DFPQ	DFSIG
Страница каталога	102	102	103	103
<b>Исполнение</b>				
Сталь	✓	✓		✓
Стекланный выдвижной экран			✓	✓
Ширина 120 см			✓	
Ширина 110 см	✓			
Ширина 90 см			✓	✓
Ширина 86 см		✓		
Ширина 80 см	✓			
Ширина 70 см		✓		
Ширина 60 см			✓	✓
Ширина 55 см				✓
Ширина 52 см		✓		
Отвод воздуха	✓	✓	✓	✓
Рециркуляция с обычным угольным фильтром				✓
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром	✓	✓		✓
Рециркуляция с 5 кг угольным фильтром			✓	
Рециркуляция с 2,5 кг угольным фильтром			✓	
<b>Использование</b>				
Аспирация по периметру	✓	✓		
Светодиодная подсветка	✓	✓	✓	
Галогенная подсветка				✓
Цветовая температура, К	4200	3000	3000	2800
Количество жировлавляющих фильтров	1	1/2	2/3/4	1
Автоматическое отключение		✓	✓	✓
Индикация загрязнения жировлавляющего фильтра	✓	✓	✓	✓
Подключение к входному/выходному клапану			✓*	
Подключение к оконному контактному выключателю			✓*	
<b>Управление/Уход</b>				
Количество ступеней мощности		4	4	4
Индикация ступеней мощности		✓	✓	✓

\* за дополнительную плату










## ВСТРАИВАЕМЫЕ ВЫТЯЖКИ



### DH L

Оригинальное решение: эта встраиваемая вытяжка устанавливается в верхний ящик кухонного гарнитура.

#### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Индикация загрязнения жирулавливающего фильтра
-  Индикация загрязнения угольного фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Аспирация по периметру
-  4 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (высота фронта × Ш × Г):  
300 × 800/1 100 × 300 мм

#### Цена DH L8 (80 см)

Сталь **DH L8** 3875 Евро

#### Цена DH L11 (110 см)













Сталь **DH L11** 4745 Евро



### DEHMR

Оригинальное решение: эта встраиваемая вытяжка устанавливается в верхний ящик кухонного гарнитура.

#### Режимы работы

-  Производительность
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Регулируемое освещение
-  Пульт дистанционного управления
-  Индикация загрязнения жирулавливающего фильтра
-  Индикация загрязнения угольного фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  Аспирация по периметру
-  2 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (высота фронта × Ш × Г):  
330 × 520/700/860 × 300 мм

#### Цена DEHMR5\* (52 см)

Сталь **DEHMR5c** 1577 Евро

#### Цена DEHMR7\* (70 см)

Сталь **DEHMR7c** 1805 Евро

\* Мощность: 640 м³/ч, класс энергоэффективности B

#### Цена DEHMR8 (86 см)

Сталь **DEHMR8c** 2049 Евро

#### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции









Долговечный угольный фильтр (H43392) 445 Евро



### DF Premira PQ

Элитная вытяжка поражает своим элегантным стеклянным выдвижным экраном.

#### Режимы работы

-  Производительность
-  Сенсорная панель управления
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Защита от случайного нажатия
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция
-  Пульт дистанционного управления
-  Индикация загрязнения жирулавливающего фильтра
-  Индикация загрязнения угольного фильтра
-  Настройка интенсивности
-  Автоматическое отключение
-  2-3 светодиодные лампы

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (высота фронта × Ш × Г):  
55 × 598/898/1198 × 495 мм

Цена		DF PQ 6 (60 см)
Сталь	<b>DFPQ6c</b>	1877 Евро
Цена		DF PQ 9 (90 см)
Сталь	<b>DFPQ9c</b>	1995 Евро
Цена		DF PQ 12 (120 см)
Сталь	<b>DFPQ12c</b>	2397 Евро

#### Дополнительное оборудование для режима рециркуляции

Угольный фильтр с 5 кг активированного угля (**H42606**) 710 Евро  
Не требует обслуживания в течение 5 лет.






Угольный фильтр с **2,5 кг активированного угля** (**H42607**) 505 Евро  
Не требует обслуживания в течение 3 лет.



### DF SLG 6/DF SLG 9 FutureLine design

Элитная вытяжка поражает своим элегантным стеклянным выдвижным экраном.

#### Режимы работы

-  Производительность
-  Сенсорная панель управления
-  Воздуховод с обратным клапаном
-  Отвод воздуха
-  Рециркуляция

#### Энергопотребление



**Размер прибора** (высота фронта × Ш × Г):  
25 × 598/899 × 315-355 мм

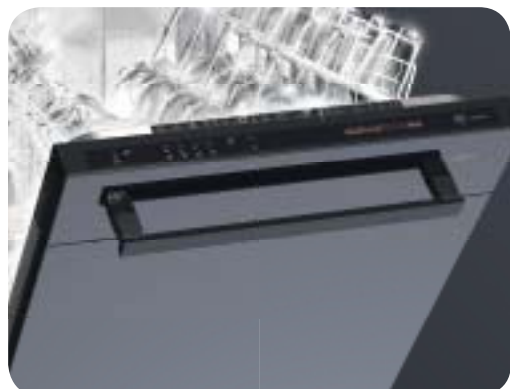
Наличие прибора уточнять у дилера.

Цена		DF SLG 6 (60 см)
Сталь	<b>DF-SLG6</b>	995 Евро
Цена		DF SLG 9 (90 см)
Сталь	<b>DF-SLG9</b>	1195 Евро

# Посудомоечные машины

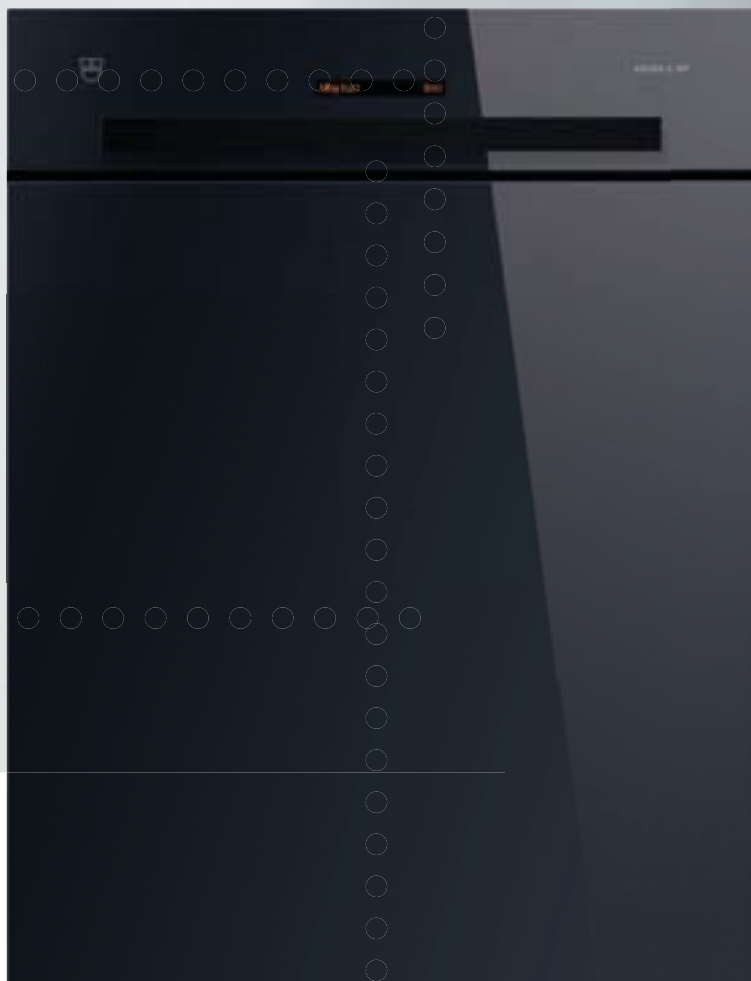
Если Вы ограничены по времени, то Вас выручит посудомоечная машина Adora SL WP: благодаря **программе Sprint**, малозагрязненная керамическая посуда будет чистой всего через несколько минут. А Вы в это время можете расслабиться и принять гостей.

В уникальной программе **SteamFinish** в конце процесса сушки посуда обрабатывается чистым паром, и на сияющей поверхности не останется ни пятнышка!





Это небольшое чудо – супер-вместительная посудомоечная машина с **регулируемыми коробами**, которые позволяют эргономично и компактно загрузить всю посуду.



Когда дело касается экономии электроэнергии, посудомоечной машине **Adora SL WP** нет равных: при показателе энергоэффективности A+++ (-40 %) уровень потребления электроэнергии остается низким, а Вы остаетесь довольным собой.

МОЩНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ВАШЕЙ КУХНИ  
ЗАСТАВИТ СИЯТЬ И ВАШУ ПОСУДУ, И ВАС!



## «ПОЛУЧАТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ВИНА МОЖЕТ КАЖДЫЙ!»

---

Как отличить хорошее вино от плохого? По пустой бутылке. Для винного журналиста Бритты Вигельманн наибольшее значение имеет личный вкус. В одном она точно уверена: бокал должен быть безупречным.

«ИЗ БОЛЬШОГО, ТЮЛЬПАНООБРАЗНОГО  
БОКАЛА НА ДЛИННОЙ НОЖКЕ МОЖНО  
ПИТЬ ЧТО УГОДНО, ДАЖЕ ШАМПАНСКОЕ.»

Бритта Вигельманн, винный журналист и квалифицированный дегустатор



Заглядывает ли Бритта Вигельманн на дно стакана? Она смеется: «Да, но там обычно ничего нет – только чтобы убедиться, что он чистый». Бритту нельзя назвать типичной домохозяйкой. Да, она прекрасная хозяйка: «Я люблю, когда в доме много гостей». Она ставит на стол блюдо с ногой ягненка и пару бутылок вина. «Мне будет крайне стыдно, если от Chateaupeuf будет пахнуть пылью из шкафа или жидкостью для мытья посуды». Первое, что она усвоила на занятиях на факультете энологии института Бордо – прежде всего всегда проверять запах! А еще она научилась справляться с проблемой запаха: «Быстро подуйте в стакан, чтобы он запотел, точно также, как вы делаете, когда чистите очки. Под действием пара исчезает любой запах». Она бросает взгляд на посудомоечную машину и шутит: «Можно сказать, что это было предшественником технологии SteamFinish».

Бритта Вигельманн путешествует по миру кулинарии уже 20 лет. Она работает как журналист, эксперт по вину и дегустатор; также она известна как обозреватель и видео-блоггер. Ее последнее детище – интернет-проект о еде, напитках, путешествиях и жизни «taste! – Das Genussmagazin» («попробуй! – Журнал об удовольствии») ([www.tastemagazin.ch](http://www.tastemagazin.ch)). Бритта не только делится любимыми рецептами и рассказывает о любимых ресторанах, но также подсказывает, что делать, если язык покрыт красным вином («соевое молоко!»), какое вино можно пить из стакана для воды и не выглядеть глупо («Чаколи, белое вино из страны Басков, Испания»), и как понять, что вино отдает пробкой («Вам поможет теплая вода»).

#### Бокал на любой случай

Девиз Бритты: «Получать удовольствие от вина может каждый, это не сложно!». Именно по этой причине почти все бокалы на подвесной бокальнице у нее над головой практически одинаковые. «Иметь

множество разных бокалов, конечно, хорошо, но совершенно не обязательно. Из большого, тюльпанообразного бокала на длинной ножке можно пить что угодно, даже шампанское». И все они в конечном итоге попадут в посудомоечную машину. «Однажды мне удалось попасть в кулуары «Восточного Экспресса». Кухня была совсем крошечной и скудно оборудованной. Все бокалы мыли холодной водой и вручную! Такое не для меня. И совершенно не потому, что я могу разбить пару бокалов, в отличие от посудомоечной машины...»

#### Получая от жизни удовольствие

Еще какие-нибудь советы? «Никогда не храните винные бокалы вверх ногами, иначе внутри будет скапливаться запах. Если же несвежий запах все же появился, то просто освежите их в посудомоечной машине на программе Sprint». После вечеринки Бритта не усложняет себе жизнь: «Если у меня было много гостей, я прогоняю посудомоечную машину дважды: один раз с керамической посудой и один раз – со стеклянной». Кстати, за столом она обычно меняет вина и очень редко – бокалы. «Так же поступают и виноделы», – с легким взмахом руки объясняет Бритта и рассказывает, что многие виноделы после пикника с семьей и друзьями просто выбрасывают остатки вина в ближайšie кусты. «Вот, что больше всего мне нравится в виноделах – они знают, как получить от жизни удовольствие!». Вот такая простая жизнь.



## СМОЙТЕ СВОИ ТРЕВОГИ О РАСХОДЕ ВОДЫ И ЭНЕРГИИ

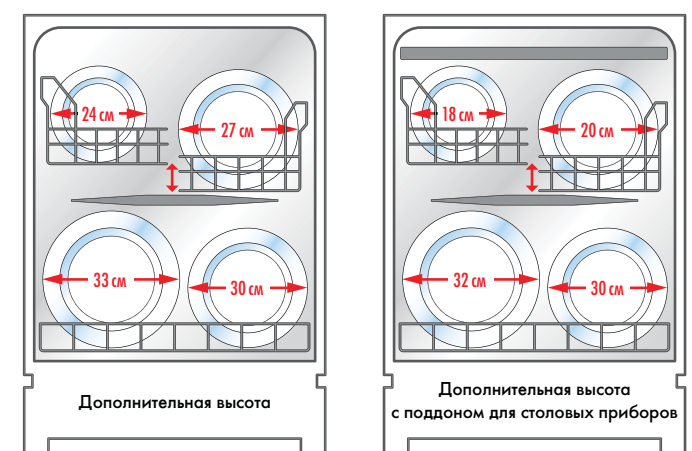
Одно мы можем сказать точно: посудомоечная машина потребляет меньше воды и электроэнергии, чем Вы, когда моете посуду вручную. Особенно это касается посудомоечных машин V-ZUG – это одни из наиболее экологически безвредных машин в мире.

### **Качество – это еще и экономия энергии**

Мытье посуды в посудомоечной машине не только экономит Ваше время по сравнению с мытьем посуды вручную, но и более выгодно с экономической и экологической точки зрения. При мытье посуды руками Вы расходуете около 40 литров воды, в то время как для посудомоечной машины Adora SL будет достаточно всего 5 литров. Если посудомоечная машина подключена к подаче теплой воды, то Вы можете использовать специальную функцию, при работе с которой энергопотребление посудомоечной машины Adora SL снизится на 90%.

### **Мировая новинка: посудомоечная машина с технологией Heat Pump**

Посудомоечная машина Adora SL WP (только в линейке 60) помимо прочего оснащена тепловым насосом: V-ZUG первый производитель, кто установил в посудомоечную машину мощный тепловой насос и таким образом снизил энергопотребление практически на 50% (по сравнению со стандартными посудомоечными машинами). При работе с программой Eco вода нагревается исключительно силами теплового насоса, для чего требуется минимальное количество электроэнергии. В зависимости от выбранной программы, для достижения необходимой температуры активируется второй источник тепла. Теплый воздух из рабочей камеры используется для последующей быстрой конденсации и сушки и не попадает в помещение.



**Посудомоечные машины с увеличенной высотой рабочей камеры обеспечивают максимальную вместимость**

Этих великанов среди посудомоечных машин отличает дополнительная высота рабочей камеры в 6,5 см. Поэтому в нижнем коробе можно располагать посуду диаметром до 33 см, а в верхнем коробе – бокалы высотой до 27,5 см.

**Функции, которые порадуют и Вас, и Ваш банковский счет**  
Посудомоечные машины V-ZUG оснащены всевозможными современными функциями и датчиками, которые позволят Вам экономить еще больше – от электричества и воды до соли и ополаскивателя и, в конечном итоге, денег.

- **Датчик прозрачности воды:** этот датчик измеряет объем взвеси в воде и следит, чтобы без необходимости не использовалась чистая вода.
- **Контроль жесткости воды:** функция контроля жесткости воды поддерживает идеальную степень жесткости воды на протяжении всего процесса мытья посуды. С данной функцией эффективнее работает ополаскиватель, что обеспечивает Вашей керамической и стеклянной посуде более тщательный уход.
- **Автоматическая дозировка ополаскивателя:** количество ополаскивателя дозируется в зависимости от жесткости воды и загрузки машины, что обеспечивает его значительную экономию.
- **Кнопка сохранения энергии:** снижает температуру на 5 градусов, тем самым сохраняя на 10% больше энергии.

- **Программа частичной загрузки:** автоматически настраивает программу при неполной загрузке машины, что позволяет экономить до 6 литров воды и 30 минут времени.
- **Автоматическое открывание дверцы:** по окончании цикла ополаскивания дверца машины открывается автоматически, что укорачивает фазу сушки и экономит энергию.
- **Датчик известкового налета:** этот датчик автоматически настраивает объем потребляемой соли в зависимости от жесткости воды, что позволяет уменьшить расход соли и смягчить воду до идеального уровня.





**МИРОВАЯ  
НОВИНКА**

**STEAMFINISH**

Чистый пар для  
сияющего блеска

## ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ: ВКЛЮЧИТЕ И УДИВИТЕСЬ!

---

Если говорить о более высоком уровне комфорта, то специальные программы, установленные в посудомоечных машинах V-ZUG, могут использоваться как отличный аргумент. И конечно же, все наши посудомоечные машины сохранили те программы, к которым Вы уже привыкли.





### На каждый день

Adora – первая посудомоечная машина, которая моет умеренно загрязненную посуду всего за 45 минут.

### Автоматическая программа

Автоматическая программа знает, что делать с Вашими тарелками: она тщательно ополаскивает посуду и при этом экономит до 30 % воды, электричества и соли. Длительность работы программы настраивается автоматически – от 45 до 80 минут.

### Фондю/раклет

Эта эксклюзивная программа предназначена для мытья фондюшниц и раклетниц – устройств для приготовления традиционных швейцарских блюд. Фондюшницы, раклетницы, формы для выпечки и gratin – все великолепно отмывается благодаря активной фазе замачивания.

### Программа Sprint

Если Вам необходимо быстро помыть посуду, например, во время вечеринки, то скоростная программа Sprint посудомоечной машины Adora SL WP справится всего за 17 минут, а машина Adora SL – за 19 минут, в зависимости от подключения к сети.

### Программа «Гигиена»

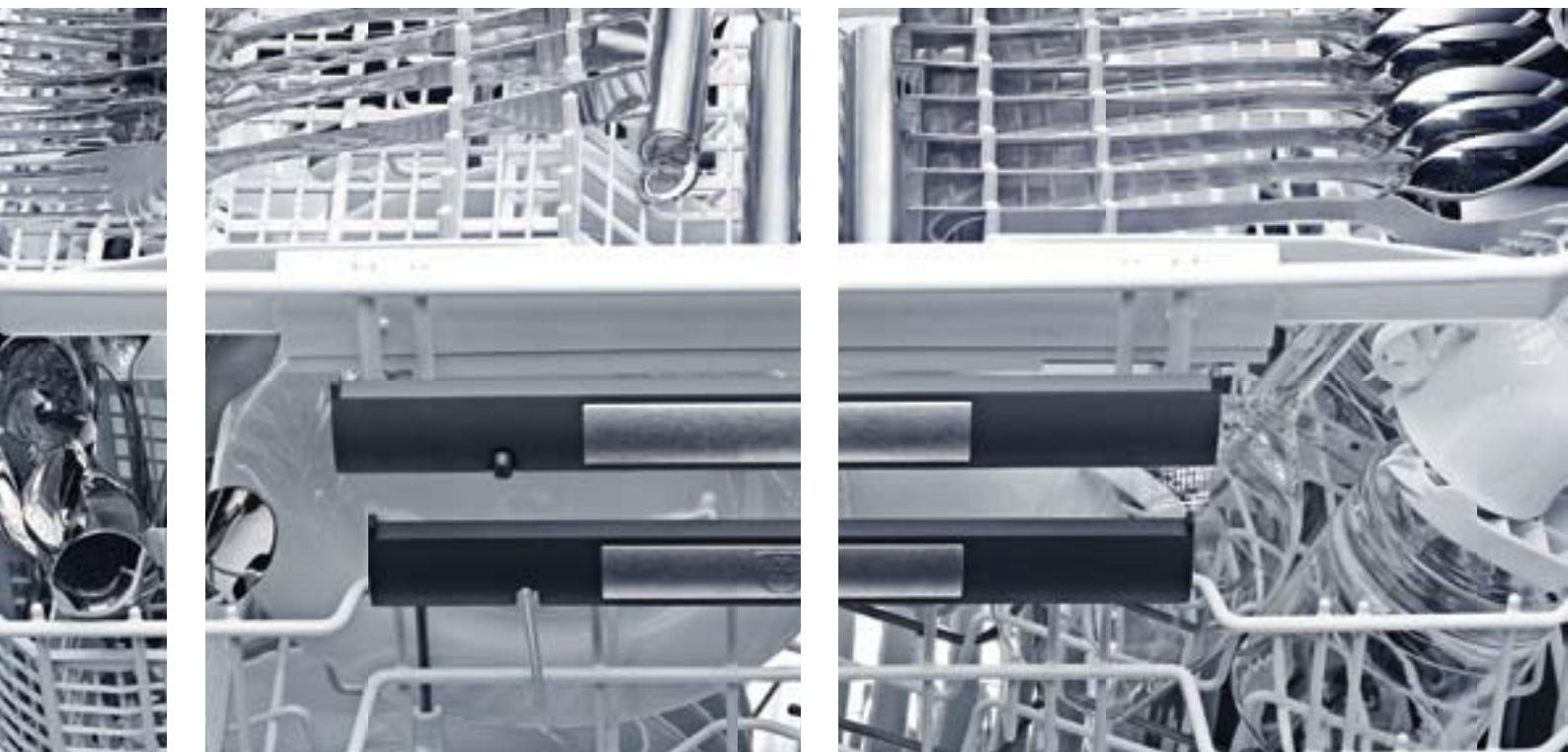
Данная программа предназначена для гигиенической очистки таких предметов, как разделочные доски, детские бутылочки и пластиковые контейнеры.

### Мировая новинка: SteamFinish

Посудомоечная машина Adora с функцией SteamFinish – первая посудомоечная машина, в которой для мытья бокалов, столовых приборов и тарелок используется чистый пар, что гарантирует безупречную чистоту. Эффективность программы SteamFinish была испытана и подтверждена независимой швейцарской лабораторией Labor Veritas. В начале процесса сушки уникальная запатентованная технология SteamFinish генерирует пар, который обволакивает посуду и смывает следы соли или ополаскивателя. Функция SteamFinish активируется вручную для каждой программы ополаскивания или добавляется автоматически к некоторым программам – идеальное окончание каждого ополаскивания.

**Протестировано и подтверждено:**

**Labor  
Veritas**



## ГИБКИЙ, ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН: ОТ НИЖНЕГО КОРОБА ДО ПОЛОЧКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Благодаря прекрасному выбору оборудования, Вы можете организовать пространство посудомоечной машины по Вашему вкусу. А дополнительные аксессуары позволят увеличить мобильность внутреннего пространства.

### **Нижний короб с зоной MultiFlex**

Складной механизм позволяет одним движением сложить все четыре ряда зубцов короба, благодаря чему Вы можете создать дополнительное пространство и разместить в нём большие тарелки, сковороды, кастрюли, аксессуары пароварки или даже чашки и бокалы.

### **Аксессуар: специальная вставка в нижний короб для бокалов**

Этот короб был разработан специально для бокалов и чашек. Он может вмещать до 26 бокалов и 10 чашек. Короб идеально подходит для ежедневного использования в офисе или если Вы часто принимаете большие группы гостей. Он может использоваться с любой посудомоечной машиной линейки Adora и заказывается как отдельный аксессуар.

### **Вместительный верхний короб с регулируемой высотой**

В этом многофункциональном отсеке Вы можете идеально разместить кофейные чашки или бокалы для воды или вина. Для высоких стаканов предназначен специальный отсек, в котором также с легкостью можно мыть блюда или небольшие кастрюльки. Высота верхнего короба регулируется: одним движением Вы можете выбрать одно из семи положений.

### **Удобный поддон для столовых приборов ergoPlus**

V-ZUG разработала новый эргономичный поддон для мытья столовых приборов. Вы можете разместить столовые приборы таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом, благодаря чему Вы можете быть спокойны, что все приборы будут чистыми и без царапин.

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

	Adora 60 SL WP	Adora 60 SL	Adora 60 S	Adora 60 N
Страница каталога	114	114/115	115	115
<b>Исполнение</b>				
Дополнительная высота		✓	✓	✓
Полностью интегрируемая	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓
Сталь			✓	✓
<b>Оснащение</b>				
Класс энергоэффективности	A+++/-40 %	A+++/-10 %	A+++/-10 %	A++
Технология Heat Pump	✓			
Полочка для столовых приборов ergoPlus		-/✓		
Внутренняя светодиодная подсветка	✓	✓		
Автоматическое открывание дверцы	✓	✓	✓	
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>				
Программа Sprint (230 вольт / 16 Ам), мин.	22	19		
Интеллектуальная система QuadSensor	✓	✓		
Датчик известкового налета	✓	✓	✓	
Специальная функция для подключения горячей воды	✓	✓	✓	✓
Программа SteamFinish	✓	✓		
Стандартная программа для ежедневного мытья посуды	✓	✓		
Верхний короб с возможностью регулировки по высоте	✓	✓	✓	✓
<b>Использование</b>				
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды	13	13/14	13	13
Встраивание в колонну	✓	✓	✓	✓
Количество программ	10	10	8	5
Опция «Все в одном»	✓	✓	✓	✓
Программа «Гигиена»	✓	✓	✓	
Защита от детей	✓	✓	✓	
<b>Управление/Уход</b>				
Отложенный запуск	✓	✓	✓	✓
Текстовый дисплей (15 языков)	✓	✓		
Цифровой дисплей			✓	
<b>Высота прибора</b>				
Стандартная, мм	867-907	780-896	780-896	780-896
Увеличенная, мм		845-961	845-961	845-961

## Первая посудомоечная машина с технологией Heat Pump



### Adora 60 SL WP di

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

#### Программы и функции

- Автоматическая программа
- Программа SteamFinish
- Ежедневная короткая
- Программа Sprint
- Программа для мытья бокалов
- Интенсивная программа
- Программа «Фондю/раклет»
- Программа «Гигиена»
- Предварительное ополаскивание
- Программа Eco
- Половинная загрузка
- Энергосбережение
- Защита от детей
- Отложенный старт (24 часа)
- Языки
- Опция «Все в одном»
- Датчик известкового налета
- Датчик прозрачности воды
- Дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды
- Автоматическое открывание дверцы

#### Особенности

- Внутренняя подсветка (4 светодиода)
- Вместимость: 13 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/Уровень шума

От 6 литров/0,49 кВт/ч/46 дБ(А)



## Первая посудомоечная машина с технологией Heat Pump



### Adora 60 SL WP Vi

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

#### Программы и функции

- Автоматическая программа
- Программа SteamFinish
- Ежедневная короткая
- Программа Sprint
- Программа для мытья бокалов
- Интенсивная программа
- Программа «Фондю/раклет»
- Программа «Гигиена»
- Предварительное ополаскивание
- Программа Eco
- Половинная загрузка
- Индикация работы
- Энергосбережение
- Защита от детей
- Отложенный старт (24 часа)
- Языки
- Опция «Все в одном»
- Датчик известкового налета
- Датчик прозрачности воды
- Дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды
- Автоматическое открывание дверцы

#### Особенности

- Внутренняя подсветка (4 светодиода)
- Вместимость: 13 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/Уровень шума

От 6 литров/0,49 кВт/ч/46 дБ(А)



### Adora 60 SL di с поддоном для столовых приборов

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

#### Программы и функции

- Автоматическая программа
- Программа SteamFinish
- Ежедневная короткая
- Программа Sprint
- Программа для мытья бокалов
- Интенсивная программа
- Программа «Фондю/раклет»
- Программа «Гигиена»
- Предварительное ополаскивание
- Программа Eco
- Половинная загрузка
- Энергосбережение
- Защита от детей
- Отложенный старт (24 часа)
- Языки
- Опция «Все в одном»
- Низкий уровень шума
- Поддон для столовых приборов ergoPlus
- Датчик известкового налета
- Датчик прозрачности воды
- Дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Потребление воды: 5 литров

#### Особенности

- Внутренняя подсветка (4 светодиода)
- Вместимость: 14 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/Уровень шума

От 5 литров / 0,8 кВт/ч / 42 дБ



Цена GS 60 SL WP di

Стандартная черная ручка

GS60SLWPZdig

6645 Евро

Цена GS 60 SL WP Vi

Стандартная высота

GS60SLWPZVi

6327 Евро

Цена GS 60 SL Gdi

Увеличенная высота черное стекло

GS60SLZGdiBg

3495 Евро



### Adora 60 SL Vi B

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

#### Программы и функции

- Автоматическая программа
- Программа SteamFinish
- Ежедневная короткая
- Программа Sprint
- Программа для мытья бокалов
- Интенсивная программа
- Программа «Фондю/раклет»
- Программа «Гигиена»
- Предварительное ополаскивание
- Программа Eco
- Половинная загрузка
- Индикация работы
- Энергосбережение
- Защита от детей
- Отложенный старт (24 часа)
- Языки
- Опция «Все в одном»
- Низкий уровень шума
- Поддон для столовых приборов ergoPlus
- Датчик известкового налета
- Датчик прозрачности воды
- Дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Потребление воды: 5 литров

#### Особенности

- Внутренняя подсветка (4 светодиода)
- Вместимость: 14 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/Уровень шума

От 5 литров/0,73 кВт/ч/40 дБ(А)



**Цена** GS 60 SL GV i B

Увеличенная высота  
**GS60SLZGV i B** 4325 Евро



### Adora 60 SL Vi

Инновационная технология SteamFinish – хороший аргумент при выборе элитной посудомоечной машины.

#### Программы и функции

- Автоматическая программа
- Программа SteamFinish
- Ежедневная короткая
- Программа Sprint
- Программа для мытья бокалов
- Интенсивная программа
- Программа «Фондю/раклет»
- Программа «Гигиена»
- Предварительное ополаскивание
- Программа Eco
- Половинная загрузка
- Индикация работы
- Энергосбережение
- Защита от детей
- Отложенный старт (24 часа)
- Языки
- Опция «Все в одном»
- Низкий уровень шума
- Датчик известкового налета
- Датчик прозрачности воды
- Дозировка ополаскивателя
- Автоматическое регулирование жесткости воды
- Автоматическое открывание дверцы
- Потребление воды: 5 литров

#### Особенности

- Внутренняя подсветка (4 светодиода)
- Вместимость: 13 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/Уровень шума

От 5 литров/0,7 кВт/ч/40 дБ(А)



**Цена** GS 60 SL Vi

Стандартная высота  
**GS60SLZVi** 4045 Евро

**Цена** GS 60 SL GV i

Увеличенная высота  
**GS60SLZGV i** 4085 Евро



### Adora 60 S Vi

Функция автоматического открывания дверцы гарантирует идеальное высыхание посуды.

#### Программы и функции

- Автоматическая программа
- Скоростная программа
- Программа для мытья бокалов
- Интенсивная программа
- Программа «Фондю/раклет»
- Программа «Гигиена»
- Предварительное ополаскивание
- Половинная загрузка
- Защита от детей
- Отложенный старт (24 часа)
- Подсветка
- Опция «Все в одном»
- Программа Eco
- Энергосбережение
- Датчик известкового налета
- Датчик прозрачности воды
- Дозировка ополаскивателя
- Автоматическое открывание дверцы

#### Особенности

- Вместимость: 13 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/Уровень шума

От 7 литров/0,73 кВт/ч/43 дБ(А)



**Цена** GS 60 S Vi

Стандартная высота  
**GS60SZVi** 2695 Евро

**Цена** GS 60 S GV i

Увеличенная высота  
**GS60SZGV i** 2795 Евро



### Adora 60 N Vi

Вместимость данной посудомоечной машины – 13 комплектов посуды.

Произведено в Швейцарии, как и другая бытовая техника V-ZUG

#### Программы и функции



Стандартная программа



Быстрая программа/программа для бокалов



Интенсивная программа



Предварительное ополаскивание



Программа Eco



Энергосбережение



Отложенный старт (9 часов)



Опция «Все в одном»

#### Особенности

– Вместимость: 13 комплектов

#### Потребление воды/электроэнергии/

##### Уровень шума

От 9.2 литров/0,99 кВт/ч/44 дБ(А)



**Цена** GS 60 N Vi

Стандартная высота

**GS60NZVi** 2495 Евро

**Цена** GS 60 N GVi

Увеличенная высота

**GS60NZGVi** 2595 Евро





**Adora SL**

**Основные характеристики**

- 9 программ мытья посуды
- Возможность мытья посуды только в верхнем коробе

**Особенности модели**

- Программа «Фондю/раклетт»
- Автоматическая программа
- Ежедневная короткая
- 4 активных уровня подачи воды
- Система контроля (4 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки

**Управление/безопасность**

- Текстовый дисплей
- Защита от детей
- Программа отложенного старта до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

**Наличие прибора уточнять у дилера.**



**Adora S**

**Основные характеристики**

- 7 программ мытья посуды
- Возможность мытья посуды только в верхнем коробе

**Особенности модели**

- Программа «Фондю/раклетт»
- 4 активных уровня подачи воды
- Система контроля (2 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки

**Управление/безопасность**

- Цифровой дисплей
- Защита от детей
- Программа отложенного старта до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

**Цена**

Черное стекло, ручка черная	
<b>GS 60SLZ-Gdi</b>	2195 Евро
Черное стекло, ручка сталь	
<b>GS 60SLZ-Gdi-c</b>	2195 Евро

**Цена**

Черное стекло, ручка сталь	
<b>GS 60SZ-Gdi-c</b>	1795 Евро
Черное стекло, ручка черная	
<b>GS 60SZ-Gdi</b>	1795 Евро

# Холодильники

Полезный объем холодильника в 276 литров обеспечивает **достаточно места** для хранения свежих продуктов. Регулируемые по высоте полки позволяют гибко использовать охлаждающее пространство, и Вы можете хранить там все, что необходимо.

Холодильник Prestige P eco – это сочетание бесчисленных преимуществ всей широкой линейки холодильников V-ZUG в одном устройстве. В частности, его, безусловно, выделяет выдающаяся **энергоэффективность** (класс A+++): устройство потребляет энергии меньше, чем энергосберегающая лампочка в 18 ватт.



**Prestige P eco** – это простое, но элегантное решение для Вашей кухни: Вы можете на свой вкус украсить этот полностью встраиваемый холодильник, чтобы он в полной мере сочетался с интерьером кухни. Внутреннее пространство прибора поразит Вас сиянием нержавеющей стали.



Свои уникальные холодильники мы разрабатываем и производим **на фабрике в швейцарском городе Арбон**. Благодаря этому у нас есть возможность контролировать весь процесс производства и гарантировать Вам непреходящее, высокое качество продукции.

НОВЕЙШАЯ ЛИНЕЙКА ТЕХНИКИ ИЗ ШВЕЙЦАРИИ:  
НИЗКОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ И ВЫСОКАЯ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



## «ТАК МНОГО ВКУСНЕЙШИХ ПРОДУКТОВ ПОПУСТУ ВЫБРАСЫВАЕТСЯ»

---

Выбросить? Да что Вы, это же стыдно! В доме Эстер Керн листья свеклы используются для супов, а корни одуванчика превращаются в кофе. Ее проект «От листьев до корней» лежит в основе новейшей кухни на основе овощей. Основные инструменты: большой холодильник и воображение.





«ЛИСТЬЯ КАПУСТЫ ПРЕКРАСНО ПОДХОДЯТ  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ, А КОЧЕРЫЖКУ  
МОЖНО ЗАМАРИНОВАТЬ».

Эстер Керн, кулинарный журналист, главный редактор [waskochen.ch](http://waskochen.ch)

Эстер Керн требует больше места в холодильнике, чем большинству остальных людей. А объясняется это тем, что она любит оставлять те части овощей, которые мы обычно выбрасываем: стебли, листья, корни. «Я не могу смотреть, сколько вкуснейших продуктов попросту выбрасывается!». В далеком 2002 году Эстер, будучи в то время журналистом, выступила сооснователем первой швейцарской независимой интернет-платформы [waskochen.ch](http://waskochen.ch); после проведенного обновления сайт начал привлекать более 30 тысяч посетителей в месяц. В это же время Эстер Керн вновь примерила на себя роль первопроходца с кампанией «От листьев до корней»: совместно с шеф-поварами она показывает, как можно использовать все части овоща – от листьев до корней. Кроме того, она пишет книгу рецептов.

#### Салат из редиса на новый лад

После нескольких месяцев разработки рецептов у Эстер появилось достаточно много маленьких хитростей. Например, она знает, что листья вытягивают весь сок из корнеплодов, поэтому такие овощи, как редис, будут дольше храниться в холодильнике, если у них удалить листья, которые можно сразу же использовать. «Из листьев редиса получается прекрасный салат. Из листьев свеклы можно приготовить суп; листья кольраби прекрасно поддаются обработке паром, а их стебли можно замариновать». Эстер Керн регулярно ходит на рынок, с удовольствием занимается садом и выращивает фрукты и овощи. «Именно поэтому я так ценю ящики моего холодильника: они держат идеальную температуру. Салат может храниться практически неделю». Вот еще, что Эстер нравится в холодильниках V-ZUG: «В холодильнике много места для бутылок.

Это пространство мне нужно не только для хранения напитков, но и для домашних сиропов, вкуснейшего органического кетчупа или вержуса – кислого сока из недозрелого винограда, который придает блюдам волшебную кислинку. После того, как Вы открыли его, бутылку необходимо хранить в холодильнике». Несмотря на то, что в подвале у Эстер стоит большой морозильный шкаф, она рада, что морозильная камера есть и в холодильнике. «Некоторые вещи все же должны быть под рукой. Например, в морозильной камере я храню кубики сливочного масла, которое я добавляю в соусы, и кубики льда для охлаждения овощей».

#### Сыр и вечная жизнь

В наши дни вряд ли кто-то назовет холодильник источником постоянной радости. Эстер Керн смеется. «Конечно, порядок должен быть всегда. Но иногда продукты могут просто исчезнуть в недрах холодильника и попасться Вам на глаза только после истечения их срока годности. Это случалось со всеми». Однако, Эстер заметила, что многие продукты остаются пригодными в пищу и после окончания срока их хранения. «Нам нужно немного больше полагаться на собственные инстинкты. Профессиональный сыровар из провинции Эльзас Бернард Энтони однажды сказал мне в интервью, что хороший сыр никогда не испортится, Вам всего лишь нужно срезать плесень». Конечно, всегда лучше перестраховаться. «Раньше я хранила сыр по всему холодильнику. А теперь я держу его в стеклянном контейнере. Все эти небольшие емкости для хранения помогают мне присматривать за всеми моими лакомствами».



## МНОЖЕСТВО ЗОН ОХЛАЖДЕНИЯ И ИННОВАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

---

Из всего широкого ассортимента холодильников V-ZUG нам особо дороги мультizonные холодильники: две температурные зоны создают идеальные условия для хранения продуктов, добавляя им свежести и качества.





#### **Правильное хранение в мультizonном холодильнике для здорового питания каждый день**

Приборы Multi-zone оснащены не только традиционной холодильной и морозильной камерами, в них также предусмотрена дополнительная зона сохранения свежести и/или погребок. Благодаря наличию дополнительных температурных зон теперь Вы можете хранить продукты в соответствии с их температурным режимом: это поможет дольше сохранить полезные вещества, качество и свежесть продуктов. Если Вы понимаете важность здорового питания, но не хотите покупать свежие продукты каждый день, то холодильник Multi-zone – это идеальное решение для Вас!

#### **Зона сохранения свежести: продукты остаются свежими в три раза дольше**

При температуре около 0 °C и при идеальном уровне влажности продукты будут в три раза дольше (по сравнению с традиционным охлаждающим пространством) сохранять здоровые питательные вещества и витамины, свой деликатный аромат и соблазнительный вид. Новое холодильное отделение не только увеличивает срок хранения продуктов, но и позволяет Вам получить еще больше удовольствия от пищи и насладиться её высоким качеством.

■ **Зона контроля свежести FreshControl:** профессиональные методы охлаждения посредством поддержания температуры около 0 °C, отвечающие высочайшим стандартам. При необходимости Вы можете настроить уровень влажности в отсеках хранения. При пониженном уровне влажности лучше хранится мясо, рыба, птица и колбасы, в то время как для овощей, салатов, трав и фруктов требуется высокая влажность окружающей среды.

#### **Нижнее отделение: идеально для хранения напитков и продуктов, чувствительных к холоду**

В нижнем отделении поддерживается более мягкая температура от 8 до 12 °C, что делает его идеальным местом для хранения продуктов, чувствительных к холоду, таких как картофель или экзотические фрукты. Кроме того, в этом отделении Вы можете охлаждать напитки до комфортной для употребления температуры. Выдвижной ящик для бутылок со съемной корзиной, вмещающей до 6 бутылок, – еще одно удобное приспособление.

#### **Функция HygienePlus: дополнительная чистота холодильника благодаря компании Sanitized®**

Чистота и гигиена холодильника играют важную роль в сохранении свежести продуктов и здорового питания. В своих холодильниках мы используем новый тип пластика, разработанный в сотрудничестве с ведущей швейцарской компанией SANITIZED. Этот материал подавляет размножение и распространение вредоносных микроорганизмов до 99.9%\*. Кроме того, данный современный пластик защитит Вас от неприятных запахов.



\* Методы тестирования: JIS Z 2801: JIS Z 2801

Тестируемый организм: Золотистый стафилококк, ATCC 6538

Тестируемое вещество: SanitizedR BC A 21-41; 0.4 % в полистироле

Биоцидное вещество: покрытое фосфатом серебра стекло



## УЛЬТРАСОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И ВЫСОКОКЛАССНЫЙ ДИЗАЙН: СДЕЛАНО В ШВЕЙЦАРИИ

---

В компании V-ZUG дизайн – это не только высокое качество и эстетика, но и простота использования, практичные функции и гибкое оборудование. Все это позволяет нам создавать первоклассные холодильники, идеальные для повседневной жизни.



### **Элитный дизайн и швейцарское качество от V-ZUG**

Большая часть холодильников V-ZUG – это полностью встраиваемые приборы: фронтальная поверхность прибора обшивается панелями в соответствии с дизайном Вашего кухонного гарнитура, благодаря чему холодильник элегантно вписывается в интерьер. Кроме того, мы используем только высококачественные материалы и разрабатываем изящный дизайн для внутреннего пространства прибора. Дверные полочки из матовой нержавеющей стали в модели Prestige R eco и хромированные стенки ящиков в большинстве моделей класса энергопотребления «A+++» придают красоты внутреннему пространству холодильников.

### **Легкое управление и функциональность для идеального охлаждения**

Передовая электроника с цифровым дисплеем гарантирует легкость управления и позволяет четко отслеживать установленную температуру и выбранные функции. Функция быстрого охлаждения/заморозки позволяет быстро и эффективно охладить свежие продукты в холодильной или морозильной камере. В приборах с индивидуальным управлением температурой функция «Отпуск» позволяет отключить холодильный отсек, но при этом оставить работать морозильную камеру. Режим покоя погружает холодильник в глубокий сон: светодиодная подсветка и дисплеи отключаются на 28 часов, но сама камера холодильника продолжает работать в обычном режиме.

### **Превосходное, практичное и универсальное оборудование**

В холодильнике V-ZUG Вы можете организовать пространство на свой вкус: умная система полок позволяет легко и просто перемещать полки, а также вынимать и вставлять их обратно. Полки просто защелкиваются в перекладинах на боковых стенках холодильника. Благодаря укороченным и сборным полкам в камере холодильника найдется место даже для крупных предметов. Широкий ассортимент аксессуаров дает Вам практически неограниченные возможности для организации внутреннего пространства прибора.

### **Простота и удобство: светодиодная подсветка и механизм закрывания дверцы SoftClose**

Современная концепция освещения с применением высококачественных светодиодов идеально распределяет свет по всему внутреннему пространству холодильника даже при его полной загрузке. Это относится ко всем температурным зонам. Новая система закрывания дверцы SoftClose в полностью встраиваемых холодильниках делает использование прибора еще более удобным. Независимо от того, как сильно Вы толкнете дверцу, ее движение замедлится, и она закроется плавно и тихо.



## ИНВЕСТИРУЙТЕ В БЫТОВУЮ ТЕХНИКУ ВЫСОЧАЙШЕГО КЛАССА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ И ЭКОНОМЬТЕ ДЕНЬГИ

Больше не нужно волноваться об объемах выброса углерода и о снижении расходов на электроэнергию: все холодильники V-ZUG оснащены высококласной швейцарской технологией. При ее разработке особое внимание мы уделили показателю энергоэффективности прибора.

### **Сниженные затраты на эксплуатацию и потенциальная экономия**

По результатам оценки состояния окружающей среды было выявлено, что работа холодильника или морозильной камеры оказывает на экологию весьма серьезное воздействие. Именно по этой причине мы стараемся выпускать энергосберегающие модели холодильников и, таким образом, ослабить негативное

влияние на окружающую среду. В отличие от холодильников класса энергоэффективности «А», приборы класса «А+++» новой линейки потребляют на 60 % меньше электроэнергии. Более того, срок службы в 15 лет позволит Вам сэкономить значительные средства на обслуживании прибора.

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ХОЛОДИЛЬНИКИ

	Cooltronic 60i	Prestige 60i	Winecooler SL 60
Страница каталога	128	129	131

## Исполнение

Высота установки,	см	177.8	177.8	87.4-88
1 дверца				✓
2 дверцы		✓	✓	
Полностью интегрируемый		✓	✓	
Черное стекло				✓
Общий полезный объем,	л	262	303	149
Объем морозильной камеры,	л	48	71	
Класс энергоэффективности		A++	A++	A

## Эксклюзивные функции V-ZUG

Зона сохранения свежести FreshControl	✓		
Нижний ящик			
Зона для охлаждения вина			✓

## Использование

Светодиодная подсветка	✓	✓	✓
Регулируемые или короткие полки		✓	
Отделение для бутылок			

## Управление/Уход

Индивидуальная регулировка температуры камер	✓	✓	✓
Цифровой дисплей	✓	✓	✓
Сенсорный дисплей	✓	✓	
Быстрое охлаждение и/или замораживание	✓	✓	✓
Функция «Отпуск»	✓	✓	
Режим покоя (день отдохновения)	✓	✓	
Механизм закрывания дверцы SoftClose	✓	✓	✓
Антибактериальное покрытие HygienePlus	✓	✓	✓











### Cooltronic 60i

Высококласный холодильник с зонами сохранения свежести. Зона FreshControl сохраняет продукты свежими в 3 раза дольше.

#### Информация о приборе

-  Зона FreshControl
-  Индивидуальная регулировка температуры камер
-  Цифровой дисплей
-  Сенсорная панель управления
-  Плавное закрывание дверцы SoftClose
-  Антибактериальное покрытие HygienePlus

- Общий полезный объем: 262 литров
- Объем холодильной камеры: 214 литров, из которых зона FreshControl: 39 литров
- Объем морозильной камеры: 48 литров

#### Характеристики холодильной камеры

- 4 изящные стеклянные полки, из них 3 регулируются по высоте
- 1 большой контейнер для фруктов и овощей
- 4 полки большого объема на двери
- Подставка для яиц, 2 x 6 шт.

#### Характеристики морозильной камеры

- 2 ящика
- 1 лоток для льда

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 1776 × 548 × 545 mm

**Цена** КС 60i

Полностью встраиваемый, монтажный набор  
**ЕК1423-Е** 2795 Евро





### Prestige 60i

Чемпион по экономии места:  
2 эргономичные двери очень удобны в использовании.

#### Информация о приборе



Индивидуальная регулировка температуры камер



Цифровой дисплей



Сенсорная панель управления



Плавное закрывание дверцы SoftClose



Антибактериальное покрытие HygienePlus

- Общий полезный объем: 303 литров
- Объем холодильной камеры: 232 литров
- Объем морозильной камеры: 71 литров

#### Характеристики холодильной камеры

- 5 изящных стеклянных полок, из них 3 регулируются по высоте, 1 короткая полка
- 1 большой контейнер для овощей
- 5 полок большого объема на двери
- Подставка для яиц, 2 x 6 шт.

#### Характеристики морозильной камеры

- 3 ящика
- 1 лоток для льда

Наличие прибора уточнять у дилера.

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 1776 × 548 × 545 mm

#### Цена

KPR 60i

Полностью встраиваемый, монтажный набор  
**ЕК1422BF-E** 2995 Евро

# Шкаф для охлаждения вина



## ВАШИ ЛУЧШИЕ ВИНА ПРИ ИДЕАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ: НАСЛАДИТЕСЬ ПЕРВОКЛАССНЫМ ВКУСОМ

---

Винный шкаф V-ZUG Winecooler SL прекрасно подходит для хранения Ваших лучших вин; в нем предусмотрено все до последних мелочей. Этот идеальный компаньон разделит с Вами моменты радости и наслаждения.



### Идеальные условия для лучших вин

Вкусовые ощущения, которые Вы получаете, попробовав хорошее вино, зависят не только от качества самого вина, но и от его температуры и типа бокала. Встраиваемый шкаф для охлаждения вина будет хранить Ваши вина при идеальной температуре: две регулируемые по высоте климатические зоны для красных и белых вин могут регулироваться для достижения точной до градуса температуры. Каждая зона настраивается отдельно в диапазоне от 5 до 18 °С. Специально разработанные «плавающие» компрессоры гарантируют, что вино хранится в тихой среде без вибрации.

### Лучшие вина в роскошной обстановке: 100 % интеграция, светодиодная подсветка, система SoftClose

Шкаф для охлаждения вина Winecooler SL отличается эксклюзивным сбалансированным дизайном бытовой техники V-ZUG. Элегантный фронт из черного стекла позволяет идеально вписать этот шкаф в любой интерьер. Высококачественная дверца не пропускает лучи и защищает вино от ультрафиолетового излучения. Внутреннее пространство равномерно освещается при помощи четырех источников современной светодиодной подсветки, которые полностью интегрированы в боковые стенки. Холодный свет не оказывает воздействия на систему охлаждения и при необходимости может гореть постоянно даже при закрытой дверце. Благодаря этому вино предстает перед Вашими гостями как на витрине. Независимо от того, как сильно Вы толкнете дверцу, ее движение замедлится, и она закроется плавно и тихо.






### Правильная температура решает все

Шампанское, просекко, игристые вина	5–7 °С
Сухие белые вина	8–10 °С
Сладкие розовые и белые вина	10–13 °С
Легкие красные вина	14–16 °С
Крепкие красные вина	17–18 °С

### Winecooler SL

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

### Информация о приборе

-  Вино
-  Индивидуальная регулировка температуры
-  Цифровой дисплей
-  Плавное закрывание дверцы SoftClose
-  Антибактериальное покрытие HygienePlus
- Полезный объем: 149 литров

### Характеристики прибора

- Диапазон температуры для каждой зоны: от 5 до 18 °С
- 2 цифровых дисплея для независимых температурных зон
- Регулируемое по высоте промежуточное перекрытие для белого и красного вина
- Функция быстрого охлаждения для быстрого охлаждения белого вина
- Хромированные полки дизайна V-ZUG
- Возможность постоянного освещения
- Вместимость: не менее 36 бутылок по 0,75 л

### Опции

- Хромированная поворотная ручка
- Хромированная цилиндрическая ручка

### Аксессуары

- модифицированная дизайнерская ручка, нержавеющая сталь (H74391) 187 Евро
- модифицированная цилиндрическая ручка, нержавеющая сталь (H72486) 77 Евро

### Класс энергоэффективности



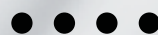
Размер прибора (В×Ш×Г): 886×594×566 мм

### Цена

Черное стекло, левая навеска дверцы  
**WEK7** 3895 Евро

# Стиральные машины Adora

Стиральная машина **Adora SLQ WP** устанавливает новые стандарты потребления энергии: благодаря инновационной технологии V-ZUG Heat Pump, прибор потребляет электроэнергию на 55% меньше, чем традиционные стиральные машины. Это не только способствует защите окружающей среды, но и экономит Ваши средства.



Функция **EcoManagement**, разработанная компанией V-ZUG, позволит Вам проверить, сколько электроэнергии потребляет Ваша стиральная машина, и на основании этой информации выбрать наиболее оптимальную программу, например, функции 3 Eco-Hybrid стиральной машины Adora SLQ WP.



Мировая новинка от V-ZUG – программа **разглаживания паром**: в конце цикла стирки Ваше белье обрабатывается паром, в результате чего разглаживаются складки, и Вам больше не требуется брать в руки утюг. А свободное время Вы можете потратить на более приятные вещи!

ЭЛИТНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА ДЛЯ ВАШЕГО ДОМА  
СДЕЛАЕТ ПОВСЕДНЕВНУЮ ЖИЗНЬ ПРОЩЕ





## ИННОВАЦИИ V-ZUG ДОПОЛНЯЮТ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЫ ADORA

---

V-ZUG постоянно внедряет новые технологические стандарты по всему миру. В качестве самого свежего примера можно привести новую функцию отложенного старта OptiTime. Еще одним преимуществом наших стиральных машин является система поглощения вибрации (VAS).

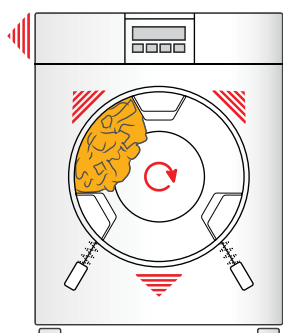


# МИРОВАЯ НОВИНКА

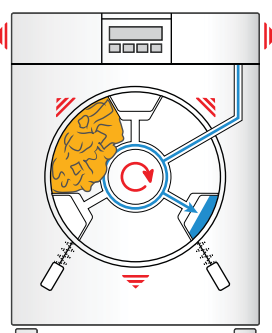
OptiTime

Умная функция отложенного  
старта

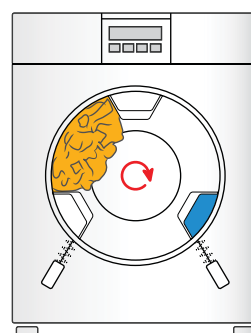
## Система поглощения вибрации – еще одна умная функция



Белье, скопившееся в одной части барабана, приводит к нарушению баланса, что в свою очередь вызывает вибрацию.



Датчик фиксирует эту ситуацию и компенсирует дисбаланс путем добавления воды.



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



### Мировая новинка от V-ZUG: функция отложенного старта OptiTime

Разработанное нами комплексное решение EcoManagement помогает Вам вести хозяйство ответственно и экологически безопасно. Функция отложенного запуска OptiTime является частью решения EcoManagement. Последнее поколение стиральных машин Adora – первые бытовые приборы в мире с этой умной функцией. Как работает OptiTime? Загрузите белье в стиральную машину, выберите программу стирки, а затем при помощи функции OptiTime задайте желаемое время окончания стирки. Обычная функция отложенного старта запускает цикл стирки именно за тот промежуток времени, который необходим для завершения программы в указанное Вами время. Функция OptiTime запускает цикл стирки раньше, и при этом все доступное время тратится на более экологически безопасную стирку. Стиральная машина Adora вырабатывает стандартные объем тепловой энергии, но благодаря более низкой температуре стирки длительность программы автоматически увеличивается. В итоге, при стирке с функцией OptiTime Вы достигнете таких же результатов, как и при стирке по обычной программе, но при этом сэкономите намного больше электроэнергии.

### Система поглощения вибрации – наиболее значимое решение V-ZUG

Стиральные машины Adora оснащены еще одной умной функцией, разработанной компанией V-ZUG – системой поглощения вибрации (VAS).

Белье никогда не распределяется по барабану равномерно, что приводит к нарушению баланса и возникновению вибрации во время цикла отжима. Эти вибрации являются не только источником шума, но и приводят к быстрому изнашиванию прибора. Система VAS уменьшает эти вибрации. В начале цикла отжима интеллектуальный датчик определяет положение белья и степень дисбаланса. Компенсация дисбаланса происходит путем добавления воды в захваты барабана. Описанные измерения и балансировка повторяются на протяжении всего цикла отжима. Благодаря системе VAS стиральная машина будет создавать меньше шума, достигать максимальной скорости вращения и прослужит намного дольше. Вам больше не о чем беспокоиться: система VAS автоматически запускается при любой программе стирки во всех стиральных машинах Adora.

### Подтверждение от лаборатории

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



## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПРОГРАММЫ СТИРАЛЬНЫХ МАШИН ADORA

---

Вы можете рассчитывать на стиральные машины Adora изо дня в день: помимо впечатляющих стандартных программ и функций эти машины оснащены и особыми опциями, делающими Вашу повседневную жизнь проще.



#### **Программа разглаживания паром: забудьте про утюг**

С новой программой разглаживания паром Вы можете навсегда забыть про утюг. Пар генерируется в стиральной машине и подается через крошечные отверстия в барабане. Там он воздействует на белье и разглаживает все складки на одежде. Программа разглаживания паром может быть добавлена практически к любой программе стирки.

Протестировано и подтверждено:



TESTEX®

#### **WetClean – мягкая забота для самых деликатных тканей**

V-ZUG разработала новейшую технологию для стиральной машины Adora SLQ/SLQ WP: функция WetClean мягко ухаживает за одеждой из самых деликатных тканей – мягче, чем любая программа ручной стирки. Благодаря этой функции Вы можете стирать даже самые тонкие ткани в стиральной машине.

#### **Программа против клещей и защита кожи: лучшее качество жизни аллергиков**

Одной из наиболее частых причин развития аллергии и респираторных заболеваний являются продукты жизнедеятельности пылевых клещей. Именно этот факт и вдохновил специалистов V-ZUG на создание первой в мире функции, удаляющей из ткани 100 °C пылевых клещей. Программа против клещей может быть выбрана как дополнительная опция к любой программе стирки при температуре от 60 °C и выше. Также в стиральные машины Adora встроена программа защиты кожи, разработанная специально для людей, страдающих от аллергии, и людей с чувствительной кожей: оптимизированный процесс ополаскивания не оставляет на одежде следов стирального порошка.

Функция против пылевого клеща разработана совместно с:



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ  
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE  
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

#### **OptiTime: интеллектуальная программа отложенного старта**

Если вы располагаете временем, то Adora может постирать Ваши вещи с еще большей экономией электроэнергии: все, что Вам необходимо сделать, это выбрать любимую программу стирки, а затем при помощи функции OptiTime указать желаемое время окончания работы программы. Стиральная машина автоматически распределит доступное ей время для стирки таким образом, чтобы сэкономить как можно больше электроэнергии. Результат при этом будет точно таким же, как и при стирке по обычной программе.

#### **Избранное: запустите любимую программу одним нажатием кнопки**

Кнопка «Избранное» позволяет сохранять наиболее часто используемые программы и дает легкий и быстрый доступ к ним. Это еще одна причина выбрать стиральную машину с повышенным уровнем удобства.

#### **Рекомендации по уходу и гигиене стиральной машины: вперед на всех парах!**

Со временем в стиральной машине могут развиваться различные микроорганизмы и неприятные запахи; чтобы этого не случилось, мы разработали специальную функцию с рекомендациями по уходу за машиной. Если Вы в течение долгого времени не пользовались программами стирки при температуре выше 60 °C, то машина напомнит Вам об этом. В этом случае Вы можете либо запустить программу стирки с температурой от 60 °C, либо встроенную программу ухода, при которой детали машины тщательно очищаются горячим паром. Благодаря этой функции Ваша стиральная машина будет оставаться чистой на протяжении всего срока службы.



## ИНТУИТИВНОЕ И ЛЕГКОЕ УПРАВЛЕНИЕ: ИСПОЛЬЗОВАТЬ ADORA ИНТЕРЕСНО

V-ZUG уделяет пристальное внимание дизайну, материалам и концепции панелей управления техникой. Недавно мы разработали и внедрили универсальный дизайн панелей управления для стиральных и сушильных машин, и теперь использовать их стало еще легче!

Еще больше товаров V-ZUG – на [vzug.ru](http://vzug.ru)

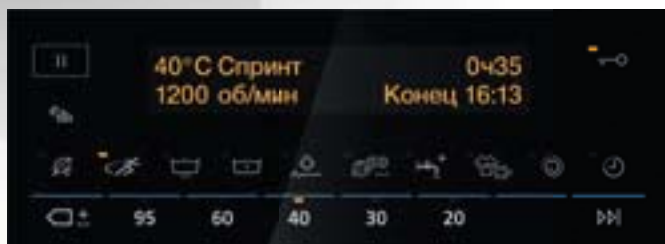
Бытовая техника V-ZUG получает призы за дизайн по всему миру.



**Adora SLQ WP/SLQ:** TFT-дисплей, удобное сенсорное управление



**Adora SL:** панель управления с простым двухстрочным дисплеем и сенсорными кнопками



**Adora S:** панель управления с простым двухстрочным дисплеем и сенсорными кнопками

### Наш секрет: дизайн панели и простое управления

Панель управления играет ключевую роль при работе со стиральной машиной Adora. Не удивительно, что V-ZUG уделяет пристальное внимание дизайну, материалу и концепции панелей управления техникой. В технике линейки Adora последнего поколения мы несколько модернизировали дизайн панелей управления и привели его к общему знаменателю с дизайном панелей сушильных машин Adora – и теперь использовать технику стало еще проще. Панели управления варьируются по уровню удобства: от современных, полноцветных сенсорных дисплеев до проверенных годами цифровых дисплеев с нажимными кнопками.

### Adora SLQ WP и SLQ: полноцветный сенсорный дисплей

На полноцветном сенсорном дисплее стиральных машин Adora SLQ WP и SLQ Вы найдете все, что только пожелаете. Непревзойденное качество дисплея гарантирует прекрасную видимость всех показателей и удобство работы. Символы и текст сопровождаются дополнительными полноцветными пиктограммами. Все, что нужно для выбора программы – это всего лишь коснуться кнопки исключительно точного и чувствительного сенсорного дисплея. Благодаря тому, что кнопки не выступают над поверхностью панели управления, ее очень удобно чистить.

### Adora SL и S: классический текстовый или цифровой дисплей

Современные, проверенные на практике панели управления моделей Adora SL и S также задают высокий уровень удобства использования приборов. Стиральные машины Adora SL и S оснащены двухстрочными текстовыми дисплеями. Управление машинами осуществляется посредством сенсорных кнопок (Adora S/SL).

### Концепция управления для любого уровня удобства

Концепция управления стиральной машиной одинакова для всех уровней удобства. Ее отличают понятная и логическая структура, интуитивное управление. Проверенная на практике концепция «press and go» позволяет выбирать большинство программ одним нажатием кнопки. Процесс стирки запускается автоматически через несколько секунд. Поворотная панель обеспечивает еще более эргономичное управление: чтобы обеспечить нужный уровень освещения и превосходную видимость всех элементов управления, положение панели может быть изменено на 45° одним движением.





## СТИРАЛЬНАЯ МАШИНА ADORA ПОМОГАЕТ ПРИНОСИТЬ ПОЛЬЗУ НЕ ТОЛЬКО ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ, НО И ВАМ

Если Вы заботитесь о расходе ресурсов, значит, у Вас есть что-то общее с V-ZUG: в стиральных машинах Adora мы достигли наименьшего уровня потребления, а использование решения EcoManagement делает стиральные машины этой линейки еще более экономичными.

### **Ваше решение приобрести технику V-ZUG – это решение помочь окружающей среде**

Как лидер рынка Швейцарии, мы берем на себя ответственность за расход ресурсов. В течение многих лет специалисты V-ZUG упорно разрабатывают экономичные бытовые приборы; мы были первым производителем в мире, кто выпустил стиральную машину с технологией Heat Pump: машина Adora SLQ WP потребляет на 55 % меньше электроэнергии, чем обычная стиральная машина, благодаря чему Adora считается самой экологически безопасной стиральной машиной. Тем не менее, Adora SLQ WP – это не единственное устройство с низким уровнем потребления электроэнергии: любой прибор линейки Andora благодаря низкому уровню потребления отвечает стандартам класса «A+++» энергоэффективности.



### **EcoManagement: экономим еще больше**

Функция EcoManagement позволяет Вам контролировать, сколько воды и энергии использует Ваша стиральная машина: нажатие кнопки Eco для любой из программ несколько удлинит цикл стирки, но электроэнергии при этом будет использовано гораздо меньше. Стиральную машину Adora SLQ WP также выделяет ряд настроек EcoHybrid, которые используются в зависимости от Вашего свободного времени. Самый высокий показатель EcoHybrid позволяет сэкономить рекордный объем энергии: до 55 % по сравнению с классической стиральной машиной.



# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ ADORA

	Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora SL	Adora S
Страница каталога	142	142	142	143
<b>Оснащение</b>				
Технология Heat Pump	✓			
Фронтальная загрузка	✓	✓	✓	✓
Дизайн белый	✓	✓	✓	✓
Хромированный люк	✓	✓	✓	
Белый люк				✓
Навеска люка	левая/правая	левая/правая	левая/правая	левая/правая
Загрузка, кг	1-8	1-8	1-8	1-8
Объем барабана, л	60	60	60	60
Класс энергоэффективности	A+++	A+++	A+++	A+++
Экономия при классе энергоэффективности выше A+++	-50 %	-30 %	-20 %	-10 %
Класс эффективности отжима	A	A	A	A
<b>Программы и функции</b>				
Программа WetClean	✓	✓		
Программа разглаживания паром	✓	✓	✓	✓
Индикация необходимости провести очистку прибора	✓	✓	✓	✓
Гигиена прибора	✓	✓	✓	✓
Программа против клещей	✓	✓	✓	✓
Система поглощения вибрации	✓	✓	✓	✓
Быстрая программа Sprint 20-60 °C	✓	✓	✓	✓
Избранное	✓	✓	✓	
Программа с возможностью выбора типа изделия	✓	✓	✓	✓
Дополнительные программы	✓	✓	✓	✓
Функция Eco	✓	✓	✓	✓
Функция EcoManagement	✓	✓	✓	✓
Степень загрязнения	✓	✓	✓	✓
Скорость отжима, об/мин	400-1600	400-1600	400-1600	400-1500
Датчик прозрачности воды	✓	✓		
Половинная загрузка	✓	✓	✓	✓
Быстрое вращение	✓	✓		
<b>Управление</b>				
Поворотная панель управления	✓	✓	✓	✓
Панель	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловая пленка	Акриловая пленка
Управление	Сенсорное	Сенсорное	Кнопки	Кнопки
Дисплей	Сенсорное, 6 языков	Сенсорный, 6 языков	Текстовый, 2 строки, 6 языков	Текстовый, 2 строки, 6 языков
Энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓	✓	✓
Отложенный старт до 24 часов	✓	✓	✓	✓
Функция OptiTime	✓	✓	✓	
<b>Опции</b>				
Холодная/теплая вода		560.-/518.52	560.-/518.52	560.-/518.52
Мягкая вода	560.-/518.52	560.-/518.52	560.-/518.52	
Шлаг с системой защиты от утечки AquaStop, 3м	200.-/185.19	200.-/185.19	200.-/185.19	200.-/185.19
Второй насос для подачи мыльной воды		600.-/555.55	600.-/555.55	

\* опционально

**Впервые  
с технологией Heat Pump**



### Adora SLQ WP

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

#### Программы и функции

- Загрузка 1–8 кг
- Белое/цветное белье 20–95 °C
- 20 Стирка в холодной воде 20 °C
- Программа Sprint 40/60 °C
- Шерсть 30 °C
- Ручная стирка 20 °C
- Программа WetClean
- Избранное
- Программа с возможностью выбора типа изделия
- Степень загрязнения/Программа против клещей
- Функция Eco
- Дополнительные опции
- Деликатная стирка
- Замачивание
- Разглаживание паром
- Отложенный старт
- Скорость отжима/остановить после полоскания
- Программа AquaPlus
- Датчик прозрачности воды
- Текстовый дисплей/языки
- Гигиена прибора
- Программа EcoManagement
- Программа OptiTime

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 597 мм

Цена	WAA SLQ WP
<b>WAASLQWPI</b>	5945 Евро
<b>WAASLQWPr</b>	5945 Евро



### Adora SLQ

Стиральная машина премиум-класса с полноцветным сенсорным дисплеем и специальной программы бережного ухода Программа WetClean.

#### Программы и функции

- Загрузка 1–8 кг
- Белое/цветное белье 20–95 °C
- 20 Стирка в холодной воде 20 °C
- Программа Sprint 40/60 °C
- Шерсть 30 °C
- Ручная стирка 20 °C
- Программа WetClean
- Избранное
- Программа с возможностью выбора типа изделия
- Степень загрязнения/Программа против клещей
- Функция Eco
- Дополнительные опции
- Деликатная стирка
- Замачивание
- Разглаживание паром
- Отложенный старт
- Скорость отжима/остановить после полоскания
- Программа AquaPlus
- Датчик прозрачности воды
- Текстовый дисплей/языки
- Гигиена прибора
- Программа EcoManagement
- Программа OptiTime

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 597 мм

Цена	WAA SLQ
<b>WAASLQI</b>	4755 Евро
<b>WAASLQr</b>	4755 Евро



### Adora SL

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

#### Программы и функции

- Загрузка 1–8 кг
- Белое/цветное белье 20–95 °C
- 20 Стирка в холодной воде 20 °C
- Программа Sprint 40/60 °C
- Шерсть 30 °C
- Ручная стирка 20 °C
- Избранное
- Программа с возможностью выбора типа изделия
- Степень загрязнения/Программа против клещей
- Функция Eco
- 95... Дополнительная программа
- Деликатная стирка
- Замачивание
- Разглаживание паром
- Отложенный старт
- Скорость отжима/остановить после полоскания
- Программа AquaPlus
- Текстовый дисплей/языки
- Гигиена прибора
- Программа EcoManagement
- Программа OptiTime

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 597 мм




















Цена	WAA SL
<b>WAASLI</b>	3795 Евро
<b>WAASLr</b>	3795 Евро



### Adora S

Еще меньше забот: благодаря встроенной функции разглаживания паром Вам, возможно, больше никогда не придется гладить.

#### Программы и функции

-  Загрузка 1-8 кг
-  Белое/цветное белье 20-95 °C
-  Стирка в холодной воде 20 °C
-  Программа Sprint 40/60 °C
-  Шерсть 30 °C
-  Ручная стирка 20 °C
-  Программа с возможностью выбора типа изделия
-  Степень загрязнения/Программа против клещей
-  Функция Eco
-  Дополнительная программа
-  Деликатная стирка
-  Замачивание
-  Разглаживание паром
-  Отложенный старт
-  Скорость отжима/остановить после полоскания
-  Программа AquaPlus
-  Текстовый дисплей/языки
-  Гигиена прибора
-  Программа EcoManagement

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 597 мм

Цена WAA S

WAA SI 2995 Евро

WAA S r 2995 Евро

### Adora S

### FutureLine design

#### Основные характеристики

- Сталь
- 8 стандартных программ
- 7 дополнительных программ

#### Уникальные особенности модели

- Система поглощения вибрации
- Автоматическое сохранение половинной загрузки
- Барабан V-ZUG - 14 000 отверстий
- Программа разглаживания паром
- Программа против клещей
- Программы Sprint / Sport

#### Способ установки

- Стационарная установка или встраивание

#### Управление/безопасность

- Цифровой дисплей
- Отсрочка запуска до 24 ч
- Защита от детей
- Система Aqua-Stop

Наличие прибора уточнять у дилера.

Цена WAA SZ

WA-ASZ-c re 2345 Евро

#### Тип корпуса

- Фронтальная загрузка
- Возможность монтажа на пол и в колонку
- Навеска дверцы: правая/левая
- Диаметр загрузочного люка: 35 см
- Угол открывания люка: 180 °

Аксессуары: см. стр. 170

# Сушильные машины Adora с технологией Heat Pump

Высокая производительность сушильной машины также подтверждается коротким периодом сушки белья: программа запускает крайне эффективный процесс сушки, но при этом очень аккуратно воздействует на одежду. Для тех, кто действительно ограничен по времени, мы добавили функцию **Sprint**.



Теперь Adora TSLQ WP оснащена современным полноцветным **сенсорным дисплеем**, что еще больше облегчает работу с прибором. Благодаря этой функции сушильная машина будет идеально дополнять стиральные машины Adpra SLQ WP или SLQ.



Благодаря технологии Heat Pump сушильная машина **Adora TSLQ WP** достигает высочайшего класса энергоэффективности. Функция EcoManagement также позволяет отслеживать уровень потребления ресурсов, а при нажатии кнопки Eco процесс сушки белья становится еще более экологически безопасным.

ADORA – ЭТО ГЛОТОК СВЕЖЕГО ВОЗДУХА  
КАК ДЛЯ СУШИЛЬНЫХ МАШИН,  
ТАК И ДЛЯ ВАШЕГО ДОМА.



## ИДЕАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДЛЯ УХОДА ЗА ТКАНЯМИ И ОБЛЕГЧЕНИЯ ДОМАШНИХ ХЛОПОТ

---

Программы сушильных машин линейки Adora показывают исключительные результаты: быстрые программы сушки идеально воздействуют на целый ряд разнообразных тканей и снимают с Вас часть работы по дому, благодаря чему у Вас остается время на более приятные занятия.





#### **Программа Sprint: сверхбыстрая сушка**

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

#### **Программа Eco: сушка с экономией ресурсов**

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

#### **Программа «Тип ткани»: надлежащая обработка разнообразных тканей**

Эта функция позволяет Вам выбирать из широкого спектра различных программ: шелк, детская одежда, джинсы, постельное белье, полотенца и другие типы тканей. Возьмем, к примеру, программу для сушки детских вещей: программа будет поддерживать исключительную мягкость вещей, чтобы защитить нежную кожу ребенка от раздражения, но в то же время выполнит идеальную гигиеническую обработку одежды. Программа сушки на низких температурах очень мягко воздействует на постельные принадлежности, благодаря чему вещи становятся пушистыми и мягкими.

#### **Программа «Шерсть»: программа сушки для мягкой шерсти**

Сушка шерстяных вещей выполняется при медленном вращении барабана и под воздействием низких температур. Программа сушки шерстяных вещей может быть выбрана в разделе «Типы тканей».

#### **Программа «Взбивание»: вещи как новые**

Эта высокоскоростная, но при этом высокоэффективная программа делает Ваши трикотажные вещи как новые – мягкими и свежими. Дозированное воздействие тепла сначала ослабляет волокна, а затем стягивает их.

#### **Программа «Бережная сушка»: для очень тонких тканей**

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

#### **Программа с использованием короба: аккуратная сушка без единого движения**

В практичной сушильной корзине Вы можете сушить обувь, перчатки, мягкие игрушки и ткани, не перемещая их при этом, что гарантирует им бережную защиту. Все, что Вам нужно сделать, это положить вещь в сушильную машину. Корзину для сушки Вы можете заказать отдельно для любой сушильной машины линейки Adora. Программа с использованием корзины может быть выбрана в разделе «Типы тканей».

#### **Программа «Защита от складок»: гладить теперь легче**

Программа бережной сушки особенно подходит для блузок, рубашек, футболок и хлопковых брюк. После 20-минутного воздействия на одежду тепла, сушку можно завершить, повесив предмет гардероба на вешалку.

#### **Опция «Избранное»: Ваши любимые программы**

Под кнопкой «Избранное» Вы можете сохранить до трех Ваших любимых программ. Благодаря этому Вы легко и просто получите доступ к избранным программам, и при этом Вы можете в любое время изменить их набор.



## ПРОСТОТА И КОМФОРТ: ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ V-ZUG НЕВЕРОЯТНО УДОБНО

---

Панель управления играет ключевую роль в использовании сушильной машины Adora с технологией Heat Pump. Не удивительно, что V-ZUG уделяет пристальное внимание дизайну, материалам и концепции панелей управления техникой.



**Adora TSLQ WP:** TFT-дисплей, удобное сенсорное управление



**Adora TS WP:** панель управления с двухстрочным текстовым дисплеем и сенсорными кнопками



**Adora TL WP:** панель управления с цифровым дисплеем и сенсорными кнопками

#### **Новинка: полноцветный сенсорный дисплей сушильной машины Adora TSLQ WP**

Новый полноцветный сенсорный дисплей, на который выводится вся необходимая информация, обеспечивает Вам наивысший уровень комфорта использования сушильной машины. Высокое качество дисплея гарантирует четкое отображение показателей и удобство их считывания во время работы машины. Для выбора программы легко коснитесь нужной кнопки - сенсорный дисплей отличается высоким уровнем чувствительности и точности.

#### **Adora TS WP и TL WP: классический текст или цифровой экран**

Сушильные машины Adora TS WP и TL WP производятся с классическим текстовым или современным цифровым дисплеем с надежным пользовательским интерфейсом. Панель управления прибора покрыта гладкой пленкой для четкого нажатия и легкости чистки.

#### **Концепция управления для любого уровня комфорта**

Концепция управления сушильной машиной одинакова для всех уровней удобства. Ее отличают понятная и логичная структура, интуитивное управление. Проверенная на практике концепция «press and go» позволяет выбирать большинство программ одним нажатием кнопки. Процесс сушки запускается автоматически через несколько секунд.



## ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ И ЭКОНОМНАЯ СУШКА В СУШИЛЬНОЙ МАШИНЕ V-ZUG С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP

Все сушильные машины V-ZUG оснащены инновационной технологией Heat Pump, благодаря чему устройства удовлетворяют требования самых высоких стандартов энергоэффективности. Благодаря функции EcoManagement, разработанной специалистами V-ZUG, Вы будете в курсе всех расходов электроэнергии машины.

### **Решение приобрести технику V-ZUG – это решение помочь окружающей среде**

Как лидер рынка Швейцарии, мы берем на себя ответственность за расход ресурсов. В течение многих лет специалисты V-ZUG упорно разрабатывают экономичные бытовые приборы; мы были первым производителем в мире, кто выпустил сушильную машину с технологией Heat Pump. Высокоэффективный тепловой насос собирает тепловую энергию в процессе работы прибора и использует ее для низкотемпературной обработки тканей. Благодаря своим высоким показателям энергоэффективности сушильные машины Adora с технологией Heat Pump выделяются на фоне аналогичных бытовых приборов.

### **EcoManagement: экономим еще больше**

Разработанная специалистами V-ZUG функция EcoManagement позволяет Вам отслеживать энергопотребление Вашей сушильной машины: перед началом программы сушки на экран будет выведена информация по прогнозируемому расходу электроэнергии, а по окончании программы Вы увидите фактический объем затраченной энергии. При необходимости Вы можете посмотреть общий объем энергопотребления или среднее количество энергии, потраченное машиной за последние 25 программ. Процесс сушки теперь как никогда прозрачен!

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ ADORA С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP













	Adora TSLQ WP	Adora TS WP	Adora TL WP
Страница каталога	152	152	153
<b>Оснащение</b>			
Технология Heat Pump	✓	✓	✓
Дизайн белый	✓	✓	✓
Возможность напольного монтажа и монтажа в колонну	✓	✓	✓
Навеска дверцы	левая/правая	левая/правая	левая/правая
Загрузка, кг	1-7	1-7	1-7
Класс энергоэффективности	A+++	A+++	A++
Экономия при классе энергоэффективности выше A+++	-10 %		
Уровень шума, дБ	62	63	64
Электронный датчик влажности	✓		
Электронный датчик загрузки	✓	✓	
Звуковой сигнал окончания программы	✓		
<b>Программы и функции</b>			
Количество программ сушки	28	21	16
Программа EcoManagement	✓	✓	
Экстра сушка	✓	✓	✓
Сушка в шкаф	✓	✓	✓
Сушка под утюг	✓	✓	✓
Легкая сушка	✓	✓	✓
Шерсть	✓	✓	
Избранное	✓		
Программа с возможностью выбора типа изделия	✓	✓	✓
Программа с использованием короба	✓	✓	✓
Программа Silent Plus, дБ	60		
Программа Eco	✓		
Программа Sprint	✓		
Функция ReversePlus (пользовательская установка)	✓	✓	
Защита от складок	✓	✓	
Сушка по времени	✓	✓	✓
Специальный уход, пониженная температура	✓		
Бережная сушка	✓	✓	✓
<b>Управление</b>			
Поворотная панель управления	✓	✓	✓
Панель	Акриловое стекло	Акриловая пленка	Акриловая пленка
Управление	Сенсорное	Кнопки	Кнопки
Дисплей	Полноцветный сенсорный, 6 языков	Текстовый, 2 строки, 6 языков	Цифровой, 4 знака
Отложенный старт до 24 часов	✓	✓	✓
Энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓	✓



## Adora TSLQ WP

Сушильная машина премиум-класса с современным управлением идеально сочетается со стиральной машиной Adora SLQ WP.

### Программы и функции

-  Загрузка
-  Экстра сушка
-  Сушка в шкаф
-  Сушка под утюг
-  Легкая сушка
-  Шерсть
-  Избранное
-  Программа с возможностью выбора типа изделия
-  Защита от складок
-  Сушка/проветривание по времени
-  Отложенный старт
-  Функция ReversePlus
-  Программа WetClean
-  Защита от складок
-  Проветривание
-  Бережная сушка
-  Специальный уход, пониженная температура
-  Полноцветный сенсорный дисплей/языки
-  Функция SilentPlus
-  Функция Eco
-  Функция EcoManagement
-  Программа Sprint

Стандартная программа сушки для 7кг белья за 73 минуты (хлопок, 1600 об/мин)

### Класс энергоэффективности



### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 600 мм

















**Цена** WTA TSLQ WP

<b>WTATSLQWPI</b>	4895 Евро
<b>WTATSLQWPr</b>	4895 Евро

## Adora TS WP

Со специальной программой защиты от складок гладить теперь намного легче

### Программы и функции

-  Загрузка
-  Экстра сушка
-  Сушка в шкаф
-  Сушка под утюг
-  Легкая сушка
-  Шерсть
-  Программа с возможностью выбора типа изделия
-  Защита от складок
-  Сушка/проветривание по времени
-  Отложенный старт
-  Функция ReversePlus
-  Защита от складок
-  Проветривание
-  Бережная сушка
-  Текстовый дисплей/языки
-  Функция EcoManagement

### Класс энергоэффективности



### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 600 мм

**Цена** WTA TS WP

<b>WTATSWPI</b>	4095 Евро
<b>WTATSWPr</b>	4095 Евро

## Тип корпуса

- Сушильные машины Adora TSLQ WP/TS WP с технологией Heat Pump
- Объем барабана: 105 литров
- Возможность напольного монтажа и монтажа в колону
- Диаметр загрузочного люка: 42см
- Угол открытия дверцы: 180 °

Аксессуары: см. стр. XXX далее

## Программы выбора ткани

Adora TSLQ WP	Adora TS WP
Проветривание	Проветривание
Защита от складок	Защита от складок
Цветное белье	-
Рубашки/блузки	Рубашки/блузки
Махровая ткань	Махровая ткань
Джинсы	Джинсы
Толстый пух	Толстый пух
Тонкий пух	Тонкий пух
Постельное белье	Постельное белье
Верхняя одежда	Верхняя одежда
Шерсть	Шерсть
Шелк	Шелк
Взбивание шерсти	-
Функция WetClean	-
Детские вещи	Детские вещи
Гигиена	-
Сушка в корзине	Сушка в корзине





### Adora TL WP

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

#### Программы и функции

- Загрузка
- Экстра сушка
- Сушка в шкаф
- Сушка под уют
- Легкая сушка
- Программа с возможностью выбора типа изделия
- Сушка/проветривание по времени
- Отложенный старт
- Функция ReversePlus
- Защита от складок
- Проветривание
- Бережная сушка

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 600 мм

Цена	WTA TL WP
<b>WTATLWPI</b>	3975 Евро
<b>WTATLWPr</b>	3975 Евро

### Adora TS WP

#### Программы и функции

- Загрузка
- Экстра сушка
- Сушка в шкаф
- Сушка под уют
- Легкая сушка
- Шерсть
- Программа с возможностью выбора типа изделия
- Защита от складок
- Сушка/проветривание по времени
- Отложенный старт
- Функция ReversePlus
- Защита от складок
- Проветривание
- Бережная сушка
- Текстовый дисплей/языки

#### Класс энергоэффективности



#### Размеры прибора

(В × Ш × Г): 850 × 595 × 600 мм

Цена	WTA TS WPZ
<b>WTATSWPZ li</b>	3395 Евро
<b>WTATSWPZc li</b>	3395 Евро
<b>WTATSWPZc re</b>	3395 Евро

#### Тип корпуса

- Сушильные машины Adora TL WP/TS WP с технологией Heat Pump
- Объем барабана: 105 литров
- Возможность напольного монтажа и монтажа в колону
- Диаметр загрузочного люка: 42см
- Угол открытия дверцы: 180 °

Аксессуары: см. стр. 171

#### Программы выбора ткани

Adora TL WP
Проветривание
-
-
Рубашки/блузки
-
Джинсы
Толстый пух
Тонкий пух
Постельное белье
Верхняя одежда
-
-
-
-
Детские вещи
-
Сушка в корзине

# REFRESH-BUTLER





ЗАВЕРШАЮЩИЕ  
ШТРИХИ  
ПО БЕРЕЖНОМУ  
УХОДУ ЗА ВАШЕЙ  
ОДЕЖДОЙ.

# ПРОГРАММЫ УХОДА ЗА ОДЕЖДОЙ

Бережный уход за Вашей одеждой\* благодаря основной программе "Придания свежести", дополнительной функции защиты от образования складок и специальным программам сушки и гигиены. В зависимости от выбранной программы используется либо освежающий пар, экологичный фотокатализ или энергоэффективная технология теплового насоса (Heat Pump).



## Придание свежести

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

Сертифицировано:



## Гигиеническая обработка

Программа "Гигиеническая обработка" устраняет до 99,9% микробов и бактерий.

Сертифицировано:



## Сушка

Бережная, энергоэффективная сушка намокших плащей, пальто и деликатных тканей.

Сертифицировано:



\* Следующие типы тканей не рекомендуется подвергать воздействию прибора REFRESH-BUTLER: натуральная кожа, искусственная кожа, мех. В случае с кожей, например, могут произойти незначительные изменения цвета, размера и внешнего вида при контакте кожи с водой или паром.



#### REFRESH-BUTLER (TPS RB)

Нержавеющая сталь

**TPSRBSLWPZc**

24995 Евро

#### Размеры прибора

1960×775×570 мм (В×Ш×Г)

#### Текстовый дисплей

– Интуитивная панель управления

#### Оснащение

- Откидные вешалки для одежды
- Резервуар для воды
- Резервуар для конденсата
- Крепеж для навески фасада
- 5 специальных вешалок для пальто
- 1 корзина для небольших предметов



#### REFRESH-BUTLER (TPS RB)

Черный

**TPSRBSLWPZh**

24995 Евро

Белый

**TPSRBSLWPZw**

24995 Евро

#### Размеры прибора

1960 × 775 × 570 мм (В × Ш × Г)

#### Текстовый дисплей

– Интуитивная панель управления

#### Оснащение

- Откидные вешалки для одежды
- Резервуар для воды
- Резервуар для конденсата
- Крепеж для навески фасада
- 5 специальных вешалок для пальто
- 1 корзина для небольших предметов



#### Примеры установки









Элегантное встраивание в гардероб



TouchDisplay

## АКСЕССУАРЫ: КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

Стр. в каталоге	Артикул Описание	Цена, Евро	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60	Combi-Steam SL 60
			34	35	36	39
	J23014017 Книга рецептов «Быстрые блюда на пару»	100.-	●			
	J23003923 Книга рецептов «Магия пара»	100.-		●	●	●
	J21021.014 Книга рецептов «Выпечка»	100.-	✓			✓
	K42365 Противень неперфорированный, 2/3 GN, высота 40 мм	135.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	K42366 Противень неперфорированный, 2/3 GN, высота 40 мм, с выступом	157.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	K50319 Противень неперфорированный, 1/2 GN, высота 40 мм	116.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)

\*В режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено



## АКСЕССУАРЫ: КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

	Артикул Описание	Цена, Евро	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60	Combi-Steam SL 60
Стр. в каталоге			34	35	36	39
	<b>K50320</b> Противень неперфорированный, 1/2 GN, высота 65 мм	140.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K23223</b> Противень неперфорированный, 1/3 GN, высота 40 мм	112.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K27358</b> Противень неперфорированный, 1/3 GN, высота 65 мм	135.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K27359</b> Противень неперфорированный, 1/3 GN, высота 100 мм	159.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K42363</b> Противень перфорированный, 2/3 GN, высота 40 мм	157.-	(✓)	(✓)	•	(✓)
	<b>K42367</b> Противень перфорированный, 2/3 GN, высота 65 мм	181.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K50327</b> Противень перфорированный, 1/2 GN, высота 40 мм	140.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K23208</b> Противень перфорированный, 1/3 GN, высота 40 мм	135.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K27357</b> Противень перфорированный, 1/3 GN, высота 65 мм	157.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K40008</b> Противень перфорированный, (Ш×В×Г): 452×380×28 мм	178.-		•		
	<b>K40011</b> Противень перфорированный, (Ш×В×Г): 430×370×25 мм	178.-	✓			•
	<b>K40199</b> Противень перфорированный, 1/3 GN, высота 52 мм	95.-	•	(✓)	✓	(✓)
	<b>K42362</b> Противень стальной, неперфорированный, 2/3 GN, высота 20 мм	112.-	(✓)	✓	•	✓

\*В режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено

## АКСЕССУАРЫ: КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

Артикул Описание		Цена, Евро	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60	Combi-Steam SL 60
Стр.в каталоге			34	35	36	39
	<b>K23224</b> Противень стальной, неперфорированный, 1/3 GN, высота 20 мм	90.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K40007</b> Противень стальной (Ш×В×Г): 452 × 380 × 28 мм	135.-		●		
	<b>K40010</b> Противень стальной (Ш×В×Г): 430 × 370 × 25 мм	135.-	●			●
	<b>K43211</b> Противень для выпечки эмалированный, 2/3 GN, высота 20 мм	157.-			✓	
	<b>K44005</b> Противень для выпечки с покрытием TopClean (Ш×В×Г): 452 × 380 × 28 мм	101.-		●		
	<b>K44077</b> Противень для выпечки с двойным эмалированным покрытием, (Ш×В×Г): 430 × 370 × 25 мм	178.-	●			●
	<b>K22503</b> Блюдо из закаленного стекла, (Ш×В×Г): 430 × 345 × 25 мм	97.-	●			✓
	<b>K43206</b> Решетка, хромоникелевая сталь, 2/3 GN	112.-			●	
	<b>K44122</b> Решетка, хромоникелевая сталь, (Ш×Г): 453 × 380 мм	135.-		●		
	<b>K44120</b> Решетка, хромоникелевая сталь, (Ш×Г): 430 × 370 мм	135.-	●			●
	<b>K27621</b> Фарфоровое блюда, белое, 2/3 GN, высота 65 мм	224.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K27622</b> Фарфоровое блюда, белое, 1/2 GN, высота 65 мм	181.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K27626</b> Фарфоровое блюда, белое, 1/3 GN, высота 65 мм	135.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)
	<b>K21254</b> Вставка для пара стальная, для фарфорового блюда, 2/3 GN	86.-				
	<b>K21243</b> Вставка для пара стальная, для фарфорового блюда, 1/2 GN	77.-				
	<b>K21252</b> Вставка для пара стальная, для фарфорового блюда, 1/3 GN	65.-				

\* В режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено

✓ совместимо с прибором

(✓) Положение на решетке

● Входит в комплект

## АКСЕССУАРЫ: КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

Артикул Описание		Цена, Евро	Combi-Steam MSLQ 60*	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL 60	Combi-Steam SL 60
Стр.в каталоге			34	35	36	39
	K34527 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, Ø 24 см	114.-	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
	K34528 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, Ø 29 см	138.-	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
	K34529 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, ø 31 см	148.-	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
	K27623 Форма для паштета, сталь, полукруглая, 60×60×300 мм	157.-	✓	✓	✓	✓
	K27624 Форма для паштета, сталь, треугольная, 55×55×300 мм	157.-	✓	✓	✓	✓
	K40210 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 2 уровня	561.-			✓	
	K40211 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 2 уровня	561.-		✓		
	K50880 Телескопические направляющие, 3 уровня	630.-				✓
	K37234 Блюдо ThermoBox для 1/3 GN, максимальная высота 65 мм	168.-	✓	✓	✓	✓
	K50895 Пластина для суши, в т.ч. инструкция	103.-	✓	✓	✓	✓

\*В режиме микроволн металлические аксессуары использовать запрещено

Расшифровка соответствия размеров емкостей стандарту Gastronorm (GN)

	Ширина (Ш) ×	Глубина (Д)
2/3 GN	325 мм ×	354 мм
1/2 GN	325 мм ×	265 мм
1/3 GN	325 мм ×	177 мм



## АКСЕССУАРЫ: ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

	Артикул Описание	Цена, Евро	Comair-SLP 60	Comair-SL 60	Comair-SEP 60	Comair-SE 60	Comair-XSLP 60	Comair-XSL 60
			46	46	47	47	49	49
	J21021923 Книга рецептов «Выпечка»	100.-	●	●	✓	✓	●	●
	K44005 Противень для выпечки с покрытием TopClean, (ШхГхВ): 452 × 380 × 28 мм	101.-	●	●	●	●	●	●
	K34527 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, Ø 24 см	114.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K34528 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, Ø 29 см	138.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K34529 Круглый противень для выпечки с покрытием TopClean, Ø 31 см	148.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K44102 Решетка	47.-	●	●	●	●	●	●
	K40207 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня	789.-	✓	✓	✓	✓		
	K40208 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 3 уровня	789.-					✓	✓
	K40209 Полностью извлекаемые телескопические направляющие, 2 уровня	561.-						
	K34563 Корзина для жарения с термометром	495.-	✓	✓				
	K27621 Фарфоровое блюдо, белое, 2/3 GN, высота 65 мм	224.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K27622 Фарфоровое блюдо, белое, 1/2 GN, высота 65 мм	181.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K27626 Фарфоровое блюдо, белое, 1/3 GN, высота 65 мм	135.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## АКСЕССУАРЫ: ВАКУУМАТОРЫ

	Артикул Описание	Цена, Евро	Vacuum drawer 60 144

Стр. в каталоге	55
-----------------	----

	<b>1012506</b> Вакуумный пакет, 50шт., 180 × 280 мм	84.-	✓
		<b>1012507</b> Вакуумный пакет, 50шт., 240 × 350 мм	97.- ✓

## АКСЕССУАРЫ: ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

	Артикул Описание	Цена, Евро

Стр. в каталоге
-----------------

	<b>H63771</b> Монтажный кронштейн для индукционной варочной панели, 40 см	127.-
	<b>H63772</b> Монтажный кронштейн для индукционной варочной панели, 60 см	127.-
	<b>H63773</b> Монтажный кронштейн для индукционной варочной панели, 70 см	127.-
	<b>H63774</b> Монтажный кронштейн для индукционной варочной панели, 80 см	127.-
	<b>H63775</b> Монтажный кронштейн для индукционной варочной панели, 90 см	127.-
	<b>H61082</b> Индукция: комплект вентиляционной защиты для ниши шириной 550 мм	219.-
	<b>H61083</b> Индукция: комплект вентиляционной защиты для ниши шириной 600 мм	219.-
	<b>H61084</b> Индукция: комплект вентиляционной защиты для ниши шириной 825 мм	219.-
	<b>H61085</b> Индукция: комплект вентиляционной защиты для ниши шириной 900 мм	219.-

## АКСЕССУАРЫ: ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Артикул Описание		Цена, Евро
Стр. в каталоге		
H63789 Соединительная планка для установки 2-х панелей		219.-


## АКСЕССУАРЫ: КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ

Артикул Описание		Цена, Евро
H43404 Пульт дистанционного управления для DWVHR/DEHMR/DIAS (DSDSR*)		430.-



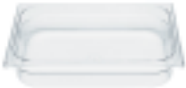
\* Входит в комплект



## АКСЕССУАРЫ: ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

	Артикул Описание	Цена, Евро	Adora 60 SLWPDi	Adora 60 SLWPMi	Adora 60 SLVi	Adora 60 SLGV	Adora 60 SLGVIB	Adora 60 SVi	Adora 60 SGVi	Adora 60 NVi	Adora 60 NGVi
			114	114	115	115	114	115	115	115	115
	<b>W83586</b> Настраиваемая вставка для секции для столовых приборов	131.-	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
	<b>W83934</b> Дополнительный лоток для нижнего поддона	176.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<b>1013007</b> Нижний поддон для бокалов	430.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## АКСЕССУАРЫ: ХОЛОДИЛЬНИКИ

	Артикул Описание	Цена, Евро	Prestige P eco	Prestige 60i
Стр. в каталоге			129	129
	<b>H74307</b> Стеклянная полка со вставкой, кромка - белая	116.-	✓	✓
	<b>H74308</b> Стеклянная полка со вставкой, кромка - сталь	140.-	✓	✓
	<b>K50319</b> Противень неперфорированный, 1/2 GN, высота 40 мм	71.-	✓	✓
	<b>K50320</b> Противень неперфорированный, 1/2 GN, высота 65 мм	181.-	✓	✓
	<b>K50321</b> Пластиковый контейнер, неперфорированный, 1/2 GN, высота 65 мм	71.-	✓	✓
	<b>K27622</b> Фарфоровое блюдо, белое, 1/2 GN, высота 65 мм	181.-	✓	✓




### **Подготовка – охладить – приготовить**

Когда Вы имеете дело со сложным блюдом, приготовление которого может занимать несколько часов, Вы быстро понимаете, как важно правильно организовать процесс готовки. Мы разработали новые, эксклюзивные вставки и аксессуары для паровых шкафов, и теперь Вы можете остужать в холодильнике заранее подготовленные ингредиенты до тех пор, пока не будете готовы перейти к следующему этапу приготовления блюда (например, для выпечки или при готовке на пару). Используйте холодильник по максимуму, но при этом поддерживайте идеальный порядок.

Новые вкладки и аксессуары для паровых шкафов подходят для следующих моделей холодильников:

- Prestige P 60i eco (модель 51052)
- Futura 60i eco (модель 51061)

## АКСЕССУАРЫ: СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

	Артикул Описание	Цена, Евро	Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora SL	Adora S
Стр.в каталоге			142	142	142	143
	<b>W31357</b> Удобный ящик для хранения Adora	995.-	✓	✓	✓	✓
	<b>W33543</b> Выпускной шланг, 4м (комплект)	115.-	✓	✓	✓	✓

## АКСЕССУАРЫ: СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP

	Артикул Описание	Цена, Евро	Adora TSLQ WP	Adora TS WP	Adora TL WP
Стр. в каталоге			152	152	153
	<b>W31357</b> Удобный ящик для хранения Adora	1032.-	✓	✓	✓
	<b>W55884</b> Сушильная корзина	191.-	✓	✓	✓
	<b>W55969</b> Комплект для выпускной системы	110.-	✓	✓	✓
	<b>W54086</b> Дверная петля 130 ° (установка в нише)	112.-	✓	✓	✓

ПАРОВЫЕ ШКАФЫ, ДУХОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

Тип прибора		Паровой шкаф и духовой шкаф с паром							
Наименование и модель		Combi-Steam MSLQ CST MSLQ 60	Combi-Steam HSL CST HSL 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60 F	Combi-air-Steam SL CS SL 60	Combi-Steam SL CST-SL2/60	Combi-air SLP BC SLP 60	Combi-air SL BC SL 60
Показатели энергопотребления <sup>1)</sup>									
Класс энергоэффективности	от A+++ (низкое) до D (высокое)	A	A+	A+	A+	A+	A	A	A
Энергопотребление, традиционный нагрев	Квтч/цикл	0.79	–	–	–	0.7		0.85	0.86
Энергопотребление, принудительная конвекция	Квтч/цикл	0.67	0.47	0.53	0.53	0.63		0.7	0.7
Энергопотребление, режим ожидания	Вт	0.09	0.084	0.073	0.073	0.062		0.066	0.066
Энергопотребление, пиролизическая самоочистка	Квтч/цикл	–	–	–	–	–		3.1	–
Характеристики производительности <sup>1)</sup>									
Максимальная температура при верхнем/нижнем нагреве, конвекция	°C	230/230	–/230	–/230	–/230	230/230	–/230	300/280	280/250
Температура пароброобразования	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	–	–
Мощность микроволн	Вт	700	–	–	–	–	–	–	–
Полезная площадь гриля	см²	1100	–	–	–	1100	–	1300	1300
Полезный объем рабочей камеры	л	55	34	51	51	55	34	68	68
Размеры прибора <sup>1)</sup>									
Высота	см	59.8	37.9	45.4	45.4	59.8	37.9	59.8	59.8
Ширина	см	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6
Глубина (от фронта прибора)	см	56.9	56.8	56.8	56.8	56.9	56.8	56.9	56.9
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора)	см	43.9	29.8	34.6	34.6	43.9	29.8	43.9	43.9
Масса нетто <sup>1)</sup>	кг	52	28	36	36	44	28	54	49
Особенности прибора									
Духовой шкаф	маленький/средний/большой	средний	маленький	средний	средний	средний	маленький	большой	большой
Внутренние размеры рабочей камеры	Высота	см	31.9	25.6	28.0	28.0	31.9	25.5	35.1
	Ширина	см	43.75	35.1	45.15	45.15	43.75	34.1	46.4
	Глубина	см	39.2	38.5	40.0	40.0	39.2	38.6	41.55
Подсветка/стекло		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Тип нагрева	Верхний/нижний нагрев	●	–	–	–	●	–	●	●
	Принудительная конвекция	–	–	–	–	–	–	–	–
	Конвекция	●	●	●	●	●	●	●	●
	Пароброобразование	●	●	●	●	●	●	–	–
	Микроволны	●	–	–	–	–	–	–	–
Каталитическая очистка		–	–	–	–	–	–	–	–
Система пиролизической самоочистки		–	–	–	–	–	–	●	–
Гриль стандартный / возможность модернизации		●/–	–/–	–/–	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–
Вертел-гриль/Гриль и конвекция		–/●	–/–	–/–	–/–	–/●	–/–	●/●	●/●
Программируемое время вкл.-выкл./таймер		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Ящик/подогреватель для посуды		–/–	–/–	–/–	–/–	–/○		–/○	–/○
Технические данные									
Потребляемая мощность	кВт	3.7/5.7	3.5	3.7/3.8	3.7	3.7/4.7	3.5	3.4	3.4
Максимальная общая подключенная нагрузка	кВт	3.7/5.7	3.5	3.7/3.8	3.7	3.7/4.7		3.4	3.4
Напряжение	В	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~
Предохранитель	A	1 × 16/1 × 25	1 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16	2 × 10/1 × 16	1 × 16	1 × 16

Примечания

- входит в комплектацию
- возможно за дополнительную плату
- отсутствует

<sup>1)</sup> Показатели определяются в соответствии с актуальной версией стандарта EN 50304/60350.

<sup>2)</sup> Для встроенной техники: размеры см. в каталоге.

<sup>3)</sup> Если прибор будет встраиваться в кухонный гарнитур, заранее убедитесь, что гарнитур выдержит вес прибора.



Духовой шкаф						Компактный духовой шкаф						
	Combair SEP BC SEP 60	Combair SE BC SE 60	Combair SLP/SL	Combair SEP/SE	Combair-Steam N	Combair XSLP BC XSLP 60	Combair XSL BC XSL 60	Combair XSLP/XSL	Combair XSEP/XSE	Combair HSE BC-HSEZ/60	Hotair HSE BH-HSEZ/60	Hotair SL
	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
	0.94	0.93				0.8	0.79					
	0.78	0.8				0.66	0.65					
	0.075	0.075				0.066	0.066					
	3.1	–				3.1	–	2.8/–	2.9/–	–	–	
	300/280	280/250	300/280/280/250	300/280/280/250	230/230	280/250	280/250	280/250	280/250	250/250	–/250	–/250
	–	–	–	–	30-100	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	1300	1300	1300	1300	–	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
	68	68	68	68	56	50	50	50	50	39	39	39
	59.8	59.8	59.8	59.8	59.8	45.4	45.4	45.4	45.4	37.9	37.9	37.9
	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6
	56.9	56.9	56.9	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8
	43.9	43.9	43.9	43.9	43.9	34.6	34.6	34.6	34.6	29.8	29.8	
	52	48	53/49	52/48	47	37	36	41	41	25	25	25
	большой	большой	большой	большой	средний	средний	средний	средний	средний	средний	средний	
	35.1	35.1	35.2	35.2	31.6	26.25	26.25	26.2	26.2	20.8	20.8	20.8
	46.4	46.4	46.2	46.2	44.1	46.0	46.0	46.0	46.0	46.0	46.0	46.0
	41.55	41.55	41.6	41.6	39.5	41.1	41.1	41.1	41.1	40.4	40.4	40.4
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	–	–	–	–	●	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	●	–	●/–	●/–	–	●	–	●/–	●/–	–	–	–
	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
	–/●	–/●	●/●	–/●	–/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	–/○	–/○	–/○	–/○	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
	3.4	3.4	3.4	3.4	3.7	3.3	3.3	3.3	3.3	3.1	2.3	2.3
	3.4	3.4				3.3	3.3					
	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~
	1×16	1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	1×16	1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	16	10	10

# КОФЕМАШИНЫ

Тип прибора	Полностью автоматическая кофемашина	
Наименование	Supremo HSL	Supremo XSL
Модель	CCS HSL 60	CCS XSL 60
Показатели энергопотребления		
Класс энергоэффективности <sup>1)</sup> от A+++ (низкое) до D (высокое)	A	A
Энергопотребление в год <sup>1)</sup> кВт/ч	45	45
Функция энергосбережения	●	●
Автоматическое отключение, программируемое мин.	15-180	15-180
Характеристики прибора		
Полностью автоматическая кофемашина	●	●
Капсульная / порционная	—	—
С постоянным фильтром	—	—
Трубка для подачи горячей воды	●	●
Трубка для подачи пара	●	●
Вспениватель молока для приготовления капучино	●	●
Функция приготовления горячего шоколада	—	—
Тип конструкции		
Отдельстоящий прибор	—	—
Встраиваемый прибор	●	●
Размеры <sup>2)</sup>		
Высота см	378	454
Ширина см	596	596
Глубина см	412	412
Масса нетто кг	20.5	23
Технические данные		
Электропитание		
Напряжение В	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Потребляемая мощность Вт	1350	1350
Вместимость		
Резервуар для воды л	1.8	1.8
Контейнер для кофейных зерен гр	200	200
Кувшин для молока л	0.75	0.75
Раздатчик для кофе/молока		
Регулируемый по высоте от/до см	8-11	8-11

**Примечания**  
● входит в комплектацию  
— отсутствует  
<sup>1)</sup> Показатели определяются в соответствии с актуальной версией процедуры измерений FEA  
<sup>2)</sup> Для встроенной техники: указаны размеры ниши для встраивания. Остальные размеры: см. в каталоге.

# ПОТОЛОЧНЫЕ МОДУЛИ И ОСТРОВНЫЕ ВЫТЯЖКИ

Тип прибора			Потолочный модуль	Встраиваем в столешницу	Островные вытяжки				
Наименование и модель			DSDSR12	DSTS9	DIAS10	DI PQG 12	DI PQG 10	DI Mistral 10	
Показатели потребления									
Класс энергоэффективности	от А (высокий) до G (низкий)		A	B	D	A	A		
Энергопотребление в год	кВт/ч		60,4	62,1	68	42,3	42,3		
Гидродинамический класс	от А (высокий) до G (низкий)		A	B	D	A	A		
Класс эффективности подсветки	от А (высокий) до G (низкий)		D	B	B	A	A		
Класс удержания частиц жира	от А (высокий) до G (низкий)		E	D	B	C	C		
Энергопотребление в режиме ожидания	вкл./выкл.		0.85/0	0.85/0	0.85/0	0.8/0	0.8/0		
Воздушный поток									
Отвод воздуха	Интенсивная ступень	м³/ч	830	670	–	679	679	825	
	Макс. производительность	м³/ч	630	420	–	423	423	684	
	Мин. производительность	м³/ч	230	280	–	255	255	270	
Рециркуляция	Интенсивная ступень	м³/ч	295	670	532	558	558	550	
	Макс. производительность	м³/ч	260	330	491	353	353	420	
	Мин. производительность	м³/ч	260	155	270	224	224	204	
Давление	Интенсивная ступень	Па	630	540	–	370	370		
	Макс. производительность	Па	530	530	–	365	365	419	
	Мин. производительность	Па	420	450	–	168	168		
Максимальный уровень шума								53	
Интенсивная ступень	дБ(А)		74	69	70	62	62		
Макс. производительность	дБ(А)		68	57	69	51	51		
Мин. производительность	дБ(А)		43	49	54	39	39		
Размеры прибора									
Высота: отвод воздуха/рециркуляция	см		31	–	13,2	7	7	6,8	
Ширина	см		120	88	100	120	100	100	
Глубина	см		70	12	70	70	70	70	
Глубина с выдвинутым экраном	см			–	–	–	–	–	
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью	см		65/65	–	65/65	65/50	65/50	75/60	
Масса нетто			кг	33	35	30	35	34	42
Элементы монтажа									
Диаметр отвода	мм		150	150	–	150	150	150	
Расположение соединения с воздухопроводом			Сбоку	Сбоку	–	Сверху	Сверху	Сверху	
Обратный клапан встроен/прилагается			–/●	–/●	–/–	–/●	–/●	–/●	
Режим отвода воздуха/циркуляция			●/–	●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	
Количество фильтров	металл/комби		4/–	2/–	3/–	3/5	3/4	1/–	
Работа прибора	Внутри/снаружи помещения		●/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	
Ступени мощности	Количество/бесступенчато регулируемые		3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	
Управление	Механическое/электронное		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	
Подсветка	Галогенная/ светодиодная		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●		
Мощность	Вт		2 × 7	1 × 6	4 × 5	4 × 2,2	4 × 2,2	4 × 20	
Мощность мотора	Вт		1 × 270	1 × 270	1 × 100	1 × 130	1 × 130	1 × 260	
Технические данные									
Дополнительное соединение/потребляемая мощность	Вт		–	–/–	–/–	●/300	●/300	●/300	
Подключение в соответствии с типовой табличкой	Вт		284	276	120	138,8	138,8	640	
Длина силового кабеля	м		1	1,5	2	1,5	1,5	1,2	

НАСТЕННЫЕ ВЫТЯЖКИ, ВСТРАИВАЕМЫЕ ВЫТЯЖКИ С МОТОРОМ ИЛИ БЕЗ

Тип прибора		Настенные вытяжки					Встраиваемая вытяжка с выдвижным экраном		
Наименование и модель		DW PQ 12	DW PQG 12	DW PQG 9	DW VHR 9	DW Verica 9	DF SLG9	DF SLG6	
Показатели потребления									
Класс энергоэффективности	от А (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A+		D	D	
Энергопотребление в год	кВт/ч	29.4	39	39	48.6		154.5	154.5	
Гидродинамический класс	от А (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A		E	E	
Класс эффективности подсветки	от А (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A		D	C	
Класс удержания частиц жира	от А (высокий) до G (низкий)	B	C	C	D		D	D	
Энергопотребление в режиме ожидания	вкл./выкл.	0.8/0	0.8/0	0.8/0	0.85/0		0.99/0	0.99/0	
Воздушный поток									
Отвод воздуха	Интенсивная ступень	м³/ч	710	679	679	870	581	581	
	Макс. производительность	м³/ч	438	423	423	650	496	496	
	Мин. производительность	м³/ч	260	255	255	280	272	272	
Рециркуляция	Интенсивная ступень	м³/ч	582	556	556	410	360	360	
	Макс. производительность	м³/ч	371	358	358	250	283	283	
	Мин. производительность	м³/ч	227	222	222	240	210	210	
Давление	Интенсивная ступень	Па	364	370	370	640	345	345	
	Макс. производительность	Па	363	365	365	550	338	338	
	Мин. производительность	Па	172	168	168	440	167	167	
Максимальный уровень шума		дБ(А)				53			
Интенсивная ступень	дБ(А)	64	62	62	73		67	67	
Макс. производительность	дБ(А)	55	51	51	67		63	63	
Мин. производительность	дБ(А)	41	39	39	49		48	48	
Размеры прибора									
Высота: отвод воздуха/рециркуляция	см	5.5	7	7	50	78.6	прибл. 2.5	прибл. 2.5	
Ширина	см	120	120	90	89.8	90	89.9	59.8	
Глубина	см	55	55	55	33.9	39.5	31.5–35.5	31.5–35.5	
Глубина с выдвинутым экраном	см	–	–	–	–	–	Макс. 52.5	Макс. 52.5	
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью	см	65/50	65/50	65/50	45/45	25	75/60	75/60	
Масса нетто	кг	29	32	28.5	16	55	17	15	
Элементы монтажа									
Диаметр отвода	мм	150	150	150	150	150	150	150	
Расположение соединения с воздуховодом		Сверху	Сверху	Сверху	Сверху		Сверху	Сверху	
Обратный клапан встроен/прилагается		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	
Режим отвода воздуха/циркуляции		●/● <sup>(4)</sup>	●/●	●/●	●/●	●/–	●/● <sup>(4)</sup>	●/● <sup>(4)</sup>	
Количество фильтров	металл/комби	4/–	3/5	2/4	1/–	1/–	1/–	1/–	
Работа прибора	Внутри/снаружи помещения	●/–	●/–	●/–	●/–		●/–	●/–	
Ступени мощности	Количество/бесступенчатно регулируемые	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	
Управление	Механическое/электронное	–/●	–/●	–/●	–/●		–/●	–/●	
Подсветка	Галогенная/светодиодная	–/●	–/●	–/●	–/●		●/–	●/–	
Мощность	Вт	3×2.2	3×2.2	2×2.2	2×1.1	2×20	2×20	2×20	
Мощность мотора	Вт	1×130	1×130	1×130	1×270	1×260	2×110	2×110	
Технические данные									
Дополнительное соединение/потребляемая мощность	Вт	●/300	●/300	●/300	–/–	●/300	–/–	–/–	
Подключение в соответствии с типовой табличкой	Вт	136.6	136.6	134.4	272.2	600	260	260	
Длина силового кабеля	м	1.5	1.5	1.5	1.0	1.2	1.5	1.5	

	Встраиваемые вытяжки							
	DHL 11	DHL 8	DEHM R8	DEHM R7	DEHM R5	DF PQ 12	DF PQ 9	DF PQ 6
	C	C	A	B	B	A	A	A
	91	91	57.6	66.5	66.5	37	37	37
	C	C	A	B	B	A	A	A
	A	A	A	A	A	A	A	A
	E	E	C	C	C	B	B	B
	0.35/0	0.35/0	0.85/0	0.85/0	0.85/0	0.8/0	0.8/0	0.8/0
	563	563	690	640	640	684	684	684
	469	469	560	540	540	424	424	424
	228	228	290	270	270	253	253	253
	322	322	310	280	280	556	556	556
	233	233	300	270	270	362	362	362
	146	146	250	230	230	227	227	227
	463	463	550	550	550	362	362	362
	436	436	540	540	540	345	345	345
	201	201	460	450	450	158	158	158
	61	61	68	71	71	67	67	67
	57	57	64	69	69	55	55	55
	40	40	51	55	55	40	40	40
	30	30	33	33	33	5.5	5.5	5.5
	110	80	86	70	52	119.8	89.8	54.8
	30	30	30	30	30	30-32.5	30-32.5	30-32.5
	–	–	–	–	–	Макс. 49	Макс. 49	Макс. 49
	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/50	65/50	65/50
	29	25.5	9	8	7	27.5	23.5	19.5
	150	150	150	150	150	150	150	150
	Сверху	Сверху	Сверху	Сверху	Сверху	Сверху	Сверху	Сверху
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
	●/–	●/–	●/●	●/●	●/●	●/● <sup>4)</sup>	●/● <sup>4)</sup>	●/● <sup>4)</sup>
	1/–	1/–	2/–	2/–	1/–	4/–	3/–	2/–
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
	4 × 3	4 × 3	2 × 1.1	2 × 1.1	2 × 1.1	3 × 2.2	2 × 2.2	2 × 2.2
	1 × 188	1 × 188	1 × 265	1 × 265	1 × 265	1 × 130	1 × 130	1 × 130
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/300 <sup>9)</sup>	●/300 <sup>9)</sup>	●/300 <sup>9)</sup>
	200	200	267.2	267.2	267.2	136.6	134.4	134.4
	1.5	1.5	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5	1.5

# СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ, ИНДУКЦИОННЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

	Модель	Стальная рамка	Исполнение Facette	Исполнение без рамки	Черный дизайн	Вес, кг	Размеры прибора (Ш x Г), мм	Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), мм	Напряжение электрической сети, потребляемая мощность, предохранитель	Подключение	Комментарии к названиям моделей
Индукционные / стр. 80-88	GK26TIMS.2F			●	●	6.5	384 × 501	390 × 507/размеры основания: 373 × 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~, 1-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	С Обычная стальная рамка.
	GK46TIMSC	●			●	10.5	584 × 514	560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		F Исполнение без рамки, вровень со столешницей.
	GK46TIMS		●		●	10.5	584 × 514	560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		G Базовая модель.
	GK56TIMSC	●			●	18.5	910 × 514	886 × 490	400 В3N ~ 11 100 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~, 3-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	I Индукционная.
	GK56TIMS.1F			●	●	18.5	897 × 501	903 × 507/размеры основания: 886 × 490	400 В3N ~ 11 100 Вт 16 А		M MaxiFlex.
	GK56TIMS			●	●	18.5	897 × 501	903 × 507/размеры основания: 886 × 490	400 В3N ~ 11 100 Вт 16 А		P Панорамное расположение зон приготовления.
	GK16TIYS.1F Teppan Yaki			●	●	8	384 × 501	390 × 507/размеры основания: 373 × 490	230 В ~ 2800 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~, 1-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	S Управление «Slider».
	GK26TIYS.1F Teppan Yaki			●	●	12.5	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В2N ~ 5600 Вт 16 А		T Управление на верхней поверхности.
	GK36TIPS		●		●	11	774 × 414	750 × 420	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		W Панель Wok (индукционная).
	GK46TIPS		●		●	12	910 × 410	886 × 386	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIPSF			●	●	12	880 × 380	886 × 386/размеры основания: 869 × 369	400 В ~ 7400 Вт 16 А		
	GK36TISC	●			●	10	584 × 514	560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK36TIC	●				10	584 × 514	560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~, 2-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	
	GK36TI		●			10	584 × 514	560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIMPSC	●			●	12	910 × 410	886 × 386	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIMPS	●			●	12	910 × 410	886 × 386	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIMAS	●			●	12	910 × 410	886 × 386	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46/47TIMASC	●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIMXSC	●			●	11.5	704 × 514	680 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK26TIMS		●		●	5.5	289 × 514	265 × 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А		
	GK46TIMPSF			●	●	12	880 × 380	886 × 386/размеры основания: 869 × 369	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIMASF			●	●	12	761 × 501	767 × 507/размеры основания: 750 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK46TIABSF			●	●	12	761 × 501	767 × 507/размеры основания: 750 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~, 1-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	
	GK46TIMS.1F			●	●	10.5	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK37TIMSF			●	●	10	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK37TIMSC			●	●	10	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
	GK37TIMS			●	●	10	571 × 501	577 × 507/размеры основания: 560 × 490	400 В2N ~ 7400 Вт 16 А		
Электрические / стр. 92-95	GK26TIMS.1F			●	●	5.5	281 × 501	287 × 507/размеры основания: 270 × 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~, 1-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	
	GK16TIWS.1F Wok			●	●	9	384 × 501	390 × 507/размеры основания: 373 × 490	230 В ~ 3000 Вт 16 А		
	GK45TEBSC	●			●	11	584 × 514	560 × 490	400 В2-3 ~ 7700 Вт 16-10 А		
	GK45TEBS.3F	●			●	11	584 × 514	560 × 490	400 В2-3 ~ 7700 Вт 16-10 А		
	GK45TEBS.1	●			●	11	584 × 514	560 × 490	400 В2-3 ~ 7700 Вт 16-10 А	Рабочее напряжение: 230 В ~ <sup>1)</sup> , 2-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	
	GK45TEASC	●			●	11	774 × 514	750 × 490	400 В2N ~ 7600 Вт 16 А		
	GK45TEPSF			●	●	11	880 × 380	886 × 386/размеры основания: 869 × 369	400 В2N ~ 7600 Вт 16 А		
	GK45TEPSC			●	●	11	880 × 380	886 × 386/размеры основания: 869 × 369	400 В2N ~ 7600 Вт 16 А	Рабочее напряжение: 230 В ~ <sup>2)</sup> , 2 и 3-фазный провод /нулевой провод / провод заземления	
	GK45TEPS			●	●	11	880 × 380	886 × 386/размеры основания: 869 × 369	400 В2N ~ 7600 Вт 16 А		
	GK45TEAS.1F			●	●	11	761 × 501	767 × 507/размеры основания: 750 × 490	400 В2N ~ 7600 Вт 16 А		
	GK45TEAS			●	●	11	761 × 501	767 × 507/размеры основания: 750 × 490	400 В2N ~ 7600 Вт 16 А		



ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Модель		GAS951GSAZ	GAS641GSAZ	GAS421GSAZ	GAS411GSAZ	GAS641EKAZ	GK11TG
Тип встраивания		●	●	●	●	●	●
На столешницу или вровень со столешницей (без рамки)							
Управление		Slider	Slider	Slider	Slider	Поворотная ручка	Переключатели
Тип нагрева		Газ	Газ	Газ	Газ	Газ	Газ
Тепловая мощность	кВт	13.5	7.5	5.25	6	7.5	6
Тепловая мощность	МДж/ч	48.6	27	17.1	21.6		
Ступени мощности		9	9	9	9	Полностью настраиваемый	Полностью регулируемое
Размеры прибора (В × Ш × Г)	мм	897 × 501 × 98	571 × 501 × 98	384 × 501 × 98	384 × 501 × 98	571 × 501 × 88	302 × 520 × 57
Размеры ниши для встраивания на столешницу (Ш × Г)	мм	886 × 490	560 × 490	373 × 490	373 × 490	560 × 490	
Размеры ниши для исполнения без рамки (Ш × Г)	мм	903 × 507	577 × 507	390 × 507	390 × 507	577 × 507	
Масса нетто	кг	21,3	14,2	9	8,9	18,4	8
Электропитание							
Напряжение	В	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Частота	Гц	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Потребляемая мощность	Вт	<20	<20	<20	<20	<20	1
Предохранитель	А	2	2	2	2	2	3
Длина силового кабеля	см	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Наименование Модель	Adora 60 SL			Adora 60 S	Adora 60 N	Adora SL
	GS 60 SLWP-di/Vi	GS 60 SL-di B/Vi B	GS 60 SL-di/Vi	GS 60 Si-di/Vi	GS 60 N Vi	GS 60 SLZ-GDi
Энергопотребление для стандартной программы						
	Программа Eco	Программа Eco	Программа Eco	Программа Eco	Программа Eco	Стандартная
Класс энергоэффективности от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++	A+++	A+++	A+++	A++	A
Потребление энергии в год кВт/ч	137	204	196	204	260	
Потребление энергии за программу мытья кВт/ч	0.49	0.73	0.70	0.73	0.92	
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл. Вт	0	0	0	0	0.3	
Расход воды в год л	2445	1876	1820	2576	2576	
Расход воды за программу мытья л	8.7	6.7	6.5	9.2	9.2	
Технические характеристики для стандартной программы						
Класс эффективности сушки от A (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A	A	A
Продолжительность программы мин	160	156	146	140	185	110
Автоматическое завершение мин	0	0	0	0	0	
Вместимость количество стандартных комплектов посуды	13	14	13	13	13	12
Уровень шума для стандартной программы						
Интегрируемая дБ(А)	46/44	42/40	42/40	44/44/43	44	39
Тип конструкции						
Встраиваемая	●	●	●	●	●	●
Отдельностоящая со столешницей	—	—	—	—	—	
Отдельностоящая, возможность установки под существующие конструкции	—	—	—	—	—	
Установка в колонну	●	●	●	●	●	
Возможность оснащения декоративной панелью	●	●	●	●	●	●
Встраиваемая / Полностью встраиваемая	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/—
Размеры прибора						
Высота см	87-91	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9	85.1-93.6
Ширина см	60	60	60	60	60	60
Глубина с учетом расстояния от стены см	58	58	58	58	58	58
Глубина с открытой дверцей см	116.5	116.5-123	116.5-123	116.5-123	116.5-123	116.5-123
Регулируемая высота см	4	11.6	11.6	11.6	11.6	8.5
Масса нетто кг	62-67	46-55	46-55	46-55	46-55	44
Особенности прибора						
Кол-во программ мытья посуды	10	10	10	9	5	
Технология теплового насоса Heat Pump	●					
Полочка для столовых приборов edgePlus		●				
Внутренняя светодиодная подсветка	●	●	●			
Автоматическое открывание дверцы	●	●	●	●		
Регулируемые корзина/регулировка по высоте	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Текстовый дисплей	●	●	●	—	—	
Датчик известкового налета/датчик жесткости воды	●/●	●/●	●/●	●/—	—	
Датчик прозрачности воды	●	●	●	●	—	
Программа SteamFinish	●	●	●	—	—	
Автоматическая программа	●	●	●	●	—	
Программа «Фондю/раклет»	●	●	●	●	—	
Программа Sprint	●	●	●	—	—	
Ежедневная короткая	●	●	●	—	—	
Программа гигиены прибора	●	●	●	●	—	
Программа для бокалов	●	●	●	●	●	
Опция «Все в одном»	●	●	●	●	●	
Система AquaStop	●	●	●	●	●	
Расход соли за программу мытья/на предмет посуды гр	7/0.54	7/0.54	7/0.54	9/0.7	11/0.85	
Подключение к электрической сети						
Напряжение/Потребляемая мощность/Предохранитель В/кВт/А	230 V/2.2/10	230 V/2.2/10	230 V/2.2/10	230 V/2.2/10	230 V/2.2/10	230 V/2.8/16
Подключение к водопроводной сети						
Длина заливаемого шланга G¼" м	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Возможность подключения к холодной/горячей воде	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Давление воды бар	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	

Примечания  
● Входит в комплектацию  
— Отсутствует

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

Наименование		Miwell-Combi XSL 60	Miwell HSL 60	Miwell-Combi SL
Модель		MWC XSL 60	MW HSL 60	MWC-SL/60
Технические характеристики				
Мощность микроволнового излучения	Вт	50-900	50-1000	50-1000
Мощность гриля	Вт	1600	800	800
Размеры				
Размеры прибора (Ш × В × Г)	мм	454 × 596 × 567	378 × 596 × 470	378 × 596 × 516
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш × В × Г)	мм	210 × 450 × 420	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380
Объем рабочей камеры	л	40	31	31
Масса нетто	кг	35	28	25
Технические данные				
Характеристики электрической сети		230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность		2800 Вт	2300 Вт	2300 Вт
Предохранитель		16 А	10 А	10 А
Длина силового кабеля		1,4 м без штекера	1,2 м со штекером	1,2 м со штекером

ВАКУУМАТОРЫ И ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПОСУДЫ

Тип прибора		Вакууматор	Подогреватель для посуды			
Модель		VS 60 144	WS 60 144	WS 60 162	WS 60 220	WS 60 283
Размеры						
Внешние размеры прибора (Ш × В × Г)	мм	142 × 596 × 547	142 × 596 × 547	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547	281 × 596 × 547
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш × В × Г)	мм	95 × 350 × 285	97 × 429 × 457	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457	236 × 429 × 457
Объем	дм³	7.8	19	22	34	46
Масса нетто	кг	25	21	21	22.5	24
Технические данные						
Характеристики электрической сети		220-240 В ~ 50/60 Гц	230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность		320 Вт	810 Вт	810 Вт	810 Вт	810 Вт
Предохранитель		10 А	10 А	10 А	10 А	10 А
Длина сетевого кабеля		1,7 м со штекером	1,7 м со штекером	1,7 м со штекером	1,7 м со штекером	1,7 м со штекером

ХОЛОДИЛЬНИКИ

Тип		Холодильники		Шкаф для охлаждения вина
Наименование		Cooltronic 60i	Prestige 60i	Winecooler SL 60
Оснащение				
Класс энергоэффективности		A++	A++	A
Потребление энергии в год <sup>1)</sup>		227	230	145 <sup>15)</sup>
Характеристики производительности				
Общий полезный объем <sup>2)</sup>		262	303	149
Объем холодильной камеры		214	232	149
Из которых зона сохранения свежести <sup>4)</sup>		39	—	—
Объем морозильной камеры		—	—	—
Из которых зона с низкой температурой		48	71	—
Количество звезд <sup>5)</sup>		****	****	—
Производительность замораживания <sup>6)</sup>		5	8	—
Длительность хранения при отключении электричества <sup>7)</sup>		20	15	—
Климатический класс <sup>8)</sup>		SN-ST	SN-ST	SN-ST
Уровень шума <sup>9)</sup>		38	36	39
Система оттаивания холодильной камеры	Ручная	—	—	—
	Автоматическая	●	●	●
Система размораживания морозильной камеры	Ручная <sup>10)</sup>	●	●	—
	Автоматическая	—	—	—
Тип конструкции и маркировка				
Под столешницу / встраиваемый <sup>11)</sup>		—/—	—/—	—/—
Встраиваемый / интегрируемый <sup>11)</sup>		●/●	●/●	●/—
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков		2/—	2/—	1/—
Навеска дверцы <sup>12)</sup>		л/п/н	л/п/н	л/г
Размеры прибора				
Высота		см 177.8	177.8	87.3
Ширина		см 56	56	56
Глубина с учетом расстояния от стены		см 55	55	55
Глубина с открытой дверцей или выдвинутым ящиком		см 115	115	114
Масса нетто <sup>14)</sup>		кг 75	68	48
Особенности прибора				
Программируемая температура морозильной камеры				
Независимо от холодильной камеры		●	●	—
Вместе с холодильной камерой		—	—	—
Индикаторы				
Холодильная камера	Обычный режим	Зеленый индикатор	—	—
	Индикация температуры	Внутри/снаружи	●/—	●/—
	Индикация открытой дверцы	На дисплее/звуковая	●/●	●/●
Морозильная камера	Обычный режим	Зеленый индикатор	—	—
	Непрерывный режим	Зеленый индикатор	—	—
	Сбой в электросети, индикация	На дисплее/звуковая	●/●	—/—
Индикация открытой дверцы	На дисплее/звуковая	●/●	●/●	—/—
	Индикация температуры	Внутри/снаружи	●/—	—/—
Холодильная камера				
Подставка для яиц		количество 12	12	—
Количество закрывающихся отделений на дверце		количество 1	1	—
Количество полок на дверце		количество 3	4	—
Количество полок		количество 4	5	6
из них регулируемых по высоте		количество 3	3	1
Количество отделений в холодильной камере		количество 3	1	—
Морозильная камера				
Количество отделений на дверце		количество —	—	—
Количество отделений		количество 2	3	—
Макс. высота отделения		см 16.2	16.6	—
Корзины, контейнеры, ящики		количество 2	3	—
Количество полок для кубиков льда		количество 1	1	—
Технические данные				
Напряжение/Предохранитель/Потребляемая мощность		В/А/Вт 230/10/140	230/10/115	230/10/100

- Примечания**
- Входит в комплектацию
  - Отсутствует
  - <sup>1)</sup> Потребление электроэнергии за год определено в соответствии со стандартом DIN EN 153 1990 года. Данные приведены исходя из показателей 230 В, 50 Гц. Показатели потребления позволяют Вам сравнивать несколько устройств. На практике показатели могут отличаться.
  - <sup>2)</sup> Включая нижний поддон, зону сохранения свежести и лоток для льда, при условии, что все они включены в комплектацию.
  - <sup>3)</sup> Отделение для хранения при повышенной температуре от 8 до 14 °C.
  - <sup>4)</sup> Отделение для хранения при пониженной температуре от -2 °C до +3 °C.
  - <sup>5)</sup> = Отделение с температурой -6 °C и ниже.  
 = Отделение с температурой -12 °C и ниже.  
 = Заморозка при температуре -18 °C и ниже.  
 = Заморозка и глубокая заморозка при температуре -18 °C и ниже с минимальной производительностью замораживания.
  - <sup>6)</sup> В зависимости от модели производительность замораживания достигается в случае длительного использования прибора и не может быть достигнута в течение 24 часов после первого включения, см. инструкцию.
  - <sup>7)</sup> Длительность хранения до повышения температуры до -9 °C при полной загрузке морозильной камеры. При частичной загрузке морозильной камеры длительность хранения продуктов уменьшается.
  - <sup>8)</sup> Климатический класс SN: Температура в помещении от +10 °C до +32 °C.  
Климатический класс N: Температура в помещении от +16 °C до +32 °C.  
Климатический класс ST: Температура в помещении от +18 °C до +38 °C.  
Климатический класс T: Температура в помещении от +18 °C до +43 °C.
  - <sup>9)</sup> Измеряется в соответствии со стандартом EN 60704-2-14.
  - <sup>10)</sup> Перед разморозкой необходимо убрать все замороженные продукты.
  - <sup>11)</sup> Размер ниши (минимальный) для встраиваемой техники.
  - <sup>12)</sup> Навеска дверцы:  
л - левая, п - правая, н - настраиваемая.

Тип прибора		Front loader				
Наименование		Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora SL	Adora S	Adora S
Модель		11014	11013	11012	11011	WA-ASZ-c re
Максимальная загрузка	кг	8	8	8	8	8
Данные потребления для стандартной программы стирки <sup>1)</sup>						
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++	A+++	A+++	A+++	A+++
Потребление энергии в год	кВт/ч	98	136	155	175	180
Потребление энергии (Стандартная 60/60½/40½) <sup>8)</sup>	кВт/ч	0.52/0.41/0.36	0.78/0.62/0.37	0.94/0.67/0.37	1.00/0.70/0.58	1.05/0.71/0.56
Потребление энергии в режиме ожидания	Вкл./Выкл.	Вт	0/0	0/0	0/0	
Расход воды в год	л	9800	9900	9900	9900	10500
Характеристики производительности						
Класс эффективности отжима <sup>1) 4)</sup>	от A (высокий) до G (низкий)	A	A	A	A	A
Остаточная влажность <sup>1) 3)</sup>	%	44	44	44	44	
Максимальная скорость вращения барабана при отжиме <sup>1)</sup>	об/мин	1600	1600	1600	1500	1500
Продолжительность программы (Стандартная 60/60½/40½) <sup>8)</sup>	мин	190/180/180	225/220/215	210/190/190	210/190/190	179/160/155
Автоматическое отключение	мин	0	0	0	0	
Уровень шума <sup>7)</sup>						
в процессе стирки	дБ	49	50	47	49	49
в процессе отжима	дБ	72	73	73	74	72
Описание прибора	см. стр.	142	142	142	143	
Тип корпуса						
Отдельстоящая, со столешницей		●	●	●	●	
Отдельстоящая, возможность монтажа под существующие конструкции		●	●	●	●	
Возможность встраивания (без столешницы)		—	—	—	—	
Навеска люка <sup>3)</sup>		л/п/н	л/п/н	л/п/н	л/п/н	л/п
Размеры прибора <sup>4)</sup>						
В × Ш × Г (с учетом расстояния от стены)	см	85.2/59.5/60 (64)	85.2/59.5/60 (64)	85.2/59.5/60 (64)	85.2/59.5/60 (64)	85/59.5/60 (63)
Высота встраивания	см	85.2	85.2	85.2	85.2	85
Глубина при открытом люке (фронтальная загрузка)	см	106	106	106	106	102
Регулировка по высоте	см	2	2	2	2	2
Масса нетто	кг	90	70	70	64	63
Оснащение						
Стиральная машина с технологией Heat Pump		●	—	—	—	
Панель		Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловая пленка	Акриловая пленка	
Панель управления		Сенсорная	Сенсорная	Кнопки	Кнопки	
Дисплей		Сенсорный	Сенсорный	Текстовый, 2 строки	Текстовый, 2 строки	
Количество языков на сенсорном/текстовом дисплее		6	6	6	6	
Смешанное 60 °С 400 V 10 A/230 V 16 A	продолжительность мин.	75 <sup>9)</sup>	75	78	—	
Смешанное 60 °С 230 V 10 A	продолжительность мин.	92 <sup>9)</sup>	92	95	90	
Смешанное 60 °С Sprint 400 V 10 A/230 V 16 A	продолжительность мин.	39 <sup>9)</sup>	39	39	—	
Смешанное 60 °С Sprint 230 V 10 A	продолжительность мин.	48 <sup>9)</sup>	48	48	45	
Смешанное 40 °С 400 V 10 A/230 V 16 A	продолжительность мин.	65 <sup>9)</sup>	65	68	—	
Смешанное 40 °С 230 V 10 A	продолжительность мин.	74 <sup>9)</sup>	74	77	75	
Смешанное 40 °С Sprint 400 V 10 A/230 V 16 A	продолжительность мин.	28 <sup>9)</sup>	28	28	—	
Смешанное 40 °С Sprint 230 V 10 A	продолжительность мин.	35 <sup>9)</sup>	35	35	35	
Программа разглаживания паром		●	●	●	●	●
Система поглощения вибрации		●	●	●	●	●
Программа против клещей/защита кожи		●	●	●	●	●
Половинная загрузка (для экономии воды и электроэнергии)		●	●	●	●	
Избранное		●	●	●	—	
Программа с возможностью выбора типа изделия		●	●	●	●	
Отсрочка старта	до ... часов	24	24	24	24	24
Функция OptiTime		●	●	●	—	
Энергосберегающий режим ожидания	0 Вт	●	●	●	●	●
Программа EcoManagement		●	●	●	●	
Длина силового кабеля	м	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
Заливной шланг с системой AquaStop	м	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Сливной шланг с держателем	м	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Установочная панель		●	●	●	●	
Максимальная высота подключения к сливной трубе	м	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
Другое оснащение	см. стр.	25	25	25	25	
Технические данные						
Подключение к электрической сети						
Напряжение	В	230~	230~	230~	230~	230~
Потребляемая мощность	кВт	3.5	3.5	3.5	2.3	2.3
Предохранитель	A	16	16	16	10	10
Подключение к водопроводной сети						
Напорный шланг G¾"		●	●	●	●	●
Возможность подключения к	холодной/горячей воде	●/—	●/●	●/●	●/●	●/●

- Примечания
- Входит в комплектацию

— Отсутствует
- 1)

Показатели приведены для стандартного цикла стирки в соответствии со стандартом EN 640456. Стандартный цикл включает в себя несколько разных программ (60 °C, 40 °C, полная и частичная загрузка). Показатели годового потребления воды и электроэнергии рассчитаны по 220 стандартным циклам стирки с учетом потребления в режиме ожидания.
- 2)

Степень влажности 100% означает, что после цикла отжима 1 кг одежды (сухой вес) содержит 1 кг воды. Чем меньше показатель (%), тем меньшее количество воды содержится в белье. Данный параметр имеет значение для потребления электроэнергии при сушке в сушильной машине.
- 3)

Навеска люка: л - левая, п - правая, н - настраиваемая, в - внизу. Например, л/п - левая навеска двери при заказе, но может быть изменена.
- 4)

Размеры ниши для встраиваемой техники. Остальные размеры: см. каталог.
- 5)

Информация по опциям переключения: см. каталог.
- 6)

Эффективность отжима обычно имеет значение, если для сушки используется сушильная машина. Для белья, постиранного в стиральной машине с классом эффективности отжима A, а затем высушенного в сушильной машине, требуется в 2 раза меньше электроэнергии и, соответственно, в 2 раза меньше затрат, чем для белья, постиранного в стиральной машине с классом эффективности отжима G.
- 7)

Показатель определен при полной загрузке при стирке на программе для хлопка при температуре 60 °C в соответствии со стандартом EN 60704-2-4.
- 8)

Показатели 60/60½/40½ означают: стандартная программа для хлопка, полная загрузка, 60 °C; 60 °C с половинной загрузкой; 40 °C с половинной загрузкой.

СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ ADORA ЧАСТНЫЙ ДОМ ИЛИ КВАРТИРА

Тип прибора	Condenser dryer with heat pump		
Наименование	Adora TSLQ WP	Adora TS WP	Adora TL WP
Модель	12006	12005	12004
Максимальная загрузка	кг7	7	7
Данные потребления <sup>1)</sup>			
Класс энергоэффективности	от A+++ (высокий) до D (низкий)	A+++	A+++
Потребление энергии в год	кВт/ч130	152	199
Потребление энергии для стандартной программы при полной/половинной загрузке	кВт/ч1.05/0.62	1.23/0.72	1.65/0.93
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	Вт2,5/0	2,5/0	2,5/0
Характеристики производительности			
Средняя продолжительность стандартной программы	мин123	97	114
Продолжительность стандартной программы при полной/половинной загрузке <sup>1)</sup>	мин159/96	123/78	148/88
Автоматика отключения	мин10	10	10
Класс эффективности конденсации	от A (высокий) до G (низкий)	A	A
Средняя эффективность конденсации для стандартной программы	%95	95	93
Уровень шума <sup>2)</sup>	дБ62	63	64
Описание прибора	см. стр.152	152	153
Тип корпуса			
Отдельностоящая со стешенцией	●	●	●
Возможность неполного монтажа в колонну со стиральной машиной	да	да	да
Навеска люка <sup>3)</sup>	л/п/н	л/п/н	л/п/н
Размеры прибора			
Высота	см85	85	85
Ширина	см59.5	59.5	59.5
Глубина с учетом расстояния от стены	см>60.5	>60.5	>60.5
Глубина при открытой дверце	см118	118	118
Регулировка по высоте	см2	2	2
Масса нетто	кг60	60	60
Управление сушикой			
Сушка по времени	●	●	●
Автоматическое определение остаточной влажности	●	●	●
Оснащение			
Сушильная машина с технологией Heat Pump	●	●	●
Панель	Акриловая пленка	Акриловая пленка	Акриловая пленка
Панель управления	Сенсорное	Кнопки	Кнопки
Дисплей	Сенсорный	Текстовый, 2 строки	Цифровой, 4 символа
Количество языков на дисплее	6	6	—
Количество программ	27	20	16
Программа с возможностью выбора типа изделия	●	●	●
Программа Silent Plus	●	—	—
Экосушка	●	—	—
Программа Sprint	●	—	—
Функция ReversePlus	●	●	●
Отсрочка старта до ... часов	24	24	24
Сушка по времени мин	10-120	10-120	10-150
Длительность программы, (Хлопок: стандартная), Белье отжато на скорости ок. 1600 об/мин, класс эффективности отжима A (остаточная влажность 44%) мин/кВтч	90/0.95	99/0.95	116/1.26
Энергосберегающий режим 0 Вт	●	●	●
Диаметр загрузочного люка/площадь поверхности панорамной дверцы Ø см/см²	42/1376	42/1376	42/1376
Автоматическое открывание дверцы	●	—	—
Длина сливного шланга м	2	2	2
Максимальная высота подключения к сливной трубе м	1.2	1.2	1.2
Длина сетевого кабеля м	1.8	1.8	1.8
Установочная панель	●	●	●
Другое оснащение см. стр.	37	37	37
Технические данные			
Напряжение В	230~	230~	230~
Потребляемая мощность кВт	1.2	1.2	1.2
Предохранитель А	10	10	10

Примечания

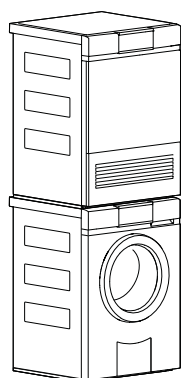
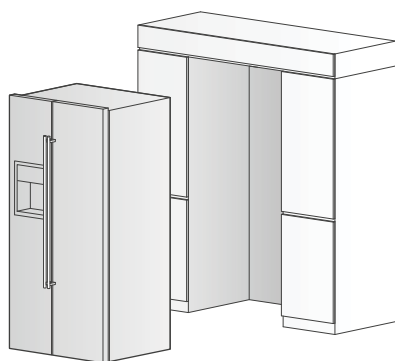
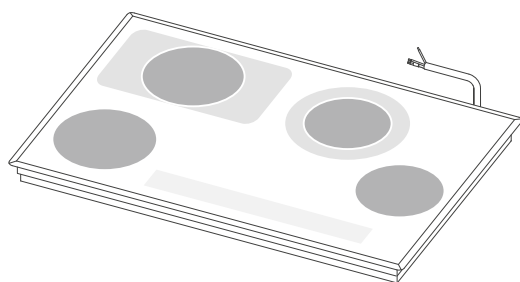
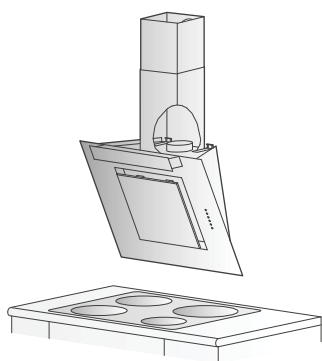
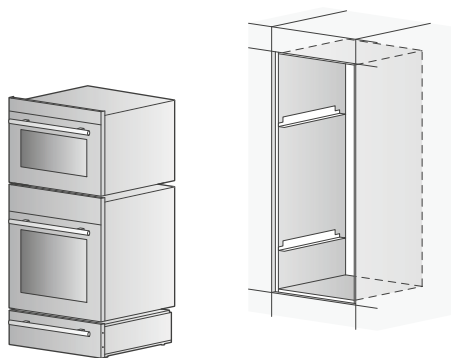
- Входит в комплектацию
- Отсутствует

<sup>1)</sup> Показатели приведены в соответствии со стандартом EN 61121. Показатели годового потребления воды и электроэнергии рассчитаны по 160 стандартным циклам сушки для стандартной программы для хлопка с полной и половинной загрузкой, с учетом потребления в режиме ожидания. Перед процессом сушки белье было постирано и отжато на скорости 1000 об/мин (остаточная влажность: 60 %).

<sup>2)</sup> Показатели определены для полной загрузки, стандартной программы для хлопка, в соответствии со стандартом EN 60-704-2-6.

<sup>3)</sup> Навеска люка: л - левая, п - правая, н - настраиваемая, в - внизу. Например, л/п - левая навеска двери при заказе, но может быть изменена.

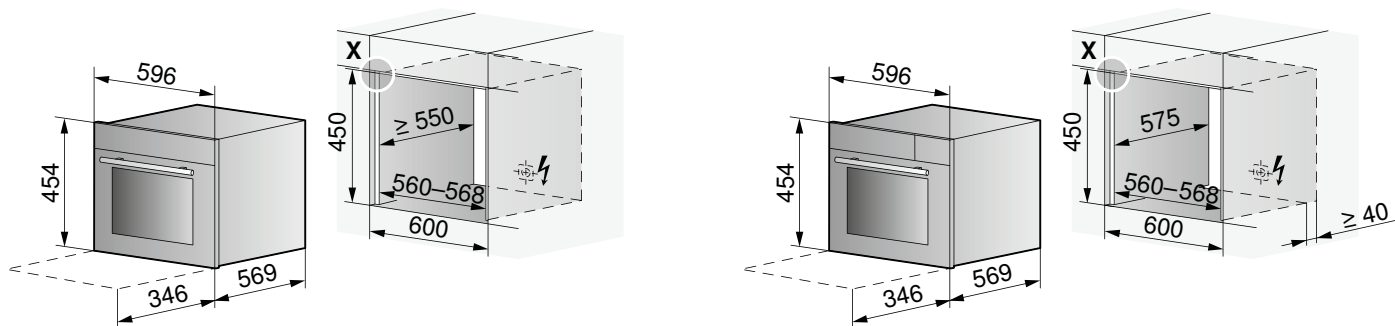




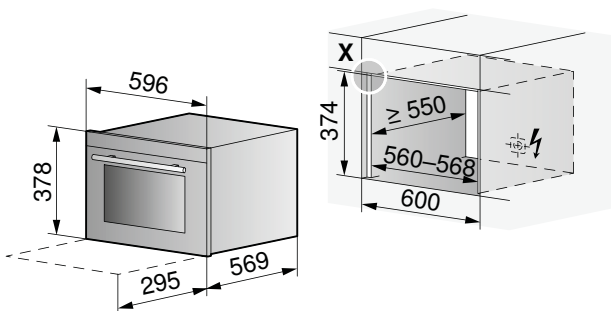
## Схемы встраивания

# ПАРОВЫЕ ШКАФЫ

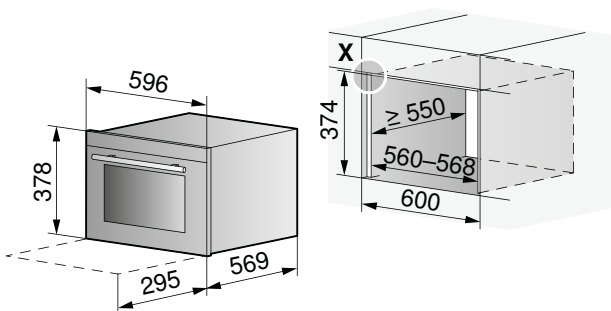
## Combi-Steam XSL, XSL 60



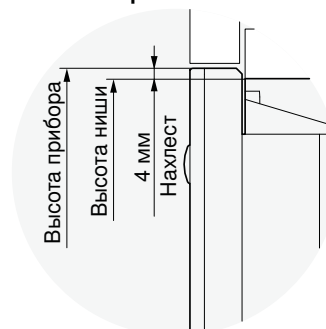
## Combi-Steam HSL 60, Combi-Steam SL



## Steam S

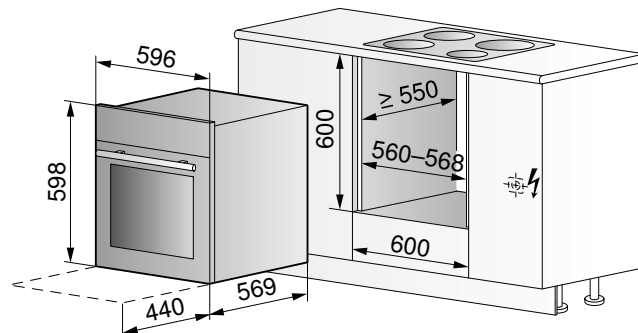
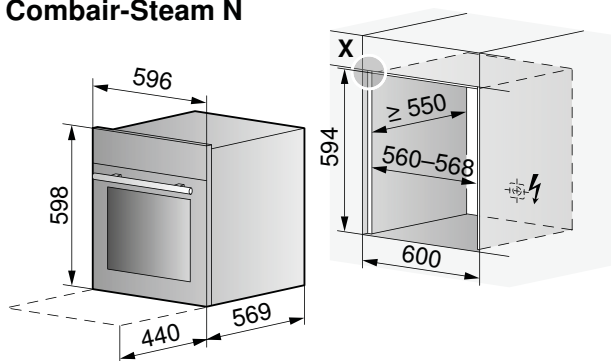


Фрагмент X

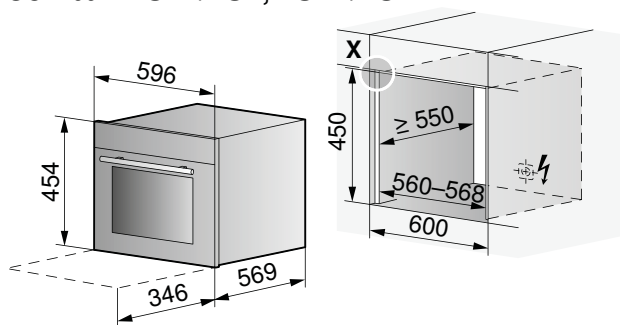


# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

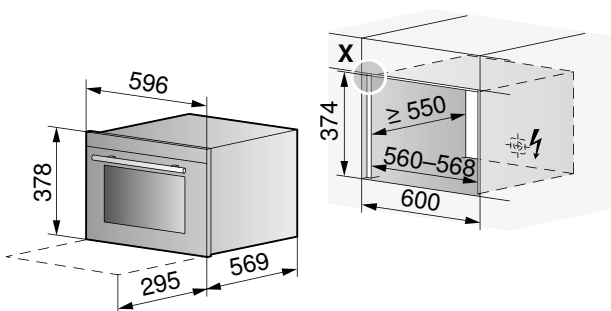
**Combair SLP/SL 60, SEP/SE 60, Combi-Steam MSLQ 60, SL 60**  
**Combair SLP/SL, SEP/SE**  
**Combair-Steam N**



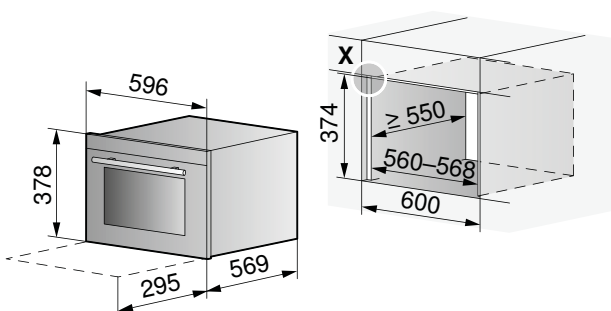
**Combair XSLP 60/XSL 60, XSEP 60/XSE 60**  
**Combair XSLP/XSL, XSEP/XSE**



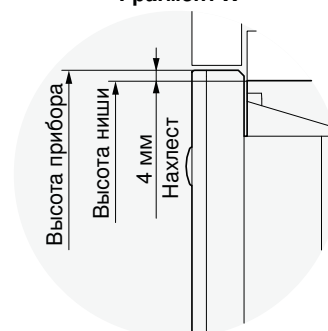
**Combair HSE, Hotair HSE**



**Hotair SL**

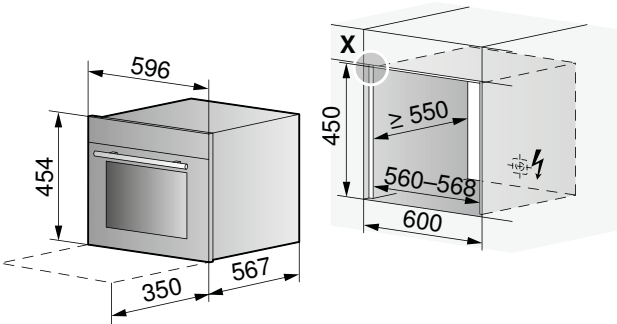


Фрагмент X

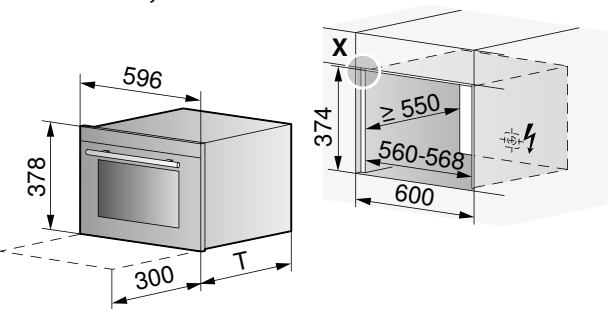


# МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

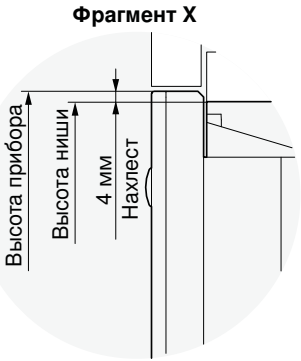
## Miwell-Combi XSL 60



## Miwell-Combi HSL 60, SL Miwell HSL, SL

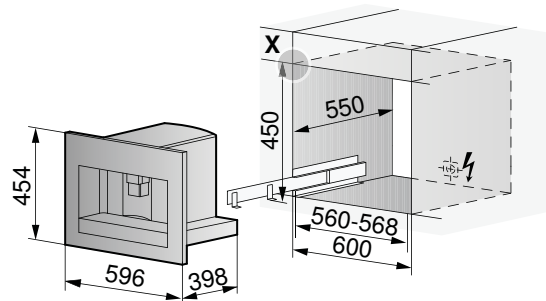


Прибор	T
Miwell-Combi SL	516 мм
Miwell SL	470 мм

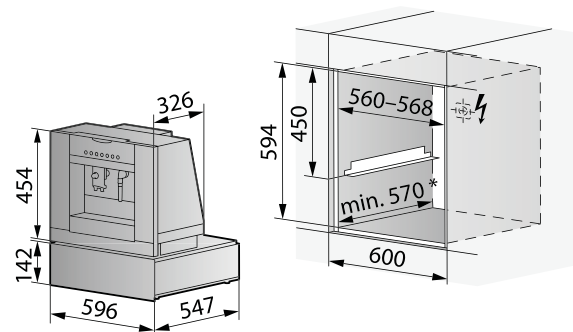


# КОФЕМАШИНЫ

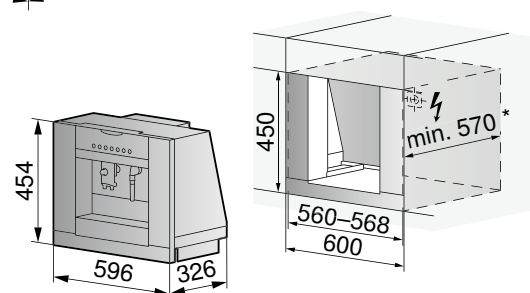
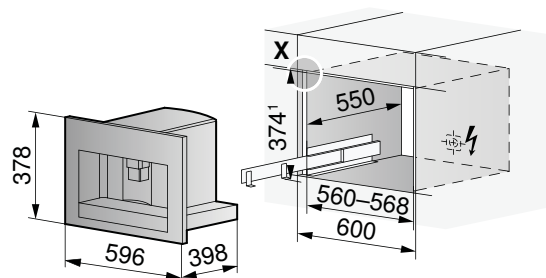
## Supremo XSL



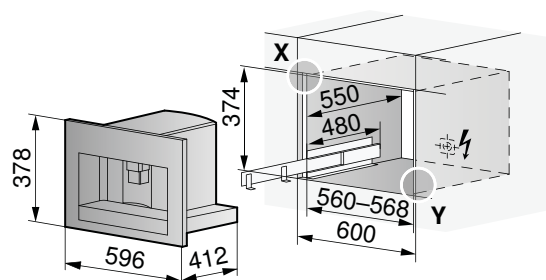
## Supremo XSL FutureLine design



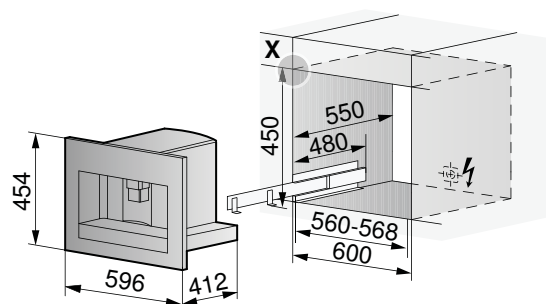
## Supremo SL



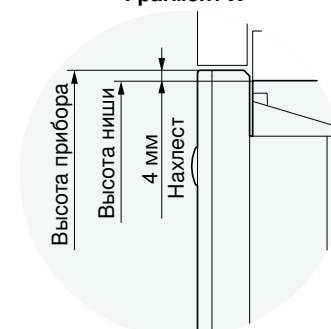
## Supremo HSL 60



## Supremo XSL 60



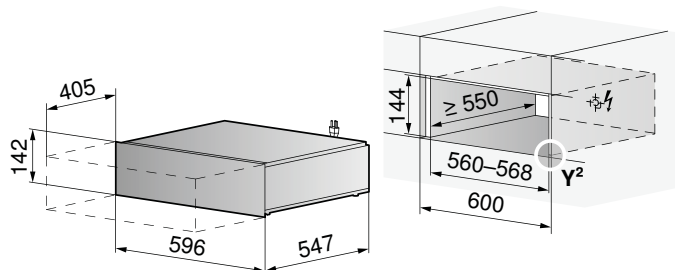
### Фрагмент X



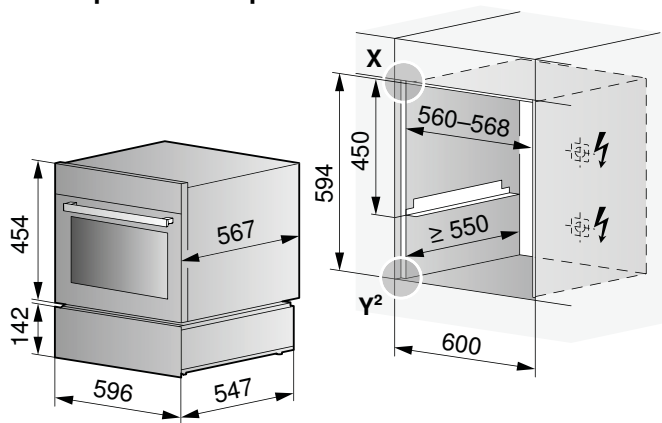
# ВАКУУМАТОР

**VS60144**

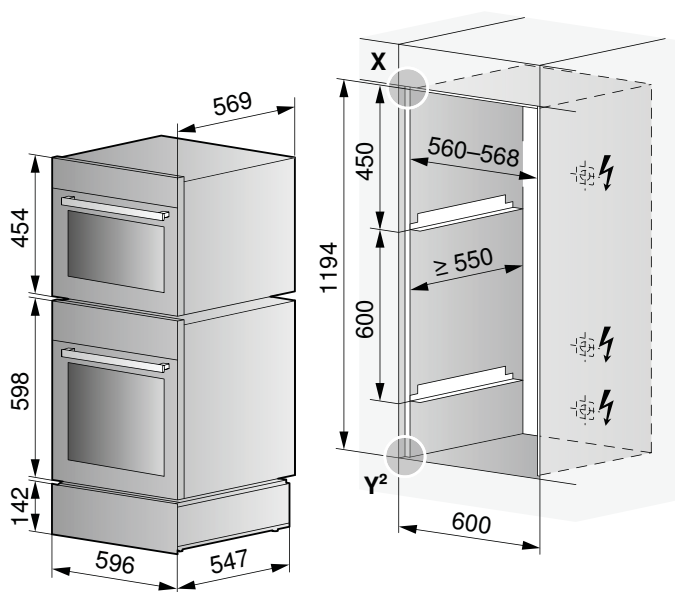
**Встраивание, отдельно.**



**Установка с компактным духовым или паровым шкафом**



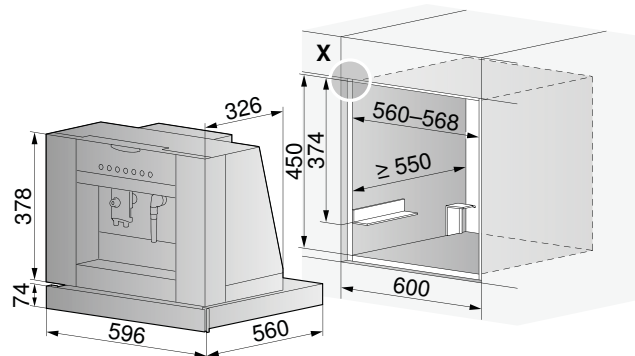
**Установка с духовым шкафом и компактным духовым или паровым шкафом**



# ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ

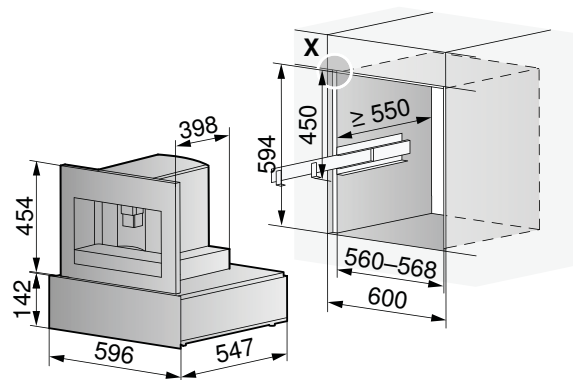
**SYS 60 76**

**Встраиваемый совместно с Supremo SL**

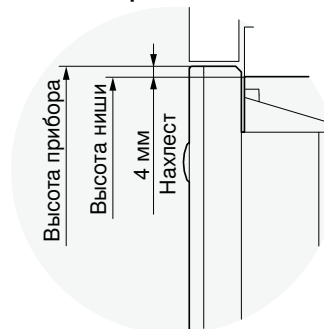


**SYS 60 144**

**Встраиваемый совместно с Supremo XSL**



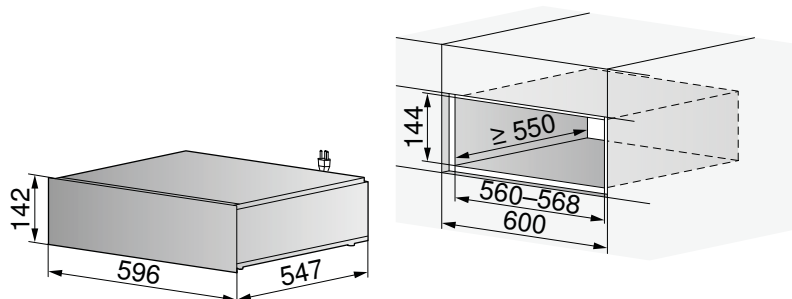
**Фрагмент X**



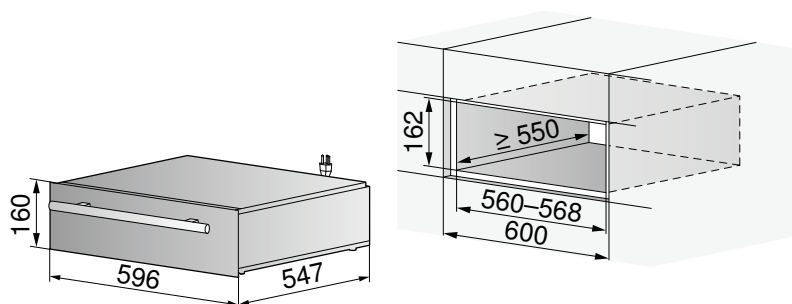


# ПОДОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ

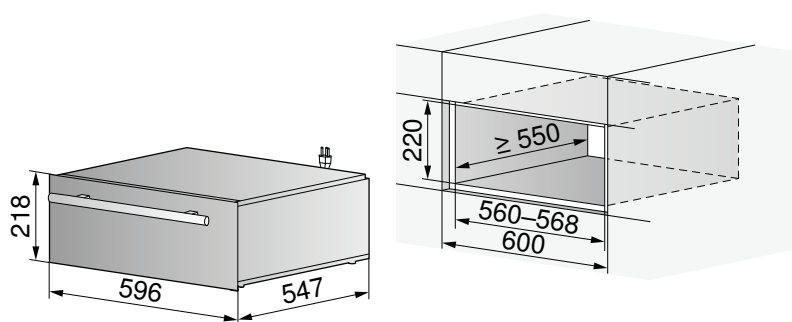
## WS 60 144



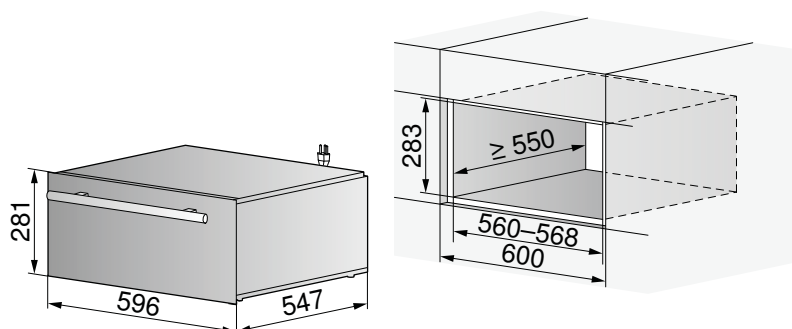
## WS 60 162, 60/162



## WS 60 220, 60/220



## WS 60 283, 60/283



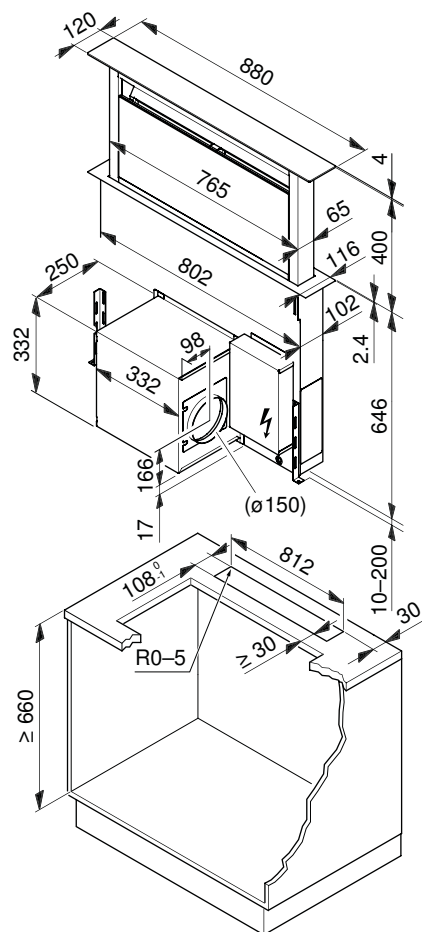
# ВЫТЯЖКИ

## DSTS9 (64004)

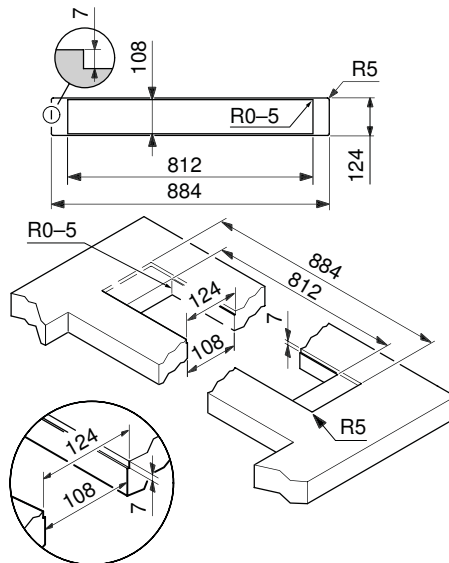
**Режим работы** Отвод воздуха/Рециркуляция  
**Уровень шума** 49–69 дБ(А)  
**Освещение** 1 × 6 Вт  
**Мотор** 1 × 270 Вт

**Подключение к электрической сети** 220–240 В~ 50/60 Гц  
**Предохранитель** 10 А  
**Мотор** 4 ступени мощности  
**Вес** ~35 кг

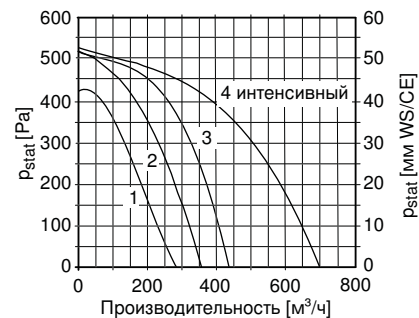
Монтаж на поверхность



Монтаж вровень со столешницей

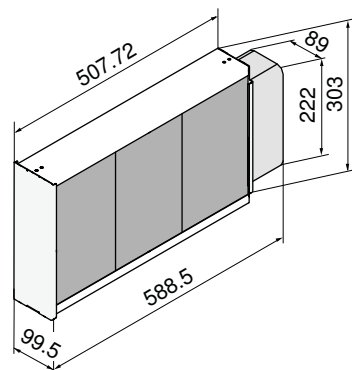


Рекомендуется использовать со следующими моделями варочных панелей:  
 GK45TEPS..., GK46TIMPS..., GK47-TIMPS...

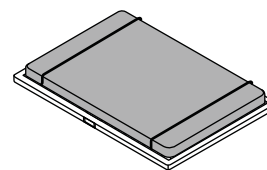


### Аксессуары:

Короб рециркуляции 1012161



Долговечный угольный фильтр



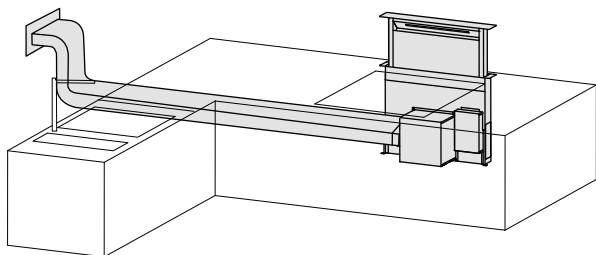
## Встраиваемые в столешницу вытяжки

При монтаже вытяжки Вы можете повернуть ее мотор в любую сторону, т.е. отвод воздуха может быть направлен вверх, вправо, влево или вниз. Кроме того, мотор может быть установлен непосредственно у задней поверхности прибора. В этом случае в задней панели предмета мебели, в который встраивается вытяжка, необходимо сделать пропилы, чтобы обеспечить достаточно места для установки мотора. Всю электрику можно при необходимости разместить слева от мотора, на вытяжке или в корпусе мебели. Также вытяжку можно оборудовать внешним мотором.

### Варианты монтажа

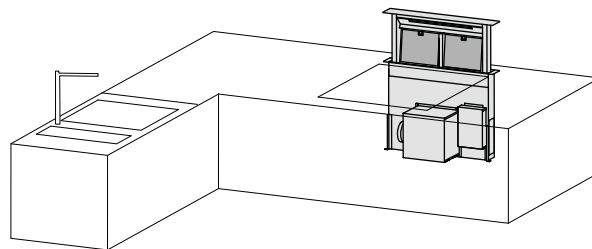
#### Встраиваемые в столешницу вытяжки с отводом воздуха

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



#### Встраиваемые в столешницу рециркуляционные вытяжки с угольным фильтром

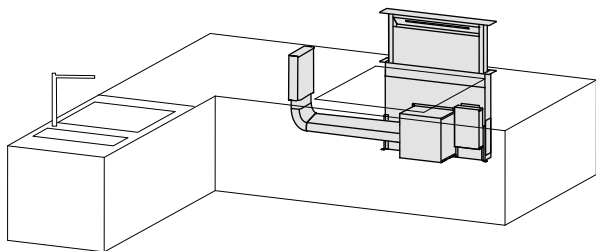
При этом варианте монтажа на передней части вытяжки, за жироулавливающим фильтром, устанавливаются угольные фильтры. Например, отводимый воздух может подаваться обратно в помещение через декоративный паз в стене.



Поперечное сечение воздухоотводного отверстия: закладывайте как минимум 500 см<sup>2</sup> в основании вытяжки.

#### Встраиваемые в столешницу рециркуляционные вытяжки с коробом рециркуляции

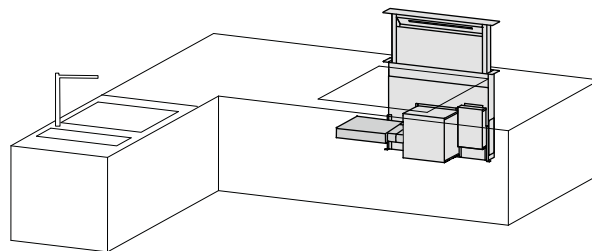
При данном варианте монтажа вертикальный короб рециркуляции подключается к плоскому воздуховоду. Например, отводимый воздух может подаваться обратно в помещение через декоративный паз в стене. При планировании установки прибора необходимо предусмотреть инспекционное отверстие, через которое будет осуществляться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



Поперечное сечение воздухоотводного отверстия: закладывайте как минимум 500 см<sup>2</sup> в основании вытяжки.

#### Встраиваемые в столешницу рециркуляционные вытяжки с коробом рециркуляции

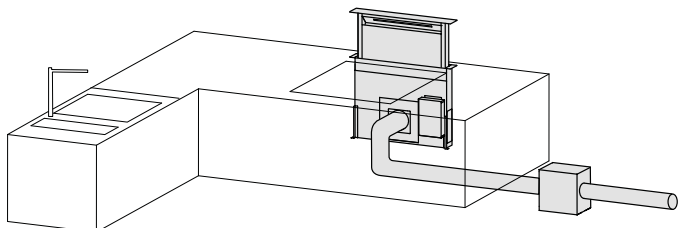
При данном варианте монтажа короб рециркуляции подключается к мотору в основании вытяжки. Например, отводимый воздух может подаваться обратно в помещение через декоративный паз в стене. При планировании установки прибора необходимо предусмотреть инспекционное отверстие, через которое будет осуществляться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



Поперечное сечение воздухоотводного отверстия: закладывайте как минимум 500 см<sup>2</sup> в основании вытяжки.

#### Встраиваемая в столешницу вытяжка с внешним мотором

При данном варианте монтажа мотор размещается вне корпуса прибора.



# ВЫТЯЖКИ

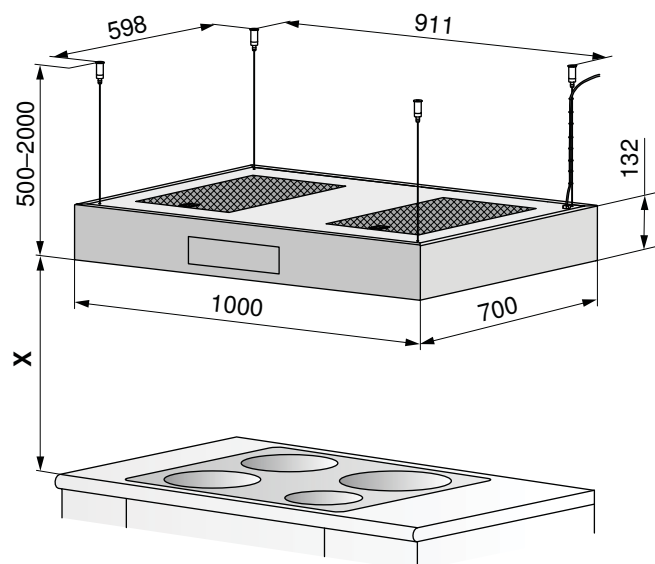
## DIAS 10 (63009)

**Режим работы**  
**Уровень шума**  
**Освещение**  
**Мотор**

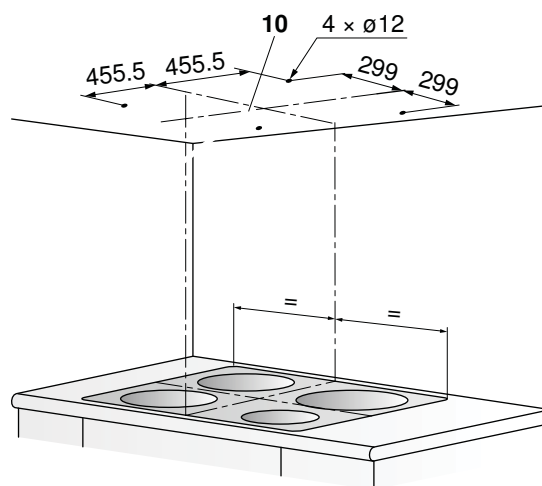
Рециркуляция  
54–70 дБ (А)  
4 × 5 Вт, 12 В~  
1 × 100 Вт

**Параметры электрической сети**  
**Предохранитель**  
**Мотор**  
**Вес**

220–240 В~ 50/60 Гц, 120 Вт  
10 А  
4 ступени мощности  
~30 кг



План сверления



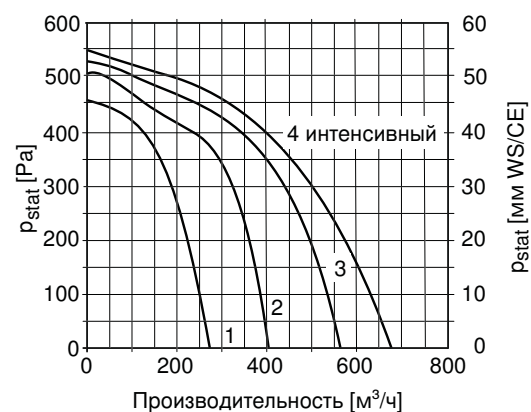
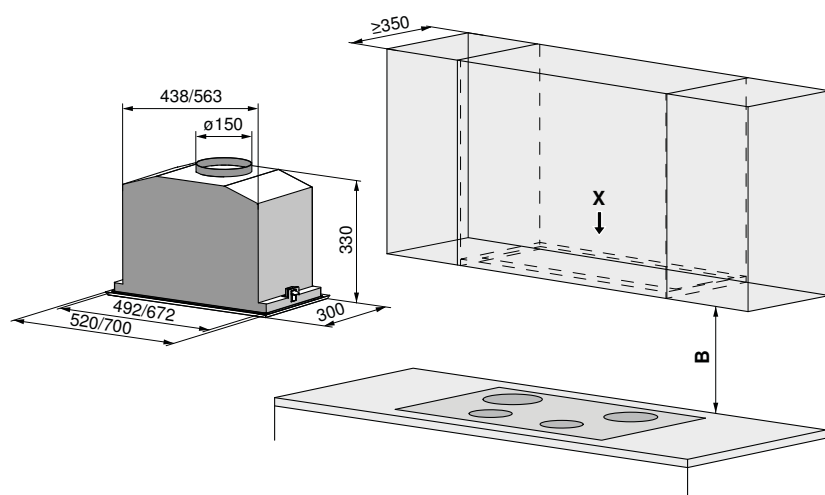
### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота X: 650 мм

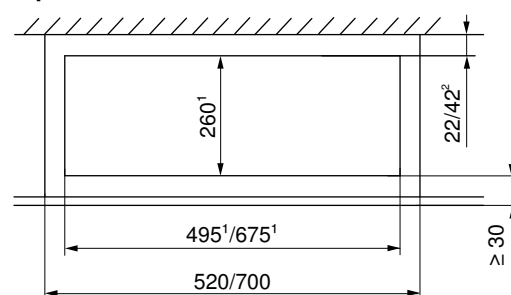
Рекомендуемая максимальная высота X: 1300 мм

## DEHMR5 (61023), DEHMR7 (61024)

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха/Рециркуляция	<b>Подключение к электрической сети</b>	220–240 В~ 50/60 Гц, 267.2 Вт
<b>Уровень шума</b>	56–72 дБ(А)	<b>Предохранитель</b>	10 А
<b>Освещение</b>	2 × 1.1 Вт	<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Мотор</b>	256 Вт	<b>Вес</b>	7/8 кг



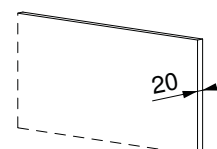
Фрагмент X



¹ Размеры ниши для встраивания

**Высота над варочной панелью:**  
Минимальная высота **B**  
Для электрических варочных панелей: 650 мм  
Для газовых варочных панелей: 650 мм

**² Каменное покрытие**  
Можно использовать панели для стен из камня (гранит, мрамор) толщиной 20 мм.

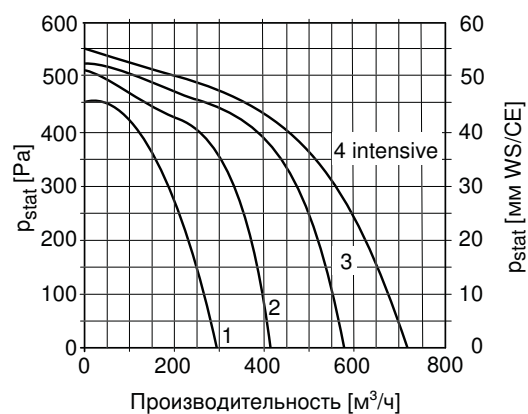
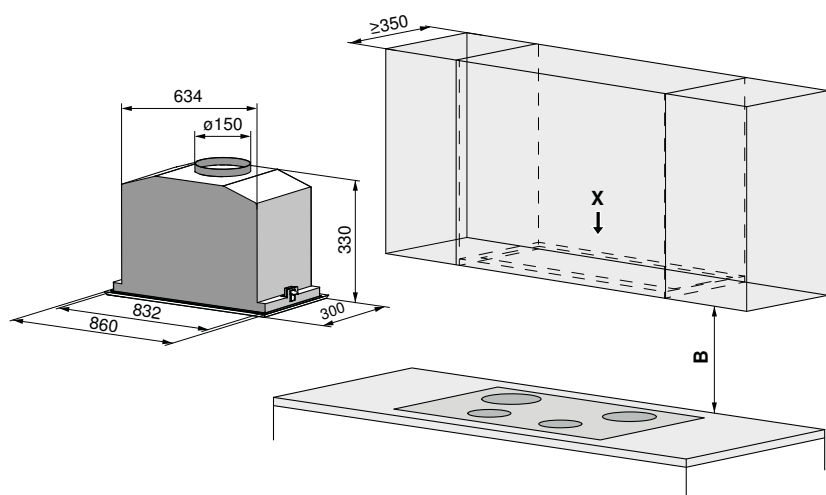


# ВЫТЯЖКИ

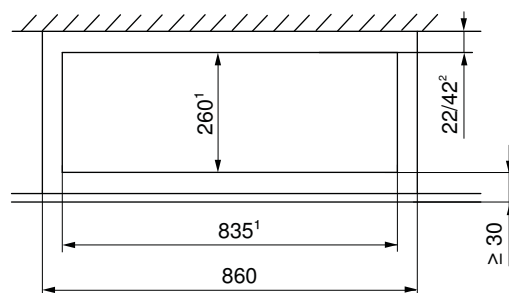
## DEHMR8 (61025)

**Режим работы** Отвод воздуха/Рециркуляция  
**Уровень шума** 56–72 дБ(А)  
**Освещение** 2 × 1.1 Вт  
**Мотор** 256 Вт

**Подключение к электрической сети** 220–240 В~ 50/60 Гц, 267.2 Вт  
**Предохранитель** 10 А  
**Мотор** 4 ступени мощности  
**Вес** 9 кг



Фрагмент X



<sup>1</sup> Размеры ниши для встраивания

### Высота над варочной панелью:

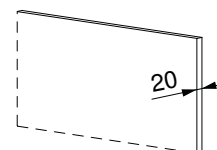
Минимальная высота В

Для электрических варочных панелей: 650 мм

Для газовых варочных панелей: 650 мм

### <sup>2</sup> Каменное покрытие

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

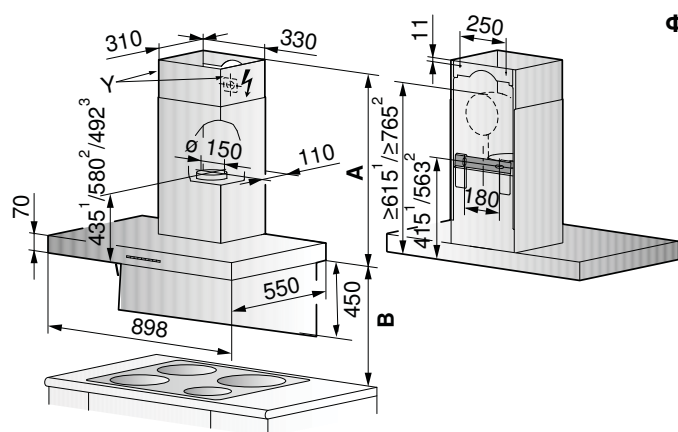




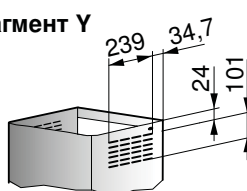
**DW-Premira DWPQG9 (62004)**

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха / рециркуляция
<b>Уровень шума</b>	41–64 дБ(А)
<b>Подсветка</b>	2 × 2.2 Вт
<b>Мотор</b>	1 × 130 Вт
<b>Подключение опций</b>	макс. 300 Вт

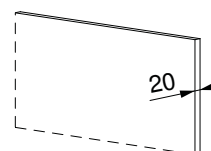
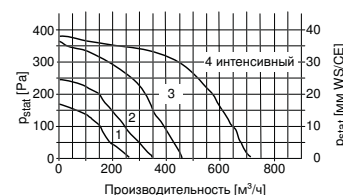
<b>Параметры электрической сети</b>	220–240 В~ 50/60 Гц, 134,4 Вт
<b>Предохранитель</b>	10 А
<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Вес</b>	~28.5 кг



### Фрагмент Y



- <sup>1</sup> Отвод / рециркуляция 2,5 кг  
<sup>2</sup> Рециркуляция 5 кг  
<sup>3</sup> Отвод воздуха  
с металлическим кольцом



### Каменное покрытие

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

## Телескопический короб для отвода воздуха

Доступны 3 базовые высоты **A**:  
475-675 мм (стандартный)  
675-890 мм (средний)  
890-1320 мм (длинный)

## Телескопический короб для рециркуляции

Доступны 4 базовые высоты **А:**  
 580-665 мм: 2,5 кг активированного угля (стандарт)  
 665-795 мм: 5 кг активированного угля (стандарт)  
 795-1010 мм: 5 кг активированного угля (средний)  
 1010-7440 мм: 5 кг активированного угля (длинный)

**Высота  
над варочной панелью**

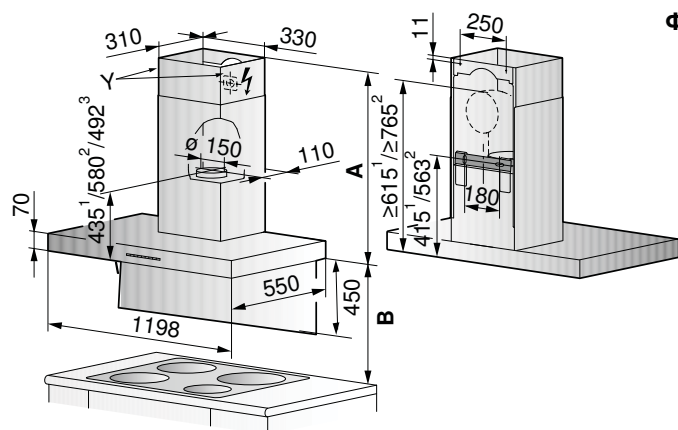
Минимальная высота **В**  
 Для электрических  
 варочных панелей: 550 мм  
 Для газовых  
 варочных панелей: 650 мм

# ВЫТЯЖКИ

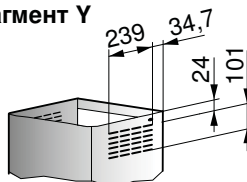
## DW-Premira DWPQG12 (62005)

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха /рециркуляция
<b>Уровень шума</b>	41–64 дБ(А)
<b>Подсветка</b>	3 × 2.2 Вт
<b>Мотор</b>	1 × 130 Вт
<b>Подключение опций</b>	макс. 300 Вт

<b>Параметры электрической сети</b>	220–240 В~ 50/60 Гц, 136,6 Вт
<b>Предохранитель</b>	10 А
<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Вес</b>	~29 кг



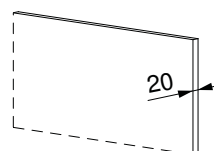
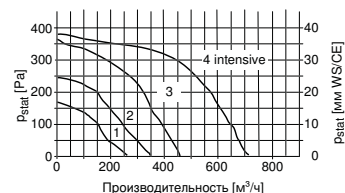
### Фрагмент Y



- <sup>1</sup> Отвод / рециркуляция 2,5 кг
- <sup>2</sup> Рециркуляция 5 кг
- <sup>3</sup> Отвод воздуха с металлическим кольцом

### Каменное покрытие

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



### Телескопический короб для отвода воздуха

Доступны 3 базовые высоты **A**:  
 475-675 мм (стандартный)  
 675-890 мм (средний)  
 890-1320 мм (длинный)

### Телескопический короб для рециркуляции

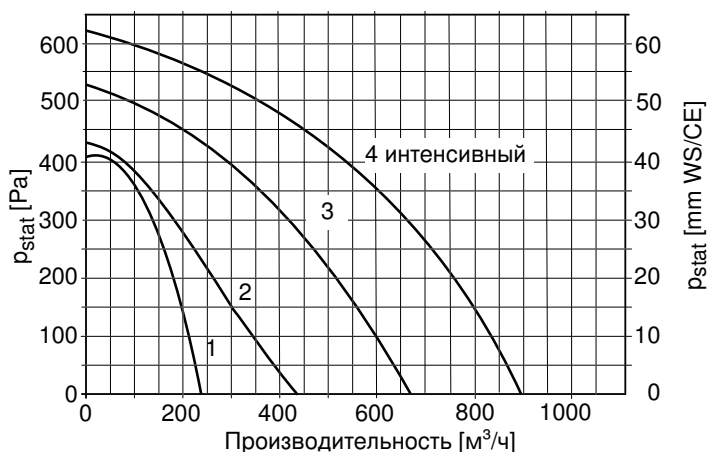
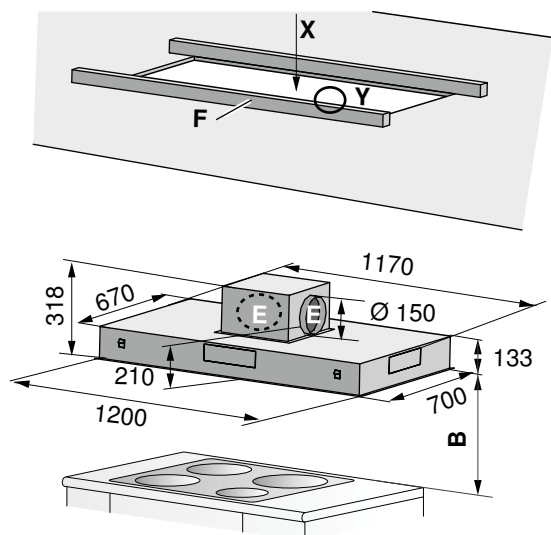
Доступны 4 базовые высоты **A**:  
 580-665 мм: 2,5 кг активированного угля (стандарт)  
 665-795 мм: 5 кг активированного угля (стандарт)  
 795-1010 мм: 5 кг активированного угля (средний)  
 1010-17440 мм: 5 кг активированного угля (длинный)

### Высота над варочной панелью

Минимальная высота **B**  
 Для электрических варочных панелей: 550 мм  
 Для газовых варочных панелей: 650 мм

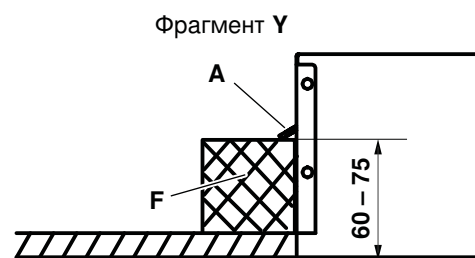
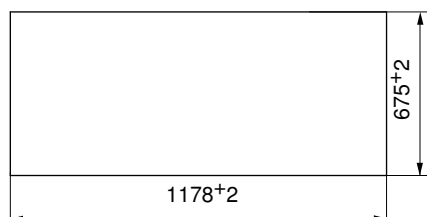
## DSDSR 12

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха/ рециркуляция	<b>Параметры электрической сети</b>	220-240 В~ 50/60 Гц, 284 Вт	<b>Освещение</b>	3×7 Вт	<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Уровень шума</b>	43-74 дБ	<b>Предохранитель</b>	10 А	<b>Мотор</b>	1×270 Вт	<b>Вес</b>	~33 кг



Поворотный корпус двигателя **Е** монтируется на любой из четырех сторон

Размеры ниши для встраивания – фрагмент **Х**



**F** Деревянный брусок

**Высота над варочной панелью:**

Минимальная высота **В**: 800 мм

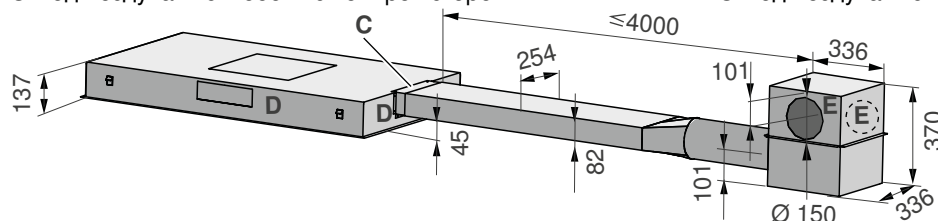
Максимальная высота **В**: 1300 мм

Установка внешнего мотора с отводом воздуха в сторону

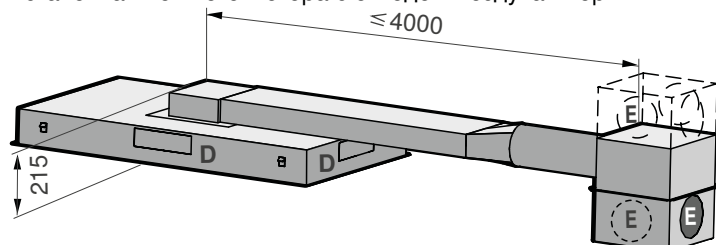
Необходимые аксессуары: набор для установки корпуса внешнего мотора H43403, включая переходник **С** для плоского воздухоотводного канала V-ZUG.

Отвод воздуха **D** с любой из четырех сторон

Отвод воздуха **E** с любой из четырех сторон



Установка внешнего мотора с отводом воздуха вверх

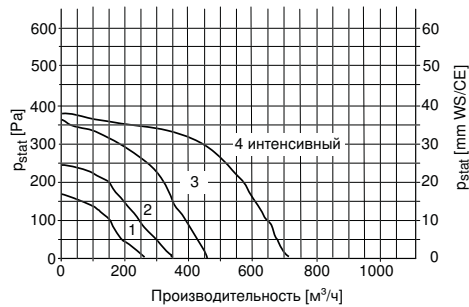
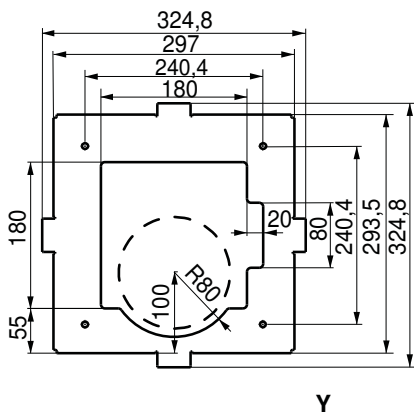
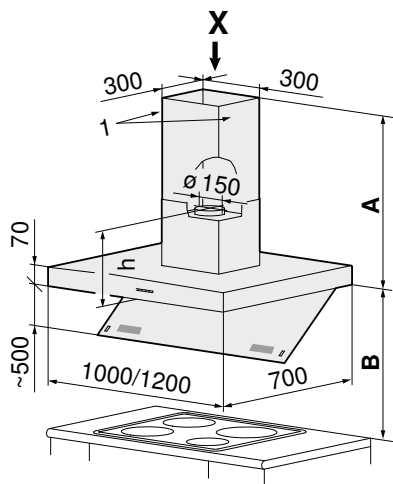


# ВЫТЯЖКИ

## DI Premira DIPQG10, DIPQG12

Режим работы	Отвод воздуха/ рециркуляция	Параметры электрической сети	220-240 В~ 50/60 Гц, 138.8 Вт	Освещение	4 × 2.2 Вт	Мотор	4 ступени мощности
Уровень шума	41-64 дБ	Предохранитель	10 А	Мотор	1 × 130 Вт	Вес	~31.5/35 кг
Подключение опций	макс. 300 Вт						

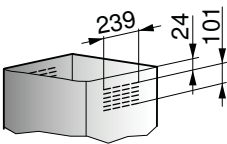
План сверления (фрагмент X)



**h:** Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг: 435 мм  
Отвод воздуха с металлическим кольцом: 492 мм  
Рециркуляция 5 кг: 580 мм

<sup>1</sup> Режим рециркуляции (см. Фрагмент Y):  
- Отвод воздуха влево/вправо: всегда доступно  
- Отвод воздуха спереди/сзади:  
для 2,5 кг активированного угля, если A ≥ 620 мм  
для 5 кг активированного угля, если A ≥ 765 мм

Фрагмент Y

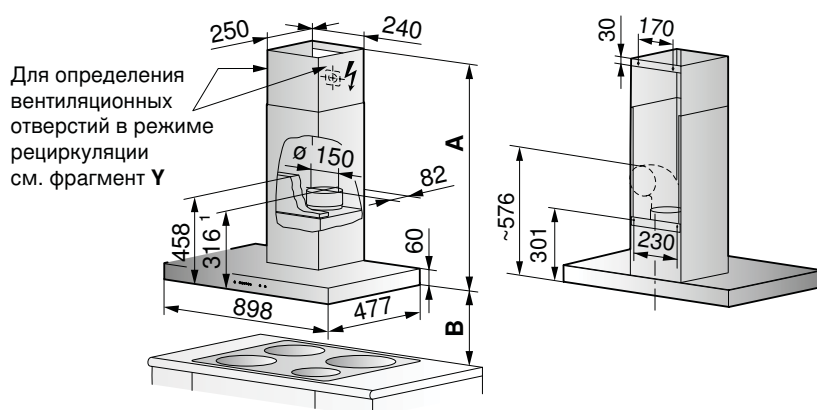


**Телескопический короб для отвода воздуха:**  
Доступны 3 базовые высоты **A**:  
490-685 мм (стандартный)  
690-925 мм (средний)  
930-1329 мм (длинный)

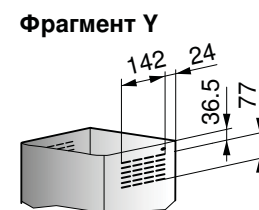
**Телескопический короб для рециркуляции:**  
Доступны 4 базовые высоты **A**:  
580-660 мм 2,5 кг активированного угля (стандартный)  
665-785 мм 5 кг активированного угля (стандартный)  
800-1010 мм 5 кг активированного угля (средний)  
1015-1425 мм 5 кг активированного угля (длинный)

**Высота над варочной панелью:**  
Минимальная высота **B**:  
Для электрических варочных панелей: мин. 550 мм  
Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

## DW SE 9



Для определения  
вентиляционных  
отверстий в режиме  
рециркуляции  
см. фрагмент Y



<sup>1</sup> С металлическим кольцом: 356 мм

### Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступная высота **A**:  
615–825 мм (стандартный)  
615–1125 мм (длинный)

### Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота **A**:  
700–825 мм (стандартный)  
700–1145 мм (длинный)

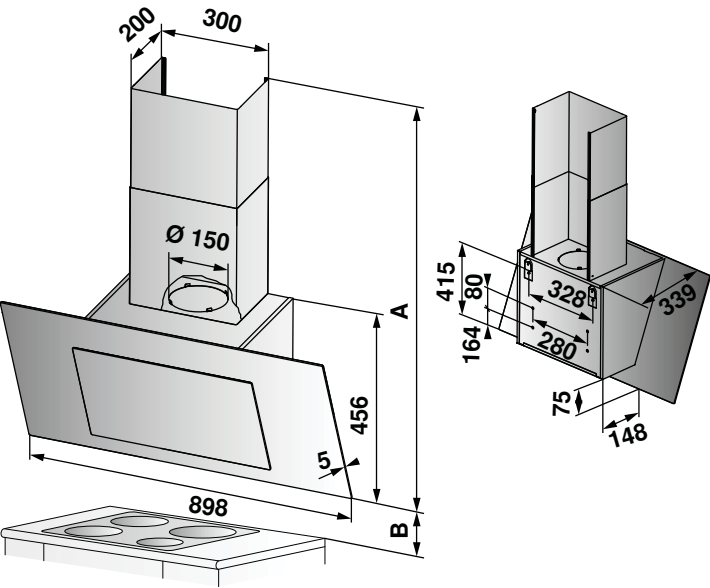
### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота **B**:  
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм  
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

# ВЫТЯЖКИ

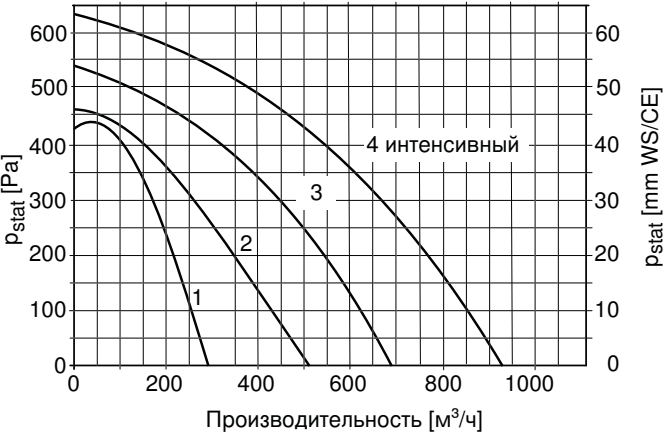
## DW VHR 9

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха/ рециркуляция	<b>Параметры электр. сети</b>	220-240 В~ 50/60 Гц, 272 Вт	<b>Освещение</b>	2×1.1 Вт, 12 В~	<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Уровень шума</b>	49-73 дБ	<b>Предохранитель</b>	10 А			<b>Вес</b>	~16 кг



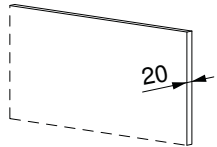
**Телескопический короб для отвода воздуха:**  
Доступны 2 базовые высоты **A**:  
805–1095 мм (стандартный)  
1090–1435 мм (длинный)

Стандартное исполнение для режима рециркуляции: без телескопического короба



### Каменное покрытие

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

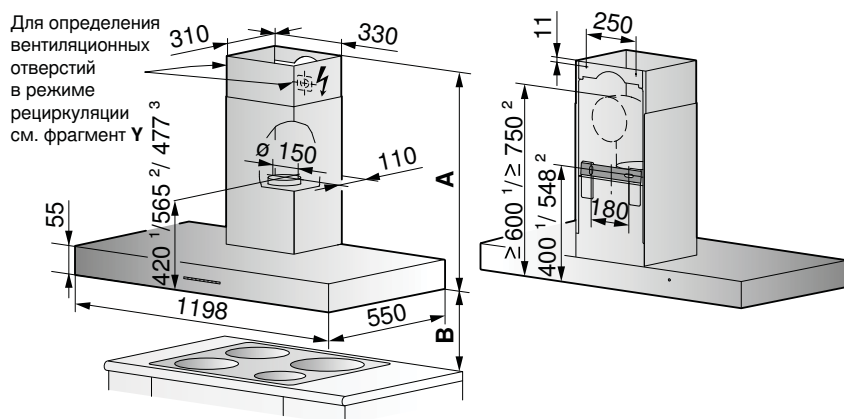


### Высота над варочной панелью:

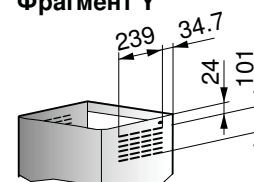
Минимальная высота **B**:  
Для электрических варочных панелей: 450 мм  
Для газовых варочных панелей: 450 мм



## DW Premira 12



### Фрагмент Y



### Каменное покрытие

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

<sup>1</sup> Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг

<sup>2</sup> Рециркуляция 5 кг

### Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступная высота **A**:

460–660 мм (стандартный)

660–875 мм (средний)

875–1305 мм (длинный)

### Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота **A**:

565–650 мм 2,5 кг активированного угля (стандартный)

650–780 мм 5 кг активированного угля (стандартный)

780–995 мм 5 кг активированного угля (средний)

995–1425 мм 5 кг активированного угля (длинный)

### Высота над варочной панелью:

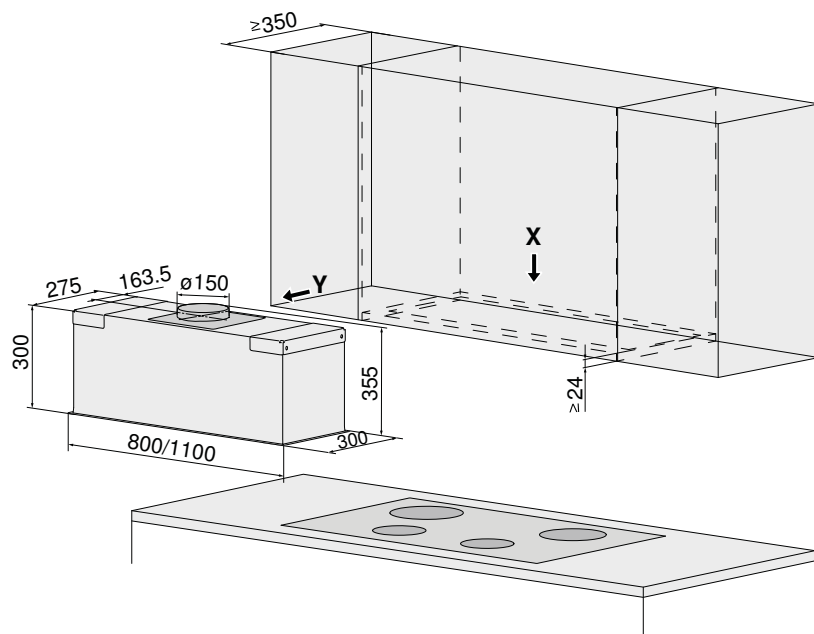
Минимальная высота **B**:

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

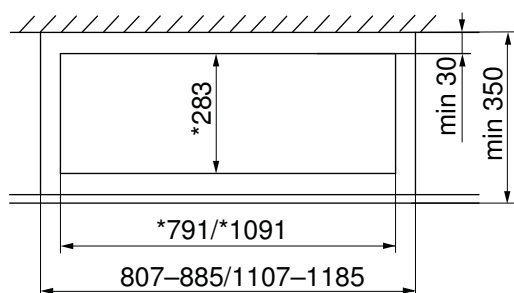
Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

## ВЫТЯЖКИ

**DH L8/DH L11**

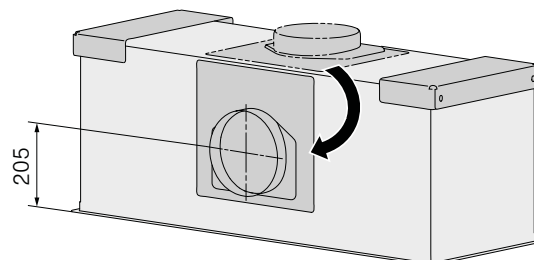


### Фрагмент X



\* Размеры ниши для встраивания

### Вид сзади Y



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

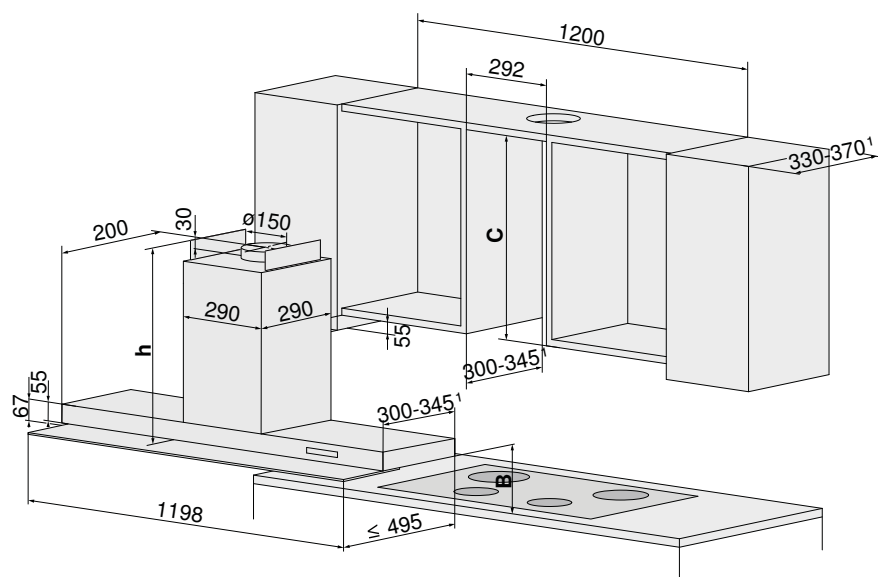
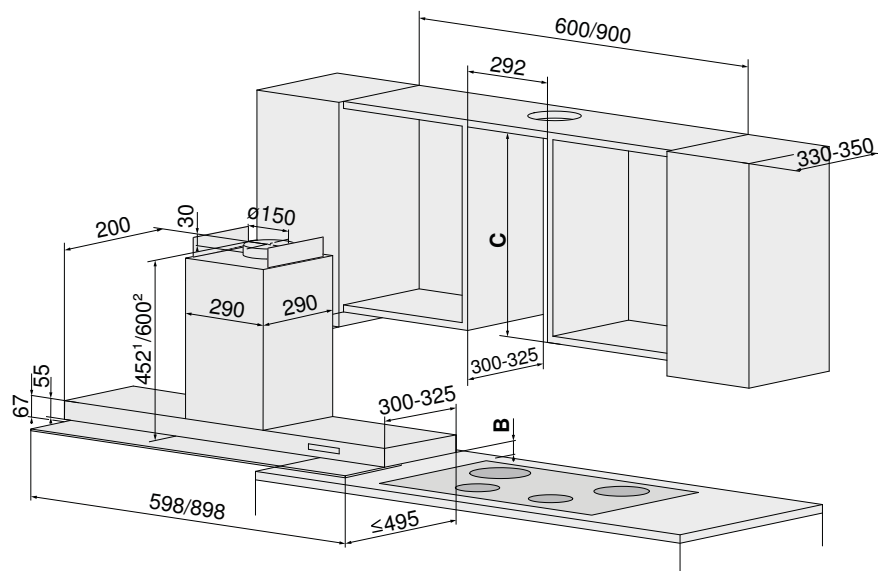
**Высота над варочной панелью:**

Минимальная высота **В**:

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

## DF Premira 6/ DF Premira 9/ DF Premira 12



<sup>1</sup> Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг

<sup>2</sup> Рециркуляция 5 кг

### Высота над варочной панелью:

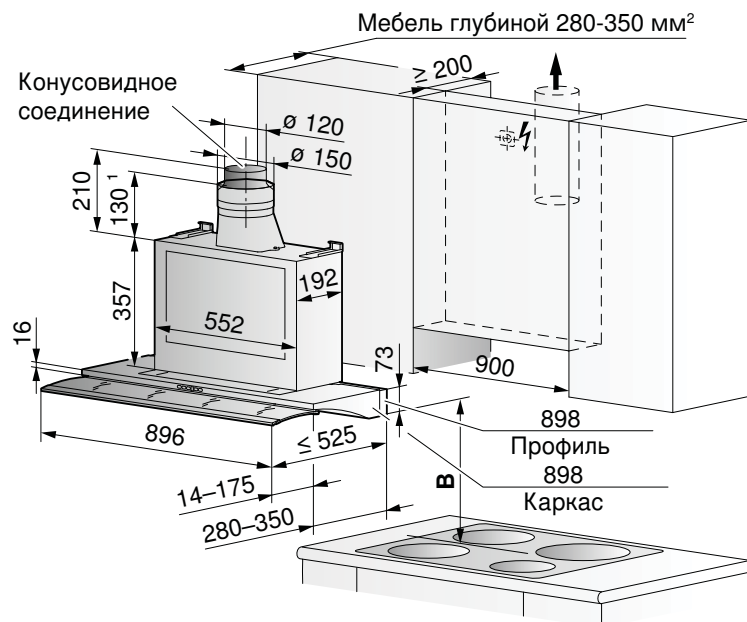
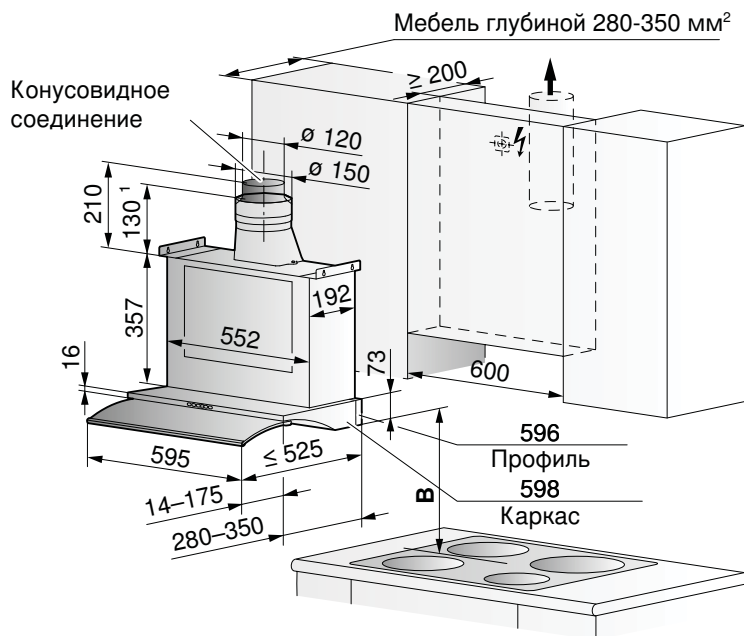
Минимальная высота **В**:

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

# ВЫТЯЖКИ

## DF SLG 6/DF SLG 9



<sup>1</sup> С металлическим кольцом: 170 мм

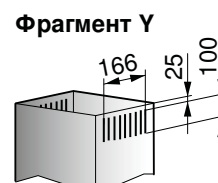
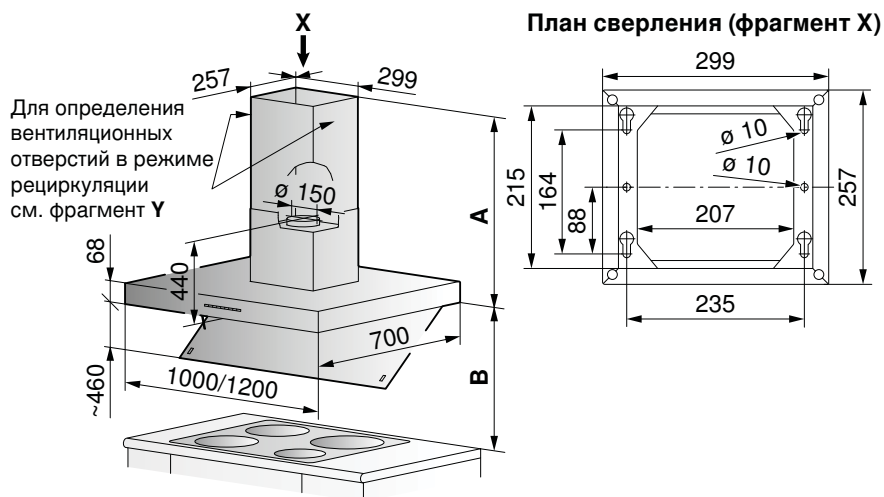
### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота В:

Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

## DI Mistral 10



### Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступная высота A:  
550–745 мм (стандартный)  
750–1000 мм (средний)  
1000–1250 мм (длинный)

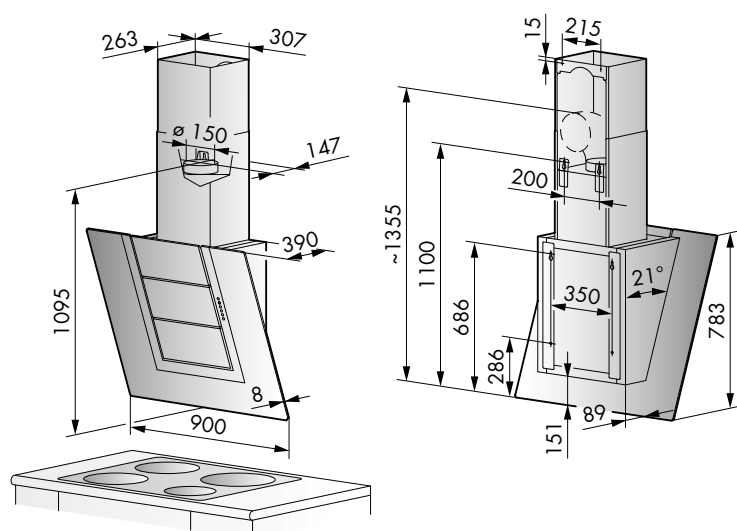
### Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота A:  
600–745 мм (стандартный)  
750–1000 мм (средний)  
1000–1250 мм (длинный)

### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота B:  
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм  
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

## DW Vertica V9



# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## Вентиляция

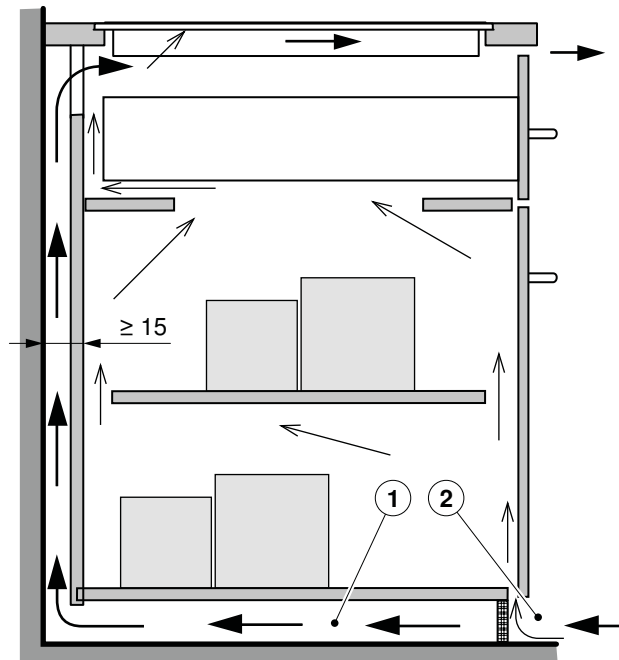
Для обеспечения надлежащей вентиляции под прибором необходимо оставить зазор  $\geq 10$  мм.

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

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

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

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



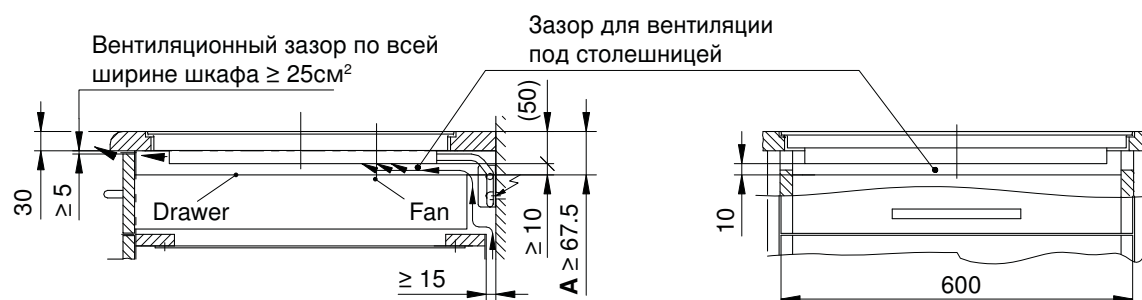
## Установка без защитной панели



Требования для обеспечения оптимальной вентиляции:

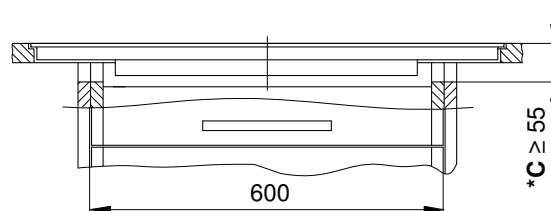
- фронтальная вентиляционная щель  $\geq 5$  мм
- зазор высотой  $\geq 10$  мм под прибором
- толщина столешницы от 20 мм до 40 мм
- для бесперебойной работы прибора необходим приток свежего воздуха (вентиляционная щель  $\geq 15$  мм).

### GK26TI ..., GK36TI ..., GK37TI ..., GK46TI ...



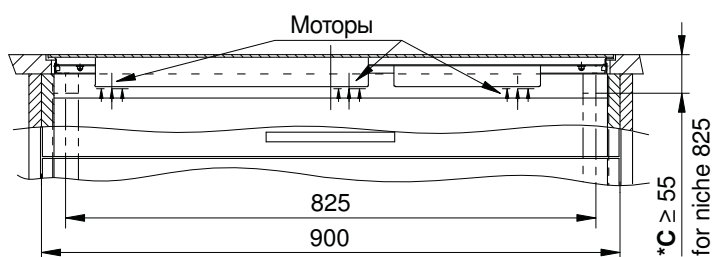
### GK46TIABS ..., GK46TIAKS ..., GK46TIMXS ..., GK46TIMAS ...

См. чертеж выше



### GK56TIMS ...

См. чертеж выше



\* Для установки без рамки (накладной монтаж)

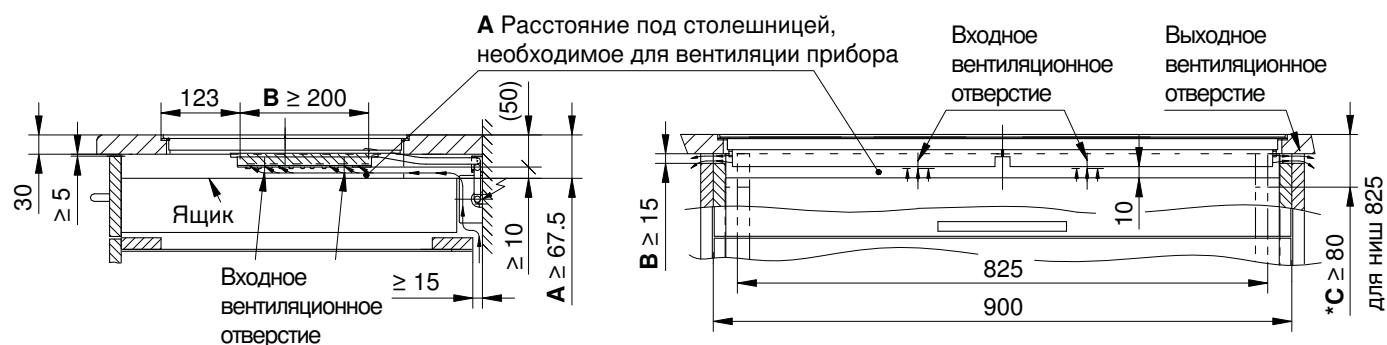
**A** Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

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



# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GK46TIPS ..., GK46TIMPS ..., GK47TIMPS ...



## GK16TIYS.1F, GK26TIYS.1F



\* Для установки без рамки (накладной монтаж)

**A** Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

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

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

## Установка с защитной панелью



Требования для обеспечения оптимальной вентиляции:

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

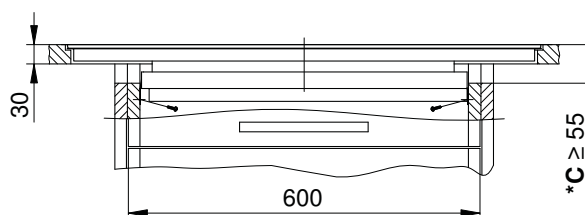
Для индукционных варочных панелей с кнопочным управлением установка защитной панели невозможна.

## GK26TI ..., GK36TI ..., GK37TI ..., GK46TI ...



## GK46TIABS ..., GK46TIAKS ..., GK46TIMAS ..., GK46TIMXS ...

См. чертеж выше



\* Для установки без рамки (накладной монтаж)

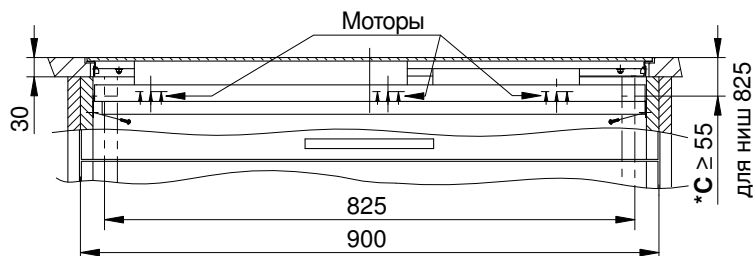
**А** Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

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

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GK56TIMS ...

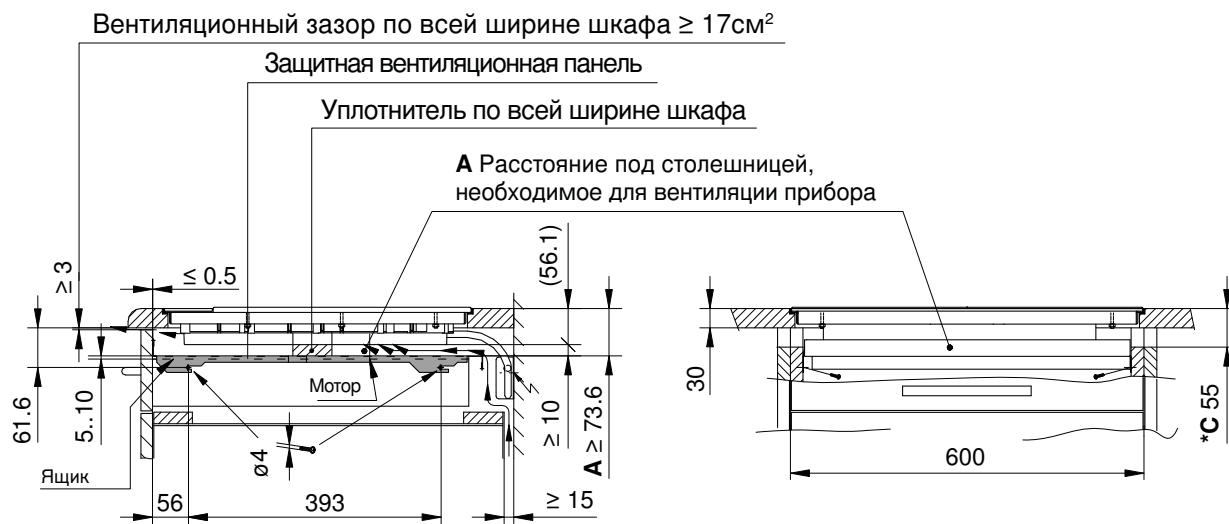
См. чертеж выше



## GK46TIPS ..., GK46TIMPS ..., GK47TIMPS ...



## GK16TIYS.1F, GK26TIYS.1F



\* Для установки без рамки (накладной монтаж)

**A** Расстояние под столешницей, необходимое для вентиляции прибора

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

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

## Циркуляция воздуха в варочных панелях

Полноценное охлаждения и циркуляция воздуха в варочных панелях крайне важно – в противном случае перегрев и выход из строя

### Помните:

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



→ Разные размеры для разных моделей

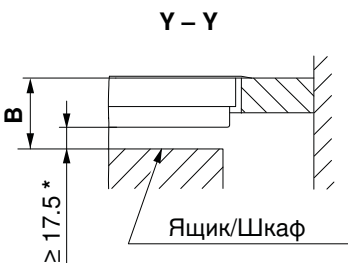
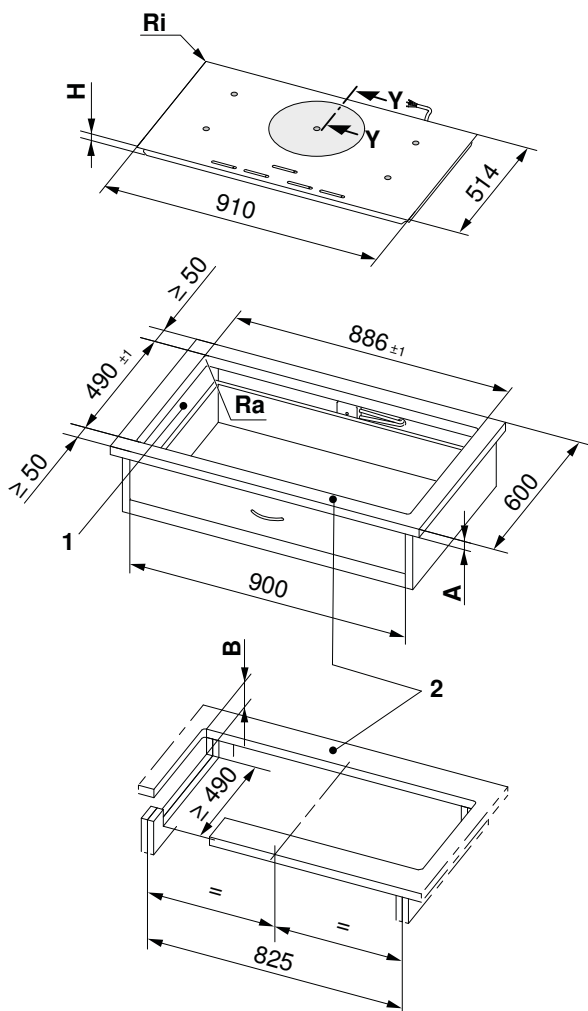
# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Варианты	артикул	Инструкция по установке
<b>Защита для моделей Toptronic</b>		
GK45TEBS.1, GK45TEBS.1C, GK45TEBS.2F GK45TEAS, GK45TEASC, GK45TEAS.1F GK45TEPS, GK45TEPSC, GK45TEPSF	H62622 H62617 H62616	J402.70

<b>Защита для индукционных варочных панелей</b> (Не подходит для WOK и моделей Dial Control)		
Ширина 600 мм Ширина 825 мм Ширина 900 мм Ширина 600 мм без изоляции Ширина 825 мм без изоляции Ширина 900 мм без изоляции	H61083 H61084 H61085 H61087 H61088 H61089	j402.48

<b>Вентиляционная решетка, высота 35 мм</b> Для встраивания духовых шкафов		
Тип 60-600 - белая - черная - ChromeCiass - ChromeCiass(TouchCiean)	H63161 H63163 H63165 H63256	j402.54
Тип 60-450 - черная - ChromeClass - ChromeClass(TouchCiean)	H60039 H60041 H60053	j402.50
Тип 60-381 - черная - ChromeClass - ChromeClass(TouchCiean)	H60033 H60035 H60049	j402.52

GK56TIMS, GK56TIMSC



**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

\* Необходимо гарантировать свободное пространство!  
**Слева/справа от ниши шириной 900/825 мм необходимо проделать отверстия в боковых стенках для вентиляции. Не загромождайте вентиляционные отверстия.**

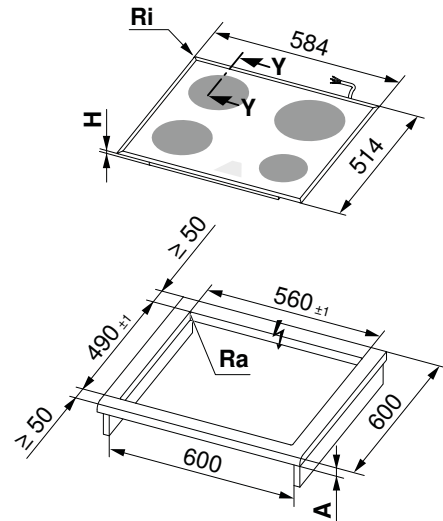
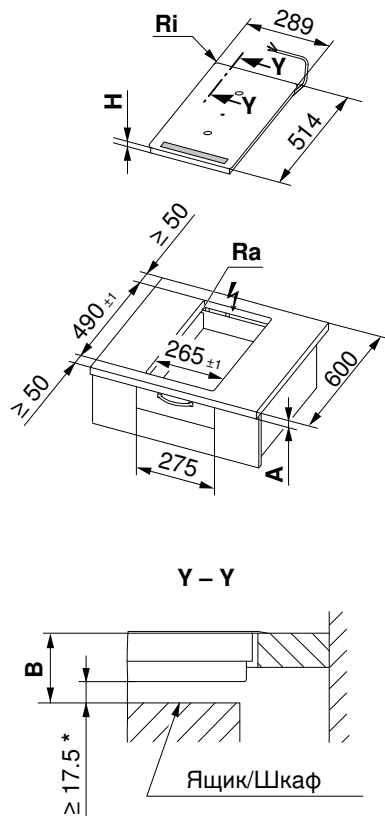
Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK56TIMS	≥ 30 мм	≥ 66.8 мм	49.3 мм	10/8 мм
GK56TIMSC		≥ 68.8 мм	51.3 мм	

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза
- 1** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично
- 2** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GK26TIMS

## GK46TIMS, GK46TIMSC, GK37TIMSC, GK37TIMS GK36TISC



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK26TIMS	≥ 30 мм	≥ 65.2 мм	47.7 мм	10/8 мм
GK37TIMS				
GK46TIMS		≥ 67.2 мм	49.7 мм	
GK36TISC, GK37TIMSC GK46TIMSC				

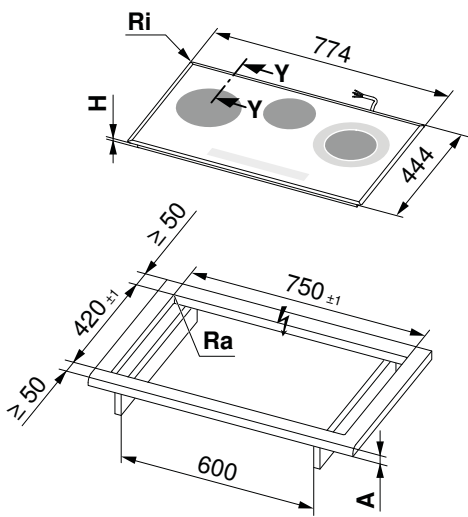
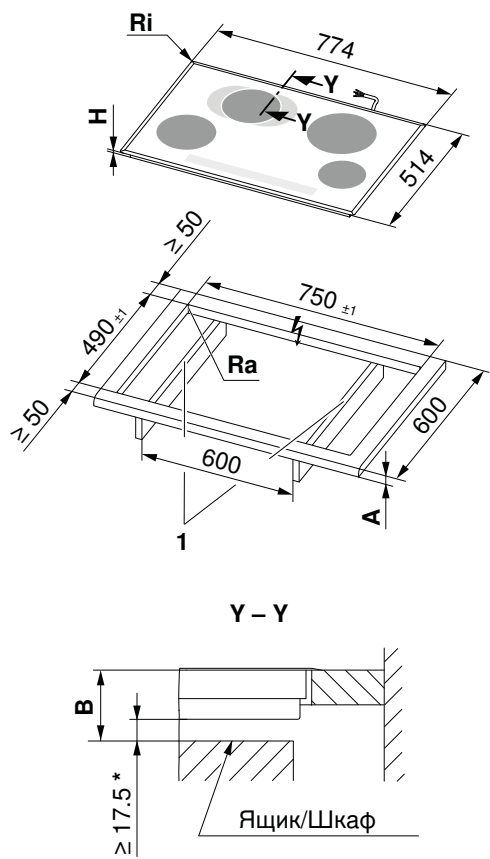
- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза

**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**



GK46TIMAS, GK46TIMASC,

GK36TIPS, GK36TIPSC



**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

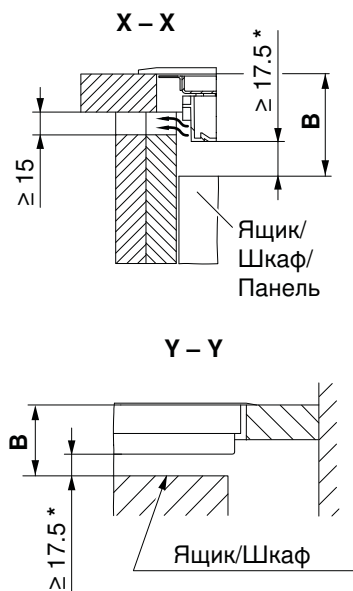
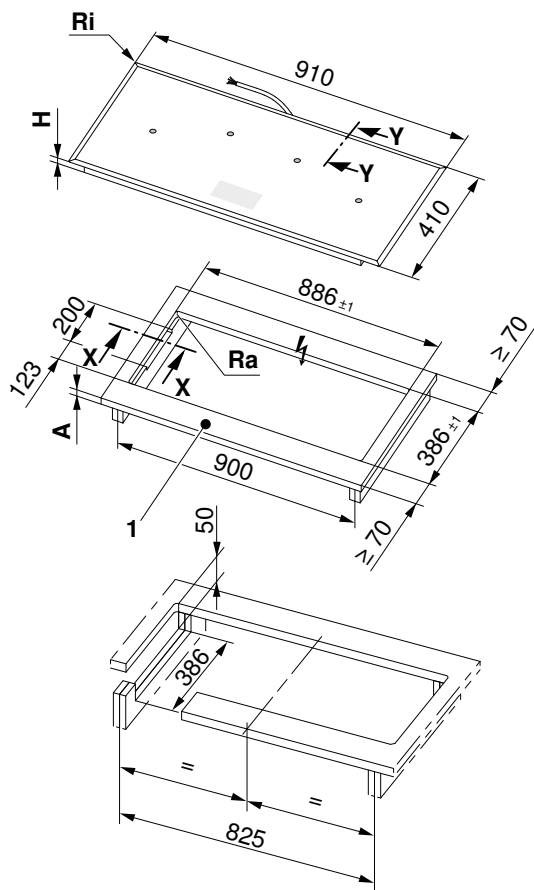
\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMAS	≥ 30 мм	≥ 64.0 мм	46.5 мм	10/8 мм
GK36TIPS		≥ 65.2 мм	47.7 мм	
GK46TIMASC, GK36TIPSC		≥ 66.0 мм	48.5 мм	

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза
- 1** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GK46TIPS



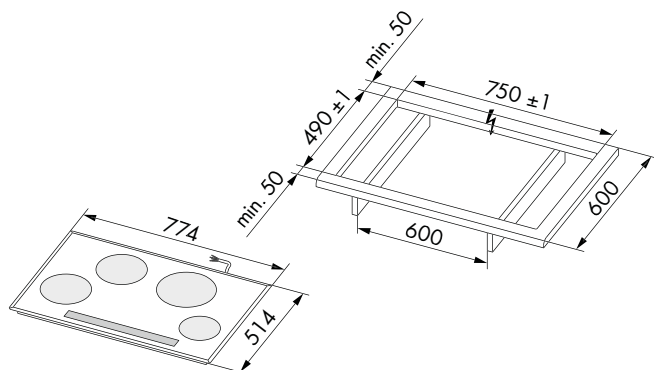
**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

\* Необходимо гарантировать свободное пространство!  
Слева/справа от ниши шириной 900/825 мм необходимо проделать отверстия в боковых стенках для вентиляции. Не загораживайте вентиляционные отверстия.

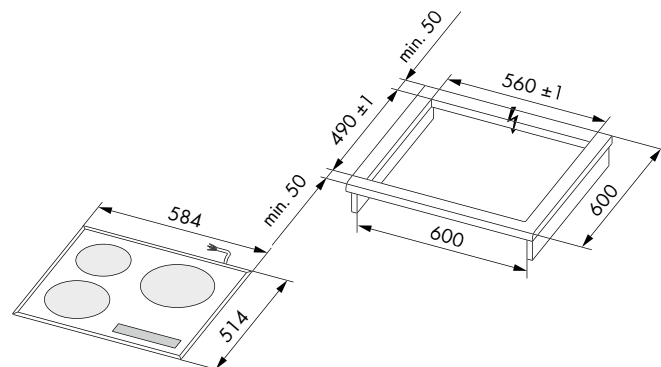
Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIPS	≥ 30 мм	≥ 62.8 мм	45.3 мм	10/8 мм
GK46TIPSC		≥ 65.5 мм	48.0 мм	

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза
- 1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня
- 2** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

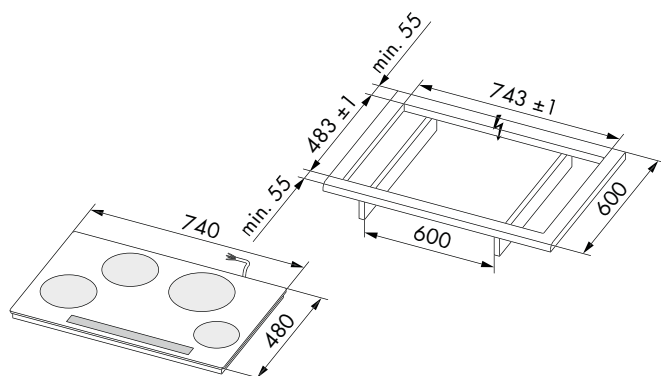
**GK46TIASC**



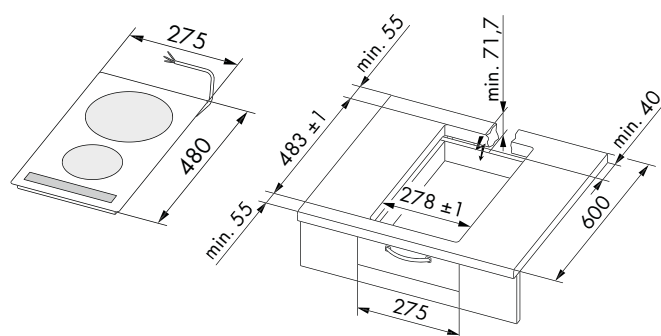
**GK36TIC, GK36TI**



**GK46TIASF**



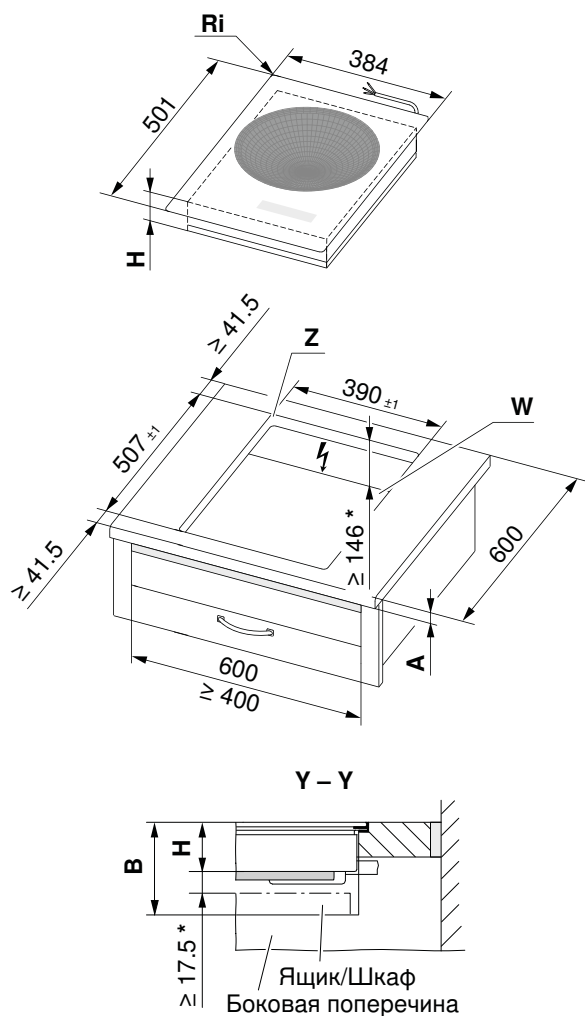
**GK26TIF**



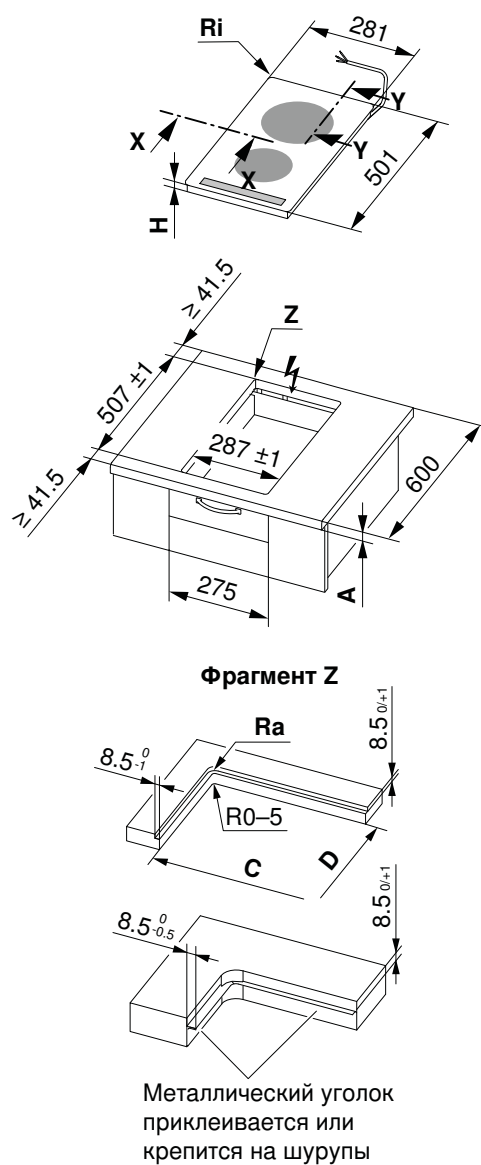
**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

## ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**GK16TIWS.1F**



**GK26TIMS.1F**



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK16TIWS.1F	≥ 30 мм	≥ 205 мм	373/490 мм	128.5 мм	5/1.5 мм
GK26TIMS.1F		≥ 55 мм	270/490 мм	51.7 мм	

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

**В** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

**Н** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

**W** Промежуточная база должна извлекаться снизу

**Ri** Радиус угла прибора

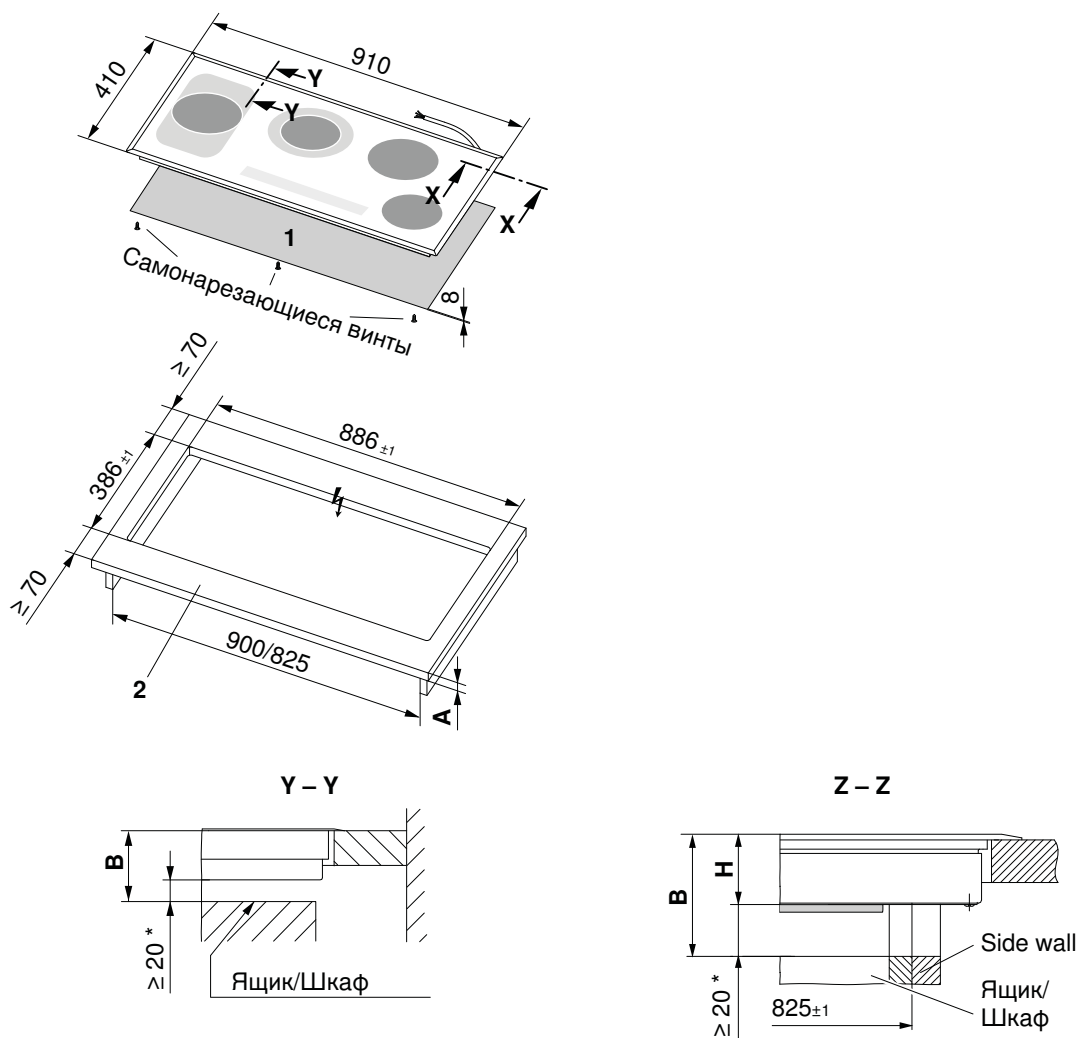
**Ra** Внешний радиус угла выреза

**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**



# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GK45TEPS, GK45TEPSC

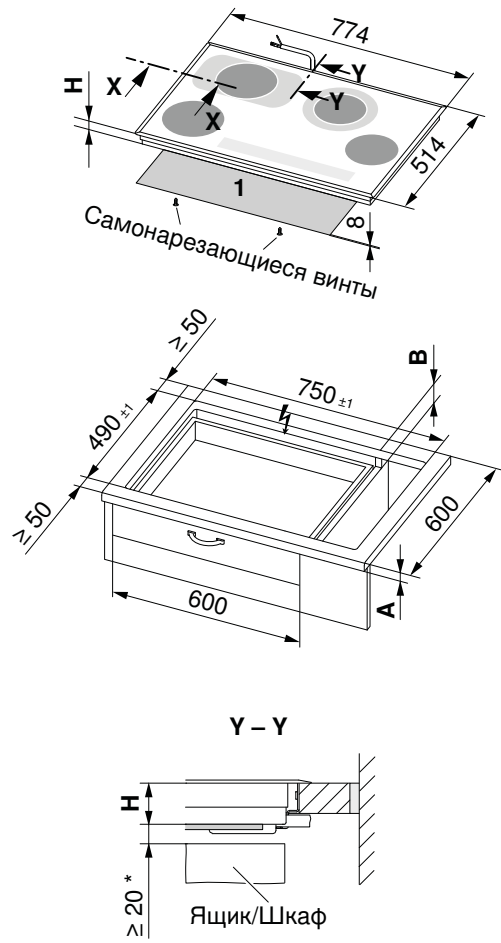


\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

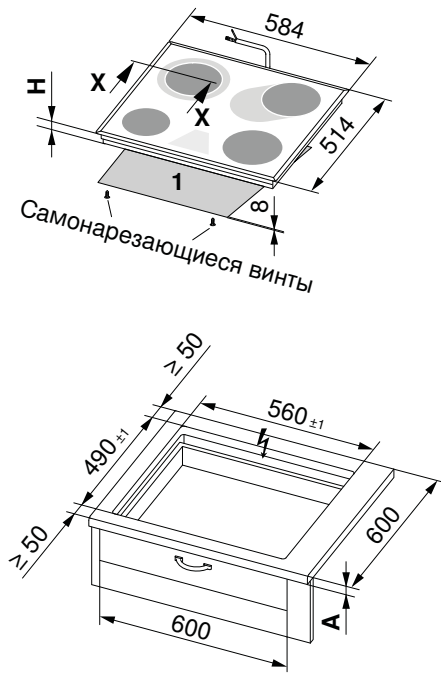
Модель	A Зависит от производителя	B	H
GK45TEPS	≥ 25 мм	≥ 63.5 мм	43.5 мм
GK45TEPSC	≥ 30 мм	≥ 66.5 мм	46.5 мм

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора
- 1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня
- 2** Комплект термозащиты

GK45TEAS, GK45TEASC



GK45TEBS.1, GK45TEBS.1C



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

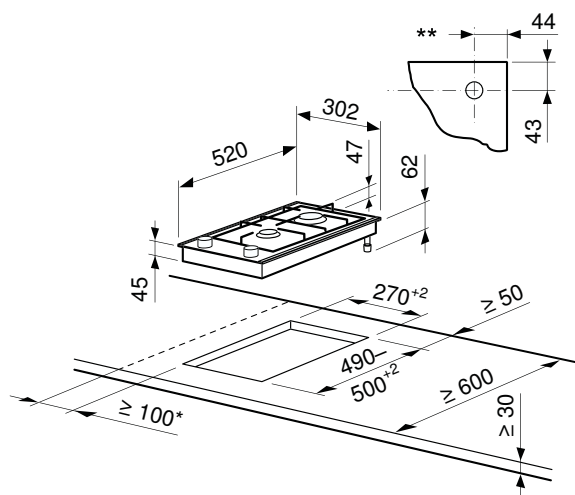
Модель	A Зависит от производителя	B	H
GK45TEAS, GK45TEASC	≥ 30 мм	65.2 мм	45.2 мм
GK45TEBS.1, GK45TEBS.1C		66.5 мм	46.5 мм

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Отверстия в боковых поперечинах (с/без комплекта термозащиты)
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора
- 1** Комплект термозащиты

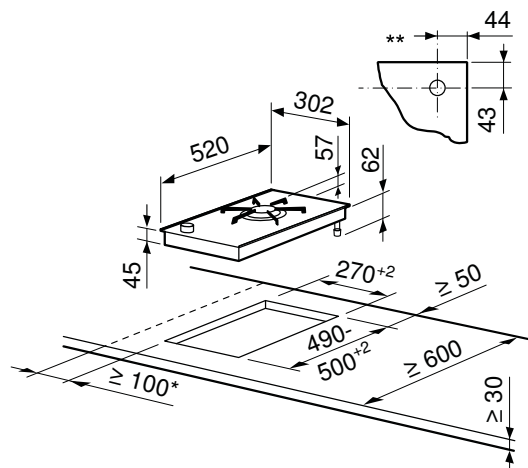


# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**GK21TG**

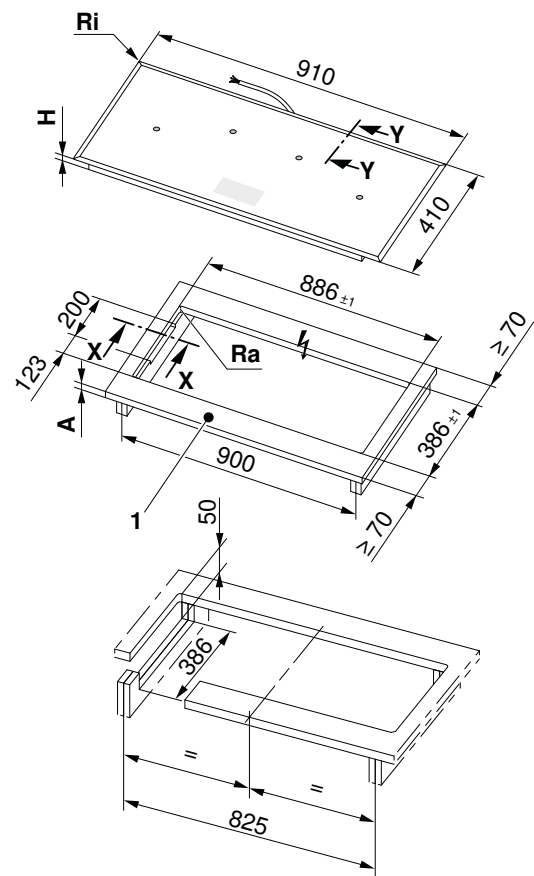
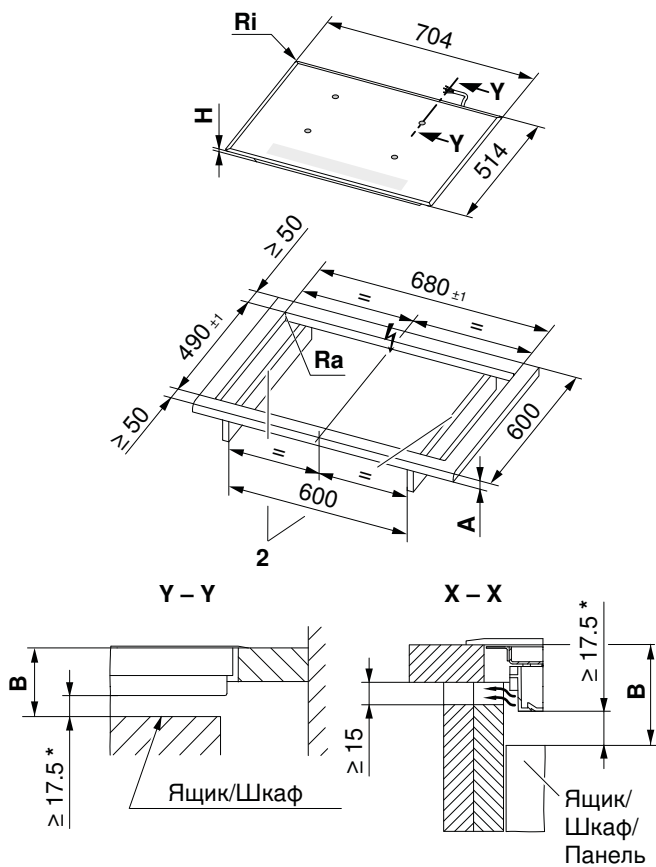


**GK11TG**



GK46TIMXSC

GK46TIMPS, GK46TIMPSC



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Слева/справа от ниши шириной 900/825 мм необходимо проделать отверстия в боковых стенках для вентиляции.  
Не загромождайте вентиляционные отверстия.

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMPS	≥ 30 мм	≥ 64.5 мм	47.0 мм	10/8 мм
GK46TIMPSC		≥ 67.2 мм	49.7 мм	
GK46TIMXSC		≥ 66.0 мм	48.5 мм	

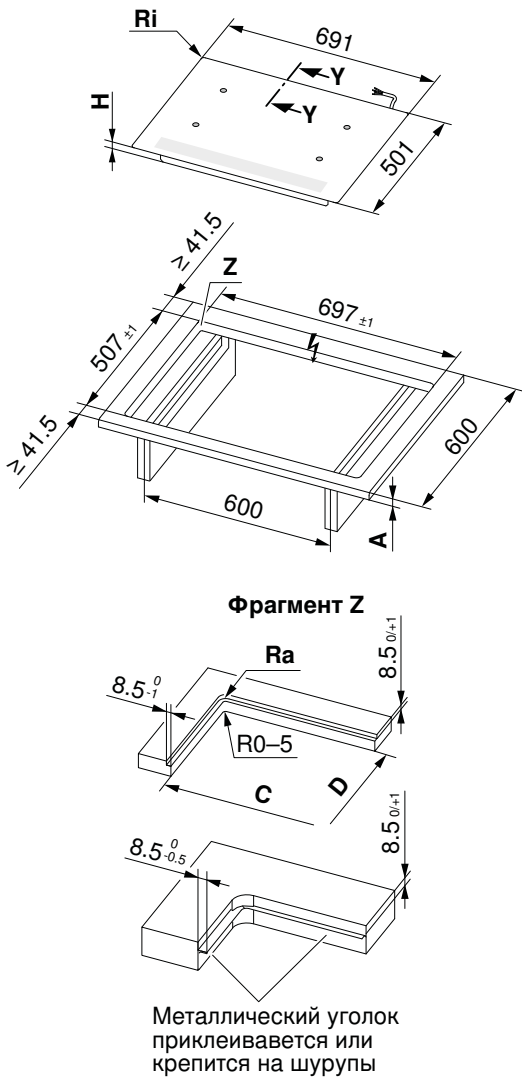
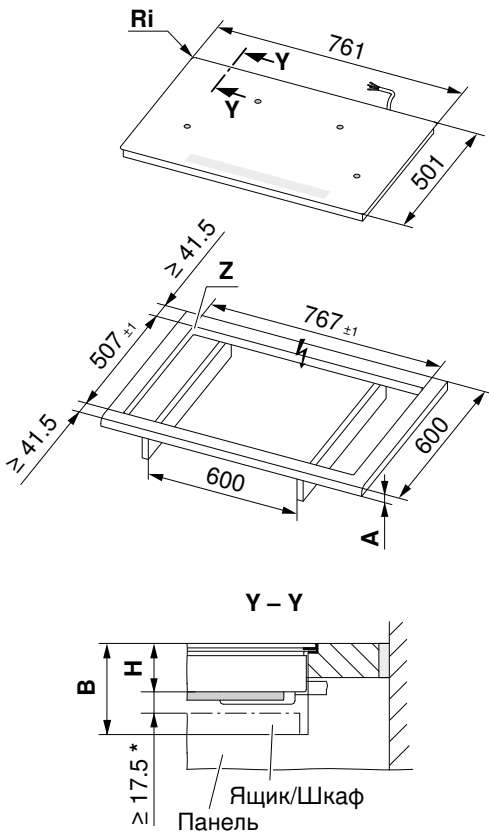
- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза
- 1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора. Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем. Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня
- 2** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GK46TIMASF (31030), GK46TIABS.1F (31017)

GK46TIMXSF (31002)



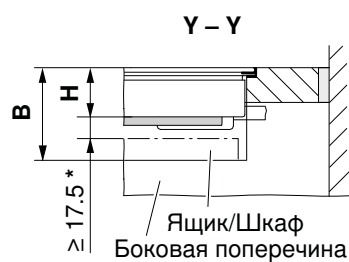
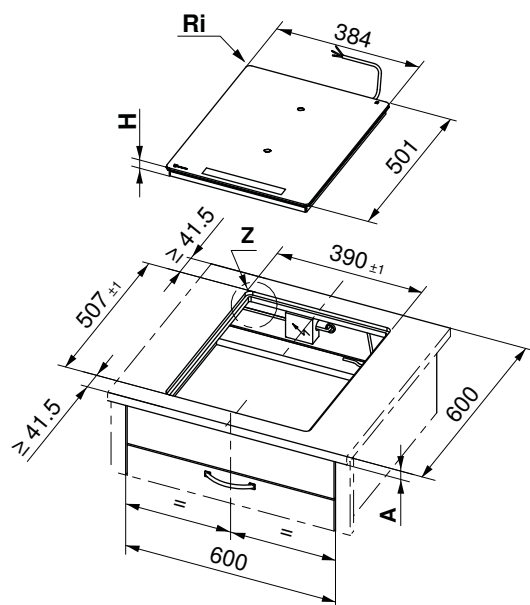
\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B*	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMASF, GK46TIABS.1F	≥ 30 мм	≥ 75 мм	750/490 мм	50.5 мм	5/1.5 мм
GK46TIMXSF			680/490 мм	51.7 мм	

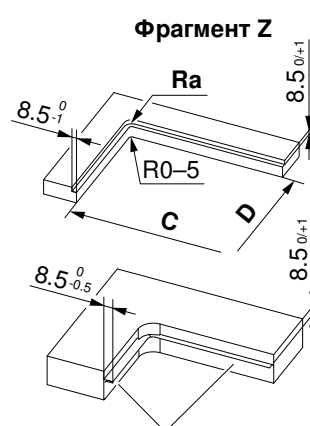
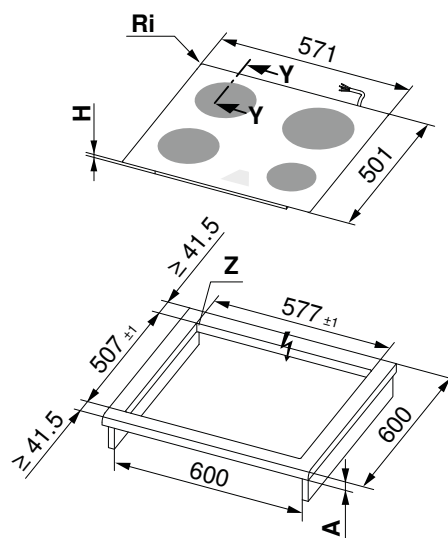
- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза

**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

## GK26TIMS.2F



## GK37TIMSF, GK46TIMS.1F



Металлический уголок  
приклеивается или  
крепится на шурупы

**В случае несоблюдения требований к установке вентиляции (см. стр. 206-211) корректная работа варочных панелей не гарантирована производителем.**

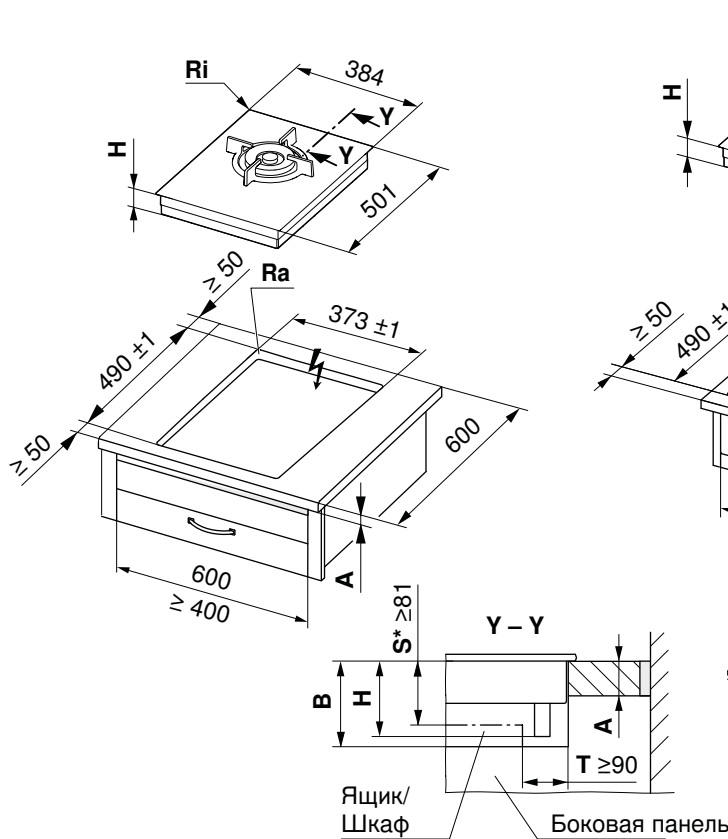
\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK 26TIMS.2F	≥ 30 мм	≥ 55 мм	373/490 мм	51.7 мм	5/1.5 мм
GK37TIMSF			560/490 мм		
GK46TIMS.1F					

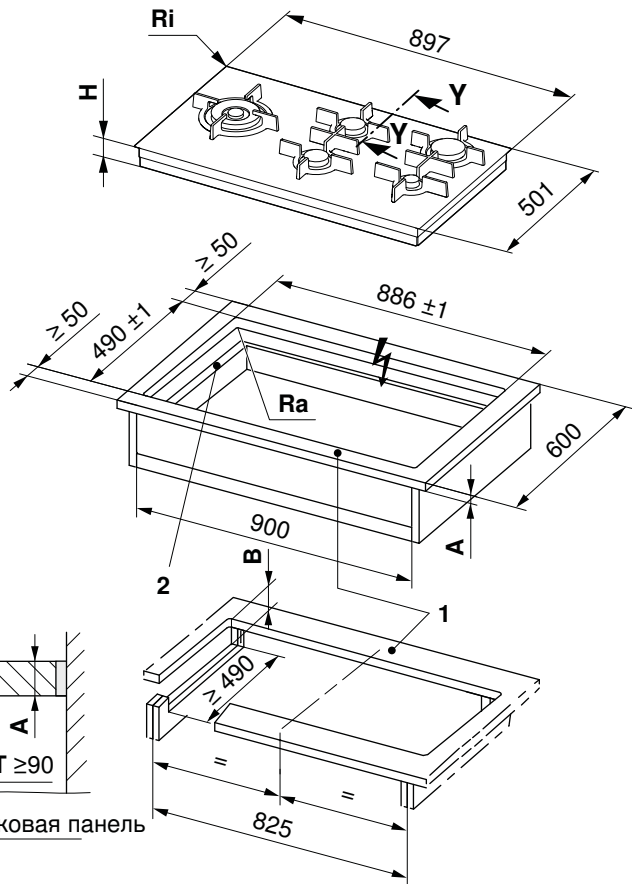
- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GAS411GSAZ, GAS421GSAZ



## GAS951GSAZ



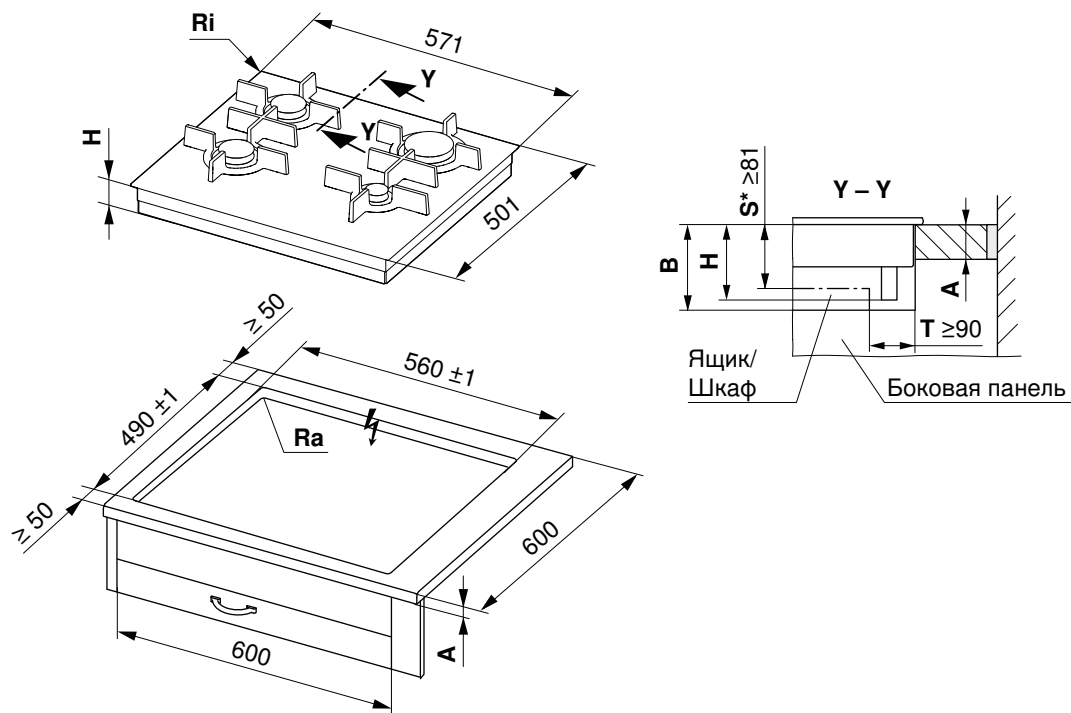
\* Необходимо обеспечить наличие свободного пространства!

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

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

GAS641EKAZ, GAS641GSAZ

Исполнение: с рамкой



\* Необходимо обеспечить наличие свободного пространства!

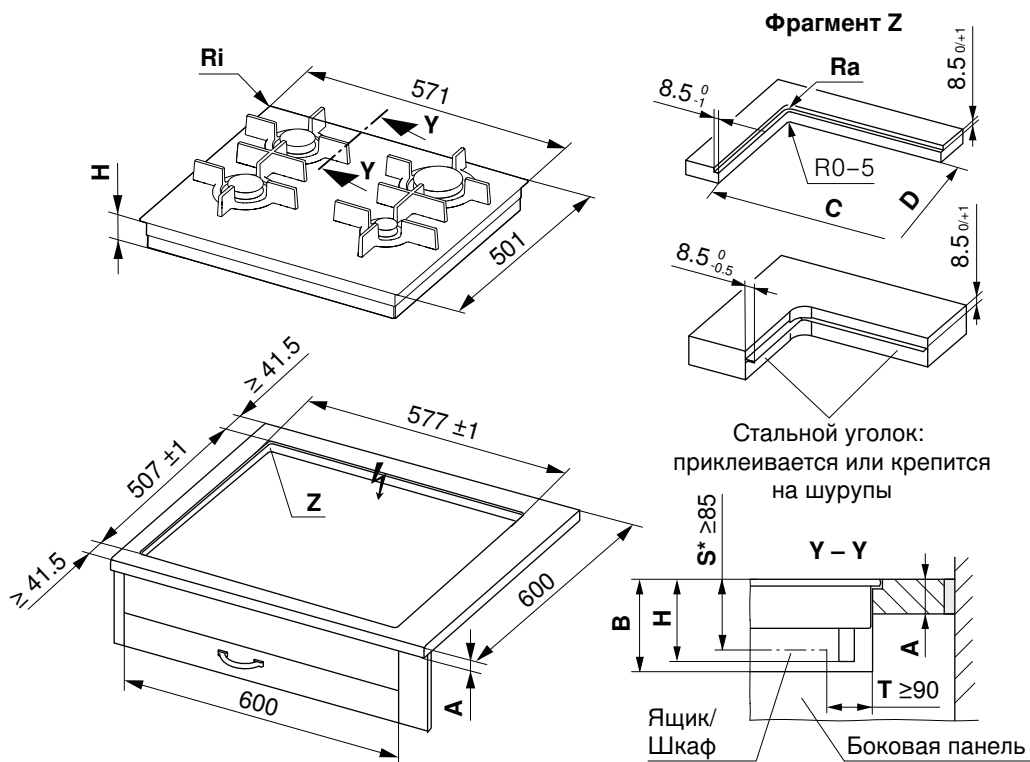
Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GAS641EKAZ	≥ 30 мм	≥ 95 мм	84 мм	0–5/1.5 мм
GAS641GSAZ/GSBZ			94 мм	

- A** Толщина столешницы      **B** Необходимое пространство для технического обслуживания  
**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (системы подключения к газу)  
**Ri** Радиус угла прибора      **Ra** Внешний радиус угла выреза  
**S** Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком  
**T** Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## GAS641EKAZ, GAS641GSAZ

Исполнение: без рамки, вровень со столешницей



\* Необходимо обеспечить наличие свободного пространства!

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri	C/D
GAS641EKAZ	≥ 30 мм	≥ 175 мм	88 мм	5/1.5 мм	560/490 мм
GAS641GSAZ			98 мм		

- A

Толщина столешницы
- B

Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
- H

Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (системы подключения к газу)
- Ri

Радиус угла прибора
- Ra

Внешний радиус угла выреза
- S

Минимальное расстояние между верхней частью столешницы и ящиком
- T

Минимальное расстояние между вырезом в задней части и ящиком



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Adora SL, S, N

Допустимый вес декоративной панели 1 зависит от модели:

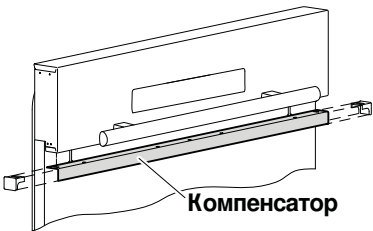
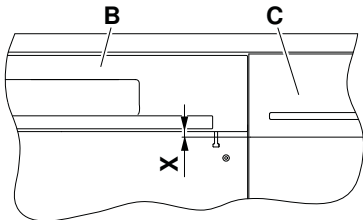
Интегрируемая черная и белая	Интегрируемая стальная ChromeClass	Интегрируемая черное стекло Mirror glass	Полностью интегрируемая
8.0 кг	7.0 кг	6.5 кг	7.0 кг

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

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

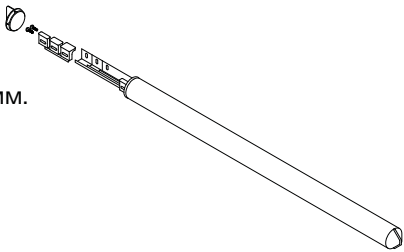
Комплект компенсаторов: см. раздел «Аксессуары Adora»

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

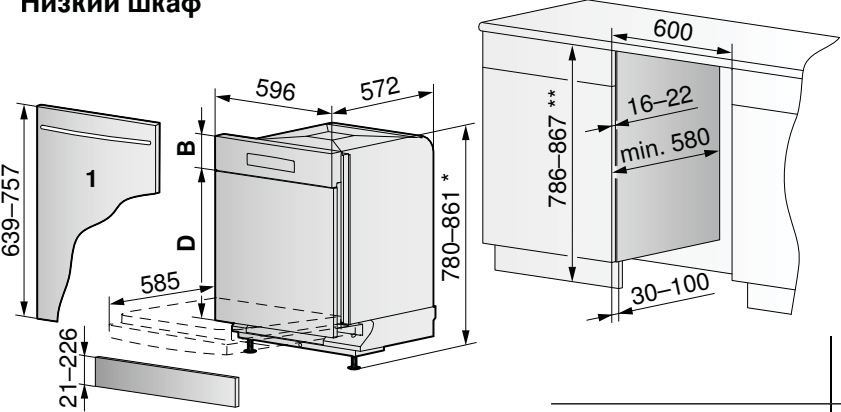


Компенсатор

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



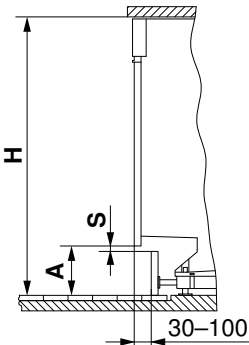
Низкий шкаф



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

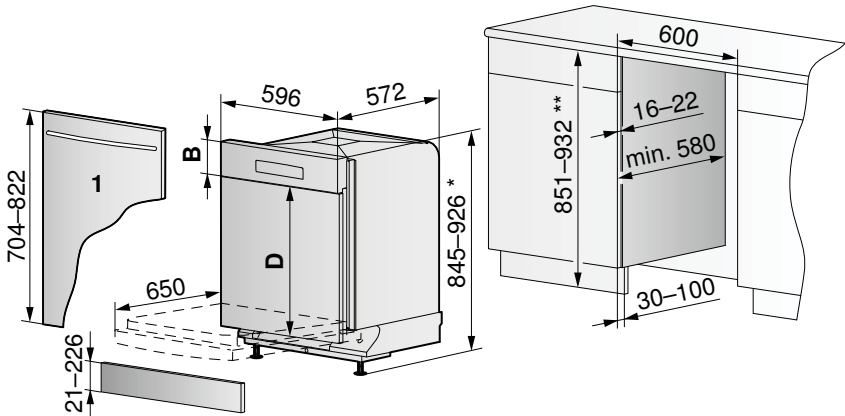
	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления В	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D	490-632 мм	496-632 мм	496-632 мм

Высота ниши Н в мм													Мин. зазор S в мм
Высота цоколя А в мм	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	
min.	27	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	0
	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	0
	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	0
	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	0
	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	0
	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	0
	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	0
	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



# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

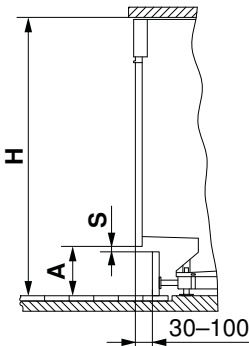
## Высокий шкаф



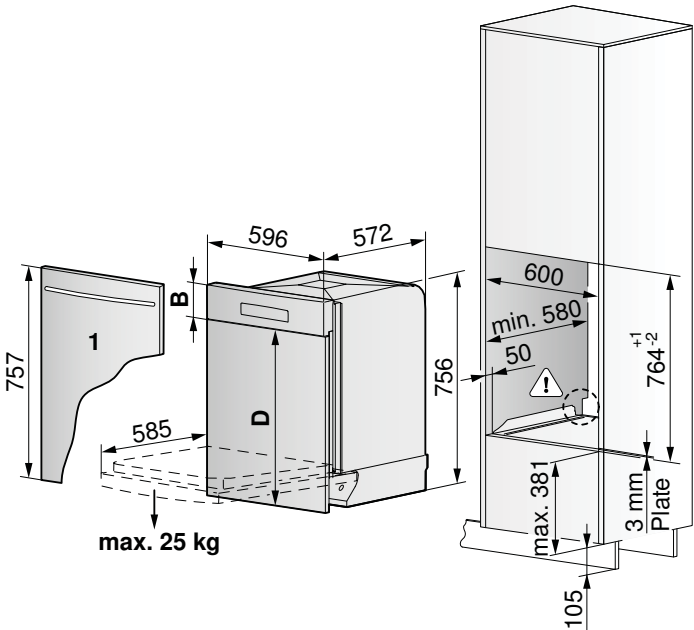
\* Максимальная высота до 961 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930  
\*\* Максимальная высота до 967 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления <b>B</b>	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель <b>D</b>	555-697 мм	561-697 мм	561-697 мм

Высота ниши <b>H</b> в мм													Мин. зазор над цоколем <b>S</b> в мм
Высота цоколя <b>A</b> в мм	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	
min.	23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	0
	33	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	0
	43	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	0
	53	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	0
	63	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	0
	73	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	0
	83	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	0
	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

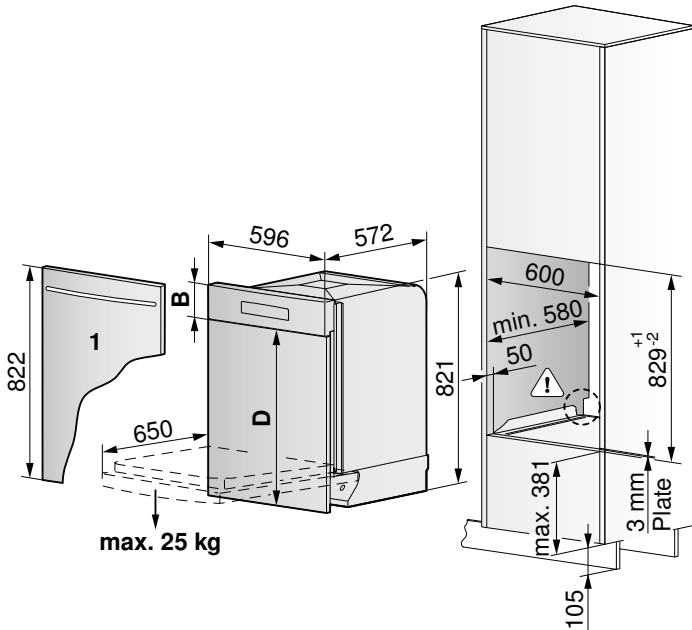


Колонна «Стандарт»



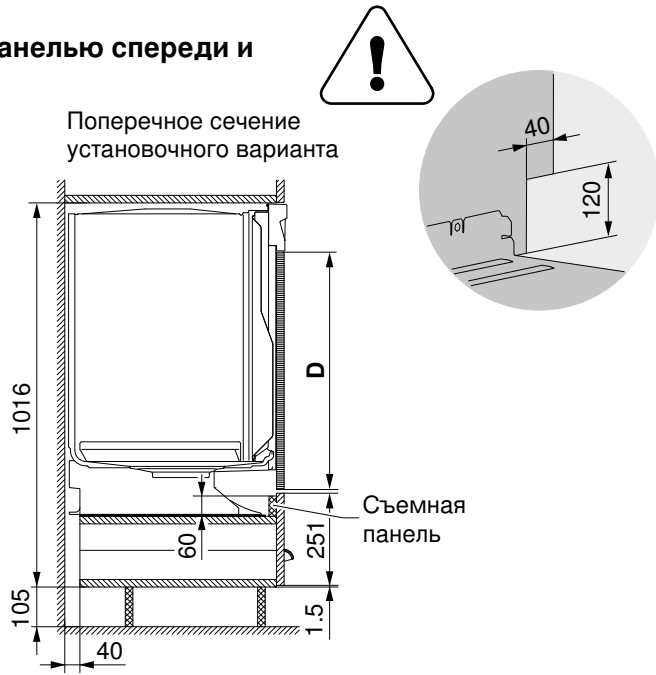
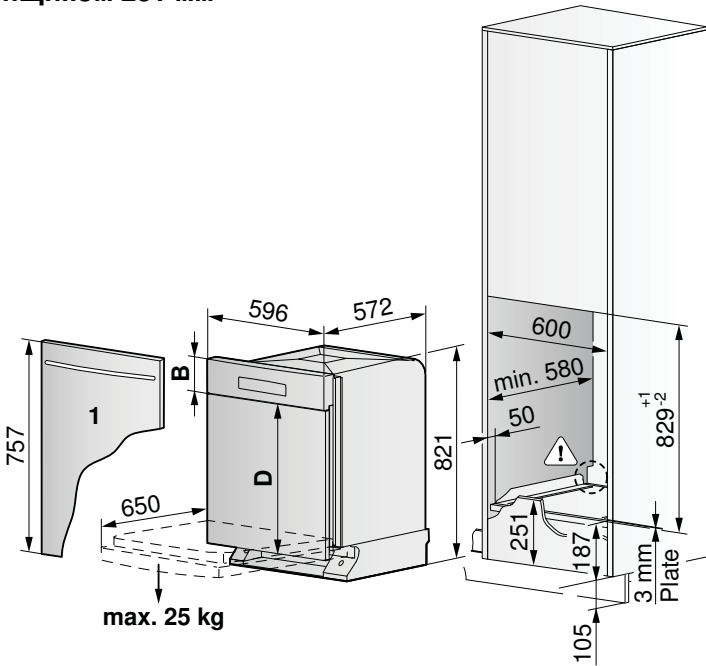
	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления <b>B</b>	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель <b>D</b>	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

Колонна «дополнительная высота»



	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления <b>B</b>	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель <b>D</b>	675-697 мм	681-697 мм	681-697 мм

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

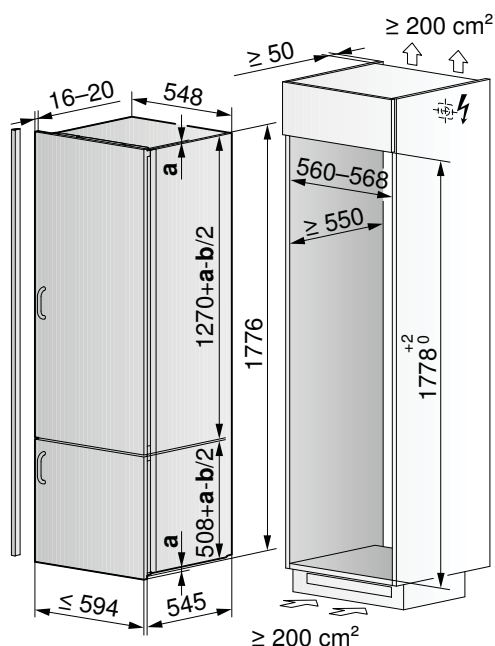


	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления <b>B</b>	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель <b>D</b>	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## Cooltronic 60i

Встраиваемый в нишу высотой 1778 мм\*  
Максимальный допустимый вес двойной  
дверцы: 17,5 кг

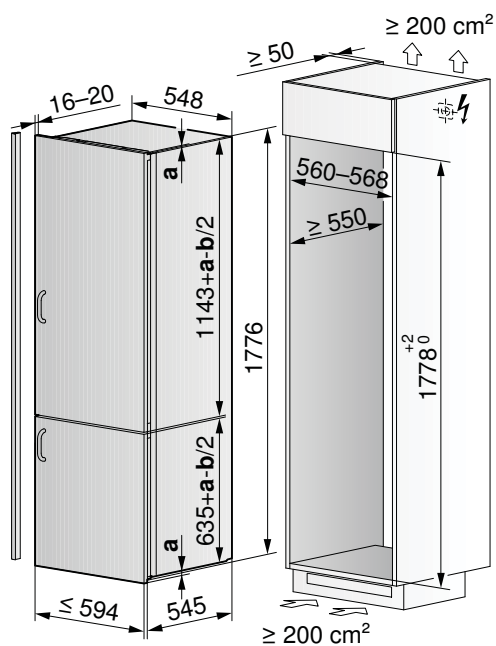


**a** Нахлест  
**b** Зазор (мин. 4 мм)

\* Перфорированные отверстия для циркуляции воздуха недостаточны.

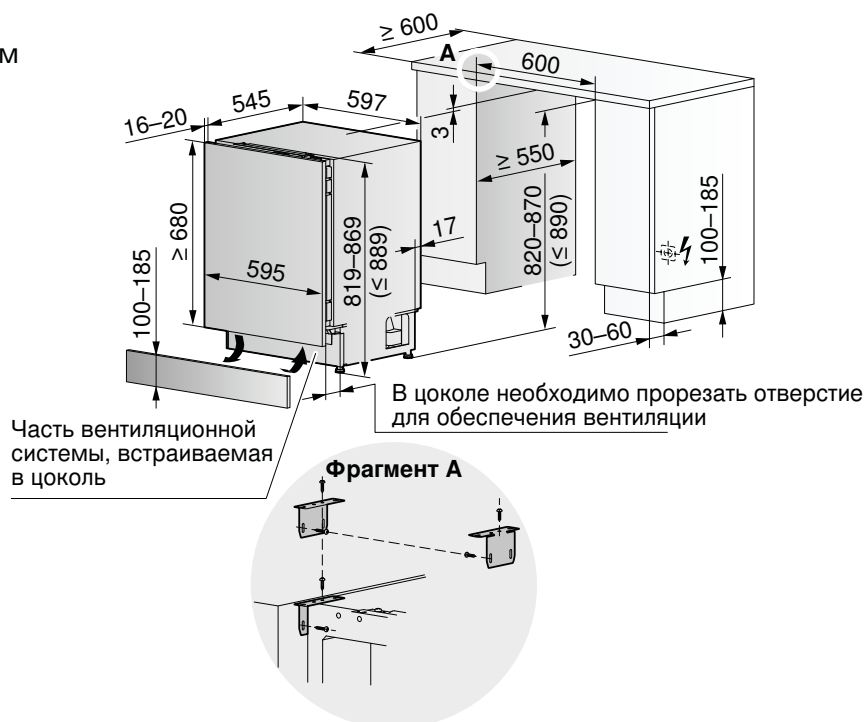
## Prestige P 60i, Prestige 60i

Встраиваемые в нишу высотой 1778 мм\*  
Максимальный допустимый вес двойной  
дверцы: 17,5 кг



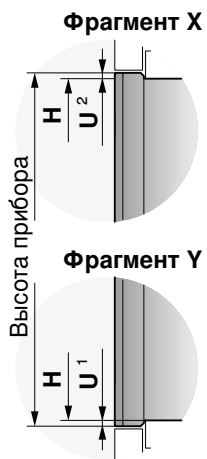
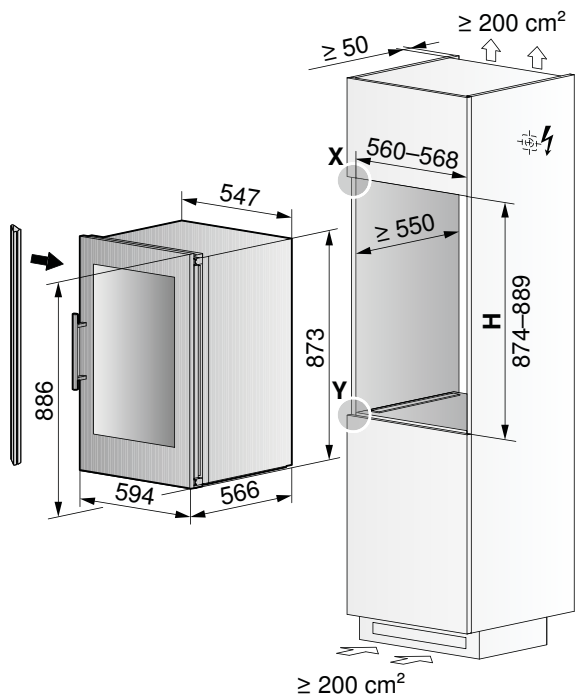
## Komfort 60i

Встраиваемый в нишу высотой 820-870 мм  
Максимальный допустимый вес двойной  
дверцы: 17,5 кг



Монтажный набор для каменного покрытия: H72998

## Winecooler SL 60



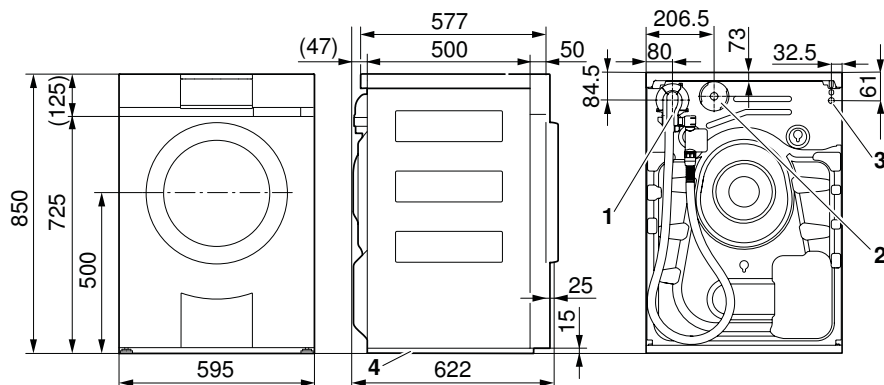
Высоты ниши	Установочный комплект	Установочный комплект	Нахлест	
Н	Артикул	Высота	U <sup>1</sup>	U <sup>2</sup>
874–877	-	-	6 мм	3-6 мм
877–880	H7.2435	3 мм	3 мм	3-6 мм

# СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ



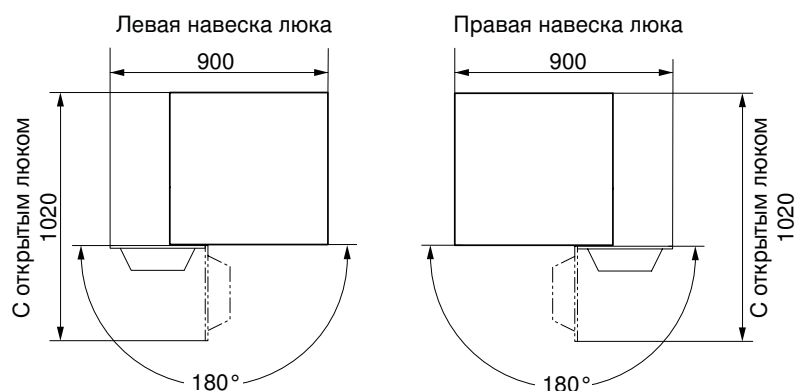
Указанные размеры не учитывают расстояние от стен. Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения.

## Adora SLQ WP (11004), Adora SLQ (11006), Adora SL (11003), Adora S (11002)



- 1 Подключение к холодной воде:  
заливной шланг с системой Aqua-Stop,  
длина: 1,25 м, G $\frac{3}{4}$ "
- 2 Длина сливного шланга  
с держателем: 1,5 м  
Максимальная высота подключения  
к сливной трубе: 1,2 м
- 3 Выход сетевого кабеля, длина:  
1,8 м, со штекером

### 4 Монтажная плита



## Установка

### Общие рекомендации

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

Приборы активно распределяют неравномерную загрузку белья во время отжима. Для обеспечения правильного функционирования прибора не рекомендуется использовать звукоизолирующую мягкую подстилку, например, комплект Hafner ISO-SET.

### Температура в помещении

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

### Расположение прибора



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

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

### Монтажная плита (W4.0653)



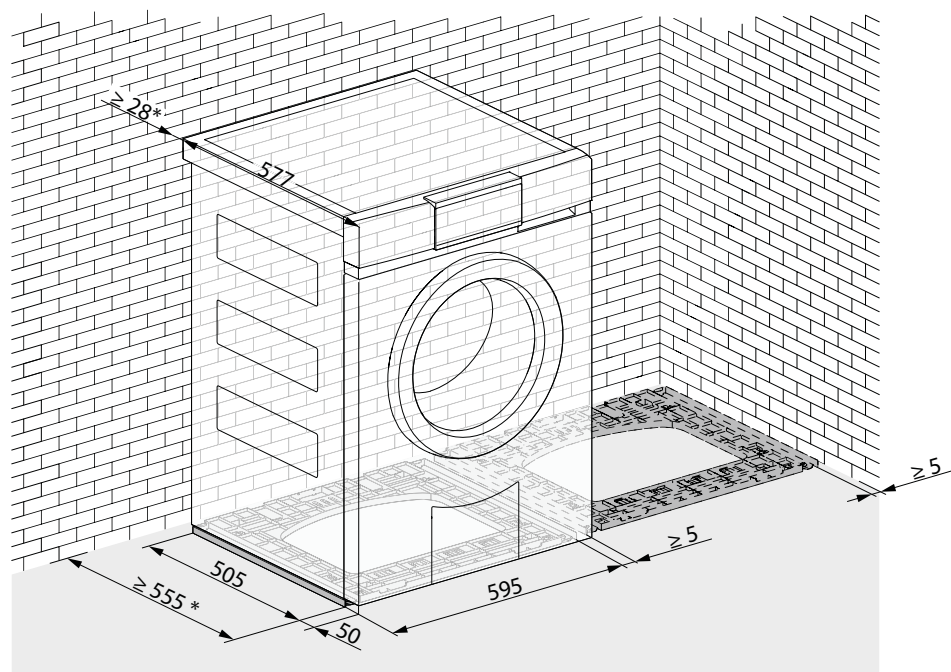
Монтажные плиты для стиральной машины и сушильной машины одинаковые.

Использование монтажной плиты облегчает установку прибора, и ее использование обязательно. Плиту можно прикрепить к полу двухсторонним скотчем или шурупами. Двухсторонний скотч, шурупы и заглушки не входят в комплект поставки.

### Расположение отдельно стоящего прибора



Если стиральная машина и сушильная машина располагаются «side by side», предусмотрите минимальное расстояние не менее 5 мм между монтажными плитами и боковыми стенами помещения и не менее 28 мм между прибором и задней стеной.



\*Данные размеры действительны в том случае, если сзади прибора нет элементов установки сливного шланга.



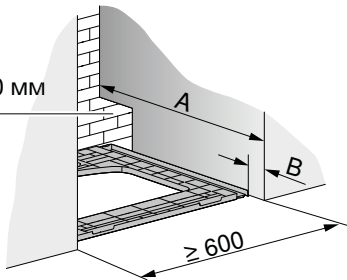
# СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

## Расположение в нише

- Отцентрируйте монтажную плиту в нише.

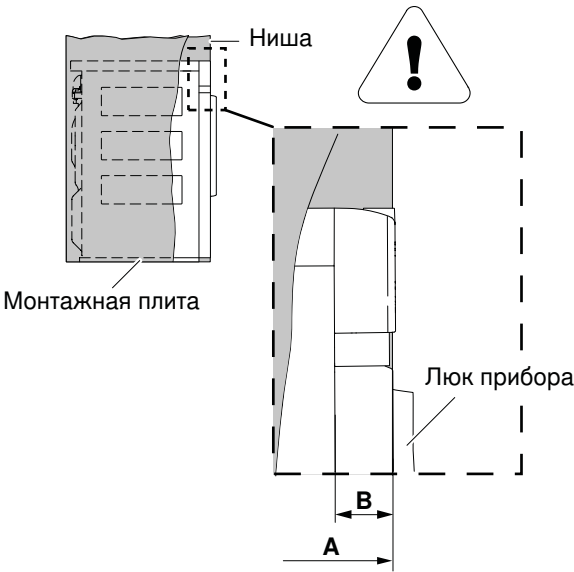
Отверстие справа  
или слева для  
подключения  
прибора:  
мин. 100 x 100 мм

Высота ниши:  
мин. 860 мм!

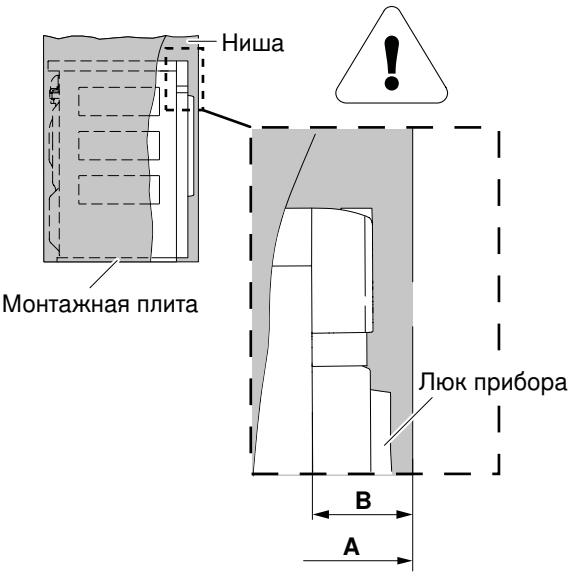


Вариант	Расположение	Глубина ниши A	Расстояние до монтажной плиты B
1	Люк стиральной машины выступает из ниши	мин. 605 мм	50 мм
2	Люк стиральной машины утоплен в нишу	мин. 630 мм	80 мм

Вариант 1



Вариант 2

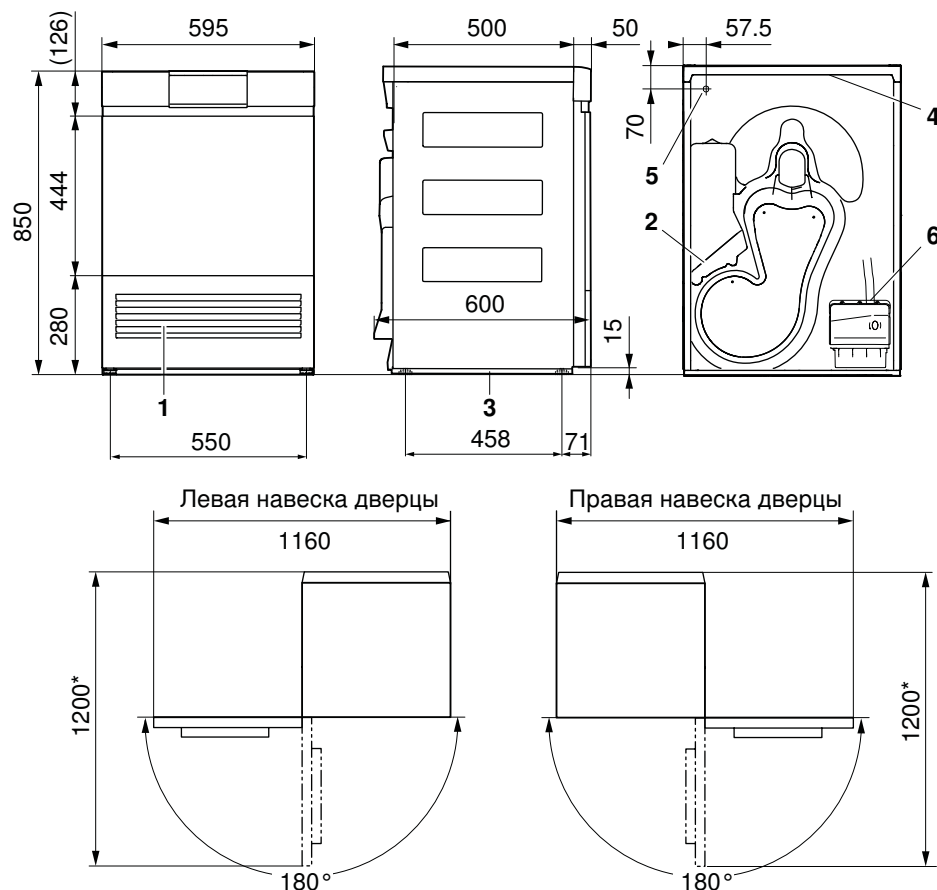


# СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



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

## Adora TSLQ WP (12006), Adora TS WP (12005), Adora TL WP (12001)



- 1 Приток воздуха
- 2 Отток воздуха
- 3 Монтажная плита
- 4 Панель для монтажа в колонну
- 5 Выход сетевого кабеля, длина: 1,8 м, со штекером
- 6 Слив конденсата; Подключение к сливной трубе: Ø 10,5 мм; Максимальная высота подключения к сливной трубе: 1,2 м; Комплект для слива конденсата, длина: 2 м

# СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

## Расположение прибора



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

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

## Монтажная плита (W4.0653)

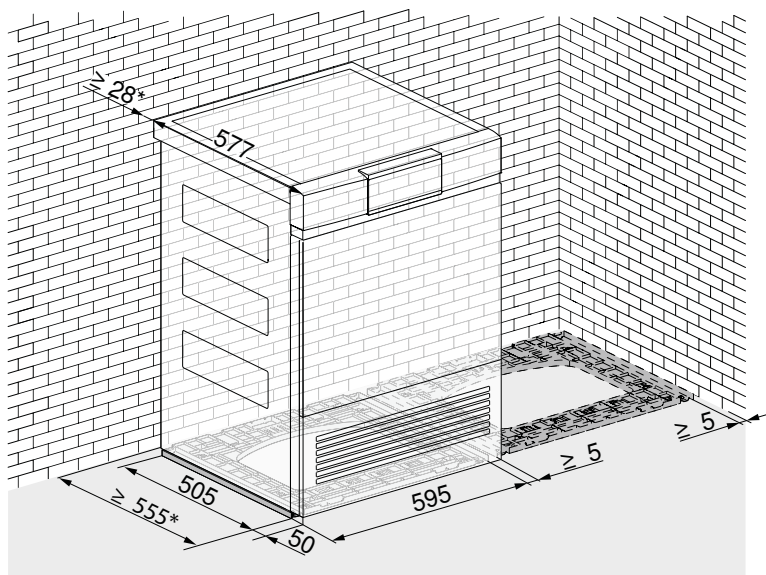


Монтажные плиты для стиральной машины и сушильной машины одинаковые.

Использование монтажной плиты облегчает установку прибора, и ее использование обязательно. Плиту можно прикрепить к полу двухсторонним скотчем или шурупами. Двухсторонний скотч, шурупы и заглушки не входят в комплект поставки.

## Расположение отдельно стоящего прибора

Если стиральная машина и сушильная машина располагаются «side by side», предусмотрите минимальное расстояние не менее 5 мм между монтажными плитами и боковыми стенами помещения и не менее 28 мм между прибором и задней стеной.



\*Данные размеры действительны в том случае, если сзади прибора нет элементов установки сливного шланга.

Расположение в нише



Если сушильная машина встраивается в нишу, необходимо установить ограничитель открывания дверцы с углом открывания 130° (документ W5.4086).

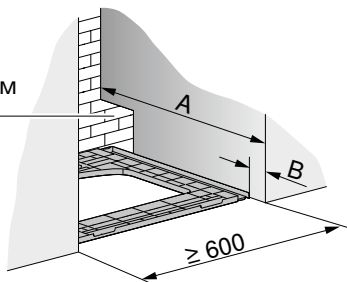


Не устанавливайте прибор за дверью, которая закрывается на замок, раздвижной дверью или дверью на петлях, которые расположены напротив дверной петли прибора.

► Отцентрируйте монтажную плиту в нише.

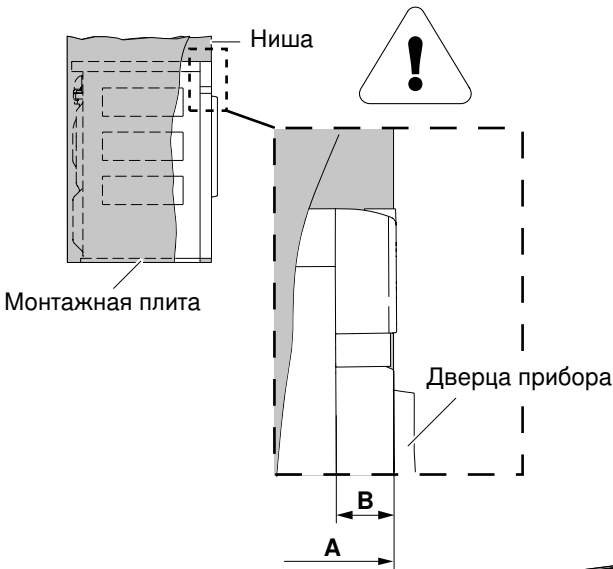
Отверстие справа  
или слева для  
подключения  
прибора:  
мин. 100 x 100 мм

Высота ниши:  
мин. 860 мм!

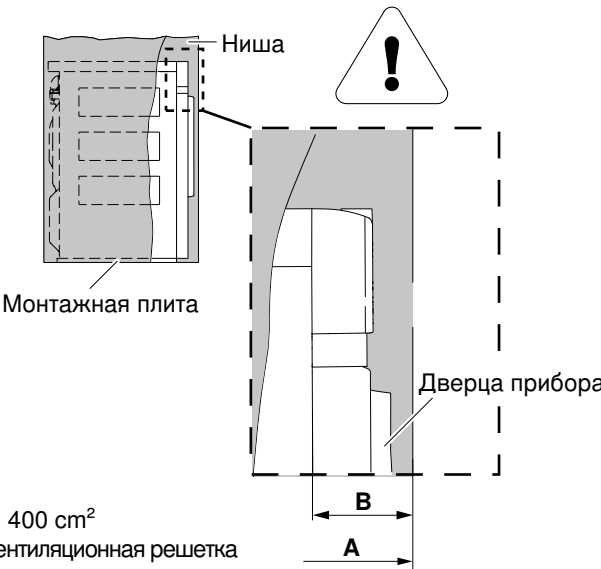


Вариант	Расположение	Глубина ниши A	Расстояние до монтажной плиты B
1	Дверца сушильной машины выступает из ниши	мин. 605 мм	50 мм
2	Дверца сушильной машины утоплен в нишу	мин. 630 мм	80 мм

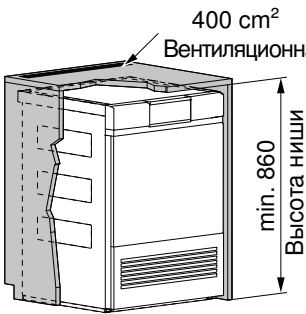
Вариант 1



Вариант 2



Тепло, которое вырабатывается прибором во время работы, должно выводиться из ниши. Для этого установите две вентиляционные решетки P33.002 или проделайте отверстие не менее 400 см<sup>2</sup> в нише для обеспечения притока свежего воздуха.



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

# СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

## Установка

### Общие рекомендации



Чтобы избежать чрезмерного повышения температуры и влажности в помещении, площадь помещения должна быть не менее 20 м<sup>3</sup>, или должно быть предусмотрено достаточное количество вентиляционных отверстий, выводящих воздух в соседнее помещение или наружу (открытые окна, вентиляционные решетки, вентиляционные системы и др.). С другой стороны, есть возможность использовать образовавшееся тепло.

Обычного вентилятора для ванной комнаты недостаточно для качественного вентилирования помещения.

Он отключается вместе со светом после установленного временного интервала.

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

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

### Температура в помещении и вентиляция

#### Температура в помещении

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



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

#### Вентиляция

Как правило, помещения, в которых устанавливается система по уходу за одеждой, должны вентилироваться, так как при использовании этих приборов вырабатывается влага. Для каждой сушильной машины с технологией Heat Pump необходимо планировать системы притока и оттока воздуха. При удалении воздуха из помещения нужно предусмотреть доступ в помещение свежего воздуха, по меньшей мере, в таком же объеме. Если помещение закрыто, то его объем должен быть не менее 20 м<sup>3</sup>.

## Расположение прибора



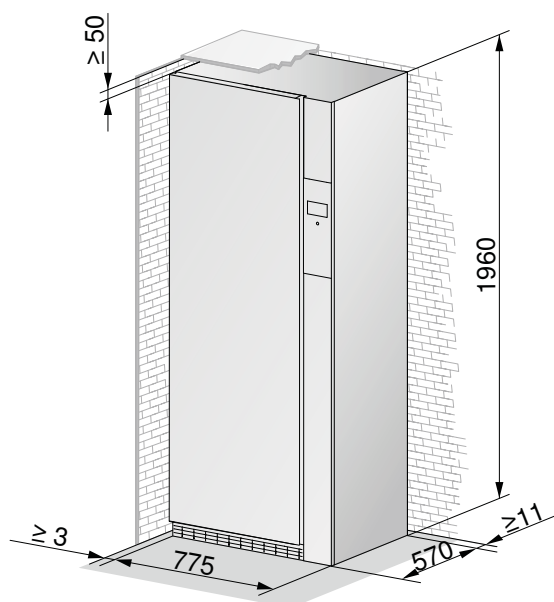
Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения. Настоятельно рекомендуется следовать инструкциям по установке прибора при размещении прибора в помещении.

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

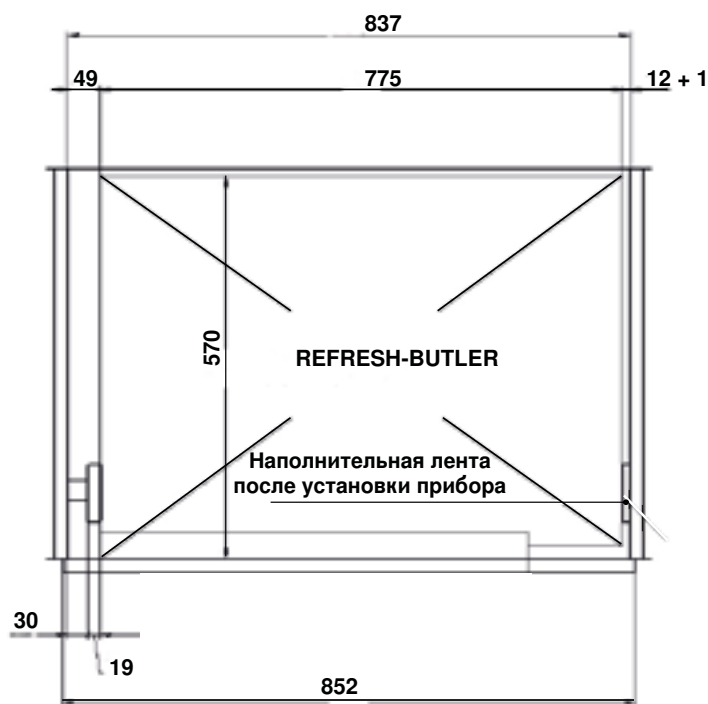
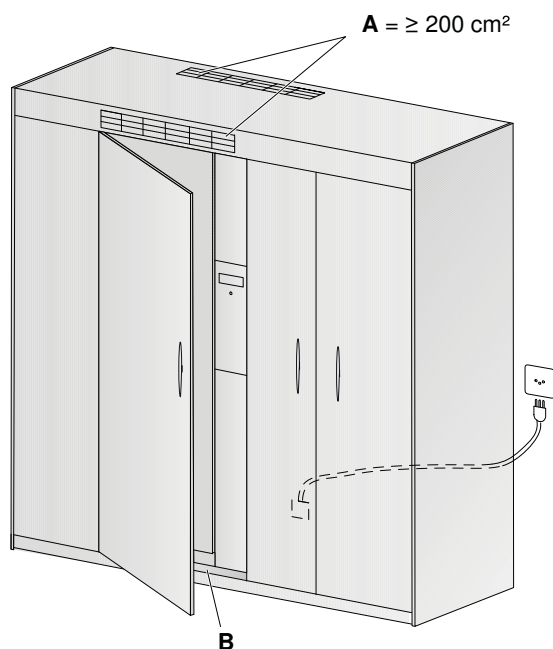
## Расположение отдельно стоящего прибора



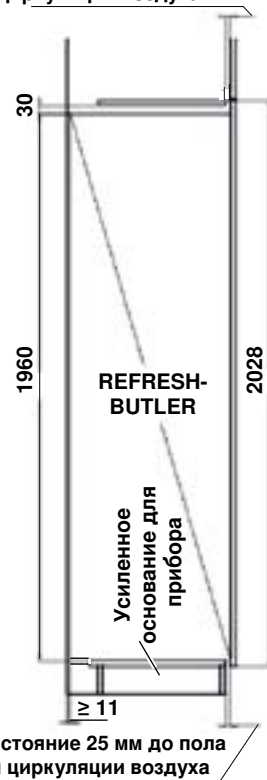
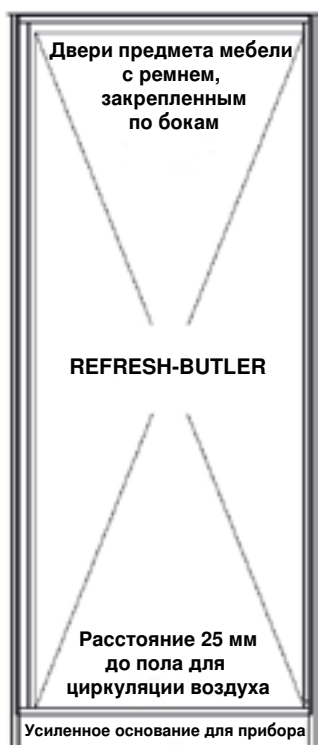
Если система по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER располагается независимо, предусмотрите минимальное расстояние не менее 3 мм до стен слева и справа.



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



Расстояние 25 мм до потолка для циркуляции воздуха

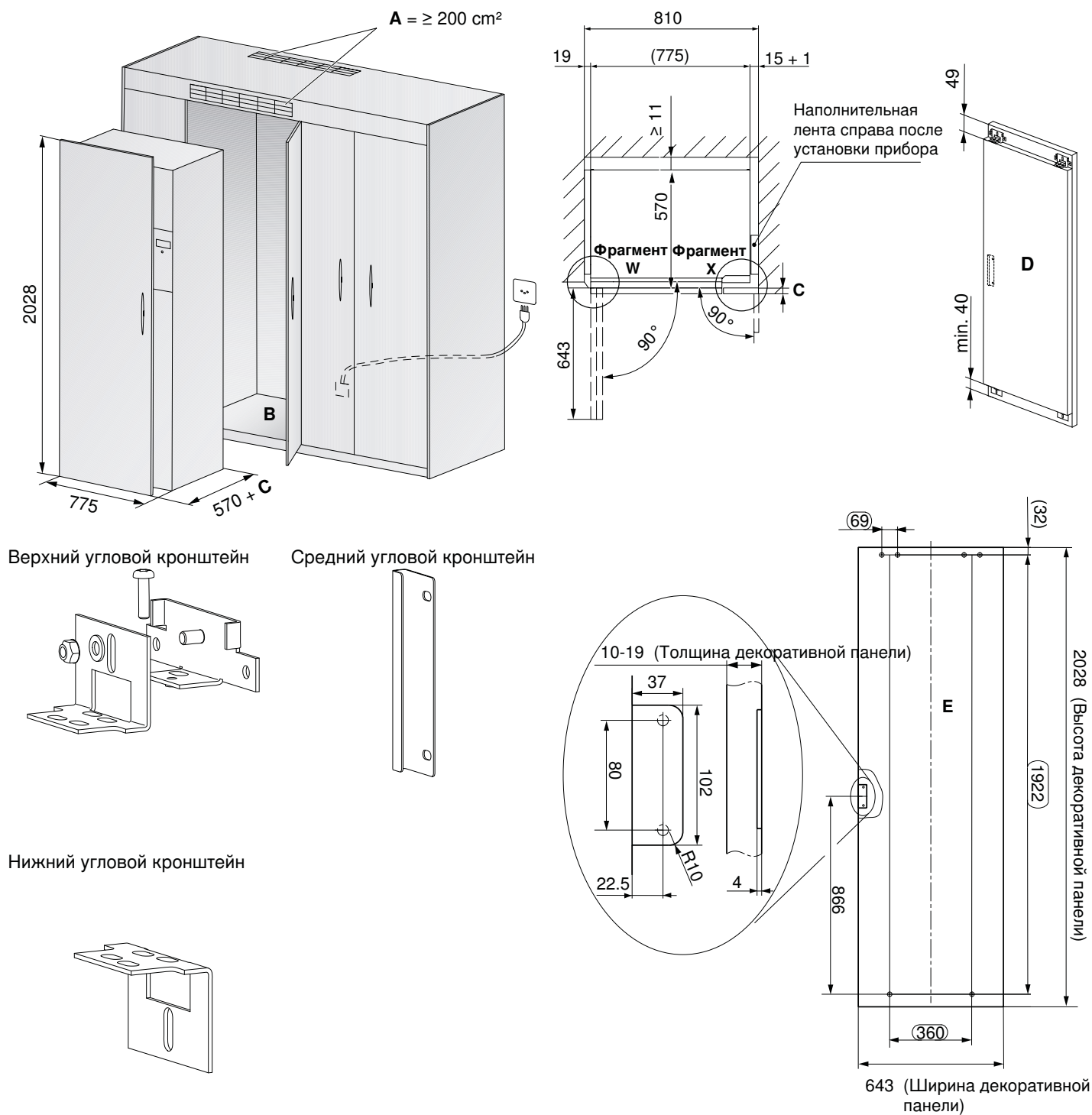


**A** Вентиляционная решетка над прибором сзади или непосредственно над дверью предмета мебели

**B** Несущая способность основания предмета мебели не менее 170 кг



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

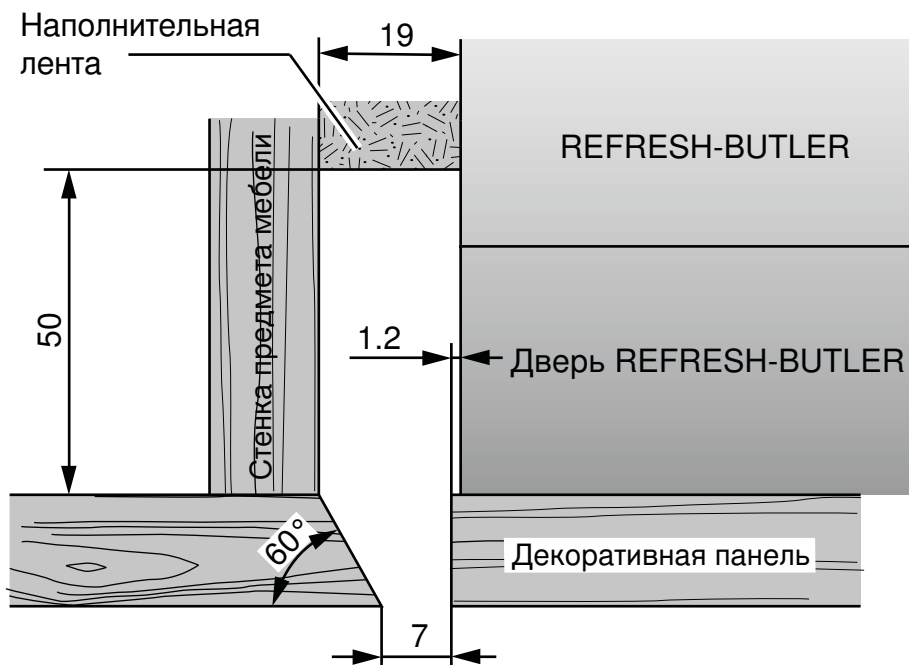


- A** Вентиляционная решетка над прибором сзади или непосредственно над дверью предмета мебели
- B** Несущая способность основания предмета мебели не менее 170 кг

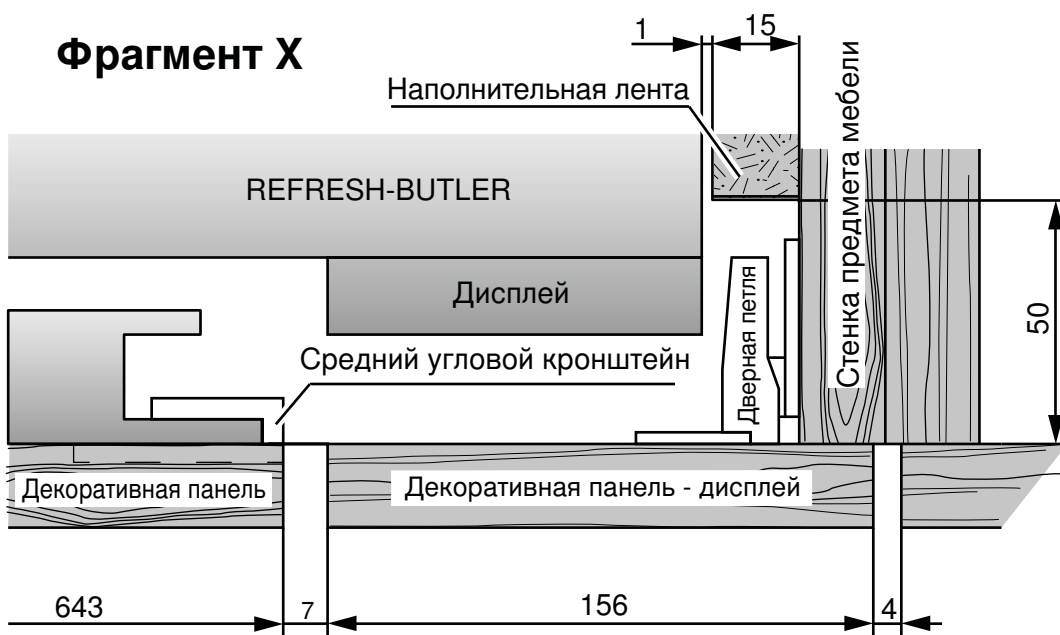
- C** Толщина декоративной панели
- D** Дверь системы по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER с декоративной панелью и 5 угловыми кронштейнами\*  
Максимальный допустимый вес декоративной панели: 35 кг
- E** Схема встраивания декоративной панели

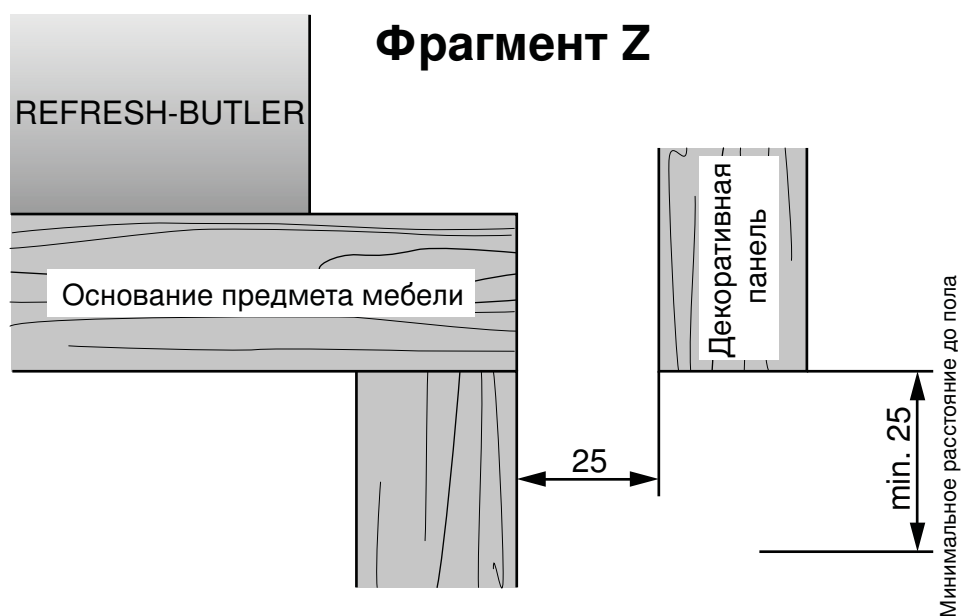
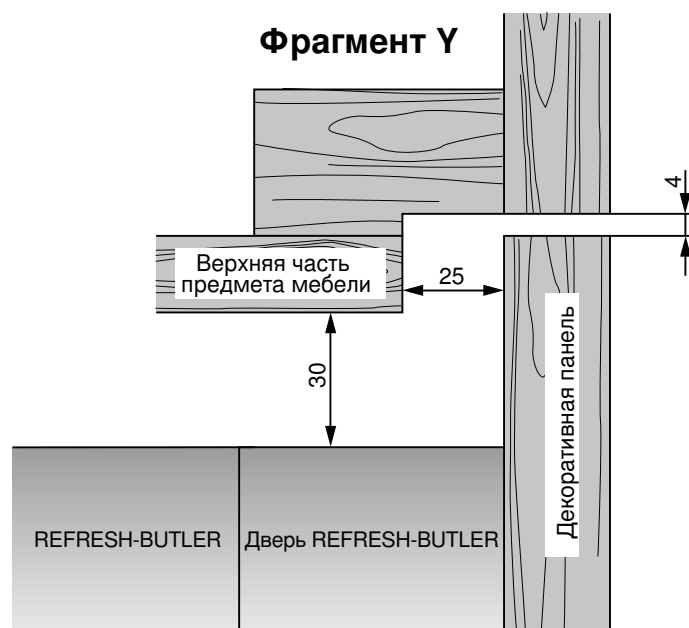
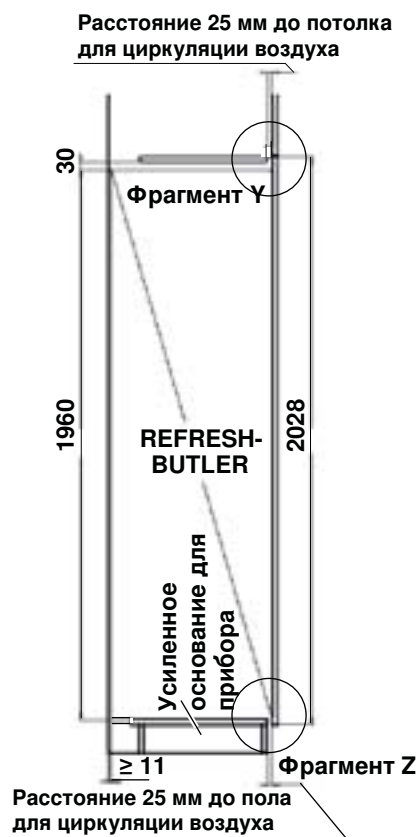
\* Угловые кронштейны входят в комплект поставки

## Фрагмент W



## Фрагмент X









ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ  
БОЛЕЕ  
ПОДРОБНОЙ  
ИНФОРМАЦИИ

Информационная  
линия в России:

+ 7 495 781 0055  
+ 7 812 600 9191

[www.vzug.ru](http://www.vzug.ru)

