



КОЛЛЕКЦИЯ 2014 / 2015
Ведущий швейцарский производитель бытовой техники с 1913 года





Бытовая техника V-ZUG -
Это чудо, которым Вы сможете



гордость Швейцарии!
насладиться у себя дома!



Содер



ЖАНИЕ



V-ZUG – Содержание

Компания V-ZUG	6-23
Компания V-ZUG	6
Дизайн	17
Ведущие шеф-повара доверяют приборам V-ZUG	18
Обзор символьных обозначений	22
Паровые шкафы	24-39
Паровые шкафы	24
Описание прибора – паровые шкафы	37
Духовые шкафы, микроволновые печи, кофемашины	40-63
Духовые шкафы	40
Описание прибора – духовые шкафы	49
Микроволновые печи	54
Описание прибора – микроволновые печи	57
Кофемашины	58
Описание прибора – кофемашина	61
Выдвижной ящик и подогреватель для посуды	62
Описание прибора – выдвижной ящик и подогреватель для посуды	63
Вытяжки и варочные панели	64-97
Вытяжки	64
Описание прибора – вытяжки	70
Индукционные и электрические варочные панели	78
Описание прибора – индукционные электрические варочные панели	84
Описание прибора – электрические варочные панели	92
Описание прибора – газовые варочные панели	96
Посудомоечные машины	98-109
Посудомоечные машины	98
Описание прибора – посудомоечные машины	106
Холодильники и шкаф для охлаждения вина	110-119
Холодильники	110
Описание прибора – холодильники	118
Стиральные и сушильные машины	120-130
Стиральные машины	124
Описание прибора – стиральные машины	132
Сушильные машины	134
Описание прибора – сушильные машины	139
Технические характеристики	140-150
Схемы встраивания	151-186
Аксессуары для приборов V-ZUG	187-205
Лотки	166
Противни и лотки из нержавеющей стали	166
Дополнительные аксессуары	166
Аксессуары для духовых шкафов	195
Аксессуары для индукционных варочных панелей	196
Аксессуары для посудомоечных машин	197
Аксессуары для винных шкафов	198
Аксессуары для стиральных/сушильных машин	198
Аксессуары для кухни	200
Аксессуары для стирки	2005

Программа каталога V-ZUG предназначена только для дилеров.
Возможно изменение технических характеристик, ошибки и опечатки.

Действующие требования по планированию и установке можно найти только в текущих схемах встраивания V-ZUG.

С выходом данного каталога все предыдущие прайс-листы теряют свою силу.
Актуальность данного каталога – сентябрь 2014 года



Знак непревзойдённого
швейцарского

денного качества



Дамы и Господа!

Высочайшее качество, выдающаяся функциональность и неотразимая элегантность при производстве продукции в сочетании с превосходным обслуживанием, являются не только частью нашей 100-летней традиции, но и демонстрируют приверженность компании, которая проявляется изо дня в день. Это и составляет непревзойденное швейцарское качество.

Наша цель быть лидером в производстве техники для кухни и ванной комнаты. Именно поэтому мы постоянно придумываем более экономичные и удобные приборы – революционные инновации от V-ZUG, которые снова и снова устанавливают новые мировые стандарты.

V-ZUG является международно признанным премиальным брендом. Являясь лидером швейцарского рынка с большим стажем, компания уже заслужила доверие миллионов пользователей. Мы особенно гордимся восторженными отзывами и рекомендациями наших приборов лучшими шеф-поварами.

Мы обещаем Вам, что бытовая техника V-ZUG не только покорит Вас, но и будет постоянно радовать.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Dirk Hoffmann".

Доктор Дирк Хоффманн
Генеральный директор компании V-ZUG





Мощь инино

вацый

Передовые технологии – основа любого успешного промышленного предприятия. Поэтому компания V-ZUG с момента начала своего существования инвестирует большие средства в исследования и разработки. Результатом этого являются инновации (зачастую не имеющие аналогов в мире), подтверждающие свои технические и эстетические преимущества и позволяющие восхищаться непревзойденным качеством и способностью помогать не только начинающим, но и профессиональным поварам.



100 лет V-ZUG: в ногу со временем –

Вехи истории

1913	Основание мастерской по оцинковке Verzinkerei Zug AG	1999	Новинка мирового масштаба: новая посудомоечная машина Adora с датчиком известкового налета
1914	Наряду с работами на заказ производятся оцинкованные жестяные изделия для домашнего хозяйства, сельского хозяйства и строительства	2000	Новые посудомоечные машины Feeling (VarioFeeling, AquaFeeling, OekoFeeling)
1915	Начало пути к успеху стиральной машины V-ZUG	2001	Combi-Steam SL – новое измерение в выпекании и жарении
1920	В начале 1920-х годов мастерская по оцинковке Verzinkerei Zug AG производит первую стиральную машину с барабаном для белья и ручным приводом, что дополнительно облегчает домашнюю работу. Расширяется ассортимент за счет корыт для стирки. Фактически возникает комплексный набор оборудования для стирки	2001	Паровой шкаф Combi-Steam с системой контроля микроклимата. Микроклимат подбирается специально для нежного и здорового приготовления продуктов с оптимальными результатами и минимальными затратами ресурсов (электричества и воды)
1949	Начало производства «Темпо» – первой швейцарской бытовой стиральной машины небольшого размера, ...	2004	Новое поколение революционных новинок мирового масштаба для стирки и сушки белья
1950	... модель Unimatic стала первой швейцарской автоматической стиральной машиной	2007	Новинка мирового масштаба программа GourmetSteam для Combi-Steam
1959	Существующая линейка расширяется с появлением стиральной машины, сушильной машины и посудомоечной машины Adora	2008	Выведена на рынок новая стиральная машина Adora SLQ с эксклюзивными функциями от V-ZUG: WetClean и системой поглощения вибрации (VAS)
1962		2009	Запуск полностью автоматического сенсора приготовления
1976	Объединение фабрики металлоизделий в Цуге с Verzinkerei Zug AG. Компания V-ZUG начинает производить полный ассортимент бытовой техники для кухни и ванной комнаты	2009	Вывод на рынок переработанного перспективного дизайна «FutureLine» для всего кухонного ассортимента
1981	Компания Verzinkerei Zug AG меняет свое название на V-ZUG AG	2010	Начало производства новой линии компактных
1994	Самый «зеленый» из всех стиральных автоматов «Adora» завоевывает рынок	2011	приборов 45 см от V-ZUG: Combi-Steam XSL, Combair XSL, Mi-well-Combi XSL и кофемашина XSL.
1996	Новые кулинарные ощущения. V-ZUG выводит на рынок швейцарской бытовой техники индукционные варочные панели	2012	SteamFinish – мировая новинка для сияющего блеска посуды
1998	Стиральная техника завтрашнего дня для окружающей среды дня сегодняшнего. Стиральная машина Adora – первый прибор в Швейцарии, соответствующий по стандарту ЕС лучшей энергоэкономичности, лучшему классу эффективности стирки и отжима.	2013	Уникальные индукционные варочные панели с функциями автоматического приготовления
		2013	100 лет непревзойденного швейцарского качества компании V-ZUG
		2013	Самая экологичная стиральная машина всех времен, оснащенная технологией Heat Pump – Adora SLQ WP

QR-код со ссылкой
на подробную информацию
о компании V-ZUG.





Сила инноваций и непревзойденное
швейцарское качество
100 лет производства качественных
приборов



Компания V-ZUG является символом непревзойденного швейцарского качества с 1913 года. Высочайшее качество – это не только давняя традиция нашей компании. Это, прежде всего, наше стремление к прогрессу. Новые изобретения компании V-ZUG продолжают устанавливать стандарты по всему миру. V-ZUG AG является единственным подлинным швейцарским брендом бытовых приборов и единственным производителем, разрабатывающим и выпускающим высококачественные приборы для кухни и ванной комнаты в Цуге, в самом сердце Швейцарии. Успех, достигнутый в Швейцарии за 100 лет.

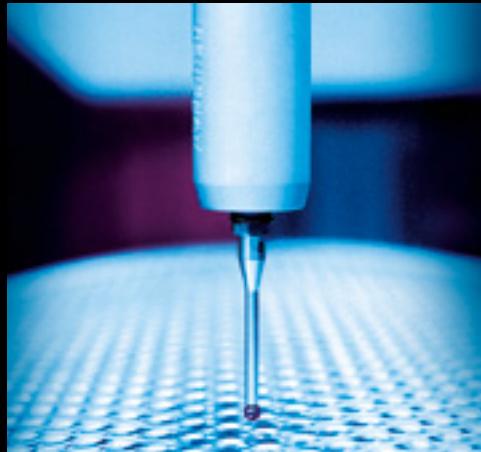
Премиальное швейцарское качество



V-ZUG производит свою продукцию с максимальной точностью и с использованием технологий, заглядывающих в будущее, от исходных материалов до прибора полностью.

Постоянная проверка качества на всех стадиях производства и тщательное завершающее тестирование обеспечивают премиальное швейцарское качество.

Всё, что изготовлено компанией V-ZUG, работает абсолютно надежно. Такая уверенность подтверждается впечатляющим сроком гарантии на запасные части – до 15 лет.



Новаторство

Мировые новинки

Вот только несколько новаторских достижений последнего десятилетия, послуживших примером для подражания во всем мире:

- 2004 Функция разглаживания белья паром для стиральной машины Adora
- 2007 Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam для парового шкафа Combi-Steam SL
- 2008 Эксклюзивная система поглощения вибрации (VAS) для стиральной машины Adora
- 2009 Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic для новых духовых шкафов
- 2012 SteamFinish – мировая новинка для сияющего блеска посуды
- 2013 Уникальные индукционные варочные панели с функциями автоматического приготовления
- 2013 Самая экологичная стиральная машина всех времен с технологией Heat Pump – Adora SIQ WP

При необходимости, V-ZUG применяет в производстве даже драгоценные камни

Непревзойденная инновационная мощь в сочетании со швейцарским качеством премиум-класса – вот что такое V-ZUG! На протяжении многих десятилетий мы гарантируем клиентам швейцарское качество. Например, на иллюстрации выше, Вы видите, как рубиновый наконечник высокочувствительного измерительного зонда осуществляет контроль размера, формы и положения отверстий нашего уникального, обеспечивающего особо бережное обращение с бельем барабана стиральной машины. В сегменте продукции премиум-класса, компания V-ZUG сопоставима на мировом рынке с бутиком высочайшего класса.



Да здравствует долголетие!

Приобретая продукцию
компании V-ZUG, Вы входите в
привилегированное общество

С давних пор нам известно, что бытовые приборы для приготовления пищи и стирки должны быть долговечными. Поэтому продукция V-ZUG уже давно стала синонимом прочности и долгого срока службы. Любой прибор компании V-ZUG абсолютно надежен благодаря высококачественным материалам, самым современным методам производства и высокой квалификации сотрудников.

Идет ли речь о приготовлении пищи, мытье посуды или стирке: Вы в любом случае получите от многочисленных уникальных разработок компании V-ZUG не только пользу при их эксплуатации, но и приятное чувство эксклюзивности. Мы патентуем наши инновации, то есть обеспечиваем их юридическую защиту. И только такие инновации гарантируют точность на высочайшем уровне!



Экологичность – забота о будущем

ZUGgate – ворота для всемирного обслуживания

0
WATT
Режим ожидания

A+
Класс энерго-
экономичности

Какой будет природа для наших внуков и правнуков? Стремление компании V-ZUG к защите окружающей среды мы можем продемонстрировать следующими неоспоримыми фактами. На протяжении многих лет мы проходим сертификацию по стандарту ISO 14001. За последние годы мы вдвое снизили энергопотребление каждого производимого нами бытового прибора. Компания V-ZUG является лидирующим швейцарским партнером объединения минимизации энергопотребления Minergie. Наши бытовые приборы относятся к лучшим классам энергоэкономичности.

Новый центр логистики ZUGgate может быть назван энергетически самодостаточным. Ячейки из ультрасовременного материала Photovoltaik на южном фасаде здания и рекуперационные двигатели в семи лифтах склада генерируют «зеленую» электроэнергию. Центральная система управления и автоматизированные процессы улучшают качество логистических услуг и обеспечивают своевременность доставки.



Компания V-ZUG постоянно
инвестирует в высококачественное
швейцарское производство

Компания V-ZUG производит бытовые приборы для кухонь и ванных комнат – из исходных материалов до завершенного прибора – с удивительной точностью и с помощью инновационных технологий на участке площадью 61 683 м². Премиальное швейцарское качество применяется везде, чтобы гарантировать особенно долгий срок службы приборов V-ZUG и их надежное функционирование. По возможности V-ZUG использует экологичные материалы, подлежащие вторичной переработке, и обеспечивает правильную утилизацию. Поставщики выбираются очень тщательно с учетом качества и подхода к защите окружающей среды наряду с ценовой политикой.



Техника компании V-ZUG оправдывает Ваши ожидания

Компания V-ZUG всегда понимала под словом "дизайн" нечто большее, чем просто хороший внешний вид продукции. Дизайн для нас - это искусство единения функциональности и эстетики.

Изысканный дизайн рождает любовь с первого взгляда, но эта любовь должна остаться навсегда. При работе с продукцией нашей компании Вас приятно удивит эргономичность управления. Философия дизайна V-ZUG, уже принесшая нам общепризнанные международные премии, использовалась компанией V-ZUG и при разработке привлекающего своей элегантностью дизайна FutureLine. Он очаровывает своими четкими линиями и охватывает весь модельный ряд кухонной техники. Бытовые приборы соответствуют друг другу в своем эстетическом решении и образуют в кухне законченное единство.



designEX





Экарт Витцигманн

Международный уровень, «Повар века» по мнению ресторанных гидов «Gault Millau»



Таня Грандитс

Ресторан «Stucki», Базель, Швейцария, 18 пунктов ресторанных гидов «Gault Millau», «Повар года 2014»

«Professeur de la Cuisine» считается одним из лучших шеф-поваров мира. Он был удостоен трех звезд красного гида «Michelin» и назван «Поваром века» ресторанным гидом «Gault Millau». «Отец всех шеф-поваров», как его уважительно называют студенты, пользуется фантастической репутацией в кулинарном мире.

Таня Грандитс не только расставляет акценты в мире кулинарии, она создала новый, свой собственный стиль. Карри с цветами апельсина, горчица с плодами пассифлоры, рыба с ванилью или карамелью: кулинарный стиль Тани Грандитс, который она сама называет «кухня ароматов», подкупает интригующими контрастами. Ее комбинации всегда продуманы и гармоничны. Необычным и уникальным является и ее гармоничное использование различных цветов. «Для каждого блюда существует основной аромат и основной цвет», – объясняет Таня Грандитс. Самая лучшая похвала для нее – это то, что посетителям очень нравятся ее блюда. Она убеждена в том, что блюдо получается вкусным, если готовить его с радостью и страстью.



Штефан Бир

Отель «Grand Hyatt», Сингапур, су-шеф, ресторан «Mezza9»

Андреас Каминада

Ресторан «Schloss Schauenstein», Фюрстенау, Швейцария, самый молодой в истории повар, удостоенный 19 пунктов, дважды «Повар года» в течение короткого промежутка времени по мнению ресторанных гидов «Gault Millau», три звезды красного гида «Michelin»

Штефан Бир был назначен су-шефом ресторана «Tables» отеля «Grand Hyatt Erawan» в Бангкоке в 2010 году. Непретенциозный подход Штефана к изысканной кухне и его стремление к утонченной простоте были свидетелями роста и развития ресторана «Tables» с момента его открытия. Благодаря этому успеху недавно Штефан и его жена Вера получили новую возможность в сети отелей «Grand Hyatt», и сегодня их можно поздравить с новой главой их восточных приключений в Сингапуре.

Андреас Каминада стремится предложить своим посетителям нечто особенное. Его ярко выраженное чувство эстетики и любовь к деталям ощущаются во всем ресторане. Здесь блюда не просто подаются по меню, каждое из них выносится с особым шиком. Все творения для гурманов отмечены аурой совершенства. «Я всегда ищу свой собственный путь, я все делаю иначе», – объясняет Андреас Каминада. «Решающее отличие заключается, пожалуй, в разнообразии моих блюд, которые я делаю преимущественно тематическими. Это то, что особенно нравится посетителям. Мне приносит радость разнообразие в кулинарном мастерстве, это стало моей настоящей страстью».

Черное стекло



Высота 60 см: духовые и паровые шкафы



Высота 45 см: духовые и паровые шкафы, кофемашины, микроволновые печи

Сталь



Высота 60 см: духовые и паровые шкафы



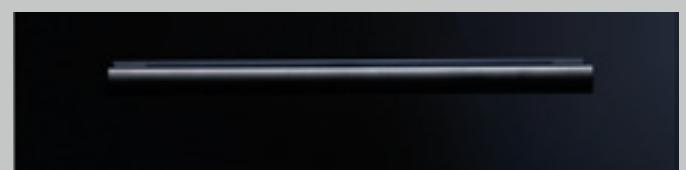
Высота 45 см: духовые и паровые шкафы, кофемашины, микроволновые печи



Высота 38 см: духовые и паровые шкафы,
кофемашины, микроволновые печи



Выдвижной ящик 7,6 см



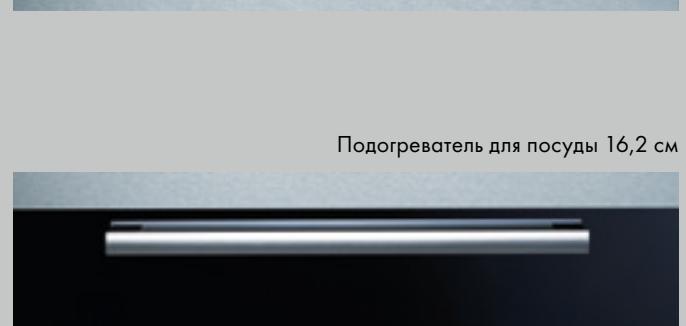
Подогреватель для посуды 16,2 см



Высота 38 см: духовые и паровые шкафы,
кофемашины, микроволновые печи



Выдвижной ящик 7,6 см



Подогреватель для посуды 16,2 см



Выдвижные ящики (высота 7,6 см и 14,4 см)

Подогреватели для посуды (высота 14,4 см, 16,2 см,
22 см и 28,3 см)

Обзор символьных обозначений

Паровые шкафы, духовые шкафы, кофемашины

	Независимое управление подсветкой		Текстовый дисплей
	Верхний/нижний нагрев		Электронная система управления парообразованием
	Верхний нагрев		Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam
	Нижний нагрев		Парообразование
	Верхний/нижний нагрев с влажностью		Программа разогрева и восстановления блюд
	Конвекция		Профессиональная выпечка
	PizzaPlus		Выбор кофейных зерен
	Конвекция с влажностью		Выбор размера чашки
	Гриль		Одна чашка
	Гриль и конвекция		Две чашки
	Температурный зонд		Горячая вода
	Микроволны		Меню
	Программа приготовления нежных мясных блюд		Капучино
	Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic		Латте Маккиато
	Регулировка подачи пара		Café au lait
	Интегрированные рецепты с книгой рецептов		Удивительно тихо
	Система пиролитической самоочистки		
	Электронный таймер (некоторые модели с дополнительными функциями)		

Варочные панели

	Таймер отключения с программированием		Автоматика закипания
	Система PowerPlus для всех зон приготовления		Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
	Акустический таймер		Отлично подходит для мяса
	Управление "Slider"		Отлично подходит для рыбы
	Кнопка Пауза		Минимальный диаметр дна посуды
	9 ступеней нагрева		Внешняя панель управления
	Режим поддержания температуры готового блюда		Пакет функций безопасности <ul style="list-style-type: none"> - Защита от детей - Защита от перегрева - Функция распознавания посуды (только для индукции) - Индикация остаточного тепла

Микроволновые печи

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

Вытяжки

	Производительность, м ³ /ч
	Количество ламп галогенной подсветки
	Количество светодиодных ламп
	Электронная, чувствительная, удобная панель управления
	Ø 150 мм Подключение воздуховода: Ø ... мм с интегрированным обратным клапаном
	Отвод воздуха
	Рециркуляция
	Регулируемое освещение

Посудомоечные машины

-  Автоматическая программа
-  Программа SteamFinish
-  Стандартная программа Экспресс
-  Стандартная программа
-  Скоростная программа / программа для бокалов
-  Скоростная программа
-  Программа Sprint
-  Программа для бокалов
-  Интенсивная программа
-  Программа Фондю/раклетт
-  Программа «Гигиена»
-  Предварительное ополаскивание
-  Программа Био
-  Половинная загрузка
-  Энергосберегающий режим ожидания
-  Защита от детей
-  Отложенный запуск
-  Текстовый дисплей
-  Опция 3 в 1
-  Удивительно тихо
-  Регулируемый верхний короб
-  Активная система сушки
-  Датчик известкового налета
-  Точный сенсор измерения загрязнения
-  Автоматическая дозировка ополаскивателя
-  Регулирование жесткости воды
-  Европейский стандарт
-  Вместимость: 13 стандартных комплектов посуды





опереж



ение

Опережать, а не идти в ногу со всеми - всегда было девизом компании V-ZUG. Наша воля к победе и наши ноу-хау заявили о себе во многих изобретениях V-ZUG, например, об этом свидетельствует уникальный комбинированный паровой шкаф Combi-Steam. Здоровье является нашим важнейшим достоянием, и известная поговорка "человек то, что он ест", приобретает все большее значение. Паровой шкаф обеспечит Вам оптимальные условия для взвешенного, здорового и приносящего радость подхода к приготовлению пищи. Ни один другой метод обработки не гарантирует такого бережного обращения с продуктами питания, как приготовление на пару без давления. При этом обеспечивается оптимальная сохранность минеральных веществ и витаминов. Благодаря этому в Ваших продуктах будет содержаться на 22% больше витаминов и на 36% меньше жиров.



Эксклюзивная технология Vacuisine® компании V-ZUG – приготовление блюд для гурманов при температуре ниже 100°C в домашних условиях

Уникальная система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam – изысканное меню одним нажатием кнопки

Вакуумное приготовление (также известное как «sous-vide») – это метод приготовления в вакуумных пакетах (Vacuisine). Этот способ используется ведущими ресторанами в мире, так как создается уникальное сочетание вкуса, структуры, свежести и внешнего вида.

Благодаря Vacuisine от V-ZUG Вы усилите вкус, качество, свежесть и внешний вид Ваших блюд. Этот способ, ранее используемый только профессиональными шеф-поварами, теперь стал возможен на Вашей кухне благодаря паровому шкафу Combi-Steam. Советы и рекомендации наших шеф-поваров в эксклюзивном журнале “Haute Goûture” от V-ZUG еще больше упростят приготовление блюд.

Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam приносит в Ваш дом кулинарные возможности на уровне шеф-повара. В Combi-Steam XSL/SL запрограммировано несколько десятков рецептов от поваров экстра-класса. Вы выбираете один из них, нажимаете соответствующую кнопку – и прибор выполняет те же самые действия, что и мастер-кулинар на своей кухне. Система GourmetSteam предвосхищает великолепный результат и превращает даже самых простых людей в страстных кулинаров. Постоянное оттачивание мастерства – неотъемлемая составляющая успеха кулинара? Забудьте об этом! Техника V-ZUG перевоплотит Вас в мастера!



Система BakeOmatic – неважно, идет ли речь о собственном кулинарном творчестве, спонтанных идеях или рецептах из поваренной книги, успех достигается мгновенно

Запатентованная программа приготовления нежных мясных блюд – нежное и сочное мясо к приходу гостей

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOmatic компании V-ZUG не нуждается в задании времени, температуры, режима работы и веса продуктов вручную. Идет ли речь о тщательно продуманном меню для угощения гостей или о спонтанном приготовлении пищи с использованием продуктов из сада, холодильника или кладовки, система BakeOmatic всегда быстро, просто и надежно обеспечит для Вас превосходный результат. Благодаря этой функции даже начинающий повар моментально завоюет сердца своих гостей-гурманов.

В каких случаях, садясь за стол вместе с гостями, Вы чувствуете себя так же легко и спокойно, как и они? В тех, когда Вы применяете программу приготовления нежных мясных блюд. Эта инновация от компании V-ZUG обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мясного блюда. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса. Комбинация запатентованного температурного зонда и легендарной точности от V-ZUG позволяет указывать температуру, до которой Вы бы хотели приготовить свое жаркое, с точностью до градуса.



Режим профессиональной выпечки –
булочки, как в любимой пекарне

Новая автоматическая программа
разогревания готовых блюд

Режим профессиональной выпечки основан на комбинации пара и горячего воздуха. Тесто прекрасно поднимается, и Ваш хлеб приобретает очень аппетитную хрустящую корочку. Он чарующе воздушен и долго остается свежим. Этот "утонченный" режим прекрасно подойдет для выпекания любых дрожжевых изделий – например, хлеба и булочек – и позволит приготовить из слоеного теста изделия исключительной воздушности.

Иногда просто невозможно, чтобы вся семья собралась вместе за ужином. Но это не повод расстраиваться. 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. Блюда можно одновременно разогревать на нескольких противнях, не накрывая крышкой. Итак, еще одна деликатная функция – новая автоматическая программа разогревания готовых блюд.



В специальных режимах «Конвекция»

и "Конвекция с влажностью" Вы

можете готовить на двух противнях

одновременно

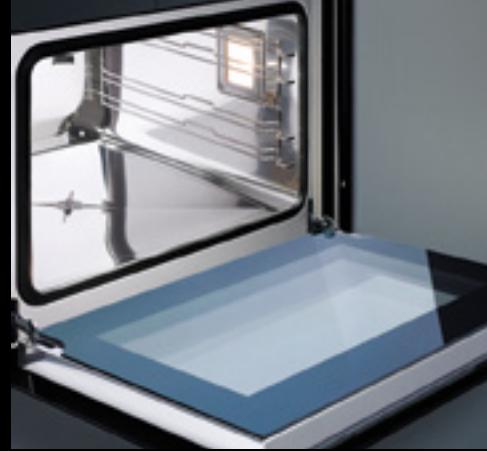
Неважно, что вы готовите: домашнее печенье, пирожки с фруктовой или овощной начинкой или обычную выпечку, благодаря оптимальному распределению горячего воздуха и вентиляции, превосходный результат гарантирован. Режим "Конвекция с влажностью" особенно важен при приготовлении панированных блюд и запеканок. Блюда готовятся значительно быстрее, при этом не пересушиваясь.

Объемная рабочая камера

Combi-Steam XSL безусловно выдающийся комбинированный паровой шкаф в своем классе. Благодаря объему камеры 51 литр теперь Вы можете готовить блюда на пару и выпекать одновременно на 4 уровнях. Комбинирование прибора с кофемашиной Supremo XSL, духовым шкафом Combair XSL/P или Combair XSE/P или микроволновой печью Miwell-Combi XSL создаст элегантный дуэт на Вашей роскошной кухне.



Откидная панель управления при
нажатии кнопки



Еще больше комфорта с прямым
подключением к водопроводной сети

Элегантный резервуар для воды Combi-Steam XSL расположен за панелью управления. Это позволило увеличить объем внутри прибора до 51 литра. При нажатии кнопки панель управления плавно опускается, что позволяет наполнить резервуар водой, не открывая дверцу прибора.

Паровой шкаф Combi-Steam XSL от V-ZUG также оснащен возможностью прямого подключения 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.



Управлять прибором просто



Новые направляющие упрощают жизнь

и гарантируют большую безопасность

Панель управления паровым шкафом направляет Вас точно и просто в течение всего процесса приготовления при одном нажатии кнопки. Откройте для себя простоту приготовления блюд в новом измерении.

Новые направляющие дают Вам ощущение большей надежности при перемещении противней и решеток. Продуманная форма направляющих гарантирует, что Ваши блюда не перевернутся, а поставить их внутрь прибора становится проще простого.



Полностью извлекаемые
телескопические направляющие для
еще большего комфорта использования

Приготовление на пару полезно для
здоровья

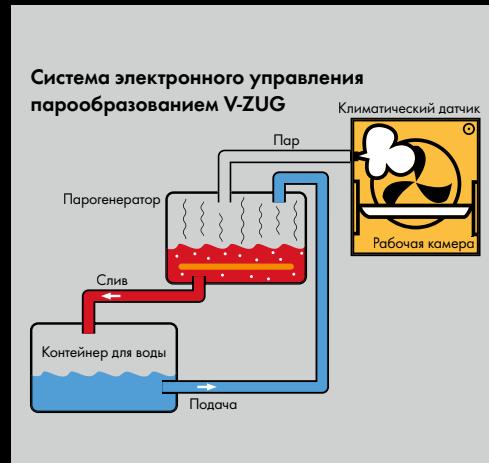
Вынимайте посуду и противни для выпекания легко и
удобно из рабочей камеры благодаря новым, прочным,
полностью извлекаемым направляющим.

Доступны для паровых шкафов в качестве аксессуара.

Здоровье является нашим важнейшим достоянием, и известная поговорка "человек то, что он ест", приобретает еще большее значение, если Вы попробуете блюда, приготовленные в наших паровых или комбинированных духовых шкафах. Паровой шкаф обеспечит Вам оптимальные условия для взвешенного, здорового и приносящего радость подхода к приготовлению пищи. Ни один другой метод обработки не гарантирует такого бережного обращения с продуктами питания, как приготовление на пару без давления. При этом обеспечивается оптимальная сохранность минеральных веществ и витаминов. Благодаря этому в Ваших продуктах будет содержаться на 22% больше витаминов и на 36% меньше жиров.



Шкафы V-ZUG также генерируют пар для очистки



Система электронного управления парообразованием с внешним парогенератором

Гладкая поверхность без выступов гарантирует эффективную очистку, потому что компания V-ZUG думает о будущем. Только когда прибор так легок в очистке, как паровой шкаф V-ZUG, к Вам придет вдохновение. А тот факт, что полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы шкафа гарантирует легкость очистки, только прибавит удовлетворения. Вам не помешают ни углы, ни края.

Передовая технология компании V-ZUG заключается в том, что вода подается из емкости для свежей воды во внешний парогенератор, в котором осуществляется генерирование пара в необходимом объеме. Также преимуществами нашей системы управления парообразованием являются: более быстрое и точное изменение микроклимата, обеспечивающее превосходные результаты; точно регулируемое и эффективное парообразование; расход воды и электроэнергии в соответствии с потребностями.

Журнал "Haute Goûture" компании V-ZUG: Мир кулинарного удовольствия с паровым шкафом Combi-Steam от V-ZUG.

	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ ниже 100 °C	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ выше 100 °C	МЯСО	ВЫПЕКАНИЕ
Работа	Vacuisine	GourmetSteam	Приготовление нежных мясных блюд	Профессиональная выпечка
Функционирование	Приготовление в вакууме Уникальное сочетание вкуса, качества, свежести и внешнего вида. Утонченная технология, используемая профессиональными шеф-поварами, теперь стала возможна на Вашей кухне благодаря паровому шкафу Combi-Steam. Шеф-повара предлагают ноу-хай, опыт, советы и рекомендации для еще большего удовольствия от процесса приготовления пищи.	Эксклюзивные блюда Приготовление дома блюд, как будто Вы шеф-повар. Большой диапазон эксклюзивных вкусных блюд с программой приготовления для гурманов – Ваш ключ к успеху.	Нежное мясо Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.	Выпечка Прекрасно подходит для выпекания любых изделий из дрожжевого и слоеного теста. Тесто прекрасно поднимается, и Ваш хлеб и булочки приобретают очень аппетитную хрустящую корочку. Они получаются чарующе воздушными внутри, хрустящими снаружи и долго сохраняют свежесть. Так легко стать пекарем.
Преимущества	Вакуумное приготовление – это метод медленного приготовления в вакуумных пакетах при низкой, точно контролируемой температуре в паровом шкафу Combi-Steam (также известно как «sous-vide»).	Рецепты для гурманов от ведущих шеф-поваров постоянно хранятся в памяти парового шкафа Combi-Steam.	Запатентованная инновация обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мясного блюда.	Режим профессиональной выпечки основан на комбинации пара и горячего воздуха.
	Высокая точность установки температуры ниже 100°C, с точностью в один градус, обеспечивает превосходное приготовление блюд.	Изысканные меню доступны при простом нажатии кнопки. Все рецепты собраны в книгу рецептов. Расширенная версия книги рецептов доступна отдельно.	В процессе бережного приготовления в течение длительного времени состояние мяса постоянно контролируется.	Профессиональная выпечка выбирается простым нажатием кнопки. Подача пара и горячего воздуха контролируются автоматически.

СКОРОСТЬ И СВЕЖЕСТЬ		РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	
Программа разогрева и восстановления блюд	Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд	Рецепты	BakeOmatic
Удобство и разогревание Идеально подходит для членов семьи, которые едят в разное время, или для последующего разогрева.	Разогревание Блюда могут быть разогреты полностью автоматически.	Приготовление по рецепту Удачные рецепты каждый раз	Приготовление без рецепта Программа BakeOmatic быстро и просто обеспечивает превосходный результат, на который можно рассчитывать.
Программа для приготовленных блюд и полуфабрикатов.	Автоматическая программа для приготовленных блюд и полуфабрикатов, особенно выпечки (пироги, пицца, слойки, закуски и т. п.)	Простые рецепты на каждый день и классические деликатесы.	Программа для спонтанного приготовления пищи без рецепта. Паровой шкаф автоматически определяет вес и объем приготавливаемого продукта.
Разогревайте сразу несколько блюд без потери качества и влаги.	Разогревайте сразу несколько блюд без потери качества и влаги.	Легко доступны простым нажатием кнопки. Все рецепты собраны в новой книге рецептов.	Очень удобно: нет необходимости программировать вручную продолжительность, температуру, режим приготовления и вес.

Работа

Функционирование

Преимущества

Паровые шкафы - сравнительные характеристики

	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL F Подключение к водопроводной сети	Combi-Steam SL	Steam S
Страница каталога	37	37	38	39
Характеристики				
Сталь	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓
Подсветка	Галогенная	Галогенная	Электрическая лампа	
Объем рабочей камеры, л	51	51	34	36
Высота, см	45	45	38	38
Класс энергозадачности	A	A	A	
Лучше чем класс энергозадачности A	A -30%	A -30%	A -20%	
Эксклюзивные особенности от V-ZUG				
Vacuisine (точная установка температуры)	✓	✓	✓	
Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam	✓	✓	✓	
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	✓	✓	✓	
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд	✓	✓	✓	
Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд	✓	✓	✓	
Программа разогрева и восстановления блюд (только пар)	✓	✓	✓	(✓)
Профессиональная выпечка	✓	✓	✓	
Температурный зонд	✓	✓	✓	
Система контроля микроклимата	✓	✓	✓	✓
Электронная система управления парообразованием	✓	✓	✓	✓
Гладкая поверхность рабочей камеры	✓		✓	✓
Интегрированные рецепты	✓	✓	✓	
Использование				
Парообразование	✓	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓	
Конвекция с паром	✓	✓	✓	
Конвекция с влажностью	✓	✓	✓	
Поддержание температуры готового блюда	✓	✓	✓	
Управление/Уход				
Полностью электронное управление	✓	✓	✓	✓
Текстовый дисплей	✓	✓	✓	
Уменьшение пара		✓		
Удаление известкового налета, управляемое пользователем	✓	✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры из хрома и никеля	✓	✓	✓	✓
Комплектация				
Лоток перфорированный	✓	✓	✓	✓
Стальной противень	✓	✓	✓	✓
Книга рецептов	✓	✓	✓	✓
Решетка для жарки	✓	✓	✓	
Противень для выпекания	✓	✓		



Combi-Steam XSL

FutureLine design

CST-XSLZ/60-c	сталь	5167 Евро
CST-XSLZ/60	черное стекло	5025 Евро

Размеры прибора

454 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



A -30% 0 ВАТТ Режим ожидания

Система контроля Микроклимато (CCS)

Электронная система управления парообразованием (ESS)

- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка

- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ
- Объем стальной рабочей камеры 51 литр
- Автоматически открывающаяся крышка для емкости для воды: 1,25 литров
- Конвекция с влажностью
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Климатический сенсор
- Автоматическая индикация необходимости удаления известкового налета
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- 1 перфорированный лоток
- 1 стальной противень
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для выпекания с покрытием Top-Clean
- Книга рецептов

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Электронное регулирование и индикация температуры, пар: 30-100°C, конвекция: 30-230°C
- Точность регулирования температуры пара до 1°C

Combi-Steam XSLF

подключение к водопроводной сети

FutureLine design

CST-XSLFZ/60-c	сталь	6277 Евро
CST-XSLFZ/60	черное стекло	6207 Евро

Размеры прибора

454 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



A -30% 0 ВАТТ Режим ожидания

Система контроля Микроклимато (CCS)

Электронная система управления парообразованием (ESS)

- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка

- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ
- Объем стальной рабочей камеры 51 литр
- Прямое подключение к водопроводной сети для подачи и отвода воды
- Конвекция с влажностью
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Климатический сенсор
- Автоматическая индикация необходимости удаления известкового налета
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- 1 перфорированный лоток
- 1 стальной противень
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для выпекания с покрытием Top-Clean
- Книга рецептов

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Электронное регулирование и индикация температуры, пар: 30-100°C, конвекция: 30-230°C
- Точность регулирования температуры пара до 1°C
- Автоматическое уменьшение пара

Паровые шкафы



Combi-Steam SL

FutureLine design

CST-SLZ/60-c	сталь	5167 Евро
CST-SLZ/60	черное стекло	4875 Евро

Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

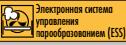
Режимы работы и функции



E-D.
R.I.



Режим ожидания



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка

- 6 специальных режимов работы парового шкафа
- 5 стандартных режимов работы духового шкафа
- 55 специальных программ приготовления для гурманов GourmetSteam
- 65 автоматически выполняемых программ
- Объем стальной рабочей камеры 38 литров
- Объем емкости для воды 1,25 литров
- Конвекция с влажностью
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Климатический сенсор
- Автоматическая индикация необходимости удаления известкового налета
- Подсветка: 1 лампа
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- 1 перфорированный лоток, 2/3 GN
- 1 стальной противень, 2/3 GN
- 2 решетки для жарки, 2/3 GN
- Книга рецептов

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Электронное регулирование и индикация температуры, пар: 30-100°C, конвекция: 30-230°C
- Точность регулирования температуры пара до 1°C

**Steam S****FutureLine design**

ST-SZ/60

черное стекло

2805 Евро

Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка

- 2 специальных режимов работы парового шкафа
- Объем стальной рабочей камеры 38 литров
- Объем емкости для воды 1,25 литров
- Климатический сенсор
- Автоматическая индикация необходимости удаления известкового налета
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- 1 перфорированный лоток, 2/3 GN
- 1 стальной противень, 2/3 GN
- Книга рецептов

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Электронное регулирование и индикация температуры, пар 40, 80, 80 и 100°C

Наличие прибора уточнять у дилера.



Воля к по

Духовые шкафы
Микроволновые печи
Кофемашины
Подогреватель для посуды



беде

Совершенное - не значит сложное. Этую высокую цель компания V-ZUG достигла в области производства техники для кухни. В этом нам помогли сила новаторских достижений и воля к победе. Даже начинающие повара сейчас смогут превратить свои дома в изысканные рестораны, пекарни, кафе или пиццерии по своему собственному вкусу.



Система BakeOmatic – неважно, идет ли речь о собственном кулинарном творчестве, спонтанных идеях или рецептах из поваренной книги, успех достигается мгновенно

Запатентованная программа приготовления мясных блюд – нежное и сочное мясо к приходу гостей

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOmatic компании V-ZUG не требует ручного задания времени, температуры, режима работы и веса продуктов. Неважно, идет ли речь о тщательно продуманном меню для гостей или о спонтанном приготовлении пищи с использованием продуктов, имеющихся под рукой, система BakeOmatic всегда быстро, просто и надежно обеспечит Вам превосходный результат. Благодаря этому даже начинающие повара сразу же завоюют сердца своих гостей-гурманов.

В каких случаях, садясь за стол вместе с гостями, Вы чувствуете себя так же легко и спокойно, как и они? В тех, когда Вы применяете программу приготовления нежных мясных блюд. Эта инновация от компании V-ZUG обеспечивает автоматическую и динамическую регулировку температуры внутренней части мяса. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.



Одним нажатием кнопки можно выбрать один из рецептов изысканных блюд разных народов мира

Вертел с температурным зондом гарантирует успешное приготовление мясных блюд

Что в первую очередь привлекает в эксклюзивных ресторанах? Возможность выбора одного из множества изысканных фирменных блюд. Такое меню всегда пользуется успехом. Функция отложенного запуска позволяет готовить блюда утром и подавать их на стол точно в нужное время. Получите удовольствие, попробовав их все и узнавая, насколько они хороши!

Желаемая температура внутренней части мясного блюда измеряется температурным зондом с точностью до градуса, отображается на дисплее и постоянно контролируется электроникой. Благодаря этому Вы в любой момент можете проверить, достаточно ли прожарились мясо. Запатентованный температурный зонд позволяет использовать эту возможность даже при вращении мясного блюда на вертеле.



Режим PizzaPlus для приготовления
пиццы по-итальянски

Режим "Конвекция" позволит Вам
готовить одновременно на нескольких
противнях

Благодаря комбинации режимов "Конвекция" и
"Нижний нагрев" основа пиццы, фруктового или мясного
пирога приобретает хрустящую корочку.

Такой режим позволяет готовить выпечку одновременно
на трех противнях. Оптимальное распределение
горячего воздуха обеспечивает превосходный
результат при выпекании.



Полностью извлекаемые
телескопические направляющие для
еще большего комфорта использования

Новая программа поддержания
температуры готового блюда и
подогрева тарелок

Вынимайте посуду и противни для выпекания легко и удобно из рабочей камеры благодаря новым, прочным, полностью извлекаемым направляющим (выдвижение на 457 мм). Это особенно удобно для обжаривания мяса и извлечения противня для выпекания.

Доступны для паровых шкафов в качестве аксессуара.

Любые блюда могут в течение 1,5 часов сохраняться в горячем состоянии в духовом шкафу, при этом не пережариваясь и не пересушиваясь. Вкус блюда остается неизменным по сравнению с только что приготовленным. Вы хотите подогреть посуду перед изысканным ужином? Для этого разработана новая программа подогрева тарелок.



Трех- и четырехслойное стекло -
гарантия охлаждения фронта духового
шкафа



Система пиролитической самоочистки
при высокой температуре
обеспечивает чистоту одним
поворотом переключателя

Компания V-ZUG заботится об охлаждении зоны приготовления пищи. Вся линия духовых шкафов оборудована теплоотражающим зеркальным трех- или четырехслойным остеклением. При средней комнатной температуре 25°C во время работы духового шкафа в режиме "Конвекция" с температурой 180°C в течение 1 часа – температура внешней стороны дверцы по центру составляет всего 31°C (Например: Combair SLP).

Система пиролитической самоочистки поступает с загрязнениями так, как они того заслуживают: благодаря сильному нагреву рабочей камеры они превращаются в пепел, который без труда удаляется с помощью влажной тряпочки. Это обеспечивает и превосходную очистку полностью стеклянной внутренней поверхности дверцы духового шкафа. Эта замечательная функция берет на себя все хлопоты, и Вам никогда больше не придется чистить Ваш духовой шкаф.



0
ВАТТ Режим ожидания

Благодаря уникальному покрытию TopClean к внутренней поверхности духового шкафа V-ZUG ничего не пригорает

Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean
Энергопотребление 0 Ватт в режиме ожидания

Высокотехнологичное решение проблемы очистки. Для упрощения процесса очистки внутренней части духового шкафа или противней на эмаль наносится специально разработанное покрытие, обладающее превосходными антипригарными свойствами.

Следы пальцев на стальной поверхности в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей вручную. Интеллектуальная электронная система контроля автоматически переключает прибор в режим оживания после завершения процесса приготовления (0 Ватт в соответствии с SN/EN 62301).

Духовые шкафы – сравнительные характеристики

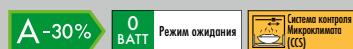
	Combaire SLP	Combaire SL	Combaire SEP	Combaire SE	Combaire Steam S	Combaire Steam N	Combaire XSLP	Combaire XSL	Combaire XSEP	Combaire XSE	Combaire HSE	Hotair HSE
Страница каталога	49	49	49	49	50	50	51	51	51	51	52	53
Характеристики												
Сталь с покрытием TouchClean	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Подсветка	Галогенная	Галогенная	Галогенная	Электрическая лампа	Электрическая лампа	Электрическая лампа	Галогенная	Галогенная	Галогенная	Галогенная	Галогенная	Галогенная
Объем рабочей камеры, л	68	68	68	68	56	56	50	50	50	50	39	39
Компактный духовой шкаф							✓	✓	✓	✓		
Ультра компактный духовой шкаф											✓	✓
Класс энергоеconomичности	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Лучше чем класс энергоэффективности A	A -30%	A -30%	A -20%	A -20%	A -10%	A -10%	A -20%	A -20%	A -10%	A -20%	A -10%	A -10%
Эксклюзивные особенности от V-ZUG												
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	✓	✓					✓	✓				
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд	✓	✓				✓		✓	✓			✓
Программа разогрева и восстановления блюд (только пар)						✓	✓					
Профессиональная выпечка						✓	✓					
Температурный зонд	✓	✓				✓		✓	✓			✓
Система контроля микроклимата	✓	✓				✓	✓	✓	✓			
Электронная система управления парообразованием						✓	✓					
Гладкая поверхность рабочей камеры	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Интегрированные рецепты	✓	✓					✓	✓				
Использование												
Парообразование						✓	✓					
Верхний/нижний нагрев	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Конвекция с паром						✓	✓					
Режим PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Конвекция с влажностью						✓	✓					
Гриль	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Вертел	✓	✓										
Поддержание температуры готового блюда	✓	✓					✓	✓				
Управление/Уход												
Полностью электронное управление	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Электронный таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Текстовый дисплей	✓	✓					✓	✓				
Система пиролитической самоочистки	✓		✓				✓		✓			
Поверхность рабочей камеры с покрытием TopClean		✓		✓				✓		✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры с покрытием Duo-эмаль					✓	✓						
Комплектация												
Лоток перфорированный						✓						
Стальной противень							✓					
Решетка для жарки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Противень для выпекания	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Книга рецептов	✓	✓				✓		✓	✓			

**Combair SLP/SL****FutureLine design**

BC-SLPZ/60	черное стекло + пиролиз	4857 Евро
BC-SLPZ/60-c	сталь + пиролиз	5087 Евро
BC-SLZ/60	черное стекло	3755 Евро
BC-SLZ/60-c	сталь	3815 Евро

Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла (SLP)
- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла (SL)
- Дизайнерская ручка

- 11 режимов
- 69 автоматически выполняемых программ
- Объем рабочей камеры 68 литров
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- Вертел
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Программа подогрева посуды
- Система пиролитической самоочистки (SLP)

Электронное управление

- Программируемое время включения/отключения
- Быстрый нагрев
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Электронное регулирование и индикация температуры

**Combair SEP/SE****FutureLine design**

BC-SEPZ/60	черное стекло + пиролиз	3305 Евро
BC-SEPZ/60-c	сталь + пиролиз	3705 Евро
BC-SEZ/60	черное стекло	2895 Евро
BC-SEZ/60-c	сталь	3315 Евро

Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла (SEP)
- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла (SE)
- Дизайнерская ручка

- 8 режимов
- Объем рабочей камеры 68 литров
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Система пиролитической самоочистки (SEP)

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Быстрый нагрев
- Электронное регулирование и индикация температуры

Духовые шкафы



Combair-Steam S

FutureLine design

CS-SZ/60-c	сталь	5439 Евро
CS-SZ/60	черное стекло	5235 Евро

Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- 4 специальных режима работы парового шкафа
- 6 стандартных режимов работы духового шкафа
- Объем рабочей камеры с двойной эмалью 56 литров
- Объем емкости для воды 1,25 литров
- Конвекция с влажностью
- Климатический сенсор
- Автоматическая индикация необходимости удаления известкового налета
- Подсветка: 2 лампы
- 1 противень с двойной эмалью для выпекания
- 1 стальной противень
- 1 перфорированный лоток
- 1 решетка для жарки
- Книга рецептов

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Электронное регулирование и индикация температуры
- Быстрый нагрев



Combair-Steam N

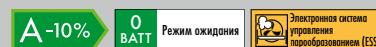
FutureLine design

CS-NZ/60-c	сталь	4969 Евро
CS-NZ/60	черное стекло	4707 Евро

Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- 4 специальных режима работы парового шкафа
- 4 стандартных режима работы духового шкафа
- Объем рабочей камеры с двойной эмалью 56 литров
- Объем емкости для воды 1,25 литров
- Конвекция с влажностью
- Климатический сенсор
- Автоматическая индикация необходимости удаления известкового налета
- Подсветка: 2 лампы
- 1 противень с двойной эмалью для выпекания
- 1 решетка для жарки

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Электронное регулирование и индикация температуры
- Быстрый нагрев



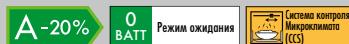
Combair XSLP/XSL

FutureLine design

BC-XSLPZ/60	чёрное стекло + пиролиз	3995 Евро
BC-XSLPZ/60-c	сталь + пиролиз	4245 Евро
BC-XSLZ/60	чёрное стекло	3485 Евро
BC-XSLZ/60-c	сталь	3585 Евро

Размеры прибора

454 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла (XSLP)
- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла (XSL)
- Дизайнерская ручка
- 11 режимов
- 69 автоматически выполняемых программ
- Объем рабочей камеры 50 литров
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- Климатический сенсор
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Режим поддержания температуры готового блюда
- Программа подогрева посуды
- Система пиролитической самоочистки (XSLP)

Электронное управление

- Программируемое время включения/отключения
- Быстрый нагрев
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Электронное регулирование и индикация температуры



Combair XSEP/XSE

FutureLine design

BC-XSEPZ/60	чёрное стекло + пиролиз	3127 Евро
BC-XSEPZ/60-c	сталь + пиролиз	3217 Евро
BC-XSEZ/60	чёрное стекло	2697 Евро
BC-XSEZ/60-c	сталь	2797 Евро

Размеры прибора

454 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла (XSEP)
- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла (XSE)
- Дизайнерская ручка

- 8 режимов
- Объем рабочей камеры 50 литров
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Система пиролитической самоочистки (XSEP)

Электронное управление

- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Быстрый нагрев
- Электронное регулирование и индикация температуры

Духовые шкафы



Combair HSE

FutureLine design

BC-HSEZ/60-c	сталь	2995 Евро
BC-HSEZ/60	черное стекло	2905 Евро

Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- 9 режимов
- Объем рабочей камеры 39 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean
- 1 противень для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Установка и индикация температуры сердцевины
- Быстрый нагрев
- Электронное регулирование и индикация температуры

**Hotair HSE****FutureLine design**

BH-HSEZ/60-c	сталь	2395 Евро
BH-HSEZ/60	черное стекло	2295 Евро

Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- 4 режима
- Объем рабочей камеры 39 литров
- Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean
- 1 противень для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости

Hotair SL**FutureLine-Design**

BH-SLZ/60-c	сталь	2122 Евро
BH-SLZ/60	черное стекло	2025 Евро

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.**Электронное управление**

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемая температура
- Электронное регулирование и индикация температуры
- Индикация остаточного тепла

Наличие прибора уточнять у дилера.



Инверторная технология

микроволновых печей компании V-ZUG

– это гарантия бережного отношения к
блюдам

Наша эксклюзивная инверторная технология непрерывно обеспечивает достаточную мощность, благодаря чему микроволновая печь V-ZUG экономит энергию и время, обеспечивая оптимальный режим для бережного приготовления блюд.

Режим CombiCrunch для приготовления подрумяненной выпечки

Данный режим сочетает использование микроволн и гриля. Благодаря режиму CombiCrunch верхняя часть пиццы или пирога приобретает приятный золотисто-коричневый цвет, а основа становится хрустящей. Вместе с режимом «Конвекция» V-ZUG предлагает эксклюзивный «все в одном» прибор для приготовления и выпекания.



Система Power&Favourite –
вызов Вашей любимой программы
одним нажатием клавиши

Система автоматического
программирования AutomaticPlus

Вы можете сохранить в памяти Вашу любимую программу, которой пользуетесь ежедневно – например, программу разогревания чашки молока к завтраку, – и производить ее запуск одним нажатием. Такая функция обеспечит Вам еще большее удобство.

Наилучшие результаты гарантируются с первого же раза. 31 автоматически выполняемая программа у Вас под рукой для бережного размораживания при помощи PerfectDefrost, разогревания, жарения, выпекания, приготовления, растапливания и оттаивания. Эта система доведена до совершенства в микроволновой печи Miwell-Combi XSL. Умные сенсоры позволяют автоматически определять продолжительность приготовления конкретных блюд, нет необходимости програмировать режим работы, вес или продолжительность приготовления.

Микроволновые печи – сравнительные характеристики

	Miwell-Combi XSL	Miwell-Combi SL	Miwell SL
Страница каталога	56	57	57

Характеристики

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

Эксклюзивные особенности от V-ZUG

Инверторная технология	✓	✓	✓
Количество ступеней мощности микроволн	18	18	18
Программируемое время включения	✓	✓	✓
Программируемое время отключения	✓	✓	✓

Использование

Микроволны	✓	✓	✓
Гриль	✓	✓	✓
Режим CombiCrunch	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	
Гриль и конвекция	✓		
Быстрый нагрев	✓		
Система Power&Favourite	✓	✓	✓
Режим бережного размораживания PerfectDefrost	✓	✓	✓
Система AutomaticPlus	✓	✓	
Система AutomaticPlus с сенсором	✓		

Управление/Уход

Полностью электронное управление	✓	✓	✓
Электронный таймер	✓	✓	✓
Гладкая поверхность рабочей камеры без выступов	✓	✓	✓



Miwell-Combi XSL

FutureLine design

MWC-XSL/60-c сталь 3415 Евро
MWC-XSL/60 черное стекло 3275 Евро

Размеры прибора

454 × 596 × 567 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



- Зеркальная дверца из стекла

- Дизайнерская ручка

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 40 л

- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50–900 Ватт)

- 3D input

- Конвекция

- Быстрый нагрев

- Гриль 1600 Ватт

- Вращающаяся тарелка Ø 40 см

- 1 противень для выпекания

- 2 решетки для жарки

- 1 противень для режима CombiCrunch с ручкой

- 2 крышки

Электронное управление

- Часы и таймер

- Программируемое время включения/отключения

- Рекомендуемые параметры

- Акустический сигнал после завершения приготовления

- Возможность отдельного включения подсветки

- Защита от перегрева

- Безопасность детей

**Miwell-Combi SL****FutureLine design**

MWC-SL/60-c	сталь	3057 Евро
MWC-SL/60	черное стекло	2945 Евро

Размеры прибора

378 × 596 × 516 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из стекла
- Дизайнерская ручка

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 31 л
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-1000 Ватт)
- 3D input
- Конвекция
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Вращающаяся тарелка Ø 5 см
- 1 противень для выпекания
- 2 решетки для жарки
- 1 противень для режима CombiCrunch с ручкой
- 2 крышки

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемые параметры
- Акустический сигнал после завершения приготовления
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева
- Безопасность детей

**Miwell SL****FutureLine design**

MW-SL/60-c	сталь	2267 Евро
MW-SL/60	черное стекло	2185 Евро

Размеры прибора

378 × 596 × 470 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

- Зеркальная дверца из стекла
- Дизайнерская ручка

- Поверхность рабочей камеры из высококачественной стали, объем 31 л
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (50-1000 Ватт)
- 3D input
- Конвекция
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Вращающаяся тарелка Ø 5 см
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для режима CombiCrunch с ручкой
- 2 крышки

Электронное управление

- Часы и таймер
- Программируемое время включения/отключения
- Рекомендуемые параметры
- Акустический сигнал после завершения приготовления
- Возможность отдельного включения подсветки
- Защита от перегрева
- Безопасность детей



Страсть к кофе

Свежеприготовленная чашечка кофе приносит особое наслаждение в атмосфере тишины и уюта. Кофемашина компании V-ZUG превратит Вас в настоящего бариста. Полностью автоматическая кофемашина обеспечивает безупречное приготовление любого типа кофе в полном соответствии с Вашими личными предпочтениями.



Станьте бариста простым нажатием

КНОПКИ

Интегрированный автоматический вспениватель молока позволяет добиваться образования превосходной пенки для капучино, латте маккиато, *café au lait* или просто теплого молока. Пять запрограммированных уровней крепости кофе от мягкого до очень крепкого позволяют кофемашине приготовить кофе на Ваш вкус.



Молотый кофе или в зернах?

Простота управления и очистки

Умная система с двумя контейнерами всегда предоставляет возможность выбора между молотым кофе и кофейными зернами.

Кофе, каким Вы его любите. Приготовление происходит само собой, в то время как система текстовой индикации постоянно информирует Вас о текущем процессе и дает полезные указания, например: "Добавить воды" или "Произвести удаление известкового налета". Интегрированный всепениватель молока очищается одним нажатием кнопки, а емкость для молока можно снять и хранить в холодильнике. Ее можно также мыть в посудомоечной машине, не переживая об этом.



Полная интеграция в пространство

кухни

Тишина на кухне

Кофемашина Supremo SL/XSL выполнена в дизайне FutureLine и прекрасно сочетается с духовым или паровым шкафом или микроволновой печью.

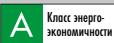
Инновационная интегрированная керамическая кофемолка надежно обеспечивает свежий помол кофе и при этом работает почти бесшумно.

**Supremo XSL****FutureLine design**

CCS-XSL-c	сталь	4165 Евро
CCS-XSL	черное стекло	4105 Евро

Размеры прибора

454 × 596 × 398 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

Класс энерго-экономичности

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте маккиато, café au lait, горячая вода
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (7 ступеней)
- Вместимость:
 - Емкость для подачи чистой воды 1,8 л
 - Контейнер для зерен 200 г
 - Контейнер для кофейной гущи 14 порций

Электронное управление

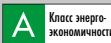
- Программируемая температура заваривания
- Программируемая температура предварительного заваривания
- Программируемое количество молотого кофе
- Программируемая жесткость воды
- Программируемая продолжительность работы, программируемое время отключения
- Интегрированная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета

**Supremo SL****FutureLine design**

CCS-SL-c	сталь	4045 Евро
CCS-SL	черное стекло	3925 Евро

Размеры прибора

378 × 596 × 398 mm (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции

Класс энерго-экономичности

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте маккиато, café au lait, горячая вода
- Автомат для приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте трубочка для розлива кофе (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (7 ступеней)
- Вместимость:
 - Емкость для подачи чистой воды 1,8 л
 - Контейнер для зерен 200 г
 - Контейнер для кофейной гущи 14 порций

Электронное управление

- Программируемая температура заваривания
- Программируемая температура предварительного заваривания
- Программируемое количество молотого кофе
- Программируемая жесткость воды
- Программируемая продолжительность работы, программируемое время отключения
- Интегрированная программа очистки
- Автоматическая программа удаления известкового налета



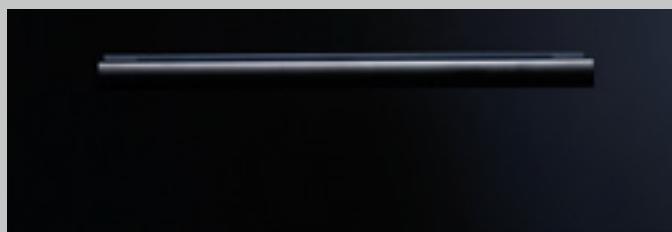
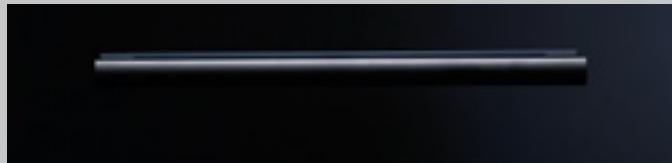
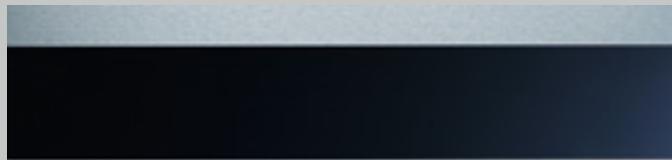
Новые отдельные подогреватели для посуды и выдвижные ящики

Новые подогреватели для посуды и выдвижные ящики прекрасно сочетаются с духовыми и паровыми шкафами, микроволновыми печами и кофемашинами V-ZUG. Это дает Вам более широкие возможности и объем на кухне. Высококачественные выдвижные ящики, вмещающие до 25 кг, отделаны изнутри легкой в очистке нержавеющей сталью и оснащены телескопическими направляющими.

Новые подогреватели для различного использования

Диапазон температуры внутри подогревателей для посуды от 30 до 80°C (температура стеклянной поверхности) позволяет использовать подогреватели для различных целей:

- Высококачественное сохранение продуктов теплыми с индивидуальным контролем температуры,
- Оттаивание замороженных продуктов для последующего приготовления,
- Быстрый, равномерный подогрев посуды.



Выдвижной ящик

FutureLine-Design

SYS 60/76-c	сталь	905 Евро
SYS 60/76	черное стекло	805 Евро
SYS 60/144-c	сталь	1025 Евро
SYS 60/144	черное стекло	927 Евро

Основные характеристики

- Стабильное выдвижение благодаря телескопическим направляющим
- Система открывания push-pull

Исполнение

- SYS 60/76(-c), высота 7,6 см, с системой открывания push-pull
- SYS 60/144(-c), высота 14,4 см, с системой открывания push-pull

Подогреватель для посуды

FutureLine-Design

WS 60/144-c	сталь	1555 Евро
WS 60/144	черное стекло	1375 Евро
WS 60/162-c	сталь	1615 Евро
WS 60/162	черное стекло	1525 Евро
WS 60/220-c	сталь	1775 Евро
WS 60/220	черное стекло	1675 Евро
WS 60/283-c	сталь	1835 Евро
WS 60/283	черное стекло	1745 Евро

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

Исполнение

- WS 60/144(-c), высота 14,4 см, с системой открывания push-pull
Вместимость: 14 тарелок Ø 27 см
- WS 60/162(-c), высота 16,2 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 20 тарелок Ø 27 см
- WS 60/220(-c), высота 22,0 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 30 тарелок Ø 27 см
- WS 60/283(-c), высота 28,3 см, с ручкой и системой SoftClose
Вместимость: 40 тарелок Ø 27 см



Элегант



НОСТЬ

Обладающая элегантным дизайном продукция V-ZUG при этом очень практична. Под словом "дизайн" мы понимаем и функциональность, о чем свидетельствуют, прежде всего, наши инновационные вытяжки и варочные панели. Мы, безусловно, рады представить Вам ведущие приборы в этой области, так как наша компания вносит значительный вклад в защиту окружающей среды и минимизирует энергопотребление.



Ручная работа: Изысканное искусство

на каждом этапе

Новые вытяжки Premira

V-ZUG: творческие, как скульпторы, и скрупулезные, как швейцарские часовщики. Вы можете рассчитывать на превосходное качество и изысканное искусство на каждом этапе создания. Благодаря бескомпромиссной приверженности инновациям и качеству только самые лучшие вытяжки, изготовленные вручную, подбираются для эксклюзивной линейки V-ZUG.

Линейка вытяжек Premira обладает целым рядом преимуществ:

- Встроенная вытяжка для незаметной установки
- Плоские дизайнерские настенные и островные вытяжки (высота фронта 55 мм)
- Легкость установки
- Небольшая общая высота прибора
- Эффективная светодиодная подсветка
- Эффективные бесщёточные электродвигатели постоянного тока
- Низкий уровень шума в процессе работы
- Ведущие рециркуляционные системы
- Угольный фильтр с жизненным циклом до 5 лет



Технология аспирации по периметру:
самый эффективный способ
удаления испарений и запахов

Предоставьте очистку посудомоечной
машине

Между стеклянным экраном и высококачественным матовым корпусом вытяжки имеется узкая щель, сквозь которую мгновенно устраняются все запахи. Вытяжные каналы расположены по периметру, этим обеспечивается эффективность работы вытяжки и гарантируется максимальная площадь аспирации над варочной панелью.

Все жироулавливающие фильтры можно мыть в посудомоечной машине Adora. Это очень практично, поскольку только тщательно очищенные фильтры могут работать эффективно.

Вытяжки – сравнительные характеристики

	Островные вытяжки		
	DI Mistral 10 DI Mistral 12	DI SE 10 DI SE 12	DI Premira 10 DI Premira 13
Страница каталога	70	70	71
Характеристики			
Сталь		✓	✓
Сталь/стекло	✓		
Стекло			✓
Стеклянный выдвижной экран			
Ширина 140 см			
Ширина 130 см			✓
Ширина 120 см	✓	✓	
Ширина 110 см			
Ширина 100 см	✓	✓	✓
Ширина 90 см			
Ширина 80 см			
Ширина 60 см			
Отвод воздуха	✓	✓	✓
Рециркуляция с обычным угольным фильтром		✓	
Рециркуляция с долговечным угольным фильтром	✓	✓	
Рециркуляция с использованием 5 кг активированного угля			✓
Рециркуляция с использованием 2,5 кг активированного угля			✓
Использование			
Аспирация по периметру	✓		
Светодиодная подсветка			✓
Галогенная подсветка	✓	✓	
Количество жироулавливающих фильтров	1	3	3/4
Автоматика остаточного хода	✓	✓	✓
Интенсивная ступень мощности	✓	✓	✓
Индикация загрязненности жироулавливающего фильтра	✓	✓	✓
Регулируемое освещение	✓		
Подключение к свежему воздуху/клапан отводимого воздуха	✓	✓	
Подключение к оконному контактному выключателю	✓		
Управление/Уход			
Количество ступеней мощности	4	4	4
Индикация ступеней мощности	✓	✓	✓

Настенные вытяжки			
DW Mistral 9 DW Mistral 12	DW SE 9 DW SE 12	DW Premira 9 DW Premira 12	DW Levante
72	73	74	74

Встраиваемые вытяжки		
DH L8 DH L11	DF SLG6 DF SLG9	DF Premira 6 DF Premira 9 DF Premira 12
75	76	76

	✓	✓	
✓		✓	✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
		✓	
			✓

✓	✓	
		✓
	✓	✓
		✓
✓		
	✓	✓
✓		
	✓	✓
	✓	
	✓	
		✓
		✓

✓			
		✓	
✓	✓		✓
1	3/4	3/4	1
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓			
	✓		
✓			

✓		✓
	✓	
1	1	
	✓	✓
	✓	✓

4	4	4	4
✓	✓	✓	✓

	4	4
	✓	✓

Вытяжки



DI Mistral 10 / DI Mistral 12

FutureLine design

Островные вытяжки

Mistral DI M10: 100 см

сталь и стекло

4745 Евро

Mistral DI M12: 120 см

сталь и стекло

5445 Евро



DI SE 10 / DI SE 12

FutureLine design

Островные вытяжки

DI SE 10: 100 см

сталь

2495 Евро

DI SE 12: 120 см

сталь

2845 Евро

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г)
DI M10: 68 × 1000 × 700 мм
DI M12: 68 × 1200 × 700 мм
- Высота с учетом телескопического короба
Отвод воздуха: 550–1250 мм, Рекиркуляция: 600–1250 мм

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г)
DI SE10: 60 × 1000 × 600 мм
DI SE12: 60 × 1200 × 600 мм
- Высота с учетом телескопического короба
Отвод воздуха: 550–1265 мм, Рекиркуляция: 650–1340 мм

Режимы работы и функции



Производительность/эффективность

- Производительность 825 м³/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- 1 металлический жироулавливающий фильтр
- Высокая эффективность благодаря технологии аспирации по периметру

Режимы работы и функции



Производительность/эффективность

- Производительность 550 м³/ч
- Максимальный уровень шума 62 дБ
- 3 металлических жироулавливающих фильтра

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Регулируемое галогенное освещение
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Опциональное подключение (например, к общей вентиляции/клапану отводимого воздуха)
- Подключение к оконному контактному выключателю
- Функция чистого воздуха

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Опциональное подключение (например, к общей вентиляции/клапану отводимого воздуха)
- Функция чистого воздуха

**DI Premira 10 / DI Premira 13****FutureLine design**

Островные вытяжки

Premira DI PQ10: 100 см	сталь и стекло	4085 Евро
Premira DI PQ13: 130 см	сталь и стекло	4785 Евро

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г)
 - DI PQ10: 55 × 1000 × 700 мм
 - DI PQ13: 55 × 1300 × 700 мм
- Высота с учетом телескопического короба
 - Отвод воздуха: 460–1305 мм, Рециркуляция: 565–1410 мм
 - Рециркуляция: 565–645 мм с 2.5 кг фильтром, 650–1410 мм с 5 кг фильтром

Режимы работы и функции**Производительность/эффективность**

- Производительность 700 м³/ч
- Максимальный уровень шума 55 дБ
- 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

Вытяжки



DW Mistral 9 / DW Mistral 12

FutureLine design

Настенные вытяжки

Mistral DW M9: 90 см	сталь и стекло	3995 Евро
Mistral DW M12: 120 см	сталь и стекло	4595 Евро

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г):
DW M9: 67 × 900 × 550 мм
DW M12: 67 × 1200 × 550 мм
- Высота с учетом телескопического короба
Отвод воздуха: 500–1150 мм, Рекиркуляция: 600–1150 мм

Режимы работы и функции



Производительность/эффективность

- Производительность 825 м³/ч
- Максимальный уровень шума 53 дБ
- 1 металлический жироулавливающий фильтр
- Высокая эффективность благодаря технологии аспирации по периметру

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Регулируемое галогенное освещение
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Опциональное подключение (например, к структурной вентиляции/клапану отводимого воздуха)
- Подключение к оконному контактному выключателю
- Функция чистого воздуха

**DW SE 9 / DW SE 12****FutureLine design**

Настенные вытяжки

DW SE 9: 90 см	сталь	1795 Евро
DW SE 12: 120 см	сталь	1995 Евро

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г):
 - DW SE9: 60 × 899 × 477 мм
 - DW SE12: 60 × 1198 × 477 мм
- Высота с учетом телескопического короба
 - Отвод воздуха: 615–1125 мм, Рекиркуляция: 700–1145 мм

Режимы работы и функции**Производительность/эффективность**

- Производительность 550 м³/ч
- Максимальный уровень шума 62 дБ
- 2, 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтра

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Опциональное подключение (например, к структурной вентиляции/клапану отводимого воздуха)

Вытяжки



DW Premira 9 / DW Premira 12

NEW

FutureLine design

Настенные вытяжки

Premira DW PQ9: 90 см	сталь и стекло	2897 Евро
Premira DW PQ12: 120 см	сталь и стекло	3545 Евро

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г):
DW PQ9: 55 × 898 × 550 мм
DW PQ12: 55 × 1198 × 550 мм
- Высота с учетом телескопического короба
Отвод воздуха: 460–1305 мм, Рециркуляция: 565–1425 мм
Рециркуляция: 565–650 мм с 2.5 кг фильтром, 650–1425 мм с 5 кг фильтром

Режимы работы и функции



Тканый фильтр
не нуждается
в техническом
обслуживании
в течение 5 лет

Производительность/эффективность

- Производительность 700 м³/ч
- Максимальный уровень шума 55 дБ
- 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязнённости фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине



DW Levante

FutureLine design

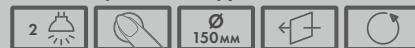
Настенная вытяжка

Levante DW L9: 90 см	стекло	4955 Евро
----------------------	--------	-----------

Размеры прибора

- Без телескопического короба (Высота панели × Ш × Г):
713 × 900 × 407 мм
- Высота с учетом телескопического короба
Отвод воздуха: 1280–1790 мм, Рециркуляция: 1365–1810 мм

Режимы работы и функции



Производительность/эффективность

- Производительность 690 м³/ч
- Максимальный уровень шума 58 дБ
- 1 металлический жироулавливающий фильтр

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязнённости фильтра
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

**DW Vertica V9****FutureLine-Design**

Настенная вытяжка

Vertica DW V9-c: 90 см сталь и стекло

6159 Евро

Основные характеристики

- 4 ступени мощности
- Производительность 950 м³/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.**DH L8 / DH L11****FutureLine design**

Встраиваемые в предмет мебели над варочной панелью вытяжки

DH L8: 81 см	сталь и стекло	2985 Евро
DH L11: 110 см	сталь и стекло	3947 Евро

Размеры прибора

- (Высота панели × Ш × Г)
- DH L8: 800 × 300 мм
- DH L11: 1100 × 300 мм

Режимы работы и функции**Производительность/эффективность**

- Производительность 560 м³/ч
- Максимальный уровень шума 57 дБ
- 1 металлический жироулавливающий фильтр
- Экономичная светодиодная подсветка

Управление/техническое обслуживание

- Панель управления на корпусе
- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация загрязненности фильтра

Особенности модели

- Высокая эффективность благодаря откидному стеклянному экрану

Вытяжки



DF SLG 6 / DF SLG 9

FutureLine design

Встраиваемые вытяжки с выдвижным экраном и ручкой из алюминия

DF SLG6: 60 см	сталь	1545 Евро
DF SLG9: 90 см	сталь	1765 Евро

Размеры прибора

- (Высота панели × Ш × Г)

DF SLG 6: 25 × 598 × 315–355 мм

DF SLG 9: 25 × 899 × 315–355 мм

Режимы работы и функции



Производительность/эффективность

- Производительность 650 м³/ч
- Максимальный уровень шума 61 дБ
- 1 металлический жироулавливающий фильтр

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Быстрый старт
- Легкость в очистке и управлении
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Профиль соединения для полки глубиной 320–350 мм
- Профиль соединения для полки глубиной 280–315 мм (дополнительно)
- Переходник (Ø 150–125 мм) входит в комплект поставки



DF Premira 6 / DF Premira 9 / DF Premira 12

NEW

FutureLine design

Встраиваемые вытяжки

Premira DF PQ6: 60 см	стеклянный выдвижной экран	2345 Евро
Premira DF PQ9: 90 см	стеклянный выдвижной экран	2595 Евро
Premira DF PQ12: 120 см	стеклянный выдвижной экран	2995 Евро

Размеры прибора

- (Высота панели × Ш × Г)

DF PQ6: 55 × 598 × 320 мм

DF PQ9: 55 × 898 × 320 мм

DF PQ12: 55 × 1198 × 320 мм

Режимы работы и функции



Производительность/эффективность

- Производительность 680 м³/ч
- Максимальный уровень шума 55 дБ
- 2, 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка

Управление/техническое обслуживание

- 4 ступени мощности, включая интенсивную ступень
- Индикация мощности
- Индикация загрязненности фильтра
- Автоматика остаточного хода
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Быстрый старт

Особенности модели

- Передний выдвижной экран скрыт внутри предмета мебели над варочной панелью





Мировая новинка – Комфортное Приготовление

Модель варочной панели GK46TAKS оснащена автоматическими функциями. Часто используемые рецепты, например, рис или паста, можно приготовить простым нажатием кнопки с минимальным присмотром, что значительно упрощает процесс приготовления пищи.

	Mировая новинка Контроль приготовления риса	Mировая новинка Контроль приготовления	Mировая новинка Контроль температуры
Преимущества	Варочная панель остановит процесс приготовления пищи автоматически, когда рис готов к подаче на стол. Раздастся звуковой сигнал, когда программа будет завершена. Не происходит перелива жидкости или пригорания. Нет необходимости следить за процессом приготовления. Гарантируенный результат для различных типов риса.	Раздастся звуковой сигнал, когда можно будет добавить продукты. Упрощает приготовление часто используемых продуктов, например, пасты, овощей, вареного картофеля, сосисок или яиц. Когда будет достигнута точка кипения, варочная панель автоматически переключится на более низкий уровень мощности для экономии электроэнергии.	Постоянная температура обеспечивает неизменно постоянные результаты приготовления при приготовлении блюд одинакового размера (например, омлета, мяса). Функция «Контроль температуры» также способствует уменьшению использования соусов и сиропов. Постоянные результаты приготовления могут быть достигнуты с менее частым регулированием температуры.
	Инструкции для приготовления различных типов риса хранятся в памяти прибора постоянно.	Варочная панель определяет, когда вода в посуде достигает температуры кипения, и автоматически переключается на более низкий уровень мощности.	Варочная панель контролирует температуру дна посуды и поддерживает ее постоянной.
Работа	Поместите накрытую крышкой кастрюлю с рисом, водой и специями на варочную зону и выберите функцию «Контроль приготовления риса».	Поместите накрытую крышкой кастрюлю с холодной водой на варочную зону, не добавляя соли и специй, и выберите функцию «Контроль приготовления» и уровень мощности для продолжения приготовления.	Поместите посуду с продуктами для приготовления на варочную зону и установите желаемый уровень температуры. Затем выберите функцию «Контроль температуры».



Разнообразное расположение посуды – благодаря MaxiFlex

Благодаря современным индукционным технологиям на любой варочной зоне можно готовить, как в большой кастрюле для спагетти, так и в небольшой посуде с диаметром дна всего 10 см. Встроенные сенсоры определяют диаметр дна посуды и регулируют соответствующим образом работу варочной зоны. Использование индукционной технологии означает, что продукты будут приготовлены за рекордно короткое время с минимальным расходом электроэнергии. Равномерное использование электроэнергии и точная направленность тепла способствуют превосходному приготовлению.

Не имеет значения, готовите Вы с использованием одной кастрюли или сковороды или сразу нескольких, кое-что остается неизменным: посуда никогда не мешает друг другу! Посуда, расположенная позади друг друга таким образом, что Вы не можете уследить за процессом приготовления, - уже в прошлом с приходом панорамных варочных панелей! Разумное расположение варочных зон обеспечивает легкий доступ к посуде в любое время, даже когда Вы готовите несколько блюд одновременно.



Индукционные варочные панели с инновационным сенсорным управлением

Получите еще больше удовольствия от приготовления пищи! Благодаря инновационной системе управления "Slider" для изменения ступеней нагрева достаточно провести пальцем вправо или влево. Ступенчатая регулировка мощности также обеспечивает управление каждой зоной по отдельности. Клавиша паузы позволяет делать кратковременные перерывы (до 10 минут), а система PowerPlus еще больше увеличивает скорость нагрева. Такой минималистический дизайн прекрасно вписывается в современную кухню.

При использовании индукционной технологии нагрев происходит на дне посуды, стекло вокруг варочной зоны всегда остается холодным, поэтому к нему ничего не пригорает. Для быстрой и легкой очистки достаточно влажной тряпкой просто протереть поверхность.



Блюда южноазиатской кухни все
больше пользуются популярностью,
порадуйте своих гостей здоровым
питанием

Вы хотите приготовить тушеные блюда, жаркое или готовить во фритюре? В Вашем распоряжении на любой случай имеется все необходимое, чтобы удивить гостей: быстрое поджаривание и варка, мгновенная реакция на регулирование мощности, сохранение в пище витаминов, минеральных и питательных веществ. В случае попадания брызг на поверхность панели, просто протрите ее, к стеклокерамической поверхности ничего не пригорает.

Жарение на индукционной варочной
панели Teppan Yaki

Варочная панель Teppan Yaki также может использовать индукционную технологию. Температура регулируется от 70°C до 240°C и прекрасно подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей с использованием минимального количества масла. Другие преимущества:

- Приготовление с минимальным количеством жира
- Автоматические функции идеально подходят для мяса, рыбы и овощей
- Прекрасное сохранение вкусовых качеств
- Питательные вещества, например, протеин, оптимально сохраняются
- Идеально подходит для диетического и цельного питания
- Без перегрева
- Легкая очистка
- Экономия электроэнергии благодаря индукционной технологии
- Включает крышку и две лопатки

Варочные панели – сравнительные характеристики

	Индукционные варочные панели												Электрические варочные панели			
	GK56TIMS	GK46TIMS	GK46TAKS	GK46TIPS	GK46TBBS	GK36TIPS	GK36TIS	GK26TIMS	GK26TIMS.2F	GK16TIWS.1F (wok)	GK26TYS.1F (Teppan Yaki)	GK16TYS.1F (Teppan Yaki)	GK21TI	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TEBS.1
Страница каталога	82	82	83	83	84	86	86	87	87	88	88	89	91	89	90	90
Характеристики																
Стальная рамка	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓
Без рамки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Facette	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓
Ширина (стальная рамка)	см	91	58	77	91	77	77	58	29	38	38	55	38	91	77	58
Использование																
Количество зон приготовления	5	4	4	4	4	3	3	2	2	1	2	2	2	4	4	4
Количество зон приготовления с системой PowerPlus	5	4	4	4	4	3	3	2	2	1						
Количество двухконтурных зон приготовления						1								1	1	1
Зона приготовления для утятниц					✓									1	1	1
Управление/Уход																
Управление "Slider"	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защитное отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция паузы	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматика закипания	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Контроль приготовления риса			✓													
Контроль приготовления			✓													
Контроль температуры			✓													
Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Большое пространство зон приготовления	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓
Режим поддержания температуры готового блюда	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Быстрый разогрев	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Внешняя панель управления													✓			



Варочная панель Teppan Yaki

Прекрасное дополнение для любой кухни

Встраиваемые вровень со столешницей варочные панели упрощают процесс интеграции в дизайн соответствующей столешницы. Они привносят компактность в кухню. Варочные панели со скошенными краями популярны благодаря своему элегантному исполнению. Варочные панели со стальной рамкой впечатляют простотой установки и классическим дизайном.



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

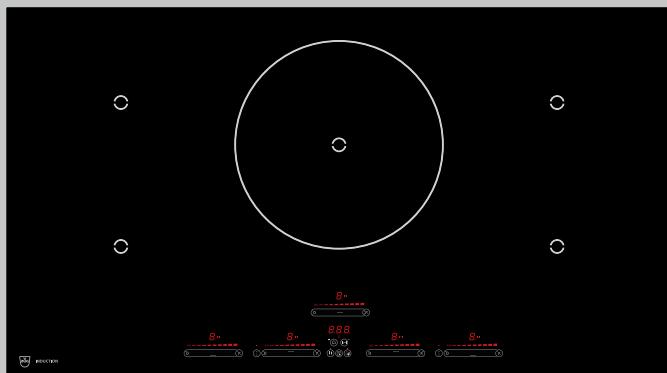


Исполнение со скошенными краями - Facette



Классический дизайн хромированной стальной рамки с закругленными углами

Индукционные варочные панели



GK56TIMS

Размеры прибора

- GK56TIMSC	сталь	3585 Евро
48 × 910 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK56TIMS	Facette	3655 Евро
45,7 × 910 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK56TIMS.1F	без рамки	3495 Евро
50 × 897 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции



BlackDesign

- Панорамная варочная панель, ширина 91 см
- 5 индукционных зон приготовления

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Сенсорная технология распознавания посуды
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Производительность зон приготовления

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

GK46TIMS

Размеры прибора

- GK46TIMSC	сталь	2995 Евро
48 × 584 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIMS	Facette	3125 Евро
45,7 × 584 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIMS.1F	без рамки	2995 Евро
50 × 571 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции



BlackDesign

- Панорамная варочная панель, ширина 58 см
- 4 индукционные зоны приготовления

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Сенсорная технология распознавания посуды
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Производительность зон приготовления

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

**GK46TIAKS****NEW****Размеры прибора**

- GK46TIAKSC	сталь	3595 Евро
48 × 774 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIAKS	Facette	3695 Евро
45,7 × 774 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIAKSF	без рамки	3495 Евро
50 × 761 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции

- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 4 индукционные зоны приготовления

Особенности модели

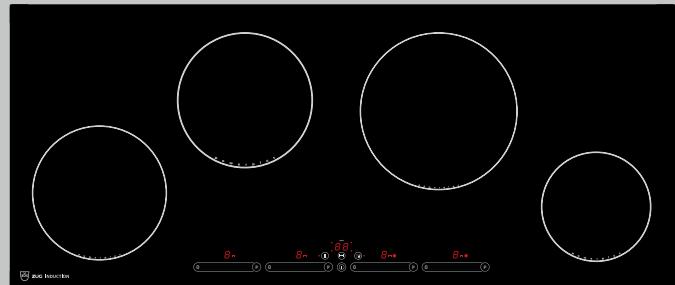
- Мировая новинка – Комфортное Приготовление
- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Производительность зон приготовления

- Дальняя левая: 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Ближняя левая: 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Дальняя правая: 2,3 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Ближняя правая: 1,4 кВт, PowerPlus 2,2 кВт

**GK46TIPS****Размеры прибора**

- GK46TIPSC	сталь	3395 Евро
48 × 910 × 410 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIPS	Facette	3465 Евро
45,7 × 910 × 410 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIPSF	без рамки	3315 Евро
50 × 880 × 380 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции

- Панорамная варочная панель, ширина 91 см
- 4 индукционные зоны приготовления (14,5 см, 2 x 18 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

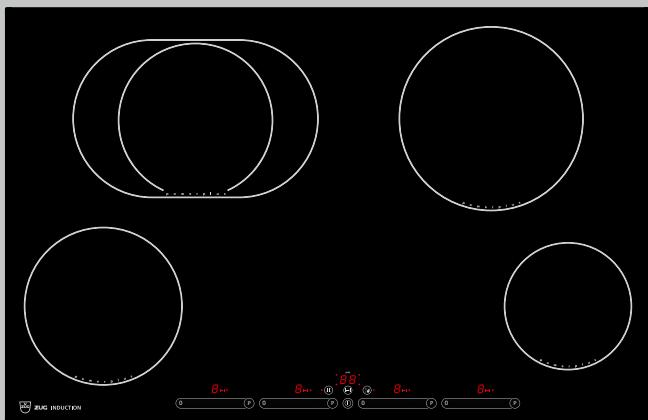
Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

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

Индукционные варочные панели



GK46TIABS

Размеры прибора

- GK46TIABSC	сталь	3335 Евро
48 × 774 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIABS	Facette	3395 Евро
45,7 × 774 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK46TIABS.1F	без рамки	3245 Евро
50 × 761 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции



- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 4 индукционные зоны приготовления (14,5 см, 2 x 18 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Зона приготовления для утятниц

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Производительность зон приготовления

- Дальняя левая: 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Ближняя левая: 1,85 кВт, PowerPlus 3,0 кВт
- Дальняя правая: 2,3 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Ближняя правая: 1,4 кВт, PowerPlus 2,2 кВт

GK46TIASC	сталь	2985 Евро
GK46TIASF	сталь	2905 Евро

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

Наличие прибора уточнять у дилера.

**GK46TIC**

сталь

2995 Евро

GK36TICсталь
Facette
без рамки2595 Евро
2655 Евро
2595 Евро**Основные характеристики**

- Варочная панель, ширина 58 см
- 4 зоны приготовления (14,5 см, 2 x 18 см, 21 см)

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

Особенности модели

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

Наличие прибора уточнять у дилера.**Наличие прибора уточнять у дилера.**

Индукционные варочные панели



GK36TIPS

Размеры прибора

- GK36TIPSC	сталь	3455 Евро
48 × 774 × 444 мм (В × Ш × Г)		
- GK36TIPS	Facette	3495 Евро
45,7 × 774 × 444 мм (В × Ш × Г)		
- GK36TIPSF	без рамки	3355 Евро
50 × 744 × 414 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции



BlackDesign

- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 3 индукционные зоны приготовления (14,5 см, 21 см, 18/26 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

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

**GK36TIS****NEW****Размеры прибора**

- GK36TISC	сталь	2485 Евро
48 × 584 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK36TIS	Facette	2095 Евро
45,7 × 584 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK36TIS.1F	без рамки	2465 Евро
50 × 571 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции

BlackDesign

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

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Ступенчатая регулировка мощности

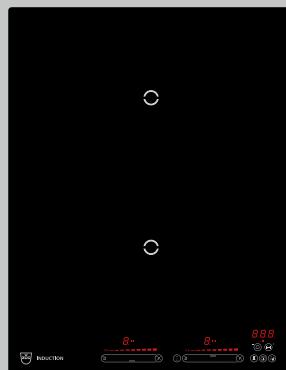
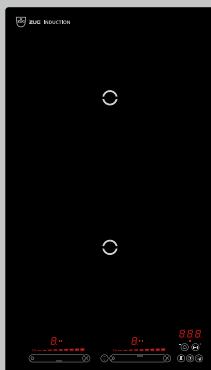
Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

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

Индукционные варочные панели



GK26TIMS

Размеры прибора

- **GK26TIMS** Facette 1622 Евро
45.7 × 289 × 514 мм (В × Ш × Г)
- **GK26TIMS.1F** без рамки 1582 Евро
50 × 281 × 501 мм (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



- Варочная панель, ширина 29 см
- 2 индукционные зоны приготовления

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Производительность зон приготовления

- Дальняя: 2,1 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Ближняя: 2,1 кВт, PowerPlus 3,7 кВт

GK26TIMS.2F

Размеры прибора

- **GK26TIMS.2F** без рамки 1745 Евро
50 × 384 × 501 мм (В × Ш × Г)

Режимы работы и функции



BlackDesign

- По дизайну сочетается с варочной панелью WOK / Teppan Yaki
- Варочная панель, ширина 38 см
- 2 индукционные зоны приготовления

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Производительность зон приготовления

- Дальняя: 2,1 кВт, PowerPlus 3,7 кВт
- Ближняя: 2,1 кВт, PowerPlus 3,7 кВт

**GK26TI**

Facette

1769 Евро

Основные характеристики

- 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

Наличие прибора уточнять у дилера.

Индукционные и электрические варочные панели



GK16TIWS

Размеры прибора

- **GK16TIWS.1F** без рамки 3295 Евро
128.5 × 384 × 501 мм (В × Ш × Г)

GK26TIYS

Размеры прибора

- **GK26TIYS.1F** без рамки 56.1 × 571 × 501 мм (В × Ш × Г)

Евро

Режимы работы и функции



- Варочная панель для приготовления блюд южноазиатской кухни (Wok), ширина 39 см
- 1 индукционная зона приготовления

Режимы работы и функции



- Варочная панель для приготовления блюд японской кухни (Terran Yaki), ширина 55 см
- 2 индукционные зоны приготовления с различной температурой нагрева (спереди/сзади)
- Автоматические функции, идеально подходящие для мяса, рыбы и овощей

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Особенности модели

- 7 ступеней нагрева (от 70 до 240 °C)
- Управление "Slider"

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева
- Легкая очистка

Производительность зон приготовления

- PowerPlus 3,0 кВт

Производительность зон приготовления

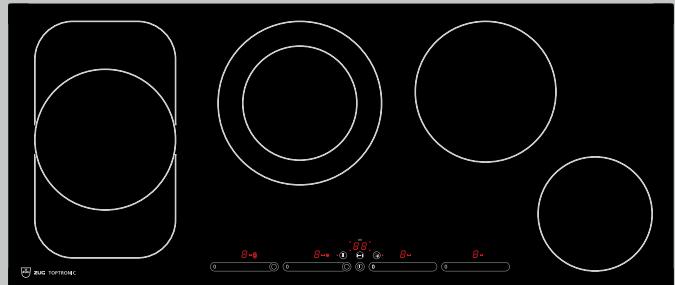
- Дальняя левая: 1,4 кВт
- Ближняя левая: 1,4 кВт
- Дальняя правая: 1,4 кВт
- Ближняя правая: 1,4 кВт

Базовое оснащение

- Профессиональный набор WOK

Базовое оснащение

- 2 лопатки, 1 крышка

**GK16TIYS****Размеры прибора**

- **GK16TIYS.1F** без рамки
56,1 × 384 × 501 мм (В × Ш × Г)

**Режимы работы и функции**

- Варочная панель для приготовления блюд японской кухни (Terrian Yaki), ширина 38 см
- 2 индукционные зоны приготовления с различной температурой нагрева (спереди/сзади)
- Автоматические функции, идеально подходящие для мяса, рыбы и овощей

Особенности модели

- 7 ступеней нагрева (от 70 до 240°C)
- Управление "Slider"

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева
- Легкая очистка

Производительность зон приготовления

- Дальняя левая: 1,4 кВт
- Ближняя левая: 1,4 кВт
- Дальняя правая: 1,4 кВт
- Ближняя правая: 1,4 кВт

Базовое оснащение

2 лопатки, 1 крышка

GK45TEPS**Размеры прибора**

- | | |
|---|-----------|
| - GK45TEPSC сталь
41,5 × 910 × 410 мм (В × Ш × Г) | 2495 Евро |
| - GK45TEPS Facette
39,5 × 910 × 410 мм (В × Ш × Г) | 2577 Евро |
| - GK45TEPSF без рамки
44,5 × 880 × 380 мм (В × Ш × Г) | 2495 Евро |

Режимы работы и функции

- Панорамная варочная панель, ширина 91 см
- 4 электрические зоны приготовления (14 см, 2 × 18/14 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Зона приготовления для утятниц

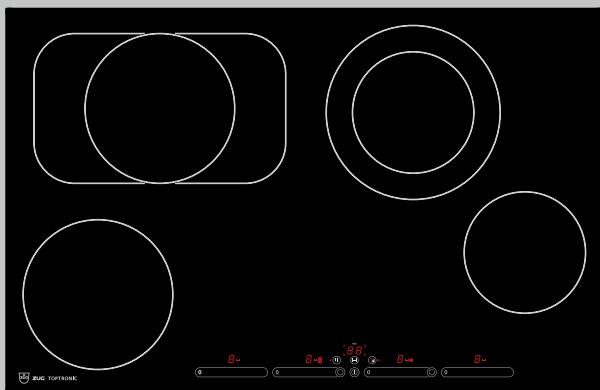
Совершенная технология

- Технология «Toptronic slider»

Производительность зон приготовления

- Первая слева: 2,6 кВт (зона приготовления для утятниц), 1,5 кВт (маленькая зона приготовления)
- Вторая слева: 2,0 кВт (большая зона приготовления), 1,0 кВт (маленькая зона приготовления)
- Третья слева: 1,8 кВт
- Четвертая слева: 1,2 кВт

Электрические варочные панели



GK45TEAS

Размеры прибора

- GK45TEASC	сталь	2495 Евро
41.5 × 774 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK45TEAS	Facette	2645 Евро
39.2 × 774 × 501 мм (В × Ш × Г)		
- GK45TEAS.1F	без рамки	2495 Евро
43.5 × 761 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции



- Панорамная варочная панель, ширина 77 см
- 4 электрические зоны приготовления (14 см, 2 x 18 см, 14/21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Зона приготовления для утятниц

Совершенная технология

- Технология «Toptronic slider»

Производительность зон приготовления

- Дальняя левая: 2,6 кВт (зона приготовления для утятниц), 1,5 кВт (маленькая зона приготовления)
Ближняя левая: 1,8 кВт
- Дальняя правая: 2,0 кВт (большая зона приготовления), 1,0 кВт (маленькая зона приготовления)
Ближняя правая: 1,2 кВт

GK45TEBS

Размеры прибора

- GK45TEBS.1C	сталь	1845 Евро
41.5 × 584 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK45TEBS.1	Facette	1885 Евро
39.2 × 584 × 514 мм (В × Ш × Г)		
- GK45TEBS.2F	без рамки	1845 Евро
43.5 × 571 × 501 мм (В × Ш × Г)		

Режимы работы и функции



- Панорамная варочная панель, ширина 58 см
- 4 электрические зоны приготовления (14 см, 18 см, 18-26 см, 17/21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления

Совершенная технология

- Технология «Toptronic slider»

Производительность зон приготовления

- Дальняя левая: 2,2 кВт (зона приготовления для утятниц), 1,4 кВт (маленькая зона приготовления)
Ближняя левая: 1,2 кВт
- Дальняя правая: 2,4 кВт (большая зона приготовления), 1,0 кВт (маленькая зона приготовления)
Ближняя правая: 1,5 кВт

**GK11TKLG****NEW****Размеры прибора**

Лавовый гриль (электрический)
108 × 302 × 520 мм (В × Ш × Г)

2665 Евро

GK21TI**Размеры прибора**

- GK21TI Facette
(дизайн подходит к газовым варочным панелям)
53 × 302 × 520 мм (В × Ш × Г)

1395 Евро

Режимы работы и функции

- Варочная панель, ширина 30,2 см
- 1 чугунная решетка

Особенности модели

- Стальной контейнер гриля подходит для лавовых камней или воды
- Кран для слива воды
- Переключатели сверху
- Индикатор работы
- Лавовые камни входят в комплект поставки
- Защита от перегрева

Режимы работы и функции

- Варочная панель, ширина 30 см
- 2 индукционные зоны приготовления (14,5 см, 21 см)

Особенности модели

- Автоматика закипания
- Ступенчатая регулировка мощности при помощи переключателей

Совершенная технология

- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности с защитой от перегрева

Газовые варочные панели



GK51TPG

5-конфорочная газовая варочная панель
(HSE-K9F4L30)

3495 Евро

Режимы работы и функции



Основные характеристики

- Розжиг одной рукой
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля 1,5 м, без штекера

Размеры прибора (В × Ш × Г)

- 45 × 912 × 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш × Г)

- 850 × 490 мм

Производительность зон приготовления

- Ближняя по центру: стандартная конфорка 1,9 кВт
- Дальняя по центру: экономичная конфорка 1,1 кВт
- Дальняя правая: мощная конфорка 2,8 кВт
- Ближняя правая: стандартная конфорка 1,9 кВт
- Левая: конфорка Wok 6 кВт

GK41TG

4-конфорочная газовая варочная панель
(HSE-K6F4030)

1995 Евро

Режимы работы и функции



Основные характеристики

- Розжиг одной рукой
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля 1 м, без штекера

Размеры прибора (В × Ш × Г)

- 45 × 602 × 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш × Г)

- 560 × 490 мм

Производительность зон приготовления

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

**GK21TG****2-конфорочная газовая варочная панель**

3545 Евро

GK11TG**Газовая варочная панель Wok**

1625 Евро

Режимы работы и функции**Основные характеристики**

- Розжиг одной рукой
- Защита от утечки газа
- Чугунные решетки
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля 1 м, без штекера

Режимы работы и функции**Основные характеристики**

- Розжиг одной рукой
- Защита от утечки газа
- Чугунная решетка
- Предварительно установленные газовые форсунки (20 мБар)
- TG: природный газ/сжиженный газ
- Длина сетевого кабеля 1 м, без штекера

Размеры прибора (В × Ш × Г)

- 45 × 302 × 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш × Г)

- 270 × 490 мм

Производительность зон приготовления

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

Размеры прибора (В × Ш × Г)

- 45 × 302 × 520 мм

Размеры ниши для встраивания (Ш × Г)

- 270 × 490 мм

Производительность зон приготовления

- Конфорка Wok 6,0 кВт (5,4 кВт)



Скоро



СТЬ

Эксклюзивная разработка SteamFinish делает посудомоечную машину Adora лидером в области мытья посуды и столовых приборов с использованием чистого пара, обеспечивая превосходную чистоту без разводов и сияющий блеск. Более того, скоростная программа Sprint обеспечивает мытье посуды всего за 19 минут (это настоящий рекорд), придавая посуде приятный блеск. Благодаря оптимальным программам мытья и объемным высококачественным коробам Vario, дающим почти безграничные возможности для размещения посуды, Вы с легкостью избавитесь от любого количества грязной посуды.



Мировая новинка SteamFinish: чистый

пар приводит к блестящей чистоте

Новинка: ежедневное мытье посуды

всего за 45 минут

Эксклюзивная разработка SteamFinish делает посудомоечную машину Adora лидером в области мытья посуды и столовых приборов с использованием чистого пара, обеспечивая превосходную чистоту без разводов и сияющий блеск. Эффективность функции SteamFinish была протестирована и подтверждена независимой швейцарской лабораторией «Veritas».

Adora – первая посудомоечная машина, которая может начисто отмыть нормально загрязненную посуду за 45 минут.



QR-код со ссылкой на подробную
информацию о SteamFinish.



Чистота всего за 19 минут –

программа Sprint

Потребление: 7 литров воды и

0,8 кВт/ч электроэнергии

При необходимости, например, во время вечеринки, – скоростная программа Sprint машины Adora SL помогает посуду всего за 19 минут, придав ей абсолютную чистоту и глянцевый блеск. Сокращенная и интенсивная программы также признаны самыми быстрыми программами из предлагаемых сейчас на рынке.

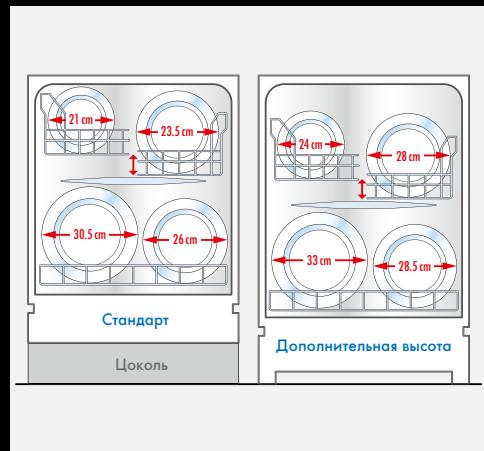
Мытье посуды при помощи посудомоечной машины экономит время, а современные технологии делают этот процесс более эффективным и экологичным, чем мытье посуды вручную. При мытье посуды вручную расходуется около 40 литров воды, а для мытья в посудомоечной машине Adora SL потребуется всего 7 литров воды и 0,8 кВт/ч электроэнергии при использовании автоматической программы.

При подключении посудомоечной машины Adora SL к источнику горячей воды можно активировать специальную функцию, что позволит сократить потребление электроэнергии на 90%.



Система контроля V-ZUG,
состоящая из четырех датчиков

Не имеющая аналогов четырехуровневая система датчиков обеспечивает максимально бережное обращение с посудой, а также ее чистоту и блеск. Система состоит из датчика известкового налета, датчика для регулирования жесткости воды, датчика блеска посуды и датчика загрязнения. Кроме того, имеется гигиеническая программа для посуды, очень восприимчивой к загрязнениям. Благодаря использованию высококачественной техники V-ZUG применение средств 3 в 1 теперь Вам не понадобится.

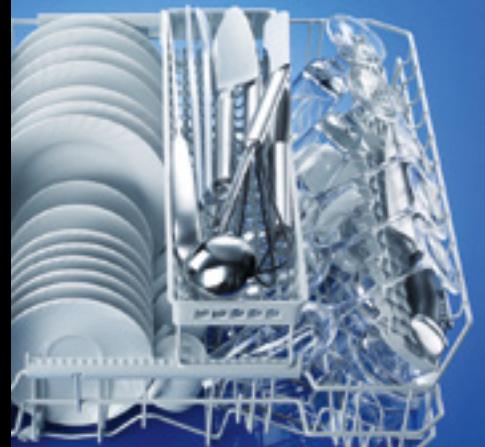


Посудомоечные машины с
увеличенной высотой рабочей
камеры обеспечивают максимальную
вместимость

Этих великанов (размер XL) 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. В посудомоечной машине могут поместиться до 150 предметов: тарелки, столовые приборы, бокалы, что равно не менее 13 стандартным комплектам посуды.



Регулирование по высоте



Vario-секция для столовых приборов

Одним движением верхний короб можно установить в одну из семи различных позиций, даже если он загружен. Таким образом, большие тарелки можно расположить в нижнем коробе, а высокие бокалы в верхнем.

Держатель для бокалов – настоящее произведение искусства. Он создает дополнительное пространство в верхнем коробе для 6 стандартных бокалов. Подвижные держатели обеспечивают безопасное крепление высоких бокалов.

В Vario-секции для столовых приборов найдется место для любого типа массивных столовых приборов, включая половники, деревянные ложки, насадки для миксера, лопатки или ножи для мяса. Одновременно в данной секции можно расположить до 14 предметов.



Удивительно тихо



Эффективность работы и безопасность

в режиме ожидания

Благодаря практически бесшумной системе мытья посуды и многокомпонентной системе шумоизоляции посудомоечная машина V-ZUG убаюкивающе "шепчет".

Расход воды за последние 25 лет уменьшился не менее чем на 82%. Если рассматривать значение в литрах: с 38 до 7! Но может ли прибор быть одновременно эффективным и безопасным? Да, так как посудомоечные машины V-ZUG автоматически переключаются в режим ожидания после окончания программы, хотя они полностью не отключаются от электрической сети, даже в выключенном состоянии. Это означает, что такие системы безопасности, как Aqua-Stop с двойным клапаном защиты от протечек, остаются активными. «Умная» электроника минимизирует потребление электроэнергии посудомоечными машинами Adora SL и Adora S в режиме ожидания до 0 Ватт.

Посудомоечные машины – сравнительные характеристики

	Adora SL	Adora S	Adora N
Страница каталога	106	107	108
Характеристики			
Полностью интегрируемая	✓	✓	✓
Интегрируемая	✓	✓	✓
Дизайнерская модель		✓	
Эксклюзивные особенности от V-ZUG			
19-минутная программа	✓		
Интеллектуальная система контроля (4 датчика)	✓		
Датчик известкового налета	✓	✓	
Программа SteamFinish	✓		
Программа стандартная Экспресс	✓		
Верхний короб с несколькими уровнями регулировки по высоте	✓	✓	✓
Увеличенная высота рабочей камеры (размер XL)	✓	✓	✓
Использование			
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды	13	13	13
Легкое встраивание в колонну	✓	✓	✓
Количество программ	9	8	5
Количество дополнительных программ	2	1	1
Опция 3 в 1	✓	✓	✓
Программа «Гигиена»	✓	✓	
Защита от детей	✓	✓	
Управление/Уход			
Отложенный запуск	✓	✓	✓
Текстовый дисплей (15 языков)	✓		
7-значный индикатор		✓	
Экологичность			
Класс энергозэкономичности	A+++ (model fi: A++)	A++	A+
Класс эффективности сушки	A	A	A
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓	
Комплектация			
Держатель для бокалов	✓	✓	✓
Нижний короб со складывающимися держателями для посуды	✓	✓	
Верхний короб со складывающимися держателями для посуды	✓	✓	
Vario-секция для столовых приборов	✓		
Высота прибора			
Стандартная,	мм	756	756
Увеличенная (размер XL),	мм	845-930	845-930

Посудомоечные машины



Полностью интегрируемая

Adora SL

Полностью интегрируемая

GS 60SLZ-Vi	стандартная высота	3635 Евро
GS 60SLZ-GVi	увеличенная высота (размер XL)	3635 Евро



Дизайнерская модель

Adora SL

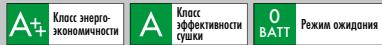
GS 60SLZ-Gdi + W8.3527 черное стекло (размер XL) 5045 Евро

Режимы работы и функции



Расход воды/потребление энергии/уровень шума

7 литров / 0,8 кВт/ч / 41 дБ



Дополнительные характеристики

- Индикация наличия регенерационной соли и ополаскивателя
- Характеристики верхнего короба
 - 3 полки
 - Держатель для бокалов
 - Ряд складных держателей
 - 4 складных держателя для бокалов
 - Регулируемая корзина для столовых приборов
 - Маленькая корзина для столовых приборов
- Характеристики нижнего короба
 - 4 ряда складных держателей
 - Зона MultiFlex
 - Большая корзина для столовых приборов
 - Ручка корзины
- Легкое выдвижение держателей

Системы безопасности

- Защита от протечек

Основные характеристики

- 11 программ мытья посуды
- Верхний короб с дополнительным держателем для бокалов
- Вместимость: 13 стандартных комплектов посуды

Особенности модели

- Программа SteamFinish
- Программа Стандартная Экспресс
- Автоматическая программа
- Индикация работы
- Программа Sprint: 21-24 минуты
- Программа Фондю/раклетт
- 3 активных уровня подачи воды
- Система контроля (4 датчика)
- Высота рабочей камеры 66,5 см (размер XL)
- Активная система сушки
- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды

Управление/безопасность

- Текстовый дисплей
- Опция 3 в 1
- Защита от детей
- Программа отложенного запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Модель поставляется со стеклянным фасадом.

Наличие прибора уточнять у дилера.



Интегрируемая

Adora S**Полностью интегрируемая**

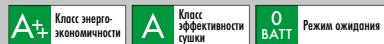
GS 60SZ-Vi	стандартная высота	2845 Евро
GS 60SZ-GVi	увеличенная высота (размер XL)	2925 Евро

Интегрируемая

GS 60SZ-Gi-c	сталь, увеличенная высота (размер XL)	3165 Евро
--------------	---------------------------------------	-----------

Режимы работы и функции**Расход воды/потребление энергии/уровень шума**

7 литров / 0,8 кВт/ч / 42 дБ

**Дополнительные характеристики**

- Индикация наличия регенерационной соли и ополаскивателя
- Характеристики верхнего короба
 - 3 полки
 - Держатель для бокалов
 - Ряд складных держателей
 - 4 складных держателя для бокалов
 - Маленькая корзина для столовых приборов
- Характеристики нижнего короба
 - 4 ряда складных держателей
 - Зона MultiFlex
 - Большая корзина для столовых приборов
 - Ручка корзины
- Легкое выдвижение держателей

Системы безопасности

- Защита от протечек



Интегрируемая

Adora S**Интегрируемая**

GS 60SZ-Gdi-c	черное стекло, ручка сталь	Евро
GS 60SZ-Gdi	черное стекло, ручка черная	Евро

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 запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Наличие прибора уточнять у дилера.

Посудомоечные машины



Дизайнерская модель

Adora N

Полностью интегрируемая

GS 60NZ-Vi	стандартная высота	2125 Евро
GS 60NZ-Gvi	увеличенная высота (размер XL)	2597 Евро

Режимы работы и функции



Расход воды/потребление энергии/уровень шума

10 литров / 1,03 кВт·ч / 43 дБ



Класс энерго-экономичности



Класс эффективности сушки



0 ВАТТ Режим ожидания

Дополнительные характеристики

- Индикация наличия регенерационной соли и ополаскивателя
- Характеристики верхнего короба
 - 3 полки
 - Держатель для бокалов
 - 2 складных держателя для бокалов
- Характеристики нижнего короба
 - Большая корзина для столовых приборов
 - Ручка корзины
- Легкое выдвижение держателей

Системы безопасности

- Защита от протечек

**Adora SL****Интегрируемая**

GS 60SLZ-Gdi-c	черное стекло, ручка сталь	3265 Евро
GS 60SLZ-Gdi	черное стекло, ручка черная	3265 Евро

Основные характеристики

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

Особенности модели

- Программа Фондю/раклетт
- Автоматическая программа
- Программа Экспресс
- 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 запуска до 24 ч
- Система Aqua-Stop с двойным клапаном

Наличие прибора уточнять у дилера.

A dynamic black and white photograph capturing a moment in a polo match. Two players are shown on dark horses, engaged in a fierce competition. The player on the left, wearing a dark jersey with the number 2 and the letters 'Bra' on the chest, is in the foreground, leaning forward with his mallet raised. The player on the right, wearing a dark jersey with the number 3 and the letters 'art' on the chest, is slightly behind him, also leaning forward. A polo ball is suspended in the air between them, having just been struck. The horses are moving at a fast pace, kicking up a significant amount of dust and debris from the ground.

ПРЕС

Холодильники
Шкаф для охлаждения вина



ТИЖ

Компания V-ZUG заботится о сохранении свежести продуктов, которые Вы покупаете для здорового питания. Это значит, что все продукты охлаждаются до нужной температуры. Холодильники V-ZUG экологичны, практичны и превосходно освещены. Увидев новый винный шкаф V-ZUG Winecooler SL, Ваши гости всегда поддержат предложение поднять бокал, будь то бокал игристого розового или белого вина или выдержанного или молодого красного. Для Ваших изысканных вин подобрана идеальная температура хранения. Благодаря наличию двух температурных зон возможности хранения различных типов вин расширяются.



Холодильники V-ZUG относятся к самым высоким классам энергопотребления

Продукты остаются свежими в три раза дольше в отделении с температурой 0°C

Принципы экологичности имеют ключевое значение для компании V-ZUG. Все холодильники отличаются крайне низкими показателями потребления электроэнергии благодаря передовым концепциям изоляции и инновационной электронике. Они относятся к самым высоким классам энергопотребления, безопасны для окружающей среды и экономят Ваши затраты на эксплуатацию.

При температуре чуть выше уровня замерзания жидкости и идеальной влажности охлажденные продукты сохраняют все питательные вещества и витамины, а также аромат и аппетитный внешний вид в три раза дольше, чем просто в холодильной камере. Влажность воздуха для ящиков можно установить по желанию на сухой (для приготовленных мяса, рыбы, птицы и копченостей) или влажный (для овощей, салата, зелени или фруктов). Кроме того, более длительный срок хранения дает Вам больше вкусовых ощущений и качества. Больше не нужно ходить по магазинам за свежими продуктами каждый день.



Отделение для напитков и продуктов,
чувствительных к холоду

Динамическое охлаждение воздуха

Благодаря мягкой температуре от 8 до 12°C нижнее отделение прекрасно подходит для хранения продуктов, чувствительных к холоду (например, картофель и экзотические фрукты). К тому же в этом отделении можно охладить напитки до приятной температуры перед употреблением.

Выдвижное отделение для напитков на направляющих особенно удобно и практично.

Продуманный дизайн обеспечивает равномерное распределение и циркуляцию холодного воздуха внутри охлаждаемого пространства при помощи вентилятора. Это означает, что Вы можете раскладывать продукты так, как Вам удобно, а не из соображений обеспечения подходящей температуры хранения.



Современная светодиодная подсветка
обеспечивает превосходное
освещение даже при полной загрузке

Передовая электроника обеспечивает
удобство и точность

Новая концепция освещения благодаря использованию высококачественных светодиодных ламп, расположенных вдоль боковых стенок, обеспечивает оптимальное распределение света внутри холодильника даже при полной его загрузке. Загляните в новый холодильник V-ZUG, Вы увидите свет!

Сенсорная система TouchControl – новинка для облегчения управления прибором. Температура устанавливается с точностью до градуса, как того требует конкретная ситуация. Функции быстрого замораживания и быстрого охлаждения позволяют заморозить или охладить свежие продукты удивительно быстро и бережно. У приборов с индивидуальным управлением морозильной и холодильной камерами холодильную камеру можно отключить. Это рекомендуется делать при длительном отсутствии и позволяет сэкономить еще больше энергии. Морозильная камера продолжит работать независимо от этого.



Умная система полок – крепление без направляющих



Любимое вино в идеальном интерьере – благодаря 100% интеграции

Полки крепятся при помощи горизонтальных перекладин, которые фиксируются на боковых стенках. Поэтому Вы можете полностью использовать ширину (без направляющих) для создания максимального пространства хранения. Еще одно оригинальное приспособление для удобства хранения: полки, состоящие из двух частей. Вы можете положить переднюю часть полки назад, чтобы образовалось пространство для хранения высоких бутылок. Также при осуществлении чистки Вы оцените простоту – ведь направляющие для полок не будут Вам мешать.

Шкаф для охлаждения вина Winecooler SL отличается гармоничным, эксклюзивным дизайном. Элегантный фронт из черного стекла позволяет прекрасно интегрировать прибор в Ваш кухонный интерьер. Высококачественная изолирующая стеклянная дверца также защищает вино от ультрафиолетового излучения. На здоровье!

Hygiene PLUS



Новая эра в гигиене

Максимальный объем и плавное

безопасное закрывание дверцы

SoftClose

Инновационный тип пластика, содержащий включения на основе ионов серебра, обеспечивает большую гигиеничность холодильника. Он в значительной степени уменьшает рост и распространение вредных микроорганизмов на поверхности внутренних панелей, а также на дверцах холодильника.

Революционная концепция прибора впечатляет внутренним объемом. Пространство внутри ниши используется по максимуму. Новаторская изоляция подразумевает высокие показатели теплоизоляции даже при тонких стенах. По сравнению со стандартным прибором с аналогичной высотой ниши Вы выигрываете гораздо большее пространство.

Инновационный механизм закрывания дверцы SoftClose придает еще больше удобства. Независимо от того как сильно Вы толкнете дверцу, ее движение замедлится, и она закроется плавно и тихо.

Холодильники – сравнительные характеристики

	Cooltronic	Prestige	Winecooler
Страница каталога	118	118	119

Характеристики

Высота, см	177.8	177.8	87.3
1 дверца			✓
2 дверцы	✓	✓	
Полностью интегрируемый	✓	✓	
Черное стекло			✓
Общий полезный объем, л	262	295	149
Объем морозильной камеры, л	48	63	
Класс энергопотребления	A++	A++	A

Эксклюзивные особенности от V-ZUG

Отделение с температурой 0°C	✓		
Отделение с температурой от 8 до 12°C			

Использование

Светодиодная подсветка	✓	✓	✓
Крепление полок без направляющих	✓	✓	
Регулируемые или короткие полки	✓	✓	

Управление/Уход

Цифровой дисплей TouchControl	✓	✓	✓
Индивидуальная регулировка температуры камер	✓	✓	✓
Быстрое охлаждение и/или быстрое замораживание	✓	✓	✓
Механизм закрывания дверцы SoftClose	✓	✓	✓
Антибактериальное покрытие HygienePlus	✓	✓	✓

Холодильники



Cooltronic

FutureLine design

- Полностью интегрируемый

KCi-r

правая навеска дверцы

3695 Евро



Prestige

FutureLine design

- Полностью интегрируемый

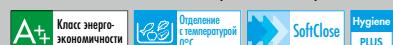
KPri-r

правая навеска дверцы

3045 Евро

Размеры прибора

1778 × 560 × 550 мм (В × Ш × Г)



- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,24 кВт/ч/сутки
- Общий полезный объем: 262 л
- Объем холодильной камеры: 214 л, из которых отделение с температурой 0°C: 39 л
- Объем морозильной камеры: 48 л
- Индивидуальная регулировка температуры камер с помощью цифрового дисплея

Характеристики холодильной камеры

- 5 ламп светодиодной подсветки
- 4 стеклянные полки, из них 2 регулируются по высоте и 1 короткая полка
- 1 большой контейнер для фруктов и овощей
- 4 полки большого объема на двери
- Подставка для яиц, 2 x 12 шт.

Характеристики отделения с температурой 0°C

- 2 выдвижных ящика с регулируемым уровнем влажности

Характеристики морозильной камеры

- 1 лампа светодиодной подсветки
- 2 выдвижных ящика
- 1 выдвижной лоток для кубиков льда и 2 хладоэлемента

Размеры прибора

1778 × 560 × 550 мм (В × Ш × Г)



- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,21 кВт/ч/сутки
- Общий полезный объем: 303 л
- Объем холодильной камеры: 232 л
- Объем морозильной камеры: 71 л
- Индивидуальная регулировка температуры камер с помощью цифрового дисплея

Характеристики холодильной камеры

- 4 лампы светодиодной подсветки
- 5 стеклянных полок, из них 3 регулируются по высоте и 1 короткая полка
- 1 большой контейнер для фруктов и овощей
- 5 полок большого объема на двери
- Подставка для яиц, 2 x 12 шт.

Характеристики морозильной камеры

- 3 выдвижных ящика
- 1 выдвижной лоток для кубиков льда



Winecooler SL

FutureLine design

WEK7 li	черное стекло, ручка черная (левая навеска дверцы)	5545 Евро
WEK7 re	черное стекло, ручка черная (правая навеска дверцы)	5545 Евро

Размеры прибора

873 × 560 × 550 мм (В × Ш × Г)



- Энергопотребление при установленной внутри прибора температуре 12°C: 0,27 кВт/ч/сутки
- Общий полезный объем: 149 л

Характеристики прибора

- 2 независимо регулируемые температурные зоны
- Регулировка температуры для каждой зоны от +5 до +18°C
- 2 цифровых дисплея для 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
- 4 лампы светодиодной подсветки
- Возможность постоянного освещения
- Вместимость: не менее 36 бутылок по 0,75 л



Эффектив



НОСТЬ

Компания V-ZUG благодаря разнообразным эффективным решениям является неоспоримым лидером в области работы с водой. Самая экологичная стиральная машина всех времен носит название Adora SLQ WP. Благодаря инновационной технологии Heat Pump лидер в своем роде – Adora SLQ WP – устанавливает совершенно новые стандарты в энергопотреблении, внося важный вклад в защиту окружающей среды от стирки к стирке.

Обзор символьных обозначений

Стиральные машины

	Загрузка		Программа против клещей		Регулирование температуры / энергосбережение
	Белое/цветное 20-95°C		Эко-программа		МАКС 1600
	Sprint 40/60°C		Степень загрязнения/программа против клещей		AquaPlus
	Шерсть 30°C		Дополнительные опции		Датчик прозрачности воды
	Ручная стирка 20°C		Дополнительные программы		Быстрая стирка/Завершение программы
	Стирка в холодной воде 20°C		Деликатная стирка		Открывание люка
	Программа WetClean		Предварительная стирка		Текстовый дисплей/языки
	Избранное		Программа разглаживания паром		Гигиена прибора
	Программа с возможностью выбора типа ткани		Отсрочка запуска		

Сушильные машины

	Загрузка		Программа защиты от складок		Проветривание
	Экстра сушка		Сушка по времени/проветривание		Бережная сушка
	Сушка в шкаф		Отсрочка запуска		Завершение программы
	Сушка под утюг		Пух		Текстовый дисплей/языки
	Легкая сушка		Открывание люка		SilentPlus
	Шерсть		ReversePlus		Sprint
	Избранное		Программа WetClean		Биосушка
	Программа с возможностью выбора типа ткани		Защита от складок		





Мировая новинка Adora SLQ WP –

стиральная машина с технологией

Heat Pump



Самая экологичная стиральная машина всех времен носит название Adora SLQ WP. Благодаря инновационной технологии Heat Pump лидер в своем роде – Adora SLQ WP – устанавливает совершенно новые стандарты в энергопотреблении, внося важный вклад в защиту окружающей среды от стирки к стирке.

Преимущества

Энергопотребление уменьшается еще на ~55% по сравнению с обычными стиральными машинами, что делает новую стиральную машину Adora SLQ WP наиболее эффективной из стиральных машин, оберегая не только окружающую среду, но и ваш кошелек.

Функционирование

Вода нагревается не только благодаря обычной водонагревательной системе, но теперь также и с помощью высокоэффективного энергосберегающего теплового насоса. Нагрев происходит аналогично процессу отопления помещения при помощи теплового насоса. В зависимости от температуры стирки система нагрева может работать даже без подключения обычного нагревателя.

Управление

Как и модели без технологии Heat Pump, стиральная машина Adora SLQ WP легка в управлении. Вы решаете, как много энергии необходимо сохранить. Вы можете выбрать одну из трех степеней EcoHybrid, сохранив подходящую для Вас степень для всех последующих стирок.



Легкость управления –

новый сенсорный дисплей от V-ZUG

Точный сенсорный дисплей с поясняющими иллюстрациями и символами вместо обычных поворотных переключателей и утапливаемых кнопок, а также концепция Tip and go – никогда раньше управление стиральной машиной не было столь простым, интуитивным и инновационным, как у Adora SLQ WP и Adora SLQ.

Для выбора нужной программы всё, что требуется сделать, – это прикоснуться к сенсорному дисплею или сенсорным кнопкам. Сенсорная панель управления реагирует на прикосновения точно и чутко. Новая сенсорная панель управления впечатляет еще и благодаря высококачественному акриловому стеклу. Так как кнопки не выступают на поверхности, панель управления легка в очистке.



Программа разглаживания паром
заменяет глажение

Уникальная система поглощения
вибрации сводит вибрацию к
минимуму

Adora - это первая стиральная машина, обеспечивающая настолько тщательное разглаживание паром, что глажение в большинстве случаев Вам просто не требуется. Сенсационное облегчение труда!

Не имеющая аналогов в мире система поглощения вибрации, применяемая в стиральных машинах Adora, активно компенсирует дисбаланс при отжиме. Поэтому ее работа отличается особой плавностью и низким уровнем шума.



QR-код со ссылкой на подробную
информацию о системе поглощения
вибрации.



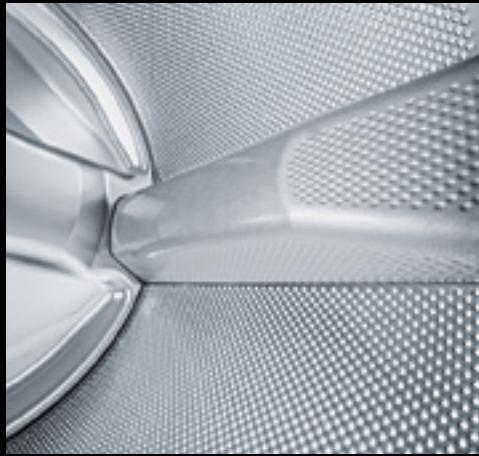
Программа WetClean компании V-ZUG: подача воды тончайшими струями

Не имеющая аналогов в мире программа против клещей позволит аллергикам дышать полной грудью

Сочетание максимальной силы воды с ее непревзойденной мягкостью - такой мягкостью, которой Вы сможете доверить даже самые деликатные вещи. Стиральная машина Adora оборудована отдельным контуром циркуляции воды со специальной распределительной форсункой, обеспечивающей ни с чем несравнимую бережность подачи воды на белье. Мировая новинка в данной категории.

Единственная во всем мире программа против клещей позволяет людям, страдающим от аллергий, дышать с удовольствием. Домашняя пыль - благоприятная среда для бытовых клещей. Но ни один из них не выживает благодаря программе против клещей от V-ZUG в новой стиральной машине Adora.

Мировая инновационная программа против клещей удаляет любые следы клещей и аллергенов, с ними связанных, значительно повышая уровень жизни аллергиков.



Инновационный барабан,
обеспечивающий сквозное
пропускание воды через белье и
бережное обращение с ним

Для стиральной машины Adora компания V-ZUG разработала специальный барабан, который имеет новую микроструктуру. Почти 14 000 отверстий обеспечивают сквозное пропускание воды через белье и гарантируют бережное обращение с ним. Совершенный ребристый барабан гарантирует сохранность Вашего белья.

Сверхскоростные программы Sprint для
стирки белья для повседневной носки

Если время "поджимает", или если Вы хотите как можно скорее снова надеть любимую вещь, обе сверхскоростные программы 20°C (всего 26 минут) и 40°C (всего 29 минут) обязательно пригодятся Вам. Обе программы Sprint обеспечивают небольшой расход воды, бережно относясь не только к Вашему белью, но и к окружающей среде.



Программа стирки текстильных изделий обеспечивает точное соответствие различным материалам

Самые высокие классы энергоэффективности – вода играет более важную роль, чем когда бы то ни было



При нажатии на кнопку "Типы текстильных материалов", на дисплее появляется длинный список различных текстильных материалов. Вам требуется стирка белья для грудных младенцев, джинсов, пуховых изделий или спортивной одежды? Или нужно снова постирать шторы? Инновационная стиральная машина Adora SLQ имеет нужную программу для любых случаев. Вы в полной мере оцените преимущества данной функции при стирке одежды для маленьких детей, поскольку новая программа стирки белья для грудных детей обеспечивает превосходные результаты гигиенической стирки и полоскания. Микробиологические исследования в лаборатории Veritas подтверждают ее эффективность.

Компания V-ZUG является также лидером в области эффективного использования электроэнергии. Низкое энергопотребление всех стиральных машин Adora относит их в самому лучшему классу энергоэкономичности A++, а ведущая стиральная машина Adora SLQ WP еще на 40% превосходит ожидания.

Чтобы гарантировать, что прибор не расходует большего количества воды или электричества в процессе цикла стирки, чем это необходимо, сложная система сенсоров способна влиять на потребление энергии и воды для точного соответствия объему и типу загрузки. Поэтому мытье даже небольших объемов происходит эффективно благодаря стиральным машинам V-ZUG.



Новое отделение для моющего
средства

Новый инновационный дизайн, включающий в себя просторные отделения – это то, что выделяет новое поколение стиральных машин Adora. Форма отделения для моющего средства также упрощает очистку.



Простая элегантная установка

Для наилучшего использования пространства, повышения эффективности рабочего процесса и, как следствие, экономии времени стиральные и сушильные машины часто устанавливаются на кухне или в кладовке. Простая прямоугольная форма приборов V-ZUG серии Adora позволяет устанавливать их просто и элегантно.

Стиральные машины – сравнительные характеристики

	Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora SL	Adora S
Страница каталога	132	132	133	133
Оснащение				
Технология Heat Pump	✓			
Люк спереди	✓	✓	✓	✓
Дизайн	Хром/Черный	✓/-	✓/-	✓/-
Люк из нержавеющей стали		✓	✓	
Белый люк				✓
Навеска люка	левая/правая	левая/правая	левая/правая	левая/правая
Загрузка	кг	1-8	1-8	1-8
Объем барабана	л	60	60	60
Класс энергоэффективности	A+++	A+++	A+++	A+++
Лучше чем класс A+++	-40 %	-30 %	-20 %	-10 %
Класс эффективности отжима	A	A	A	A
Программы и функции				
Программа WetClean	✓	✓		
Программа разглаживания паром	✓	✓	✓	✓
Индикация необходимости провести очистку прибора	✓	✓	✓	✓
Гигиена прибора	✓	✓	✓	✓
Программа против клещей	✓	✓	✓	✓
Система поглощения вибрации	✓	✓	✓	✓
Быстрые программы Sprint 20-60°C	✓	✓	✓	✓
Избранное	✓	✓	✓	
Программа с возможностью выбора типа ткани	✓	✓	✓	✓
Дополнительные программы	✓	✓	✓	✓
Биостирка	✓	✓	✓	✓
Степень загрязнения	✓	✓	✓	✓
Отжим	об/мин	400-1600	400-1600	400-1600
Датчик прозрачности воды		✓	✓	
Автоматическое сохранение половинной загрузки		✓	✓	✓
Быстрое вращение		✓	✓	
Управление				
Поворотная панель управления		✓	✓	✓
Панель	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Металлизированная
Панель управления	Сенсорная Touch-Control	Сенсорная Touch-Control	Сенсорная Touch-Control	Кнопки
Дисплей	Сенсорный Touch-Display	Сенсорный Touch-Display	Текстовый, две строки	Текстовый, две строки
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания	(0 Ватт)	✓	✓	✓
Отсрочка запуска	до 24 часов	✓	✓	✓
Аксессуары		Информация о доступных аксессуарах находится в разделе «Аксессуары», стр. 162		



Adora SLQ WP

**Впервые с технологией
Heat Pump**

WA-ASLQWPZ-c li 5557 Евро
WA-ASLQWPZ-c re 5557 Евро

Размеры прибора
850 × 595 × 597 mm (В × Ш × Г)

Дизайн
Хром

Программы и функции



Короткие программы

Ежедневная 40/60°C 65/75 мин.
Sprint 40/60°C 29/39 мин.

Дополнительные программы

- Защита кожи, гигиена кожи
- Замачивание, ополаскивание
- Кондиционирование, пропитка, укрепление ткани
- Стирка моющими средствами на основе мыла/биостирка
- Скорость отжима 400-1600 об/мин

Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Сенсорный дисплей TouchDisplay
- Полностью электронное управление
- Индикация времени и статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Автоматическое сохранение половинной загрузки

Безопасность

- Система поглощения вибрации
- Защита от детей
- Контроль пенообразования
- Защита от протечек
- Система Aqua-Stop



Adora SLQ

WA-ASLQZ-c li 4447 Евро
WA-ASLQZ-c re 4447 Евро

Размеры прибора
850 × 595 × 597 mm (В × Ш × Г)

Дизайн
Хром

Программы и функции



Короткие программы

Ежедневная 40/60°C 65/75 мин.
Sprint 40/60°C 29/39 мин.

Дополнительные программы

- Защита кожи, гигиена кожи
- Замачивание, ополаскивание
- Кондиционирование, пропитка, укрепление ткани
- Стирка моющими средствами на основе мыла/биостирка
- Скорость отжима 400-1600 об/мин

Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Сенсорный дисплей TouchDisplay
- Полностью электронное управление
- Индикация времени и статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Автоматическое сохранение половинной загрузки

Безопасность

- Система поглощения вибрации
- Защита от детей
- Контроль пенообразования
- Защита от протечек
- Система Aqua-Stop



Adora SL

WA-ASLZ-c li 3965 Евро
WA-ASLZ-c re 3965 Евро

Размеры прибора
850 × 595 × 597 mm (В × Ш × Г)

Дизайн
Хром

Программы и функции



Короткие программы

Ежедневная 40/60°C 68/78 мин.
Sprint 40/60°C 29/39 мин.

Дополнительные программы

- Защита кожи, гигиена кожи
- Замачивание, ополаскивание
- Кондиционирование, пропитка, укрепление ткани
- Стирка моющими средствами на основе мыла/биостирка
- Скорость отжима 400-1600 об/мин

Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, две строки
- Полностью электронное управление
- Индикация времени и статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Автоматическое сохранение половинной загрузки

Безопасность

- Система поглощения вибрации
- Защита от детей
- Контроль пенообразования
- Защита от протечек
- Система Aqua-Stop



Adora S

WA-ASZ li 3295 Евро
WA-ASZ re 3295 Евро

Размеры прибора
850 × 595 × 597 mm (В × Ш × Г)

Дизайн
Черный

Программы и функции



Короткие программы

Ежедневная 40/60°C 75/90 мин.
Sprint 40/60°C 35/45 мин.

Дополнительные программы

- Защита кожи, гигиена кожи
- Замачивание, ополаскивание
- Кондиционирование, пропитка, укрепление ткани
- Стирка моющими средствами на основе мыла/биостирка
- Скорость отжима 400-1500 об/мин

Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, две строки
- Полностью электронное управление
- Индикация времени и статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Автоматическое сохранение половинной загрузки

Безопасность

- Система поглощения вибрации
- Защита от детей
- Контроль пенообразования
- Защита от протечек
- Система Aqua-Stop

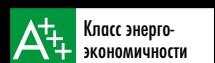
Тип корпуса

- Люк спереди
- Возможность напольного монтажа и монтажа в колонну
- Навеска дверцы: левая/правая
- Диаметр загрузочного люка: Ø 35 см
- Угол открывания люка 180°



Сушильная машина Adora с технологией Heat Pump обеспечивает экономию энергии

Невероятно быстрая сушка с использованием новейших технологий



Класс энерго-экономичности



Режим ожидания

Бережное использование ресурсами начинается с максимально возможной энергоэффективности в процессе производства и заканчивается низкими показателями потребления наших приборов. Для создания наиболее энергоэкономичной сушильной машины с технологией Heat Pump требуется больше, чем просто забота об окружающей среде. Также необходимы отработанные схемы производственного процесса, инновационные технологии, высококачественные материалы и продуманный дизайн.

Благодаря доведенной до совершенства швейцарской технологии и программам Биосушки Sprint компании V-ZUG сушильная машина Adora с технологией Heat Pump обеспечивает такую скорость сушки белья, которая раньше была достижима только при использовании обычных сушильных машин с более высоким уровнем энергопотребления. Сегодня Вы можете совместить бережное отношение к окружающей среде и быструю сушку белья.

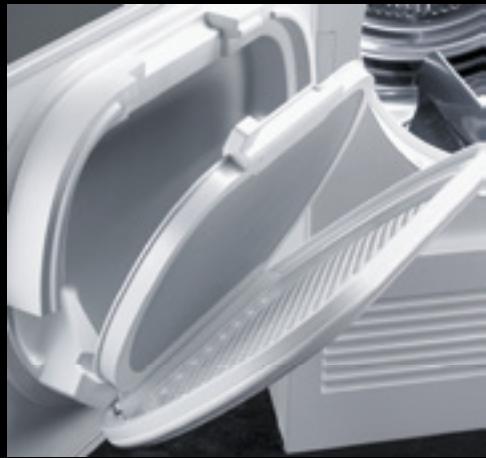


Заботливая, как Ваши руки

Влага и тепло удерживаются сушильной машиной

Новая сушильная машина с технологией Heat Pump позволяет также осуществлять сушку тонких деликатных тканей. Поскольку нагрев не требуется, сверхэкономичная сушильная машина обеспечивает бережную и эффективную сушку шерсти и шелка при низкой температуре. Для смягчения белья часто применяются специальные бальзамы-ополаскиватели. Зачем загрязнять ими окружающую среду? Использование сушильной машины Adora, принесет пользу не только природе и семейному бюджету, но и Вашим детям: белье становится очень мягким даже без ополаскивателей. Кутайтесь в Вашу шерстяную шаль с удовольствием!

Пока сушильная машина Adora с технологией Heat Pump работает, Вы можете продолжить использовать ванную комнату и кладовку, не испытывая неудобства от избыточного тепла и влаги. Они извлекаются из сушильной машины эффективным теплообменником и не вырываются наружу. Благодаря эффективности конденсации более 92% производимого тепла удерживается внутри закрытой сушильной системы.



Интуитивное простое управление

Нежная сушка и простое обслуживание

Текстовый дисплей быстро и четко информирует пользователя о различных программах и статусе их выполнения. Для их запуска достаточно просто сделать свой выбор при помощи концепции Tip and go.

Гладкая поверхность большого фильтра оптимально задерживает частицы пыли и пуха, таким образом белье всегда остается нежным и пушистым. Более того, новый дверной фильтр можно быстро и легко очистить.

Как и стиральные машины, сушильные машины Adora оснащены новаторской поворотной панелью управления. Она может принять правильное эргономичное положение, что в разы увеличивает комфорт ее использования. Индивидуальные настройки также предоставляют идеальный обзор элементов управления особенно при недостаточном уровне освещенности.



Сверхбережная сушка

Белье заботливо помещается в просторный барабан Special Care Drum и сушится равномерно и деликатно. Ткань образует меньше складок, после чего ее легче гладить. В дополнение к этому можно использовать специальную функцию Re-versePlus, которая позволяет изменить движение барабана Special Care Drum.



Программа с использованием корзины

Практичная корзина для сушки позволяет удерживать обувь, перчатки, мягкие игрушки и одежду от перемещения внутри барабана, чтобы еще больше защитить их целостность. Он позволяет с легкостью и быстро помещать предметы внутрь прибора. Сушильный короб можно заказать дополнительно в качестве аксессуара вместе с новой сушильной машиной Adora. Программа с использованием короба может быть выбрана в разделе «Типы текстильных материалов».

Сушильные машины – сравнительные характеристики

	Adora TSL WP	Adora TS WP
Страница каталога	139	139
Оснащение		
Технология Heat Pump	✓	✓
Дизайн	Хром/Черный	✓/-
Возможность напольного монтажа и монтажа в стойку	✓	✓
Навеска дверцы	левая/правая	левая/правая
Загрузка	кг	1-7
Класс энергoeffективности	A+++	A++
Программы и функции		
Количество программ сушки	27	20
Экстра сушка	✓	✓
Сушка в шкаф	✓	✓
Сушка под утюг	✓	✓
Легкая сушка	✓	✓
Шерсть	✓	✓
Избранное	✓	
Программа с возможностью выбора типа ткани	✓	✓
Программа с использованием короба	✓	✓
Программа Silent Plus	✓	
Биосушка	✓	
Sprint	✓	
Функция ReversePlus (пользовательская установка)	✓	✓
Защита от складок	✓	✓
Сушка по времени	✓	✓
Пух	✓	✓
Бережная сушка	✓	✓
Управление		
Поворотная панель управления	✓	✓
Панель	Акриловое стекло	Металлизированная
Панель управления	Сенсорная Touch-Control	Кнопки
Дисплей	Текстовый, две строки	Текстовый, две строки
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Watt)	✓	✓
Отсрочка запуска	до 24 часов	✓
Аксессуары	Информация о доступных аксессуарах находится в соответствующем разделе	

**Adora TSL WP**

WT-ATSLWPZ-c li 4397 Евро
WT-ATSLWPZ-c re 4397 Евро

Размеры прибора

850 × 595 × 610 mm (В × Ш × Г)

Дизайн

Хром

Программы и функции

Продолжительность/потребление энергии при эффективности А и скорости вращения барабана

1600 об/мин

99 мин./0,85 кВт

Короткие программы

Сушка в шкаф 130 мин.

Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, две строки
- 27 автоматических программ
- Полностью электронное управление
- Регулирование степени влажности
- Индикация статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Автоматическое определение остаточной влажности
- Прямой слив конденсата

Безопасность

- Контроль температуры
- Защита от детей
- Электронный контроль концепции двойного фильтра

Adora TS WP

WT-ATSWPZ-c li хром 3715 Евро
WT-ATSWPZ-c re хром 3715 Евро
WT-ATSWPZ li черный 3625 Евро
WT-ATSWPZ re черный 3625 Евро

Размеры прибора

850 × 595 × 610 mm (В × Ш × Г)

Дизайн

Хром/Черный

Программы и функции**Продолжительность/потребление энергии при эффективности А и**

скорости вращения барабана

1600 об/мин

93 мин./1,09 кВт

Короткие программы

Сушка в шкаф 124 мин.

Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, две строки
- 20 автоматических программ
- Полностью электронное управление
- Регулирование степени влажности
- Индикация статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Автоматическое определение остаточной влажности
- Прямой слив конденсата

Безопасность

- Контроль температуры
- Защита от детей
- Электронный контроль концепции двойного фильтра

Adora TSL WP, TS WP**Тип корпуса**

- Объем барабана: 103 литра
- Угол открывания дверцы 180°
- Диаметр загрузочного люка: Ø 42 см
- Возможность напольного монтажа и монтажа в колонну

Технические характеристики – паровые шкафы

Наименование	Паровые шкафы			
	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSLF Подключение к водопроводной сети	Combi-Steam SL	Steam S
Модель	CST-XSLZ/60	CST-XSLFZ/60	CST-SLZ/60	ST-SZ/60
Описание прибора см. стр.	38	38	39	39
Показатели потребления				
Класс энергозадачности для режима работы	Конвекция	Конвекция	Конвекция	–
От А (низкое потребление электроэнергии) до G (высокое потребление электроэнергии)	A	A	A	–
Потребление энергии/времени Конвекция	Квтч/мин.	0.55/37	0.55/37	0.45/35
Потребление энергии/времени Предварительный нагрев в режиме Конвекция	Квтч/мин.	0.17/4.5	0.17/4.5	0.15/4.5
Характеристики производительности				
Максимальная температура верхний нагрев / нижний нагрев, конвекция, °C		–/230	–/230	–/230
Температура парообразования, °C		30-100	30-100	30-100
40-100				
Размеры прибора				
Высота, см	45.4	45.4	37.9	37.9
Ширина, см	59.6	59.6	59.6	59.6
Глубина (от фронта прибора), см	56.8	56.8	56.8	56.8
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора), см	34.6	34.6	29.8	29.8
Масса нетто, кг	36	36	28	24
Особенности прибора				
Размер прибора	small/medium/large	medium	medium	small
Объем рабочей камеры, л	51	51	34	36
Внутренние размеры рабочей камеры	Высота, см	28.0	25.5	25.6
	Ширина, см	45.2	34.1	35.1
	Глубина, см	40.0	38.6	39.7
Подсветка/стекло	●/●	●/●	●/●	–/●
Тип нагрева	Верхний и нижний нагрев	–	–	–
	Конвекция	●	●	–
	Парообразование	●	●	●
Программируемое время вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●	●/●
Технические данные				
Потребляемая мощность, кВт	3.8/3.7	3.8/3.7	3.5	2.3
Напряжение, В	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	230~
Предохранитель, А	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	10

Технические характеристики – духовые шкафы и духовые шкафы с паром

Наименование		Духовой шкаф и духовой шкаф с паром											
		Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair-Steam S	Combair-Steam N	Combair-XSLP	Combair-XSL	Combair-XSEP	Combair-XSE	Combair-HSE	Hotair HSE
Модель		BCSLPZ/60	BCSLZ/60	BCSEPZ/60	BCSEZ/60	CS-SZ/60	CS-NZ/60	BCXSLPZ/60	BCXSLZ/60	BCXSEPZ/60	BCXSEZ/60	BC-HSEZ 60	BH-HSEZ 60
Описание прибора см. стр.		49	49	49	49			50	50	50	50	51	51
Показатели потребления													
Класс энергоэффективности для режима работы		Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция	Конвекция
От A (низкое потребление электроэнергии) до G (высокое потребление электроэнергии)		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Потребление энергии/времени Верхний и нижний нагрев	Квтч/мин.	0.98/50	0.95/49	1.20/57	0.95/49	0.80/43	0.80/43	0.79/43	0.78/45	1.02/51	0.82/47	0.84/43	–
Потребление энергии/времени Конвекция	Квтч/мин.	0.69/44	0.69/44	0.79/51	0.79/45	0.69/38	0.69/38	0.63/40	0.62/40	0.68/42	0.63/44	0.71/47	0.70/44
Потребление энергии при пиролитической очистке	Квтч	3.1		3.4				2.8		2.9			
Характеристики производительности													
Максимальная температура верхний нагрев / нижний нагрев, конвекция,	°C	300/280	280/250	300/280	280/250	230/230	230/230	280/250	280/250	280/250	280/250	250/250	–/250
Температура парообразования,	°C					30-100	30-100						
Полезная площадь гриля,	см ²	1300	1300	1300	1300	1100	–	1300	1300	1300	1300	1300	1300
Размеры прибора													
Высота,	см	59.8	59.8	59.8	59.8	59.8	59.8	45.4	45.4	45.4	45.4	37.9	37.9
Ширина,	см	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6
Глубина (от фронта прибора),	см	56.9	56.9	56.9	56.9	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8	56.8
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора),	см	43.9	43.9	43.9	43.9	43.9	43.9	34.6	34.6	34.6	34.6	29.8	29.8
Масса нетто,	кг	53	49	52	48	50	47	41	41	41	41	25	25
Особенности прибора													
Размер прибора	small/medium/large	large	large	large	large	medium	medium	medium	medium	medium	medium	medium	medium
Объем рабочей камеры,	л	68	68	68	68	56	56	50	50	50	50	39	39
Внутренние размеры рабочей камеры	Высота, см	35.2	35.2	35.2	35.2	31.6	31.6	26.2	26.2	26.2	26.2	20.8	20.8
	Ширина, см	46.2	46.2	46.2	46.2	44.1	44.1	46.0	46.0	46.0	46.0	46.0	46.0
	Глубина, см	41.6	41.6	41.6	41.6	39.5	39.5	41.1	41.1	41.1	41.1	40.4	40.4
Подсветка/стекло	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Тип нагрева	Верхний и нижний нагрев	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–
	Конвекция	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Парообразование	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–
Система пиролитической самоочистки		●	–	●	–	–	–	●	–	●	–	–	–
Гриль стандартный	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	–/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
Вертел-гриль/Гриль и конвекция	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Программируемое время вкл.-выкл./таймер	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Ящик/подогреватель для посуды	–/○	–/○	–/○	–/○	–/○	–/○	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Технические данные													
Потребляемая мощность,	кВт	3.4	3.4	3.4	3.4	3.7	3.7	3.3	3.3	3.3	3.3	3.1	2.3
Напряжение,	В	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	230~
Предохранитель,	А	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	2×10/1×16	16	10

Примечания

- = входит в комплектацию
- = возможно за дополнительную плату
- отсутствует

Технические характеристики

Микроволновые печи

Наименование	Miwell-Combi XSL	Miwell-Combi SL	Miwell SL
Модель	MWC-XSL/60	MWC-SL/60	MW-SL/60
Описание прибора см. стр.	54	55	55
Оснащение			
Мощность микроволнового излучения, Вт	50-900	50-1000	50-1000
Мощность гриля, Вт	1600	800	800
Размеры			
Размеры прибора (Ш x В x Г), мм	454 × 596 × 567	378 × 596 × 516	378 × 596 × 470
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш x В x Г), мм	210 × 450 × 420	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380
Объем рабочей камеры, л	40	31	31
Масса нетто, кг	41	25	23
Технические данные			
Напряжение, В	230 ~ 50 Hz	230 ~ 50 Hz	230 ~ 50 Hz
Потребляемая мощность, Вт	2800	2300	2300
Предохранитель, А	16	10	10
Длина сетевого кабеля, м	1,4 без штекера	1,2 со штекером	1,2 со штекером

Кофемашины

Наименование	Supremo XSL	Supremo SL
Модель	CCS-XSL/60	CCS-SL/60
Описание прибора см. стр.	59	59
Тип прибора	Полностью автоматическая	Полностью автоматическая
Размеры		
Размеры прибора (Ш x В x Г), мм	454 × 596 × 396	378 × 596 × 396
Масса нетто, кг	19	18.5
Технические данные		
Напряжение, В	230 ~ 50 Hz	230 ~ 50 Hz
Потребляемая мощность, Вт	1350	1350
Предохранитель, А	10	10
Длина сетевого кабеля, м	1,8 м со штекером	1,8 м со штекером
Цвет	Черное стекло, сталь	Черное стекло, сталь

Подогреватели для посуды

Наименование	Подогреватель для посуды			
Модель	WS-60/144	WS-60/162	WS-60/220	WS-60/283
Описание прибора см. стр.	61	61	61	61
Размеры				
Размеры прибора (Ш x В x Г), мм	142 × 596 × 544	160 × 596 × 544	218 × 596 × 544	281 × 596 × 544
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш x В x Г), мм	97 × 429 × 457	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457	236 × 429 × 457
Объем, л	19	22	34	46
Масса нетто, кг	21	21	22.5	24
Технические данные				
Напряжение, В	230 ~ 50 Hz	230 ~ 50 Hz	230 ~ 50 Hz	230 ~ 50 Hz
Потребляемая мощность, Вт	810	810	810	810
Предохранитель, А	10	10	10	10
Длина сетевого кабеля, м	1.7 со штекером	1.7 со штекером	1.7 со штекером	1.7 со штекером

Технические характеристики – посудомоечные машины

Наименование	Adora SL		Adora S		Adora N	
Модель	GS SLZ-di	GS SLZ-Vi	GS SZi-di	GS SZi-Vi	GS NZ-di	GS NZ-Vi
Описание прибора см. стр.	102	102	102	102	103	103
Оснащение						
Программа	Экономичная	Экономичная	Экономичная	Экономичная	Экономичная	Экономичная
Класс энергоэффективности	A+++	A++	A++	A++	A+	A+
Потребление энергии в год, кВт/ч	232	260	246	260	294	294
Потребление энергии за программу мытья ¹⁾ , кВт/ч	0.83	0.93	0.88	0.93	1.04	1.04
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл/Выкл, Вт	0	0	0	0	0.3	0.3
Расход воды в год ¹⁾ , л	2800	2800	2800	2800	2800	2800
Расход воды за программу мытья ¹⁾ , л	10	10	10	10	10	10
Технические характеристики для стандартной программы						
Класс эффективности сушки	A	A	A	A	A	A
Продолжительность программы ¹⁾ , мин.	135	155	135	162	150	150
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды	13	13	13	13	13	13
Уровень шума для стандартной программы, дБ	41	41	43	42	44	43
Тип конструкции						
Интегрируемая	●	●	●	●	●	●
Полностью интегрируемая	●	●	●	●	●	●
Возможность оснащения декоративной панелью	●	●	●	●	●	●
Размеры прибора						
Высота, см	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9
Ширина, см	60	60	60	60	60	60
Глубина с учетом расстояния от стены, см	58	58	58	58	58	58
Регулируемая высота, см	11.8	11.8	11.8	11.8	11.8	11.8
Масса нетто, кг	46-55	46-55	46-55	46-55	46-55	46-55
Особенности прибора						
Кол-во программ мытья посуды	9	9	8	8	5	5
Кол-во дополнительных функций	4	4	3	3	2	2
Кол-во установок	11	11	9	9	4	4
Регулируемые короба/регулировка по высоте	●/●	●/●	●/●	●/●	●/-	●/-
Текстовый дисплей на 14 языках	●	●	●	●	●	●
Датчик известкового налета/датчик жесткости воды	●/●	●/●	●/-	●/-	/-/-	/-/-
Датчик прозрачности воды	●	●	●	●	-	-
Программа SteamFinish	●	●	-	-	-	-
Автоматическая программа	●	●	●	●	-	-
Программа Фондю/раклетт	●	●	●	●	-	-
Программа Sprint: 19 минут	●	●	-	-	-	-
Стандартная Эспресс	●	●	-	-	-	-
Гигиеническая	●	●	●	●	-	-
Специальная для бокалов	●	●	●	●	●	●
Опция 3 в 1	●	●	●	●	●	●
Система Aqua-Stop	●	●	●	●	●	●
Расход соли за программу мытья/но предмет посуды, г	7/0.54	7/0.54	9/0.7	9/0.7	11/0.85	11/0.85
Подключение к электрической сети						
Напряжение/Потребляемая мощность/Предохранитель, В/кВт/А	230/3.3/16	230/2.2/10	230/2.2/10	230/2.2/10	230/2.2/10	230/2.2/10
Подключение к водопроводной сети						
Длина заправочного шланга G3/4", м	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Возможность подключения к холодной/горячей воде	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●

* Размер XL: +2 дБ

Примечания

● входит в комплектацию

- отсутствует

¹⁾ Значения определены в соответствии с европейским нормативом DIN EN 50242 при выполнении стандартной программы мытья.

Потребление энергии в год определяется исходя из 280 стандартных программ мытья при подключении к холодному водоснабжению, включая энергопотребление в режиме ожидания.

Технические характеристики – вытяжки

Тип конструкции/системы		Островные вытяжки									
Наименование		DI Mistral 10	DI Mistral 12	DI B 10	DI B 14	DI SE 10	DI SE 12	DI Premira 10	DI Premira 13	DW Mistral 9	DW Mistral 12
Модель		DI-M10-c	DI-M12-c	DI-B10-c	DI-B14-c	DI-SE10-c	DI-SE12-c	DI-PQ10-c	DI-PQ13-c	DW-M9-c	DW-M12-c
Описание прибора см. стр.	68	68	68	68	68	69	69	69	69	70	70
Показатели потребления											
Отвод воздуха											
Мин. производительность, м ³ /ч	270	270	270	270	230	230	251	251	270	270	270
Макс. производительность, м ³ /ч	684	684	684	684	494	494	439	439	684	684	684
Интенсивная ступень, м ³ /ч	825	825	825	825	546	546	703	703	825	825	825
Рециркуляция											
Мин. производительность, м ³ /ч	204	204	204	204	173	173	221	221	204	204	204
Макс. производительность, м ³ /ч	420	420	420	420	324	324	367	367	420	420	420
Интенсивная ступень, м ³ /ч	550	550	550	550	364	364	578	578	550	550	550
Предельное давление											
Макс. при 0 м ³ /ч, Па	419	419	419	419	464	464	362	362	419	419	419
Максимальный уровень шума, дБ	53	53	53	53	62	62	55	55	53	53	53
Размеры прибора											
Высота, см	6.8	6.8	6.8	6.8	6.0	6.0	5.5	5.5	6.7	6.7	6.7
Ширина, см	100	120	100	140	100	120	100	130	90	120	
Глубина, см	70	70	70	70	60	60	70	70	55	55	
Глубина с выдвинутым экраном	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	
Мин. высота над газовой / электрической варочной панелью, см	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/50	75/50	75/60	75/60	
Масса нетто, кг	42	48	36	45	21	23	31.5	35	42	48	
Элементы монтажа											
Расположение соединения с воздуховодом	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Диаметр отвода, мм	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	
Обратный клапан встроен/прилагается	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	
Режим отвода воздуха/циркуляция	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Тип фильтра / количество	металл/1	металл/1	металл/1	металл/2	металл/3	металл/3	металл/3	металл/4	металл/1	металл/1	
Работа прибора											
Внутри/снаружи помещения	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	
Кол-во ступеней мощности	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	3+1/–	
Механическое/электронное управление	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	
Технические данные											
Кол-во галогенных ламп x мощность, Вт	4 × 20	4 × 20	4 × 20	6 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 2.2	4 × 2.2	4 × 20	4 × 20	
Мощность мотора, Вт	1 × 260	1 × 260	1 × 260	1 × 260	1 × 175	1 × 175	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	
Дополнительное соединение/потребляемая мощность, Вт	●/300	●/300	●/300	●/300	●/200	●/200	–/–	–/–	●/300	●/300	
Подключение в соответствии с типовой табличкой	640	640	640	680	455	455	138.8	138.8	640	640	
Длина сетевого кабеля, м	1.2	1.2	1.2	1.2	1.5	1.5	1.2	1.2	1.2	1.2	

Примечания

- входит в комплектацию
- отсутствует

Настенные вытяжки					Встраиваемые вытяжки						
DW SE 9	DW SE 12	DW Premira 9	DW Premira 12	DW Levante	DH L8	DH L11	DF SLG 6	DF SLG 9	DF Premira 6	DF Premira 9	DF Premira 12
DW-SE9-c	DW-SE12-c	DW-PQ9-c	DW-PQ12-c	DW-L9-g	DH-L8	DH-L11	DF-SLG 6	DF-SLG 9	DF-PQ6-c	DF-PQ9-c	DF-PQ12-c
71	71	72	72	73	74	74	74	74	75	75	75
230	230	260	260	250	228	228	290	290	253	253	253
494	494	438	438	525	469	469	545	545	424	424	424
546	546	710	710	690	563	563	650	650	684	684	684
173	173	227	227	218	–	–	210	210	227	227	227
324	324	371	371	440	–	–	283	283	362	362	362
364	364	582	582	539	–	–	360	360	556	556	556
464	464	364	364	474	463	463	345	345	362	362	362
62	62	55	55	58	57	57	61	61	55	55	55
6.0	6.0	5.5	5.5	71.3	–	–	~ 2.5	~ 2.5	5.5	5.5	5.5
89.9	119.9	89.8	119.8	90	80	110	59.8	89.9	59.8	89.8	119.8
47.7	47.7	55	55	40.7	30	30	31.5-35.5	31.5-35.5	30-32	30-32	30-32
–	–	–	–	–	–	–	max. 52.5	max. 52.5	–	–	–
75/60	75/60	75/50	75/50	40/30	75/50	75/50	75/60	75/60	75/50	75/50	75/50
14	20	25.5	29	34	22.5	30.5	15	17	19.5	23.5	27.5
150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху/back	сверху/back	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху
●/-	●/-	-/●	-/●	●/-	-/●	-/●	●/-	●/-	-/●	-/●	-/●
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/-	●/-	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
металл/3	металл/4	металл/3	металл/4	металл/1	металл/1	металл/1	металл/1	металл/1	металл/2	металл/3	металл/4
●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-	3+/-
-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●
2×20	3×20	2×2.2	3×2.2	2×20	4×3	4×3	2×20	2×20	2×2.2	2×2.2	3×2.2
1×175	1×175	1×130	1×130	1×250	1×188	1×188	2×110	2×110	1×130	1×130	1×130
●/200	●/200	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
415	435	134.4	136.6	290	200	200	260	260	134.4	134.4	136.6
1.5	1.5	1.2	1.2	1.5	1.2	1.2	1.5	1.5	1.2	1.2	1.2

Технические характеристики – варочные панели

	Модель	Стальная рамка с закругленными углами	Исполнение Facette	Исполнение без рамки	Black Design	Вес, кг	Размеры прибора (Ш x Г), мм	Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), мм	Напряжение электрической сети, потребляемая мощность, Вт	Подключение
Индукционные панели 82-89	GK46ID		●		●	10.5	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	2-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В
	GK46IDC	●			●	10.5	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46ID.1F			●	●	10.5	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания 560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46IABD			●	●	12	774 x 514	750 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46IABDC	●			●	12	774 x 514	750 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46IABD.1F			●	●	12	761 x 501	767 x 507 / Размеры основания 750 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK56TIMS		●		●	19	910 x 514	886 x 490	400 V~3N 11 100 W	
	GK56TIMSC	●			●	19	910 x 514	886 x 490	400 V~3N 11 100 W	
	GK56TIMS.1F			●	●	19	897 x 501	903 x 507 / Размеры основания 886 x 490	400 V~3N 11 100 W	
	GK16TIYS.1F Terpan Yaki			●	●	8.5	384 x 501	390 x 507 / Размеры основания 373 x 490	230 V~ 2800 W	
	GK26TIYS.1F Terpan Yaki			●	●	13.5	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания 560 x 490	400 V~2N 5600 W	
	GK36TIPSC	●			●	11	774 x 444	750 x 420	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIPSC	●			●	12	910 x 410	886 x 386	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIABSC/GK46TIAKSC	●			●	12	774 x 514	750 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIMSC	●			●	10.5	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK36TISC	●			●	10	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK36TIPS		●		●	11	774 x 414	750 x 420	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIPS		●		●	12	910 x 410	886 x 386	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIABS/GK46TIAKS		●		●	12	774 x 514	750 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIMS		●		●	10.5	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK26TIMS		●		●	5.5	289 x 514	265 x 490	230 V~ 3700 W	1-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В
	GK36TIS		●		●	10	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK36TIPSF			●	●	11	744 x 414	750 x 420 / Размеры основания 733 x 403	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIPSF			●	●	12	880 x 380	886 x 386 / Размеры основания 869 x 369	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIABS.1F/GK46TIAKSF			●	●	12	761 x 501	767 x 507 / Размеры основания 750 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK46TIMS.1F			●	●	10.5	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания 560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK36TIS.1F		●		●	10	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания 560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK26TIMS.1F			●	●	5.5	281 x 501	287 x 507 / Размеры основания 270 x 490	230 V~ 3700 W	
	GK26TIMS.2F			●	●	6.5	384 x 501	390 x 507 / Размеры основания 373 x 490	230 V~ 3700 W	
	GK16TIWS.1F Wok		●		●	9	384 x 501	390 x 507 / Размеры основания 373 x 490	230 V~ 3000 W	
Электрические панели 89-90	GK45TEBS.1C	●			●	11	584 x 514	560 x 490	400 V~2N 7400 W	2-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В
	GK45TEPSC	●			●	11	910 x 410	886 x 386	400 V~2N 7600 W 16 A	
	GK45TEASC	●			●	11	774 x 514	750 x 490	400 V~2N 7600 W 16 A	
	GK45TEPS		●		●	11	910 x 410	886 x 386	400 V~2N 7600 W 16 A	
	GK45TEAS		●		●	11	774 x 514	750 x 490	400 V~2N 7600 W 16 A	
	GK45TEPSF			●	●	11	880 x 380	886 x 386 / Размеры основания 869 x 369	400 V~2N 7600 W 16 A	
	GK45TEBS.1		●		●	9.5	584 x 514	560 x 498 / Размеры основания 536 x 466	400 V~2N 7400 W	
	GK45TEBS.2F			●	●	11	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания 560 x 490	400 V~2N 7400 W	
	GK45TEAS.1F			●	●	11	761 x 501	767 x 507 / Размеры основания 750 x 490	400 V~2N 7600 W 16 A	
	GK11TKLG Лавовый гриль					12	520 x 302	490 x 270	230 V~ 2400 W	

Примечания

C Стальная рамка с закругленными углами
F Исполнение без рамки

I Индукционная
M MaxiFlex

P Панорамное расположение зон приготовления
S Управление «Slider»

T Независимая варочная панель
W Панель Wok (индукционная)
Y Панель Terpan Yaki (индукционная)

Технические характеристики – газовые варочные панели

Наименование	GK51TPG	GK41TG	GK21TG	GK21TTG	GK11TG	GK11TTG
Модель	HSE-K9F4L30	HSE-K6F4030	HSE-K3F2030	HSE-K9F4L30	HSE-K3FW130	GWA0031V
Описание прибора см. стр.	92	92	93	93	93	93
Тип встраивания	Передний край, боковой профиль					
Управление	Переключатели	Переключатели	Переключатели	Переключатели	Переключатели	Переключатели
Тип нагрева	Природный газ	Природный газ	Природный газ	Коммунальный газ	Природный газ	Коммунальный газ
Тепловая мощность, кВт	13.7	7.7	4.7	4.7	6	5.4
Ступени мощности	Полностью регулируемые					
Размеры прибора (Ш x Г x В), мм	912 × 520 × 57	602 × 520 × 57	302 × 520 × 57	302 × 520 × 52	302 × 520 × 57	302 × 520 × 57
Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), мм	850 × 490	560 × 490	270 + 2 × 490-500	270 + 2 × 490-500	270 + 2 × 490-500	270 + 2 × 490-500
Масса нетто, кг	18	11	6	6	8	6
Напряжение/частота	В, Гц	220-240, 50/60	220-240, 50/60	220-240, 50/60	220-240, 50/60	220-240, 50/60
Потребляемая мощность, Вт	1	1	1	1	1	1
Предохранитель, А	3	3	3	3	3	3
Длина сетевого кабеля, см	150	150	150	150	150	150

Технические характеристики – панель управления

Наименование			Control knob	Комментарии
Модель			ESIE4	● Присутствует – Отсутствует
Описание прибора см. на стр.			85	
Размеры	Высота	см	8.0	
	Ширина	см	34.7	
	Глубина	см	10.5	
Тип управления				
Поворотные переключатели	количество		4	
Электрическое подключение			1 × заземление, 1 × сигнальная линейная цепь	

Технические характеристики – ХОЛОДИЛЬНИКИ

Наименование	Cooltronic	Prestige	Winecooler SL
	Интегрируемый	Интегрируемый	Черное стекло
Описание прибора см. стр.	112	113	115
Оснащение			
Класс энергoeffективности	A++	A++	–
Потребление энергии в год, кВт/ч	227	249	145 ¹⁾
Характеристики производительности			
Общий полезный объем, л	262	295	149
Объем холодильной камеры, л	214	232	–
из которого отделение с температурой 0°C, л	39	–	–
Объем морозильной камеры, л	48	63	–
Количество звезд ¹⁾	****	****	–
Производительность замораживания ³⁾ , кг	5	6	–
Длительность хранения при отключении электричества, ч	20	15	–
Климатический класс ²⁾	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Уровень шума, дБ	39	41	39
Система оттаивания холодильной камеры			
автоматическая	●	●	●
Система размораживания морозильной камеры			
автоматическая/вручную	-/●	-/-	-/●
Тип конструкции			
Встраиваемый/интегрируемый прибор	●/●	●/●	●/-
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков	2/-	2/-	1/-
Направление открывания дверц	направо	направо	направо
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, кг	75	68	48
Особенности прибора			
Программируемая температура морозильной камеры	●	●	–
Независимо от холодильной камеры	●	●	–
Вместе с холодильной камерой	–	–	●
Панели управления			
Холодильная камера	индикация температуры внутри/снаружи	●/-	●/-
	индикация открытой дверцы на дисплее/звуковая	●/●	●/●
Морозильная камера	сбой в электрической сети, индикация на дисплее/звуковая	●/●	●/●
	индикация открытой дверцы на дисплее/звуковая	●/●	●/●
	индикация температуры внутри/снаружи	●/-	●/-
Холодильная камера			
Подставка для яиц, количество ячеек	12	12	–
Количество закрывающихся отделений на дверце	1	1	–
Количество полок на дверце	3	4	–
Количество полок	4	5	6
из них регулируемых по высоте	3	4	4
Количество отделений в холодильной камере	3	1	–
Морозильная камера			
Количество отделений на дверце	–	–	–
Количество отделений	2	3	–
Макс. высота отделения, см	16.2	16.6	–
Корзины, контейнеры, ящики	2	3	–
Количество лотков для кубиков льда	1	1	–
Технические данные			
Напряжение/Предохранитель, В/А	230/10	230/10	230/10
Потребляемая мощность, Вт	140	115	100

Комментарии

- Присутствует
 - Отсутствует
- ¹⁾ = Отделение с температурой -6°C и ниже
 = Отделение с температурой -12°C и ниже
 = Хранение при глубокой заморозке
 = Заморозка и глубокая заморозка при температуре -18°C и ниже с минимальной производительностью замораживания.
- ²⁾ 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
- ³⁾ Указанная производительность замораживания достигается в случае длительного использования прибора и не может быть достигнута в течение 24 часов после первого включения

Технические характеристики – стиральные машины

Наименование	Adora SLQ WP 11004	Adora SLQ 11006	Adora SL 11003	Adora S 11002
Максимальная загрузка, кг	8	8	8	8
Данные потребления для стандартной программы стирки				
Класс энергоэффективности	A+++	A+++	A+++	A+++
Потребление энергии в год, кВт/ч	116	136	155	175
Потребление энергии (Стандартная 60/60½/40½1)), кВт/ч	0.62/0.48/0.43	0.78/0.62/0.37	0.94/0.67/0.37	1.00/0.70/0.58
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	0/0	0/0	0/0	0/0
Расход воды в год, л	9900	9900	9900	9900
Характеристики производительности				
Класс эффективности отжима	A	A	A	A
Остаточная влажность, %	44	44	44	44
Максимальная скорость вращения барабана при отжиме ¹⁾ , об/мин	1600	1600	1600	1500
Продолжительность программы (Стандартная 60/60½/40½1)), мин	170/155/155	225/220/215	210/190/190	210/190/190
Автоматическое отключение, мин.	0	0	0	0
Уровень шума				
в процессе стирки, дБ	50	47	47	48
в процессе отжима, дБ	71	71	72	73
Описание прибора – см. стр.	128	128	128	129
Тип корпуса				
Возможность напольного монтажа	●	●	●	●
Возможность монтажа в конопы	●	●	●	●
Навеска люка	левая/правая/ на выбор	левая/правая/ на выбор	левая/правая/ на выбор	левая/правая/ на выбор
Размеры прибора				
Высота/ширина/глубина (с учетом расстояния от стены), см	85.2/59.5/60(63)	85.2/59.5/60(63)	85.2/59.5/60(63)	85.2/59.5/60(63)
Высота встраивания, см	85.2	85.2	85.2	85.2
Глубина при открытом люке (люк спереди), см	102	102	102	102
Регулировка по высоте, см	2	2	2	2
Масса нетто, кг	84	71	70	64
Оснащение				
Стиральная машина с технологией Heat Pump	●	–	–	–
Панель	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Фольга
Панель управления	Сенсорная Touch-Control	Сенсорная Touch-Control	Сенсорная Touch-Control	Кнопки
Дисплей	Сенсорный Touch-Display	Сенсорный Touch-Display	Текстовый, две строки	Текстовый, две строки
Количество языков на дисплее	10	10	10	10
Смешанное 60°C 230 В 16 А продолжительность мин.	75 ²⁾	75	78	90
Смешанное 60°C sprint 230 В 16 А продолжительность мин.	39 ²⁾	39	39	45
Смешанное 40°C 230 В 16 А продолжительность мин.	65 ²⁾	65	68	75
Смешанное 40°C sprint 230 В 16 А продолжительность мин.	29 ²⁾	29	29	35
Программа разглаживания паром	●	●	●	●
Система поглощения вибрации	●	●	●	●
Программа против клещей/защита кожи	●/●	●	●	●
Автоматическое сохранение половинной загрузки	●	●	●	●
Избранные	●	●	●	–
Программа с возможностью выбора типа ткани	●	●	●	●
Отсрочка запуска до ... часов	24	24	24	24
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	●	●	●	●
Длина сетевого кабеля, м	1.8	1.8	1.8	1.8
Заливной шланг с системой Aqua-Stop, м	1.25	1.25	1.25	1.25
Сливной шланг с держателем, м	1.5	1.5	1.5	1.5
Установочная панель	●	●	●	●
Максимальная высота подключения к сливной трубе, м	1.2	1.2	1.2	1.2
Подключение к электрической сети				
Напряжение, В	230~	230~	230~	230~
Потребляемая мощность, кВт	3.5	3.5	3.5	2.3
Предохранитель, А	16	16	16	10
Подключение к водопроводной сети				
Напорный шланг G 3/4"	●	●	●	●
Возможность подключения к холодной/горячей воде	●/-	●/●	●/●	●/●

Комментарии

● Присутствует

– Отсутствует

¹⁾ «Стандартная 60/60½/40½» обозначает стандартные программы «Хлопок 60 °C» с полной загрузкой и программы «Хлопок 60 °C/40 °C» с половинной загрузкой.

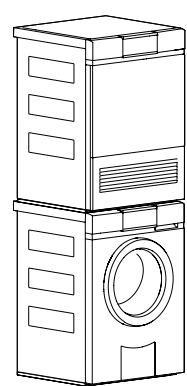
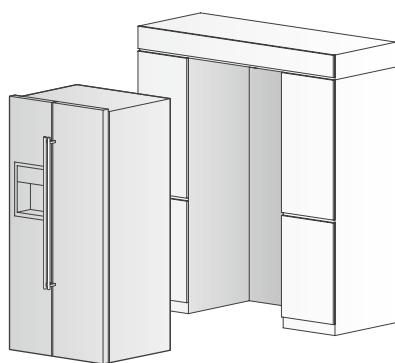
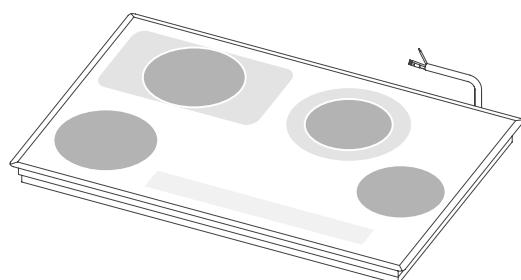
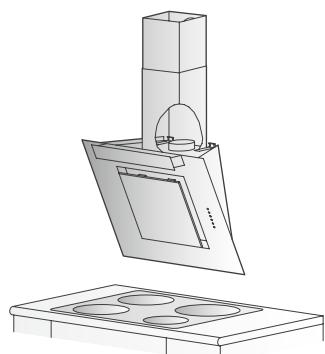
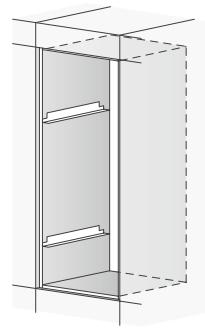
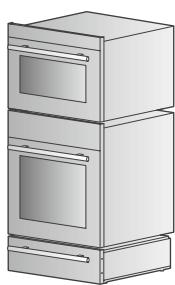
²⁾ На степени EcoHybrid

Технические характеристики – сушильные машины

Наименование	Adora TSL WP 12003	Adora TS WP 12002	
Данные потребления в соответствии со стандартом EN 61121:2013			
Максимальная загрузка, кг	7	7	
Класс энергоэффективности	A+++	A++	
Потребление энергии в год, кВт/ч	152	184	
Потребление энергии (Стандартная программа), полная загрузка/половинная загрузка, кВт/ч	1.24 / 0.73	1.50 / 0.88	
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	0 / 2.5	0 / 2.5	
Продолжительность программы (Стандартная программа), полная загрузка/половинная загрузка, мин.	130 / 81	124 / 76	
Класс эффективности конденсации	A	A	
Эффективность конденсации, полная загрузка/половинная загрузка %	95 / 95	95 / 95	
Уровень шума, дБ	65	65	
Описание прибора –	см. стр.	135	
Тип корпуса		135	
Возможность напольного монтажа	●	●	
Возможность напольного монтажа в колонну со стиральной машиной	●	●	
Навеска люка	левая/правая/на выбор	левая/правая/на выбор	
Размеры прибора			
Высота, см	85	85	
Ширина, см	59.5	59.5	
Глубина с учетом расстояния от стены, см	61	61	
Глубина при открытой дверце, см	118	118	
Регулировка по высоте, см	2	2	
Масса нетто, кг	60	60	
Управление сушкой			
Сушка по времени	●	●	
Автоматическое определение остаточной влажности	●	●	
Оснащение			
Сушильная машина с технологией Heat Pump	●	●	
Панель	Акриловое стекло	Фольга	
Панель управления	Сенсорная Touch-Control	Кнопки	
Дисплей	Текстовый, две строки	Текстовый, две строки	
Количество языков на дисплее	10	10	
Количество программ	27	20	
Программа с возможностью выбора типа ткани	●	●	
Программа Silent Plus	●	–	
Биосушка	●	–	
Sprint	●	–	
Функция ReversePlus	●	●	
Отсрочка запуска до ... часов	24	24	
Сушка по времени, мин.	10-120	10-120	
Длительность программы, (Хлопок: стандартная), Белье отжато на скорости ок. 1600 об/мин, класс эффективности отжима A (остаточная влажность 44%)	мин/кВт/ч	99/0.85	93 / 1.09
Автоматическое переключение в энергосберегающий режим	(0 Ватт)	●	●
Диаметр загружочного люка/площадь поверхности панорамной дверцы, Ø см/см ²		42/1376	42/1376
Автоматическое открывание дверцы	●	●	
Длина сливного шланга, м	2	2	
Максимальная высота подключения к сливной трубе, м	1.2	1.2	
Длина сетевого кабеля, м	1.9	1.9	
Установочная панель	●	●	
Технические данные			
Напряжение, В	230~	230~	
Потребляемая мощность, кВт	1.35	1.3	
Предохранитель, А	10	10	

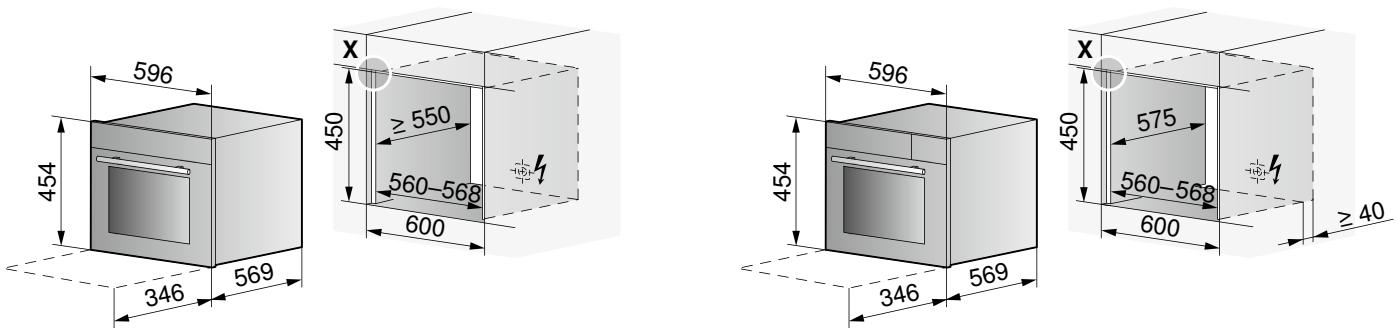
Комментарии
 ● Присутствует
 – Отсутствует

Схемы встраивания

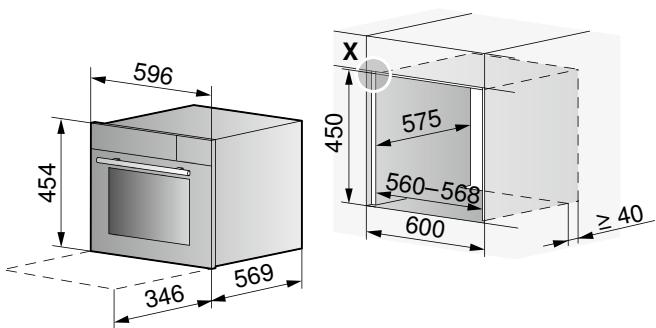


Паровые шкафы

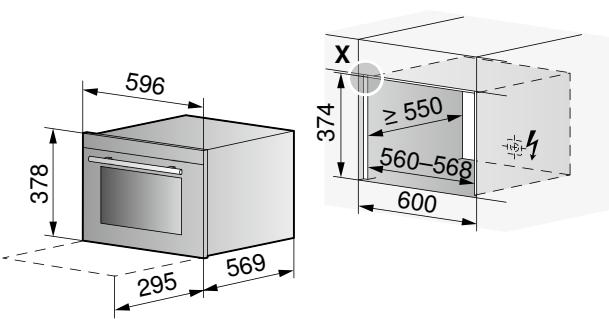
Combi-Steam XSL



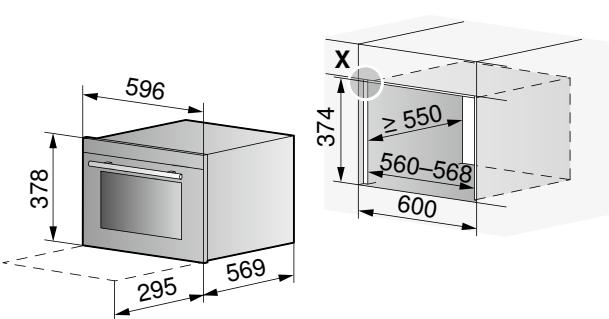
Combi-Steam XSLF



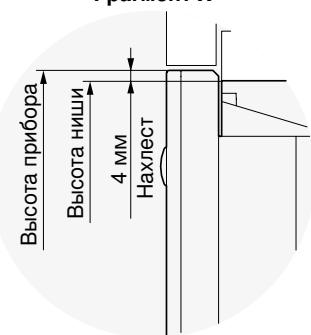
Combi-Steam SL



Steam S

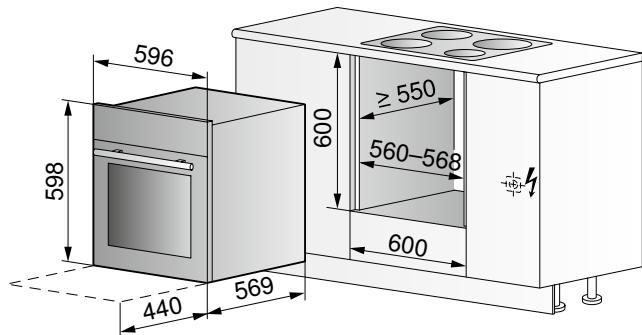
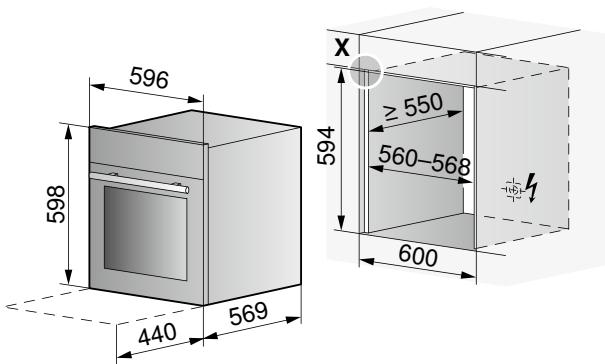


Фрагмент X

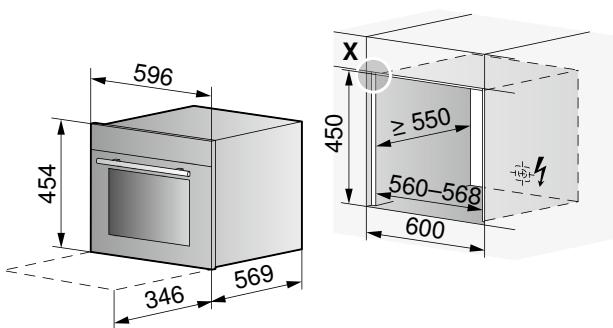


Духовые шкафы

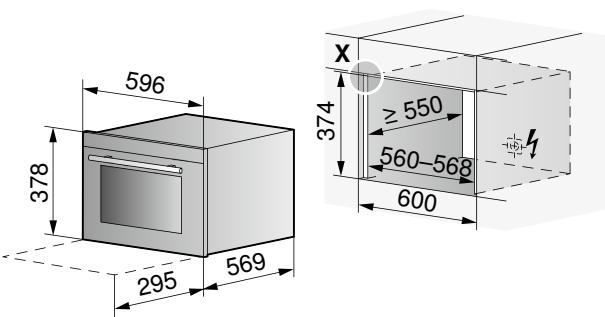
**Combaire SLP/SL, SEP/SE, XSLP, XSEP
Combaire-Steam S, N**



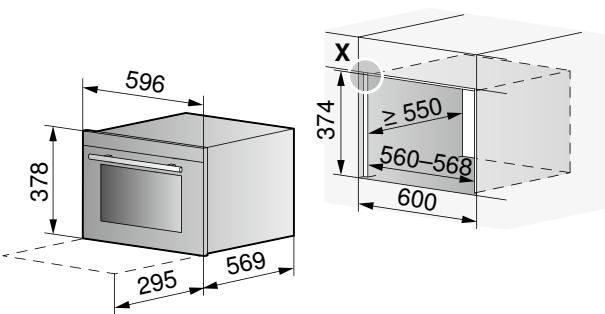
Combaire XSL, XSE



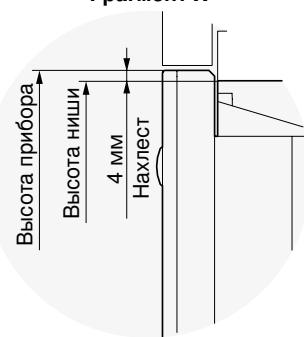
Combaire HSE, Hotair HSE



Hotair SL

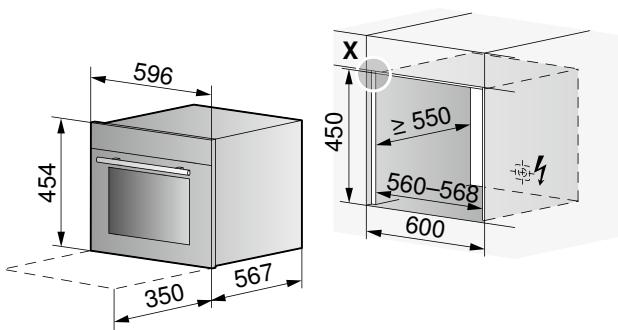


Фрагмент X

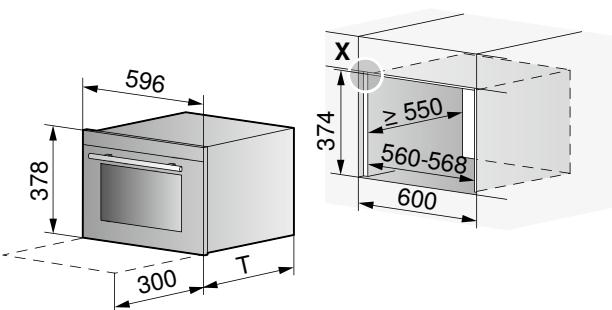


Микроволновые печи

Miwell-Combi XSL

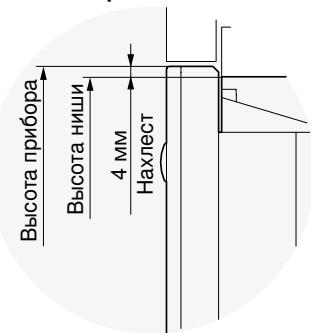


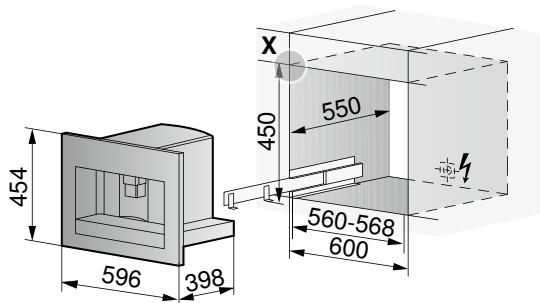
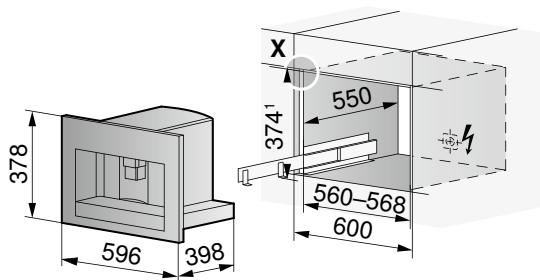
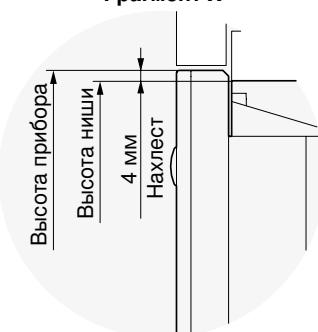
Miwell-Combi SL, Miwell SL



Прибор	T
Miwell-Combi SL	516 мм
Miwell SL	470 мм

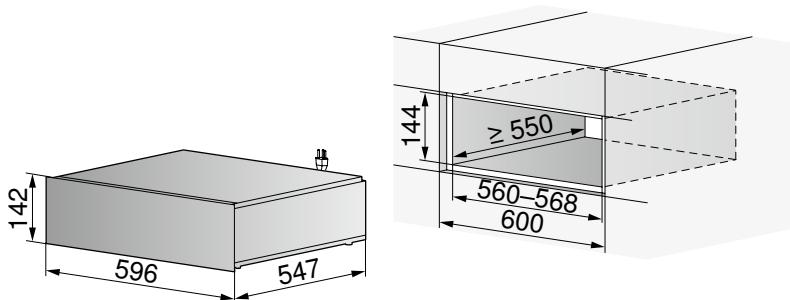
Фрагмент X



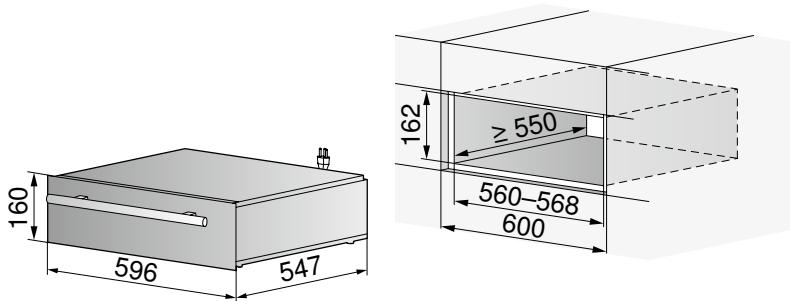
Кофемашины**Supremo XSL****Supremo SL****Фрагмент X**

Подогреватели для посуды

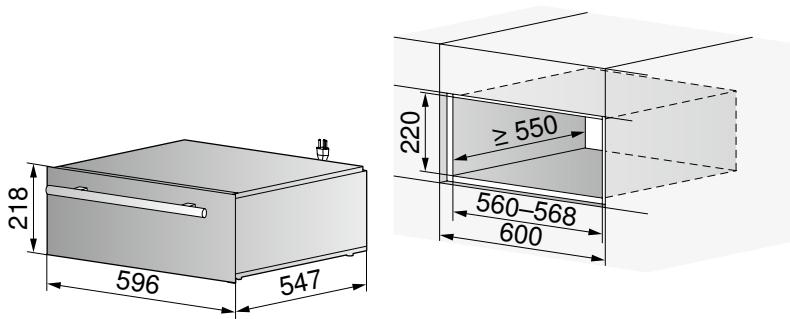
WS 60/144



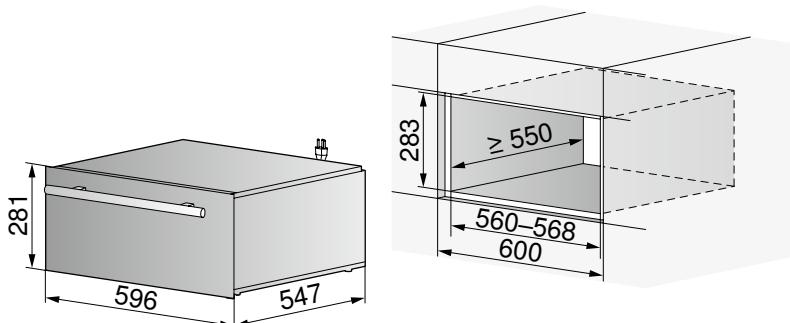
WS 60/162



WS 60/220

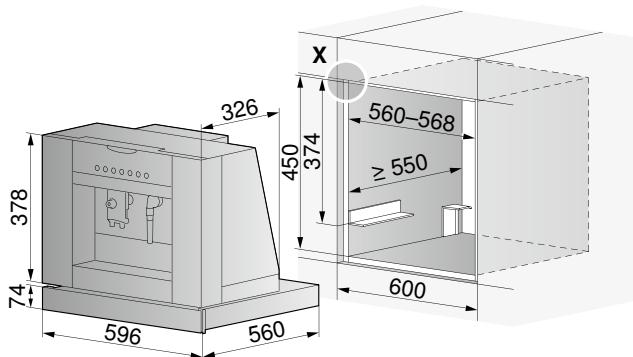


WS 60/283

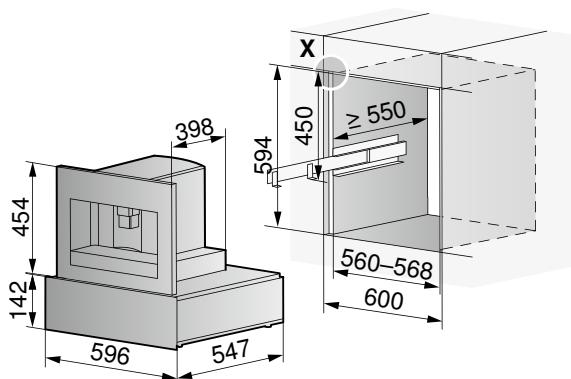
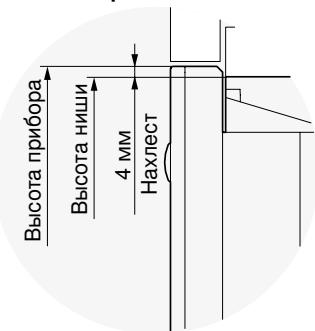


Выдвижные ящики**SYS 60/76**

Встраиваемый совместно с Supremo SL

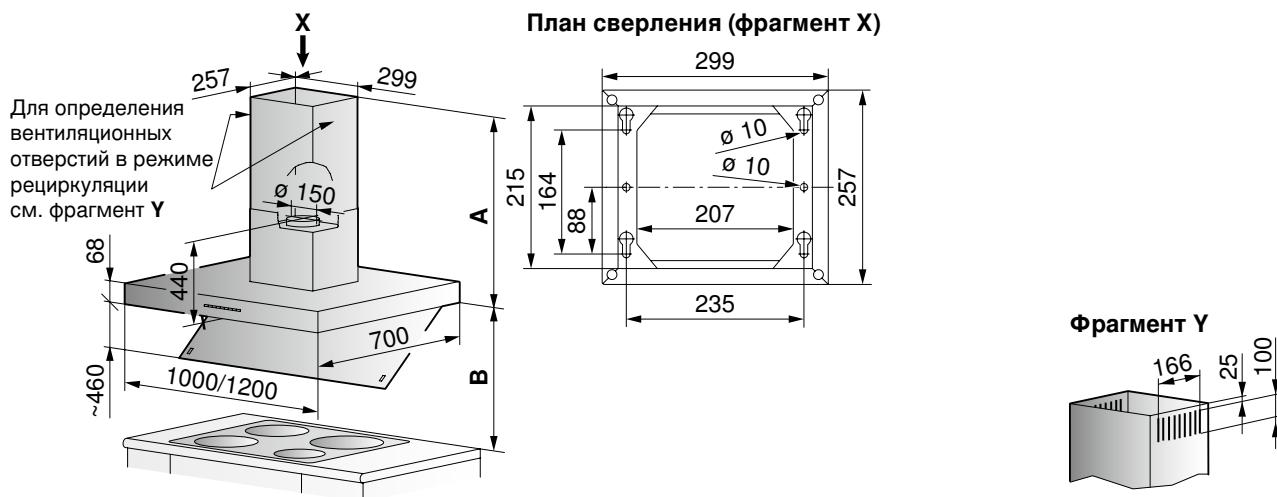
**SYS 60/144**

Встраиваемый совместно с Supremo XSL

**Фрагмент X**

Вытяжки

DI Mistral 10/ Mistral 12



Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступная высота А:
550–745 мм (стандартный)
750–1000 мм (средний)
1000–1250 мм (длинный)

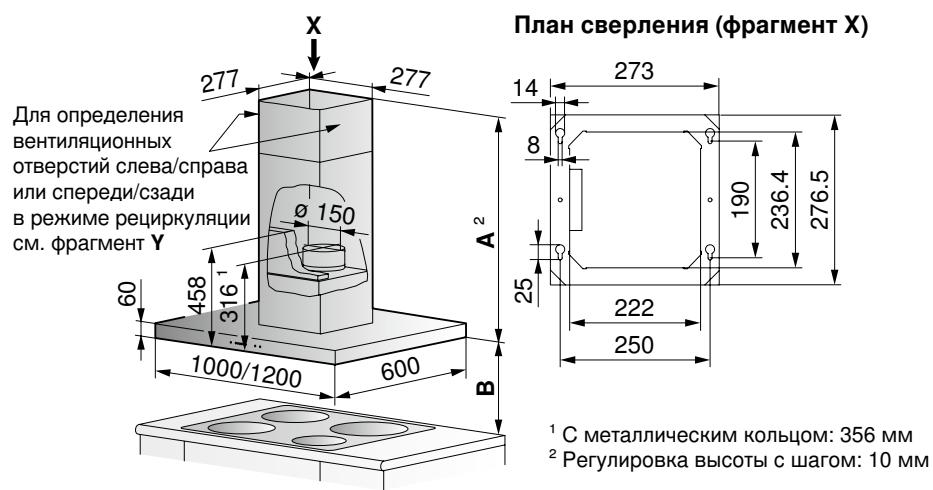
Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота А:
600–745 мм (стандартный)
750–1000 мм (средний)
1000–1250 мм (длинный)

Высота над варочной панелью:

Минимальная высота В:
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

DI SE 10/ DI SE 12



Телескопический короб для отвода воздуха:

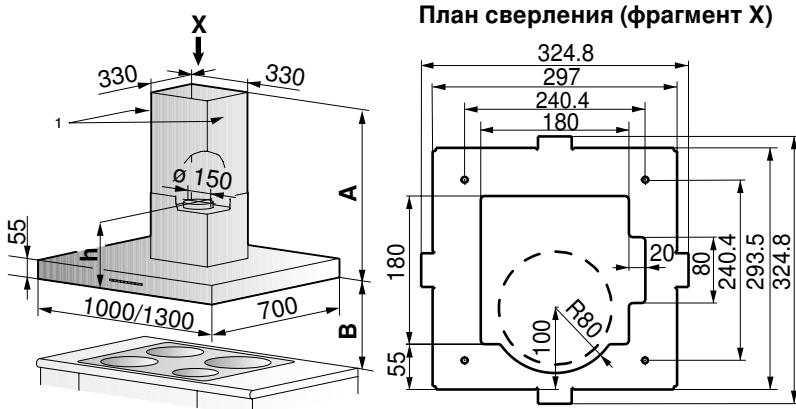
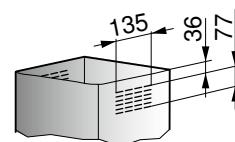
Доступная высота А:
550–750 мм (стандартный)
750–905 мм (средний)
905–1265 мм (длинный)

Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота А:
650–750 мм (стандартный)
750–980 мм (средний)
980–1340 мм (длинный)

Высота над варочной панелью:

Минимальная высота В:
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

DI Premira 10/ DI SE 13**Фрагмент Y****Телескопический короб для отвода воздуха:**

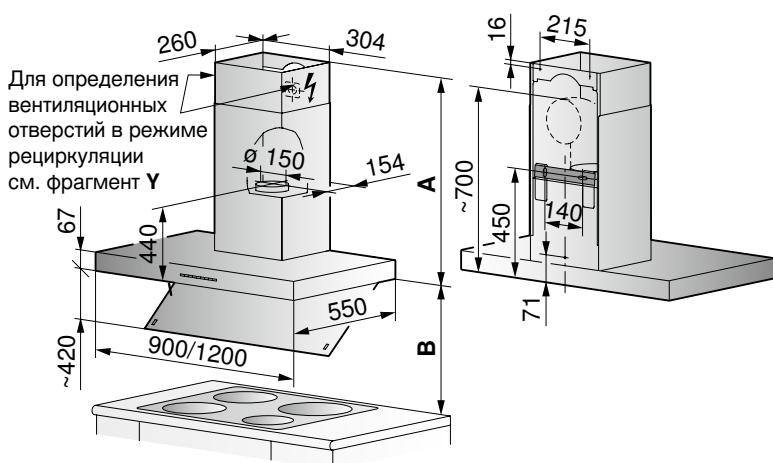
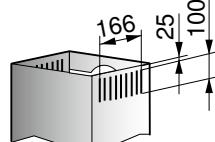
Доступная высота **A**:
475–670 мм (стандартный)
675–910 мм (средний)
915–1305 мм (длинный)

Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота **A**:
565–645 мм 2,5 кг активированного угля (стандартный)
650–780 мм 5 кг активированного угля (стандартный)
785–995 мм 5 кг активированного угля (средний)
1000–1410 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

DW Mistral 9/ DW Mistral 12**Фрагмент Y****Телескопический короб для отвода воздуха:**

Доступная высота **A**:
500–820 мм (стандартный)
820–1150 мм (длинный)

Телескопический короб для рециркуляции:

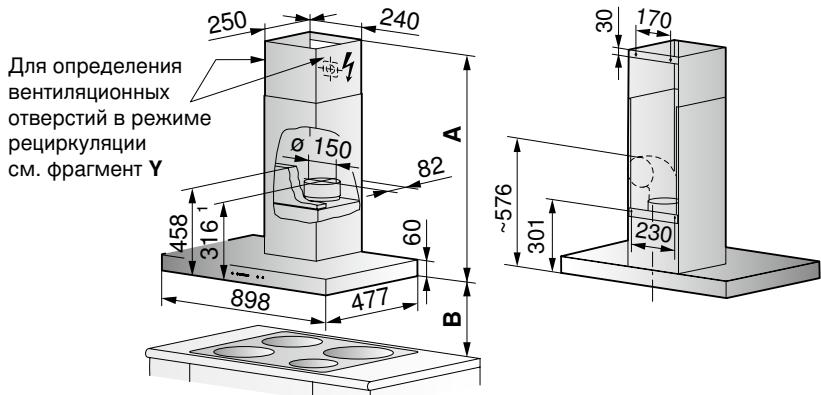
Доступная высота **A**:
600–820 мм (стандартный)
820–1150 мм (длинный)

Высота над варочной панелью:

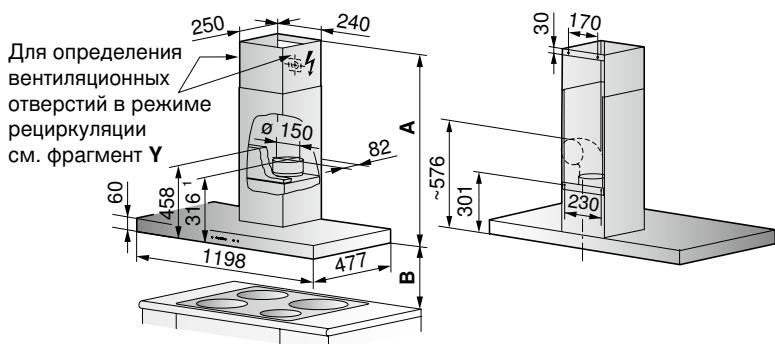
Минимальная высота **B**:
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

Вытяжки

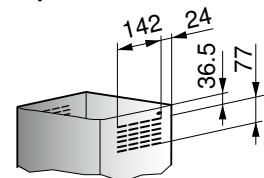
DW SE 9/ DW SE 12



¹ С металлическим кольцом: 356 мм



Фрагмент Y



Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступная высота А:
615–825 мм (стандартный)
615–1125 мм (длинный)

Телескопический короб для рециркуляции:

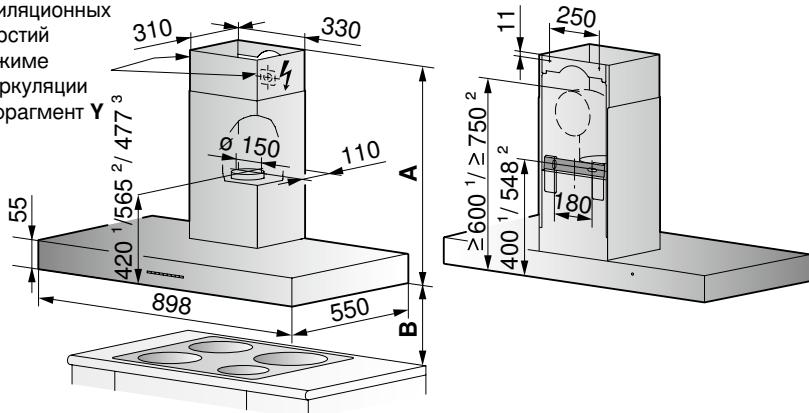
Доступная высота **A**:
700–825 мм (стандартный)
700–1145 мм (длинный)

**Высота
над варочной панелью:**

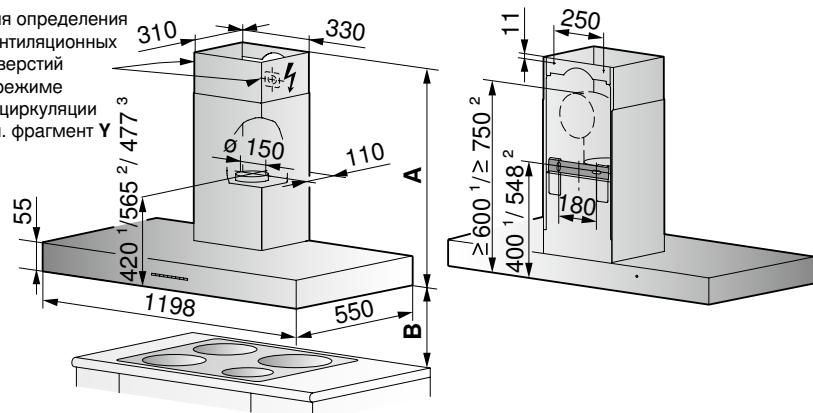
Минимальная высота В:
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

DW Premira 9/ DW Premira 12

Для определения
вентиляционных
отверстий
в режиме
рециркуляции
см. фрагмент Y



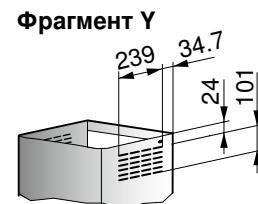
Для определения
вентиляционных
отверстий
в режиме
рециркуляции
см. фрагмент Y

**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)

**Каменное покрытие**

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

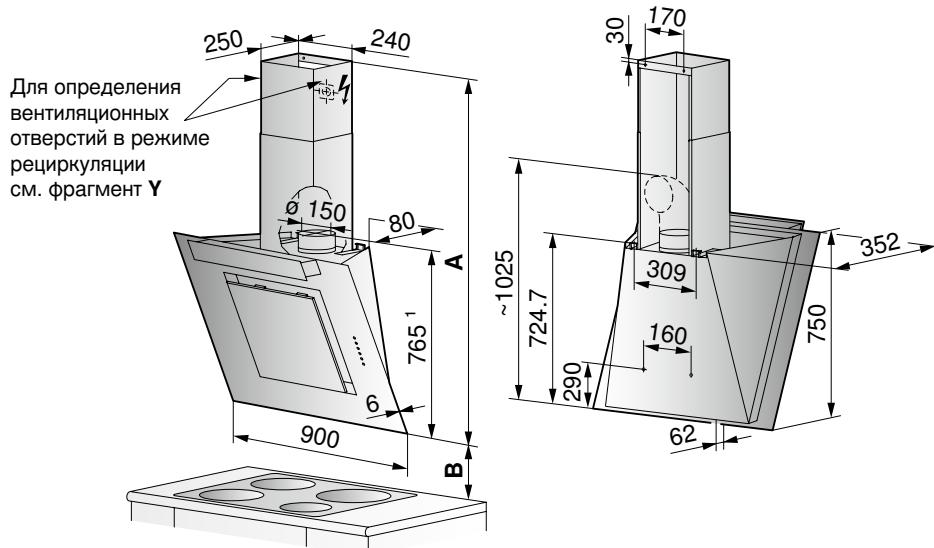
¹ Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг

² Рециркуляция 5 кг

**Высота
над варочной панелью:**

Минимальная высота B:
Для электрических варочных
панелей: мин. 500 мм
Для газовых варочных
панелей: мин. 650 мм

DW Levante



¹ С металлическим кольцом: 805 мм

Телескопический короб для отвода воздуха:

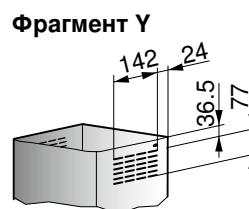
Доступная высота **A**:
1280–1490 мм (стандартный)
1280–1790 мм (длинный)

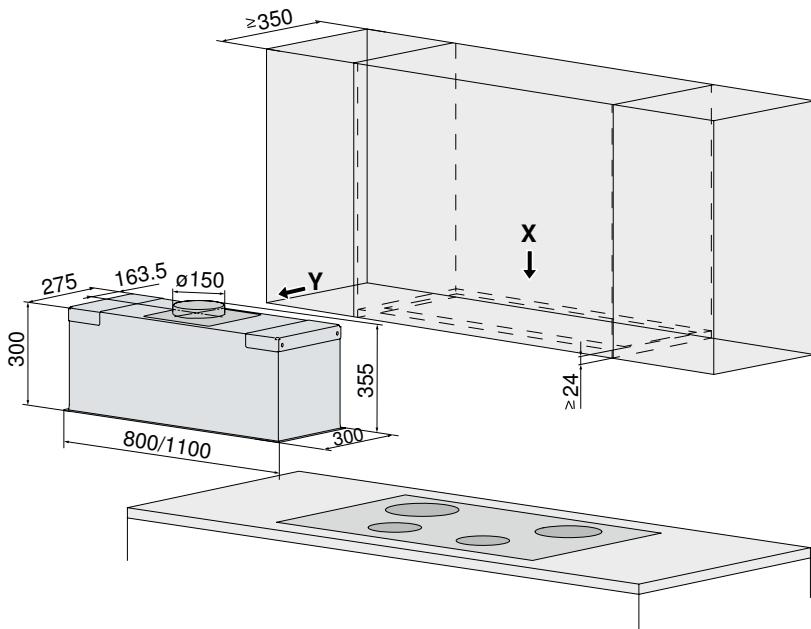
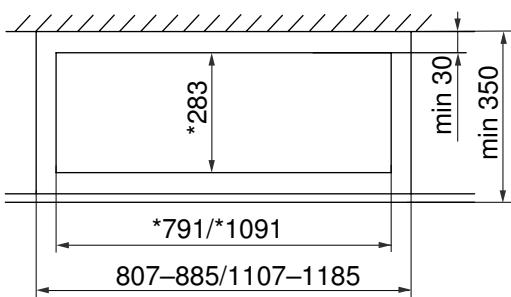
Телескопический короб для рециркуляции:

Доступная высота **A**:
1365–1490 мм (стандартный)
1365–1810 мм (длинный)

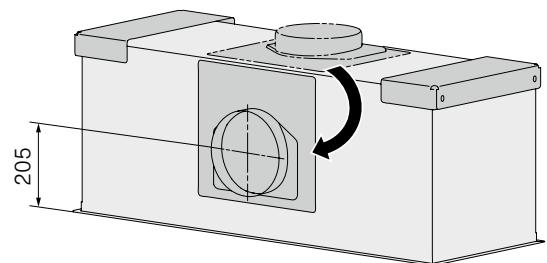
Высота над варочной панелью:

Минимальная высота **B**:
Для электрических варочных панелей: мин. 300 мм
Для газовых варочных панелей: мин. 400 мм



DH L8/DH L11**Фрагмент X**

* Размеры ниши для встраивания

Вид сзади Y

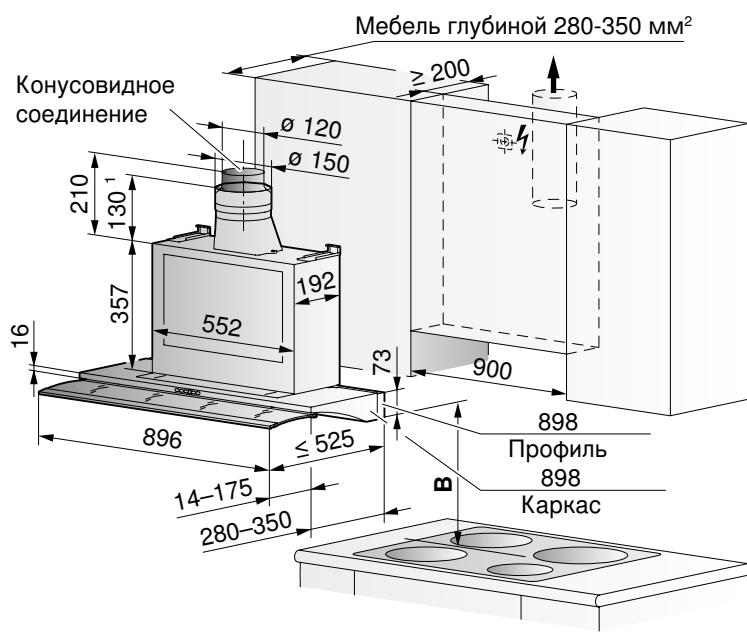
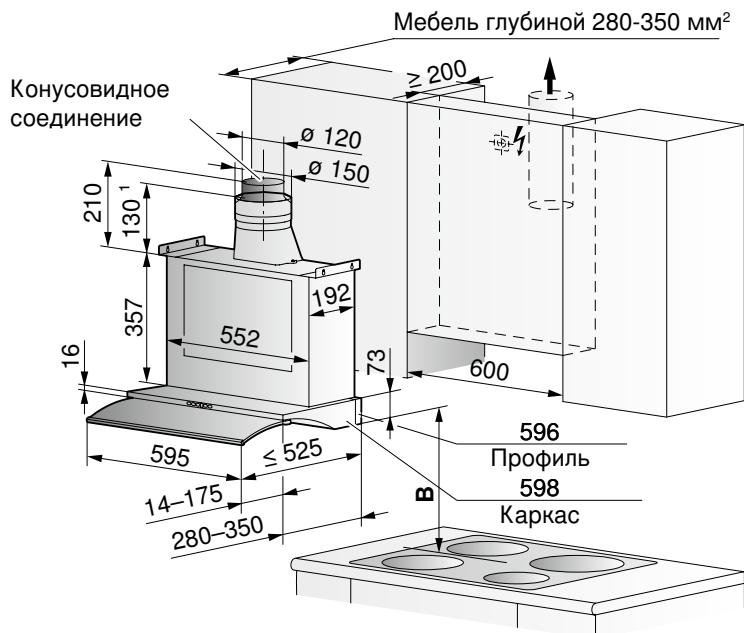
Вытяжку можно установить таким образом, чтобы воздуховод подключался к прибору сзади.

Высота над варочной панелью:**Минимальная высота В:**

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

DF SLG 6/DF SLG 9



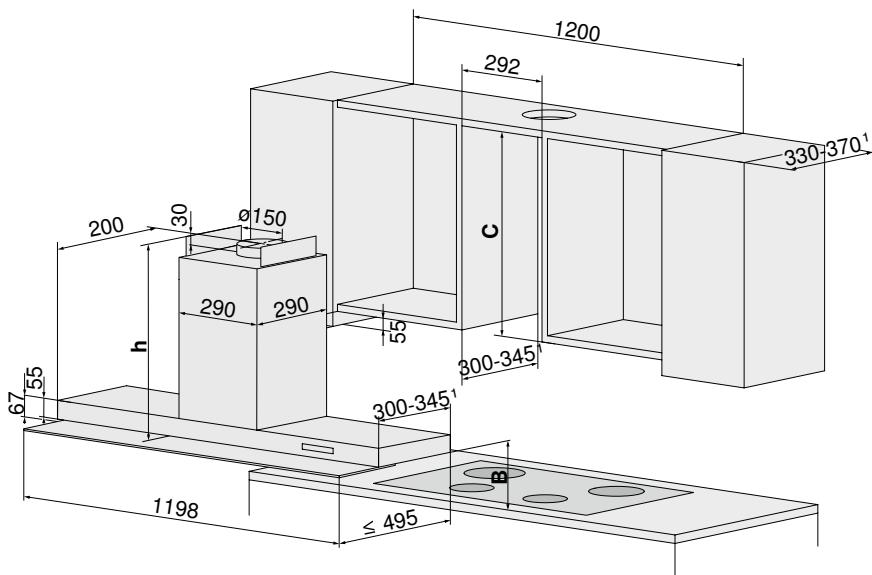
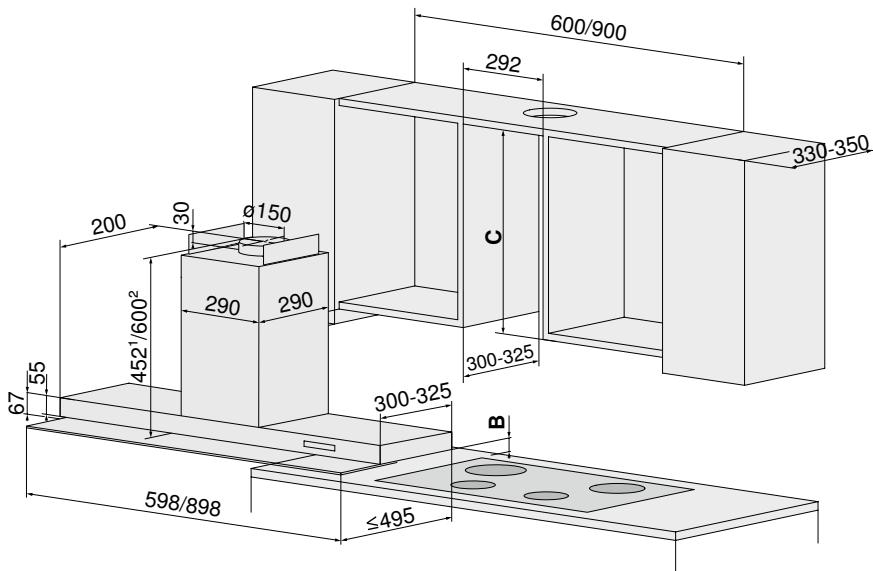
¹ С металлическим кольцом: 170 мм

Высота над варочной панелью:

Минимальная высота **B**:

Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

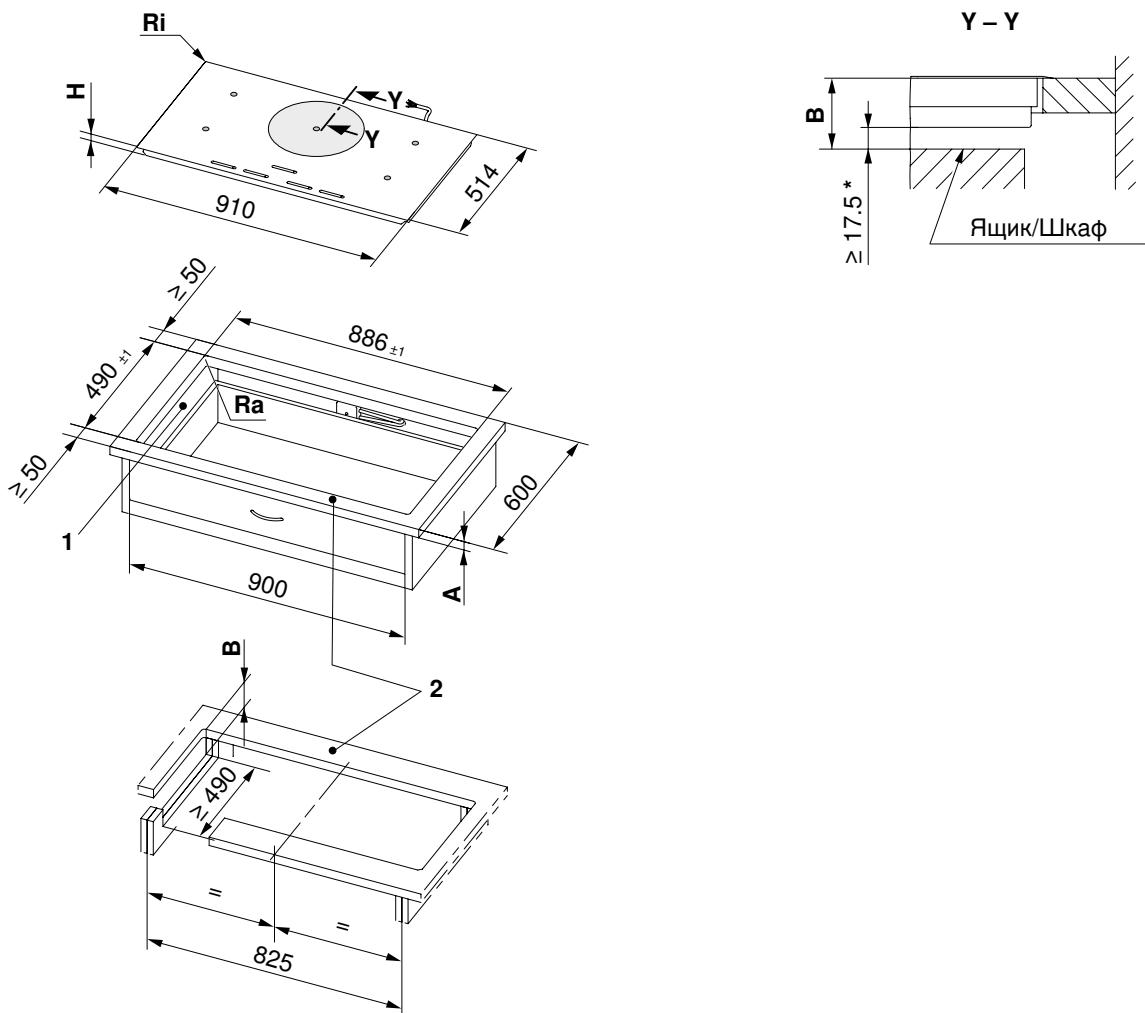
DF Premira 6/ DF Premira 9/ DF Premira 12¹ Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг² Рециркуляция 5 кг**Высота над варочной панелью:**Минимальная высота **B**:

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

Варочные панели

GK56TIMS, GK56TIMSC



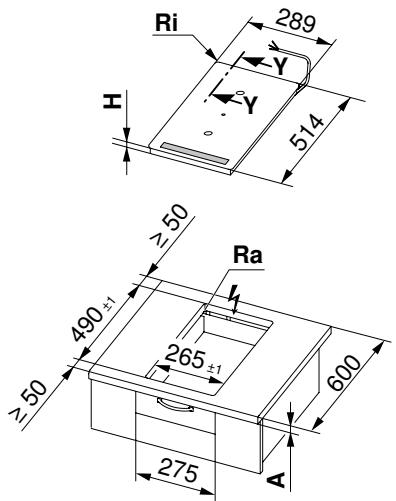
* Необходимо гарантировать свободное пространство!

**Слева/справа от ниши шириной 900/825 мм необходимо проделать отверстия в боковых стенках для вентиляции.
Не загораживайте вентиляционные отверстия.**

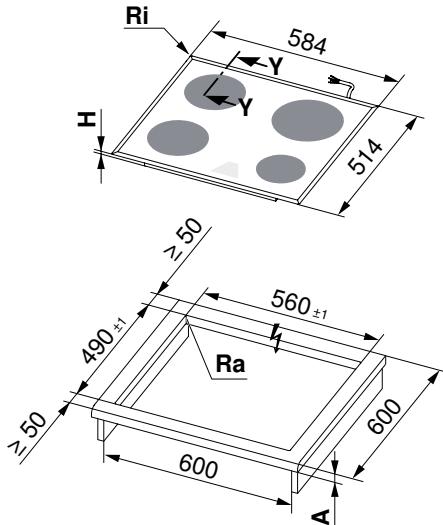
Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK56TIMS	≥ 30 мм	≥ 66.8 мм	49.3 мм	10/8 мм
GK56TIMSC		≥ 68.8 мм	51.3 мм	

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)
- 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

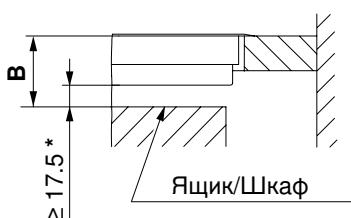
GK26TIMS



GK46TIMS, GK46TIMSC, GK36TIS, GK36TISC



Y - Y



* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK26TIMS	$\geq 30 \text{ мм}$	$\geq 65.2 \text{ мм}$	47.7 мм	10/8 мм
GK36TIS, GK46TIMS			49.7 мм	
GK36TISC, GK46TIMSC		$\geq 67.2 \text{ мм}$	49.7 мм	

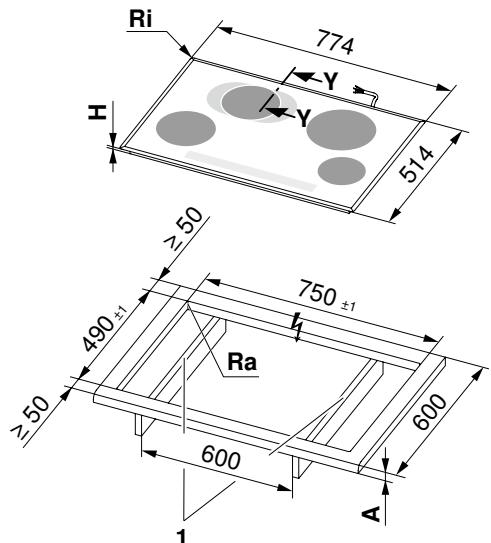
A Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)

H Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)

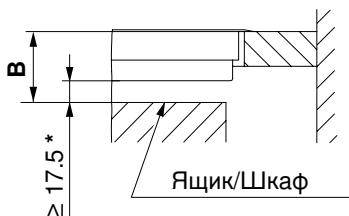
Ri Радиус угла прибора

Ra Внешний радиус угла выреза

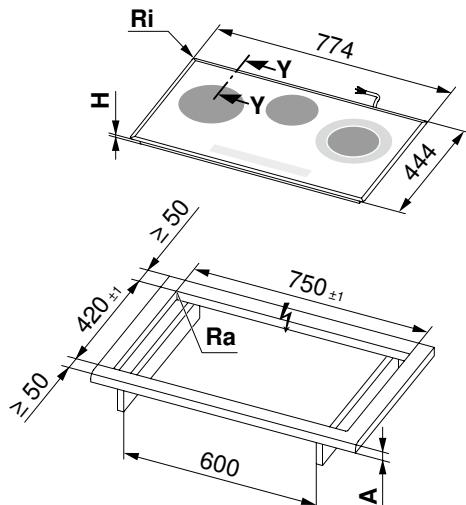
**GK46TIAKS, GK46TIAKSC,
GK46TIABS, GK46TIABSC**



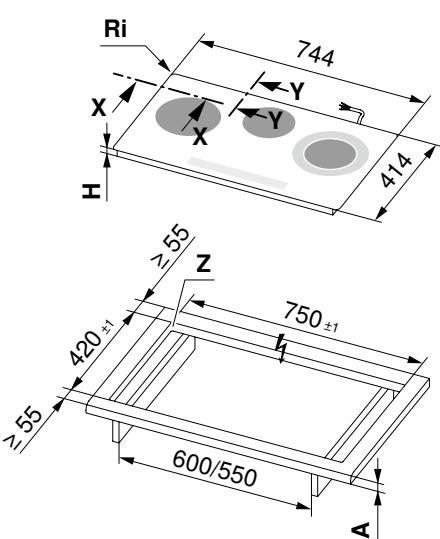
Y - Y



GK36TIPS, GK36TIPSC



GK36TIPSF



* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIABS, GK46TIAKS	$\geq 30 \text{ мм}$	$\geq 64.0 \text{ мм}$	46.5 мм	10/8 мм
GK36TIPS		$\geq 65.2 \text{ мм}$	47.7 мм	
GK46TIABSC, GK46TIAKSC, GK36TIPSC		$\geq 66.0 \text{ мм}$	48.5 мм	

A Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)

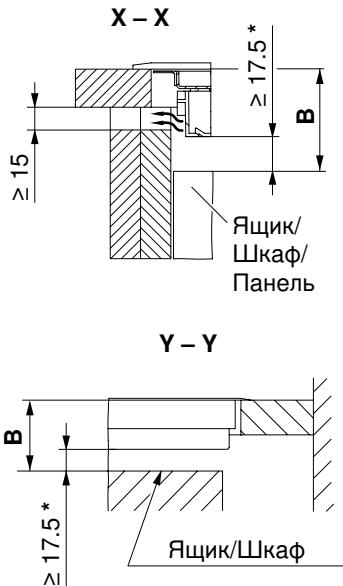
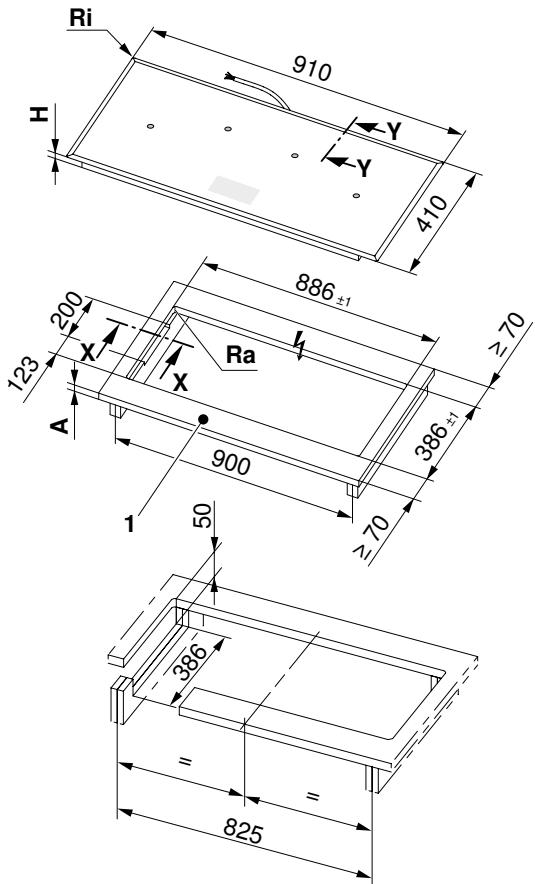
H Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)

Ri Радиус угла прибора

Ra Внешний радиус угла выреза

1 Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

GK46TIPS, GK46TIPSC



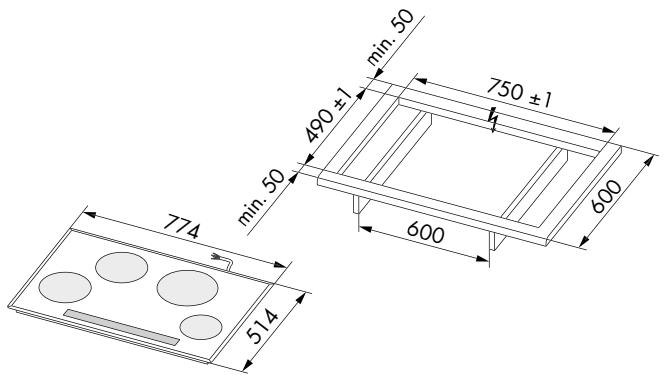
* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Слева/справа от ниши шириной 900/825 мм необходимо проделать отверстия в боковых стенках для вентиляции.
Не загораживайте вентиляционные отверстия.

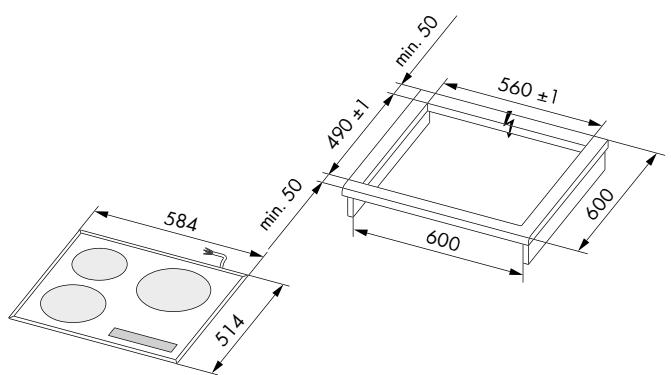
Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIPS	≥ 30 мм	≥ 62.8 мм	45.3 мм	10/8 мм
GK46TIPSC		≥ 65.5 мм	48.0 мм	

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)
- 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

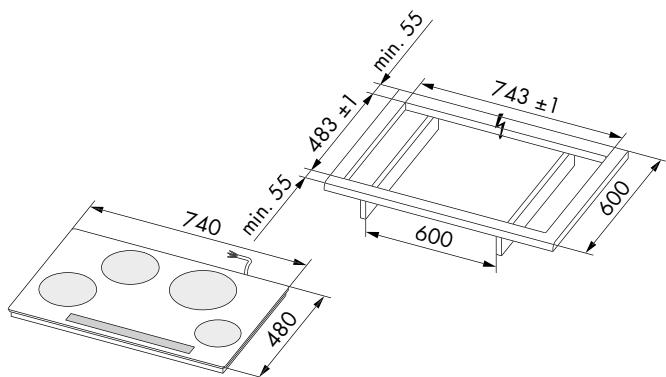
GK46TIASC



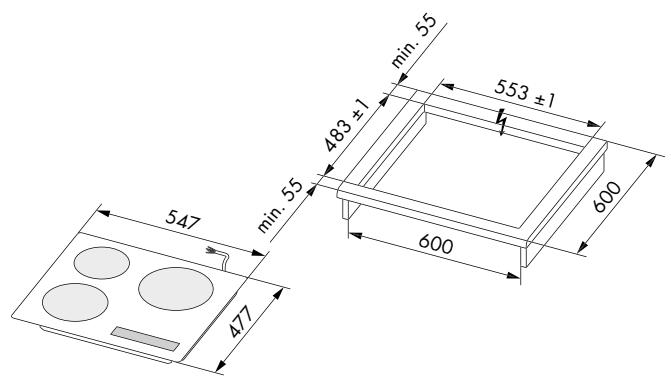
GK36TIC, GK36TI



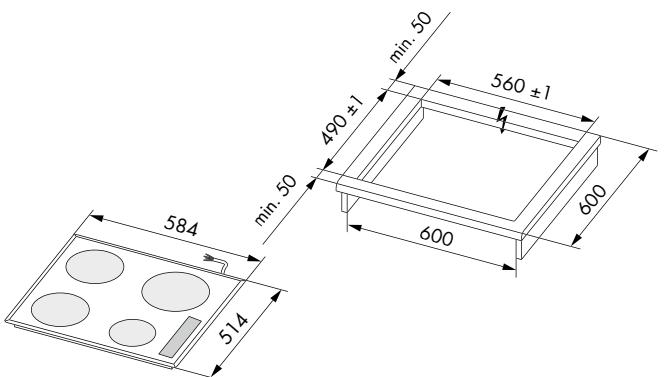
GK46TIASF



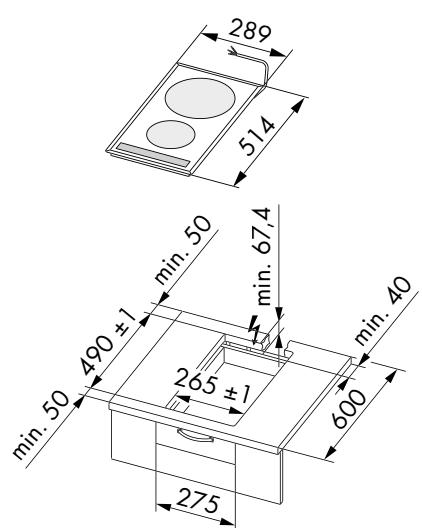
GK36TIF



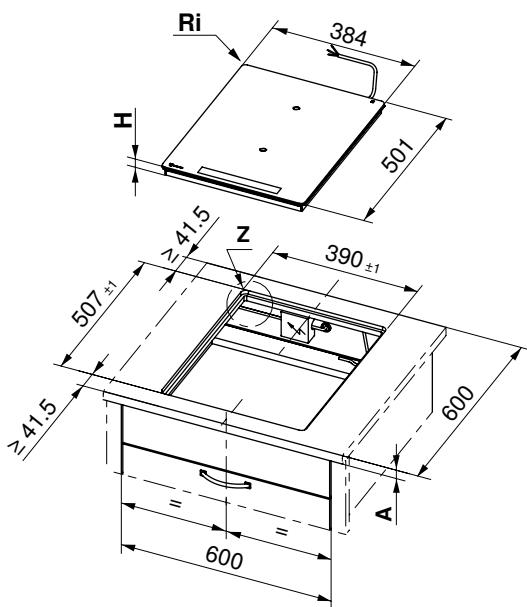
GK46TIC



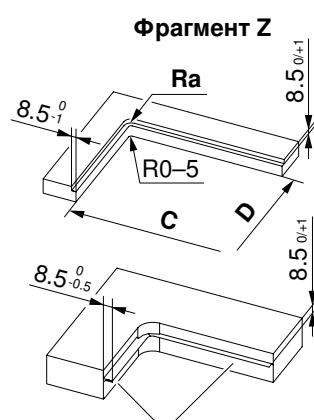
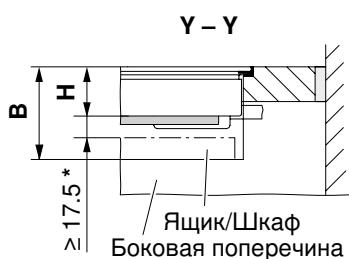
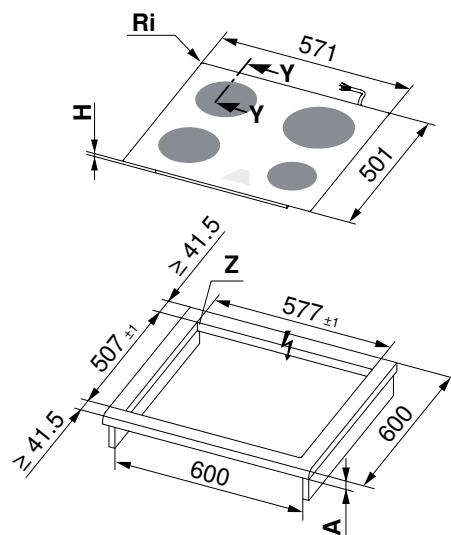
GK26TI



GK26TIMS.2F



GK36TIS.1F, GK46TIMS.1F



* 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
GK36TIS.1F			560/490 мм		
GK46TIMS.1F					

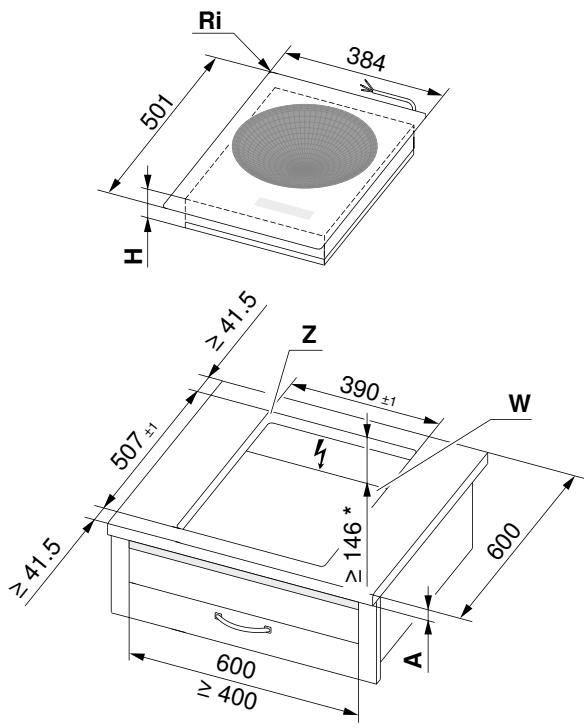
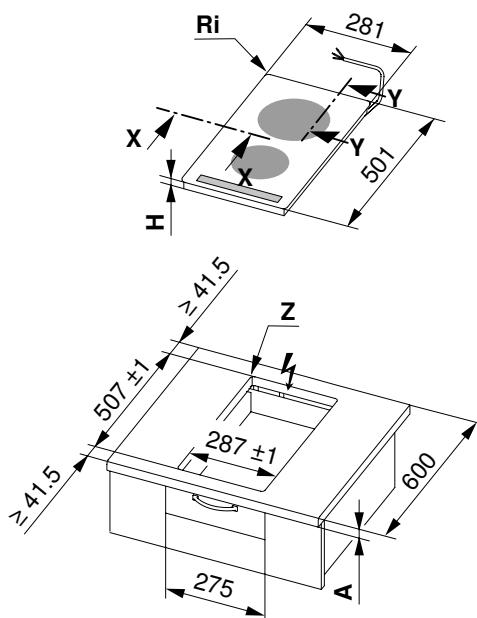
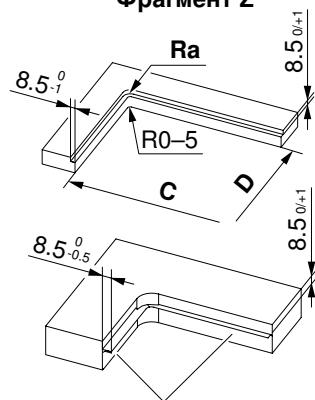
A Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)

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

GK16TIWS.1F**Y - Y****GK26TIMS.1F****Фрагмент Z**

Металлический уголок
приклеивается или
крепится на шурупы

* 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 непосредственно снизу)

B Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

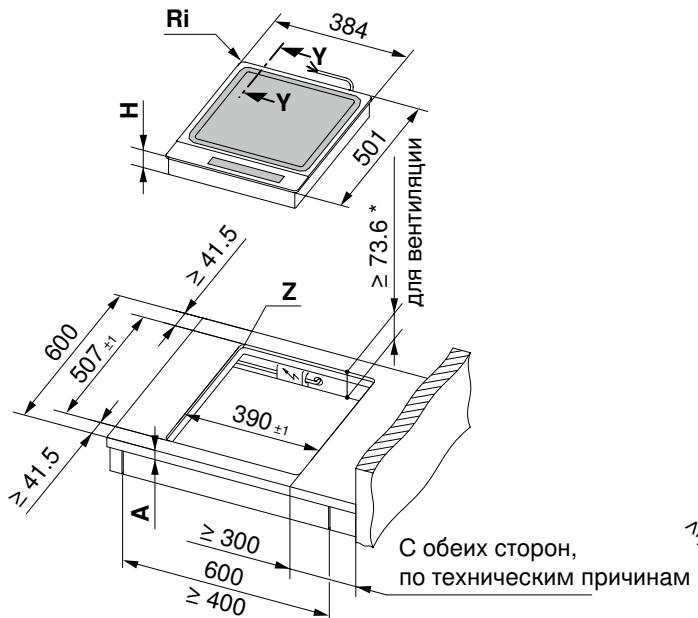
H Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

W Промежуточная база должна извлекаться снизу

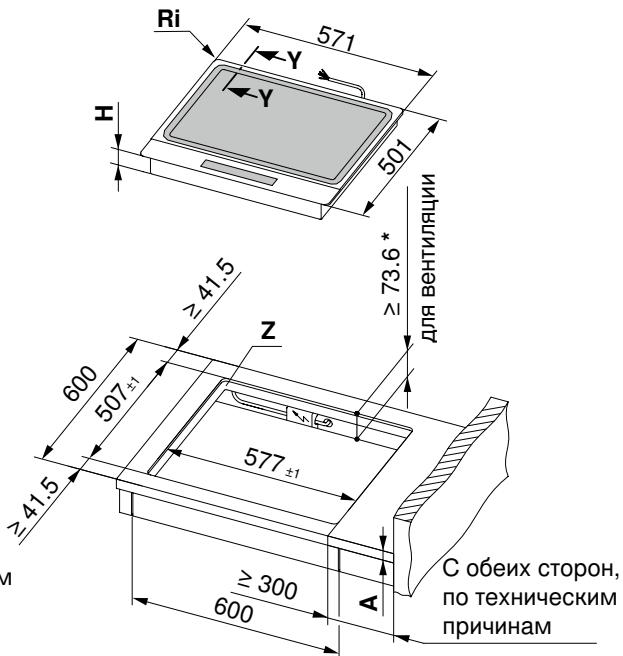
Ri Радиус угла прибора

Ra Внешний радиус угла выреза

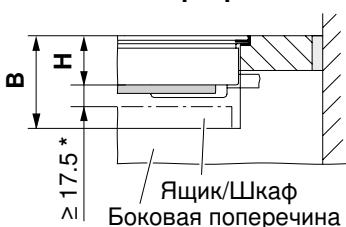
GK16TIYS.1F



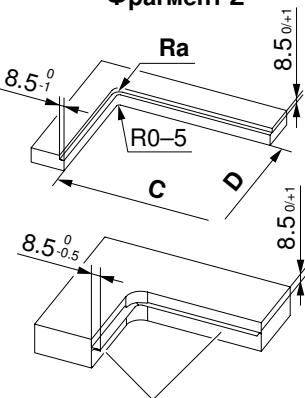
GK26TIYS.1F



Y-Y



Фрагмент Z



Металлический уголок
приклеивается или
крепится на шурупы

* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK16TIYS.1F	≥ 30 мм	≥ 55 мм	373/490 мм	57.1 мм	5/1.5 мм
GK26TIYS.1F			560/490 мм		

A Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)

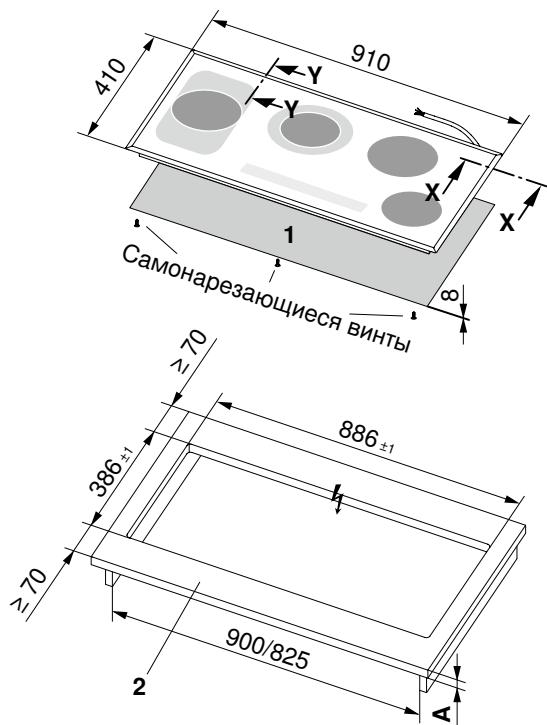
B Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

H Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

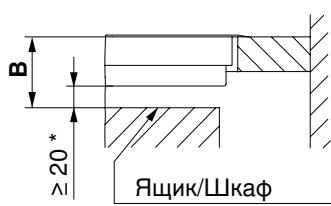
Ri Радиус угла прибора

Ra Внешний радиус угла выреза

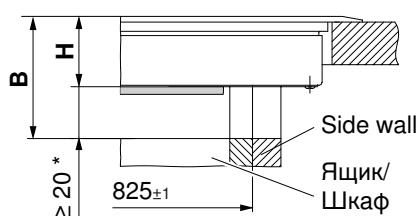
GK45TEPS, GK45TEPSC



Y - Y



Z - Z

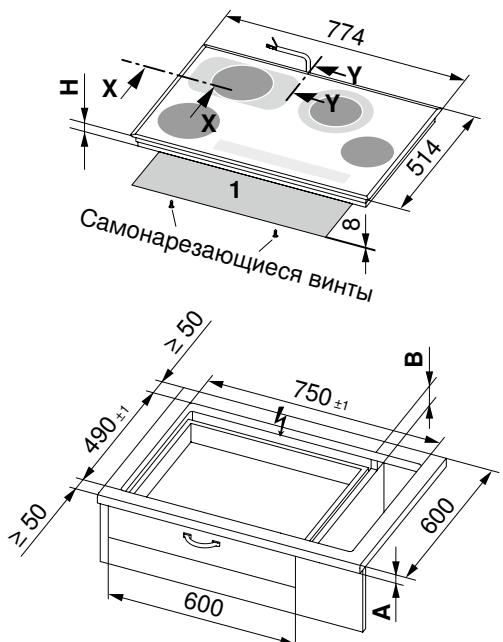


* Необходимо гарантировать свободное пространство!

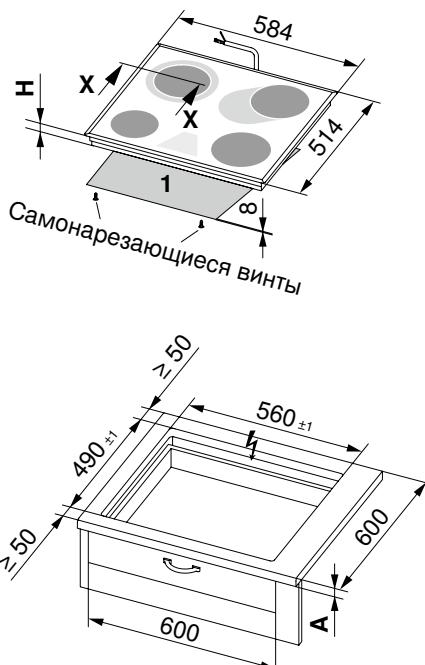
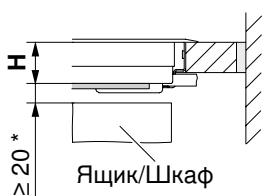
Модель	A Зависит от производителя	B	H
GK45TEPS	≥ 25 мм	≥ 63.5 мм	43.5 мм
GK45TEPSC	≥ 30 мм	≥ 66.5 мм	46.5 мм

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)
- 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

**Y - Y**

* Необходимо гарантировать свободное пространство!

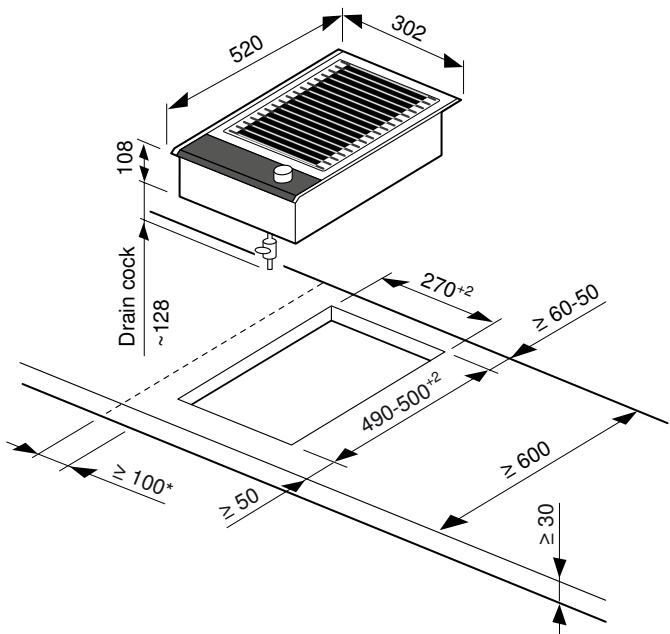
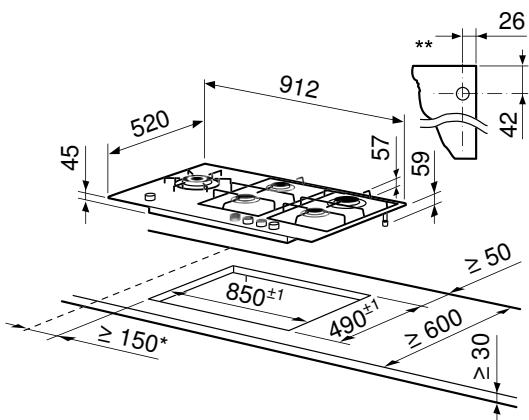
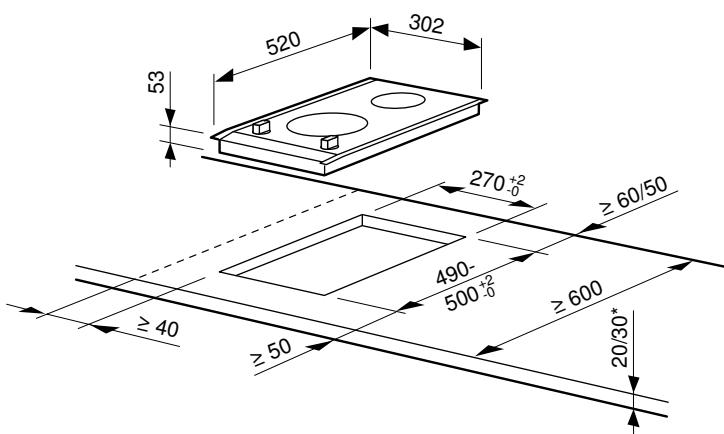
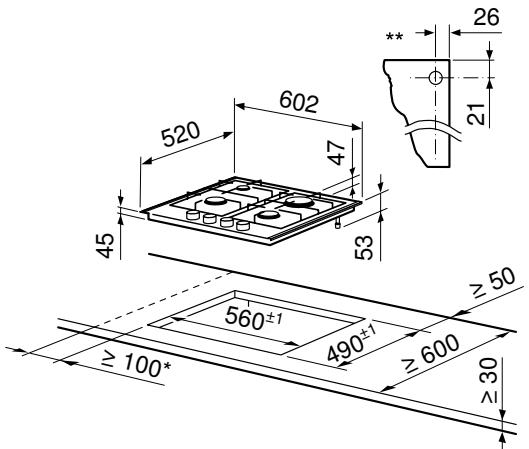
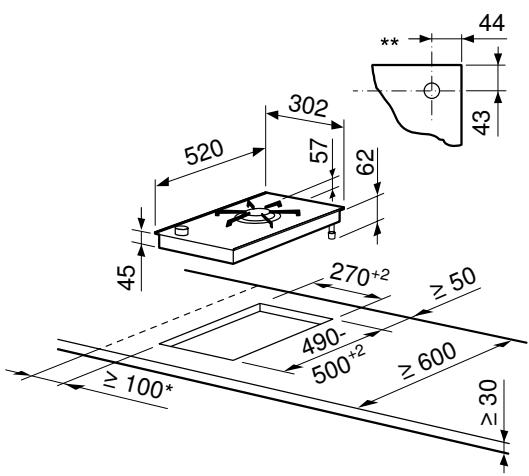
Модель	A Зависит от производителя	B	H
GK45TEAS, GK45TEASC	≥ 30 мм	65.2 мм	45.2 мм
GK45TEBS.1, GK45TEBS.1C		66.5 мм	46.5 мм

A Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа непосредственно снизу)

B Отверстия в боковых поперечинах (с/без комплекта термозащиты)

H Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

1 Комплект термозащиты

GK11TKLG**GK51TPG****GK21TI****GK41TG****GK11TG**

Посудомоечные машины

Adora SL, S, N

Допустимый вес декоративной панели 1 зависит от модели:

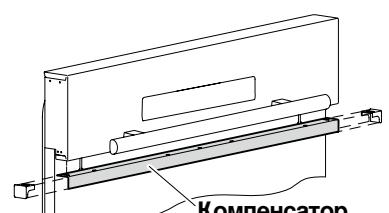
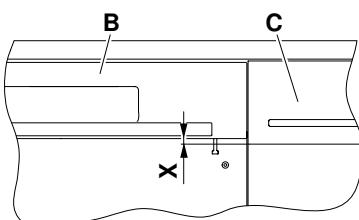
Интегрируемая черная и белая	Интегрируемая стальная ChromeClass	Интегрируемая черное стекло Mirror glass	Полностью интегрируемая
8.0 кг	7.0 кг	6.5 кг	7.0 кг

- 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)

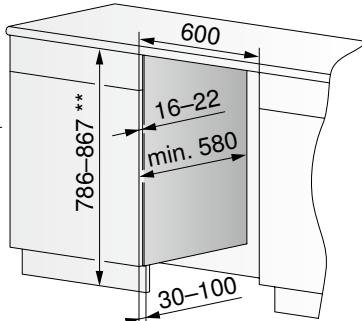
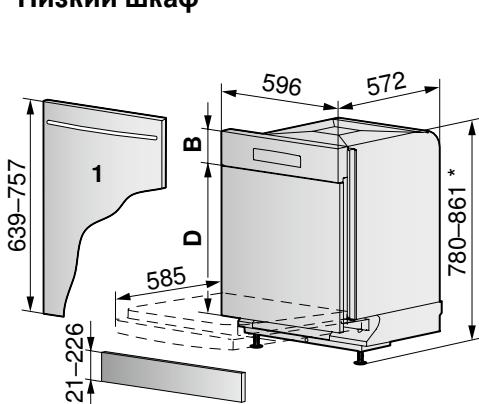
Комплект компенсаторов: см. раздел «Аксессуары Adora»

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



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

Низкий шкаф

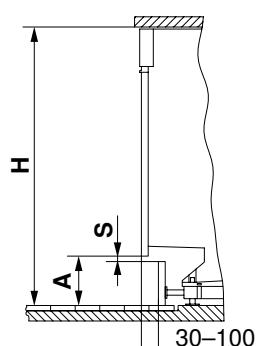


* Максимальная высота до 896 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

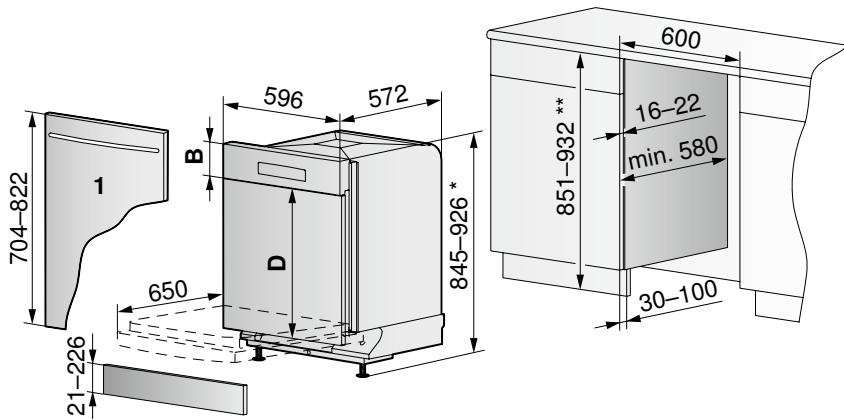
** Максимальная высота до 902 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

	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 цоколя А в мм	Высота ниши H в мм											Мин. зазор S в мм
	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	
min.	27	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137
	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147
	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157
	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167
	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177
	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187
	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197
	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207
	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217
	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227
	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237
	137	147	155	167	177	187	197	207	217	227	237	247
max.	145	155	165	175	185	195	205	215	225	235	245	255



Высокий шкаф

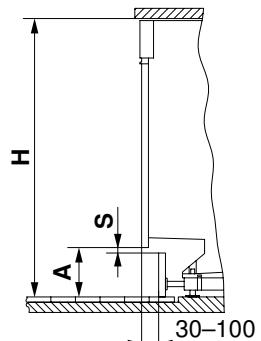


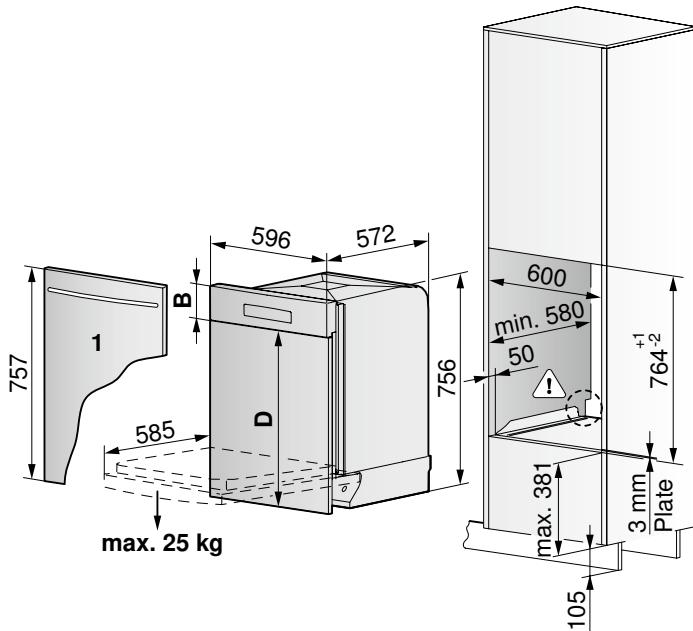
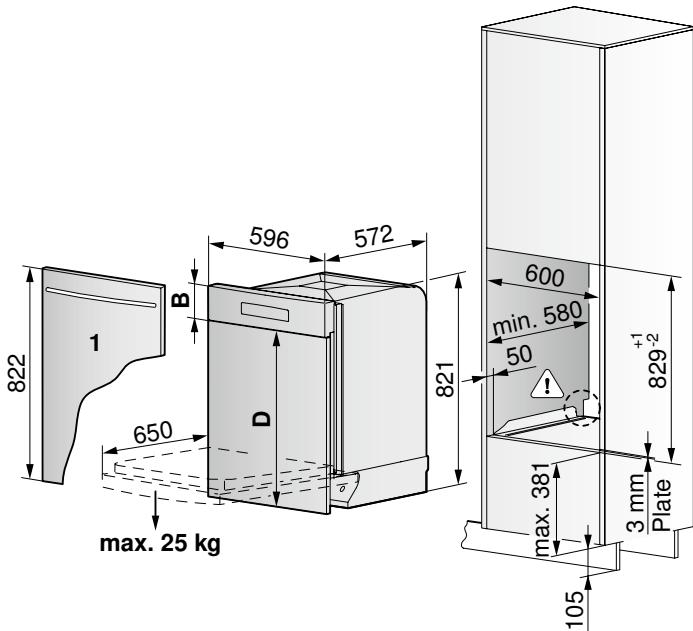
* Максимальная высота до 961 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

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

	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D	555-697 мм	561-697 мм	561-697 мм

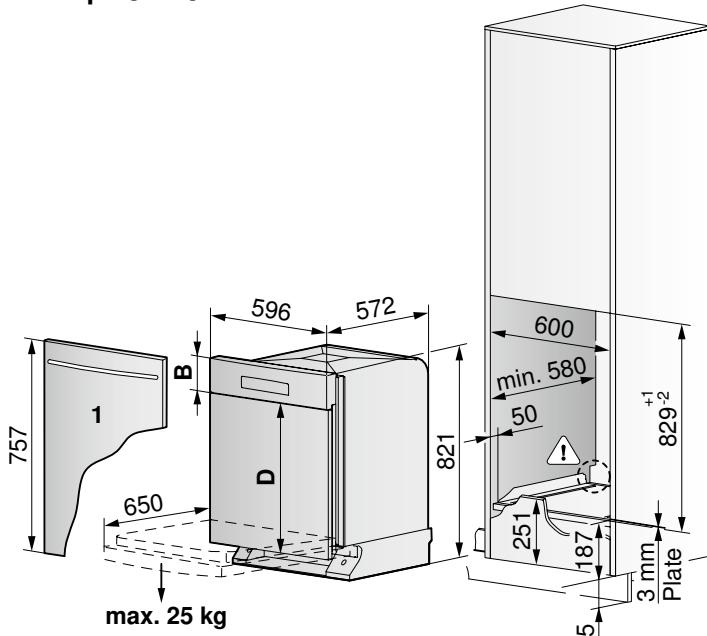
Высота цоколя A в мм	Высота ниши H в мм												Мин. зазор над цоколем S в мм
	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	
min.	23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	0
	33	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	0
	43	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	0
	53	62	72	82	92	102	112	122	132	142	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»**Колонна «дополнительная высота»**

	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D	675-697 мм	681-697 мм	681-697 мм

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

Поперечное сечение
установочного варианта

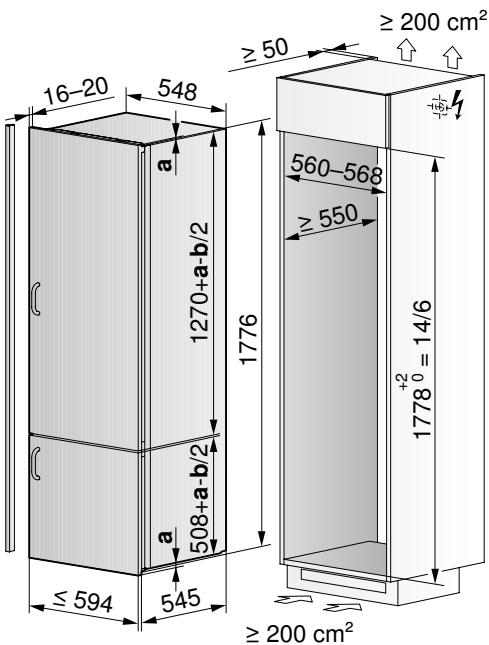


	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления B	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

Холодильники

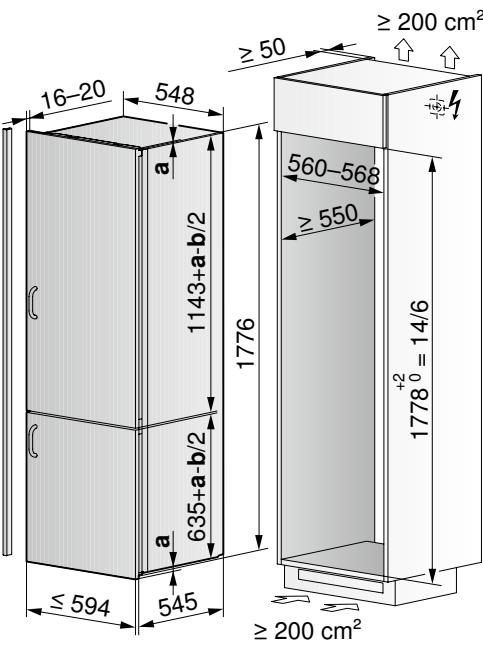
Cooltronic

Встраиваемый в нишу высотой 1778 мм*
Максимальный допустимый вес двойной
дверцы: 17,5 кг



Prestige

Встраиваемый в нишу высотой 1778 мм*
Максимальный допустимый вес двойной
дверцы: 17,5 кг

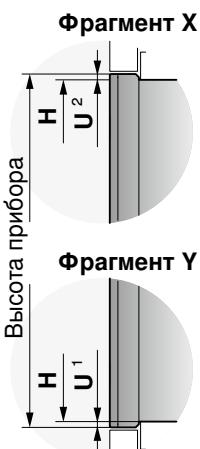
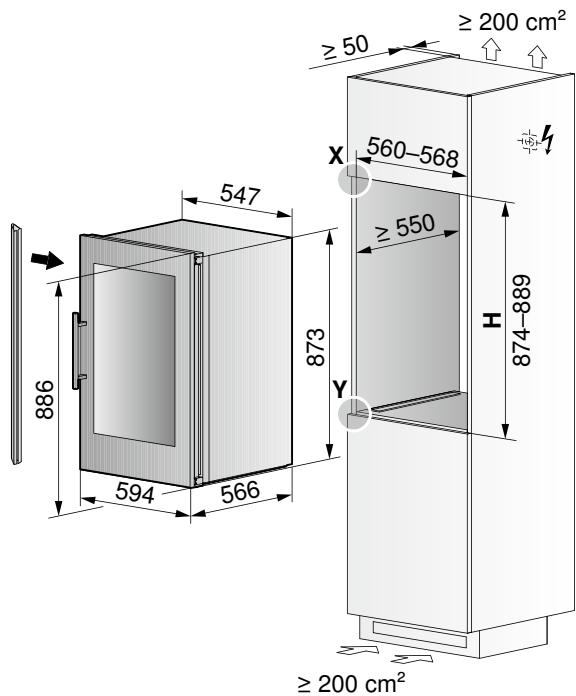


a Нахлест

b Зазор (мин. 4 мм)

* Перфорированные отверстия для
циркуляции воздуха недостаточны.

Winecooler SL



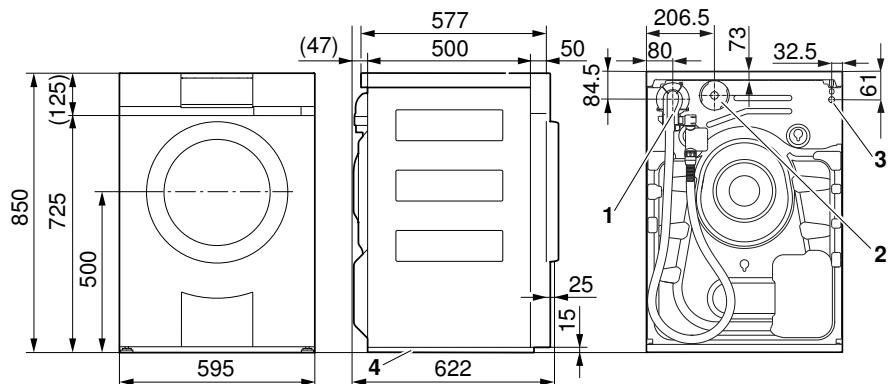
Высоты ниши H	Установочный комплект Артикул	Установочный комплект Высота	Нахлест U ¹	Нахлест U ²
874-877	-	-	6 мм	3-6 мм
877-880	H7.2435	3 мм	3 мм	3-6 мм

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), Adora L (11001)

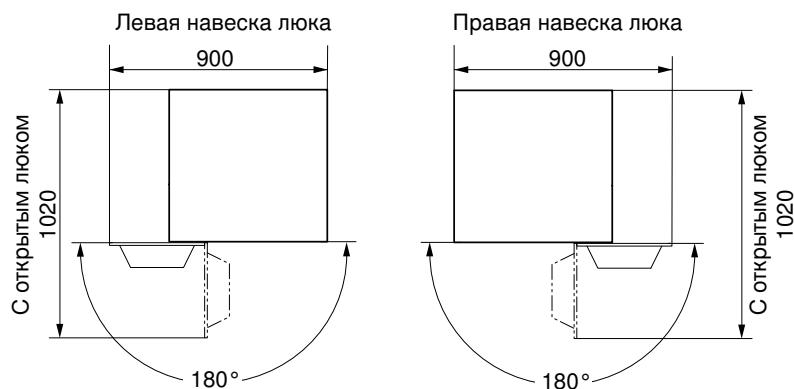


1 Подключение к холодной воде:
заливной шланг с системой Aqua-Stop,
длина: 1,25 м, G³/₄"

2 Длина сливного шланга
с держателем: 1,5 м
Максимальная высота подключения
к сливной трубе: 1,2 м

3 Выход сетевого кабеля, длина:
1,8 м, со штекером

4 Монтажная плита



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)



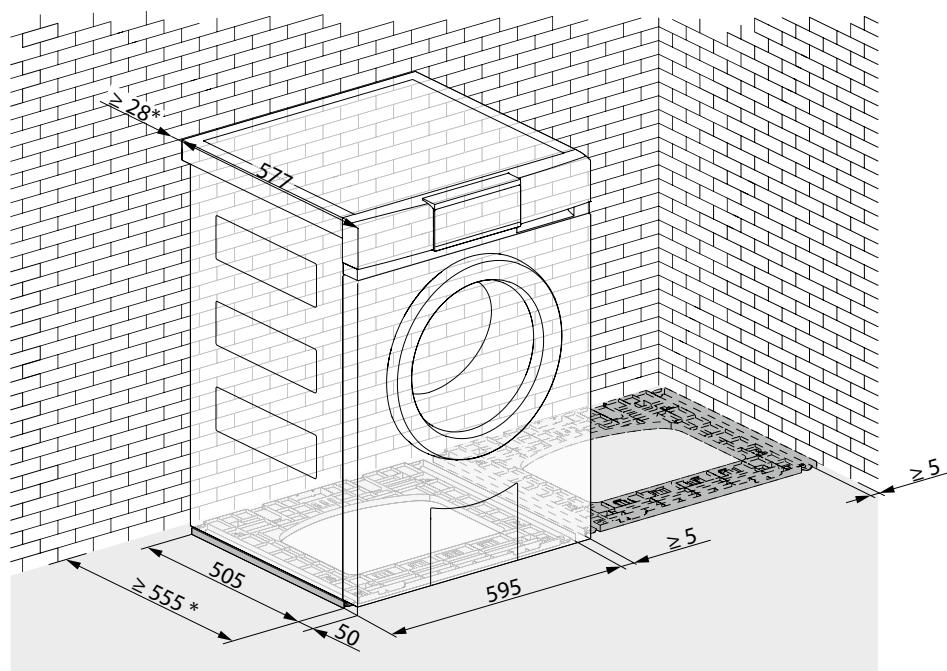
Монтажные плиты для стиральной машины и сушильной машины одинаковые.

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.

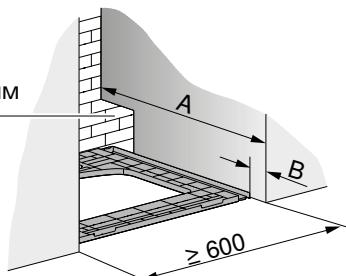


*Данные размеры действительны в том случае, если сзади прибора нет элементов установки сливного шланга.

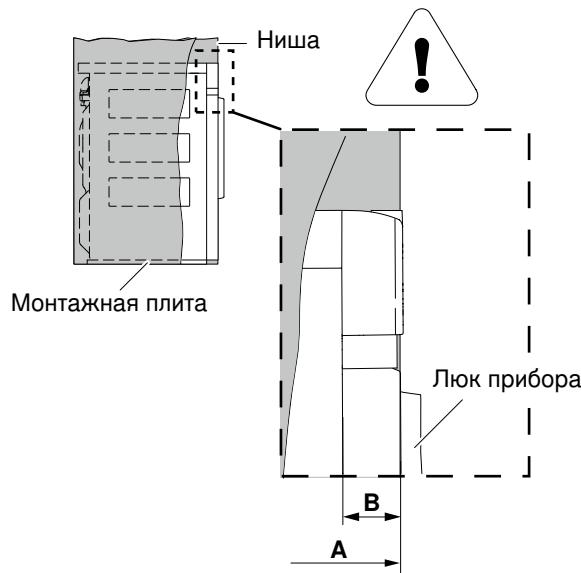
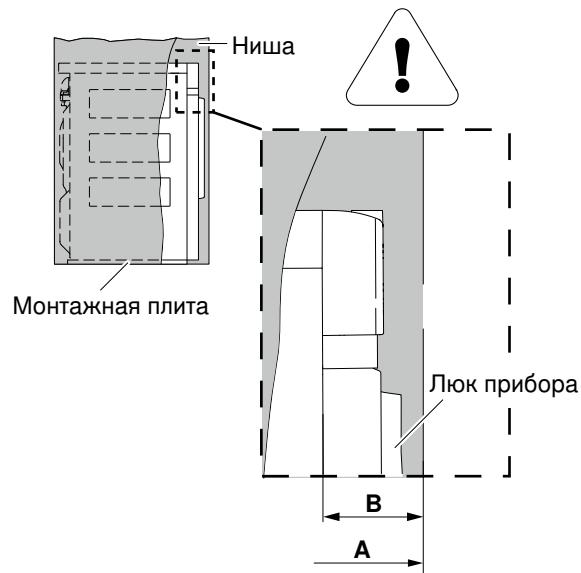
Расположение в нише

- Отцентрируйте монтажную плиту в нише.

Отверстие справа

или слева для
подключения
прибора:
мин. 100 x 100 ммВысота ниши:
мин. 860 мм!

Вариант	Расположение	Глубина ниши А	Расстояние до монтажной плиты В
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 TSL WP (12003), Adora TS WP (12002)



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)

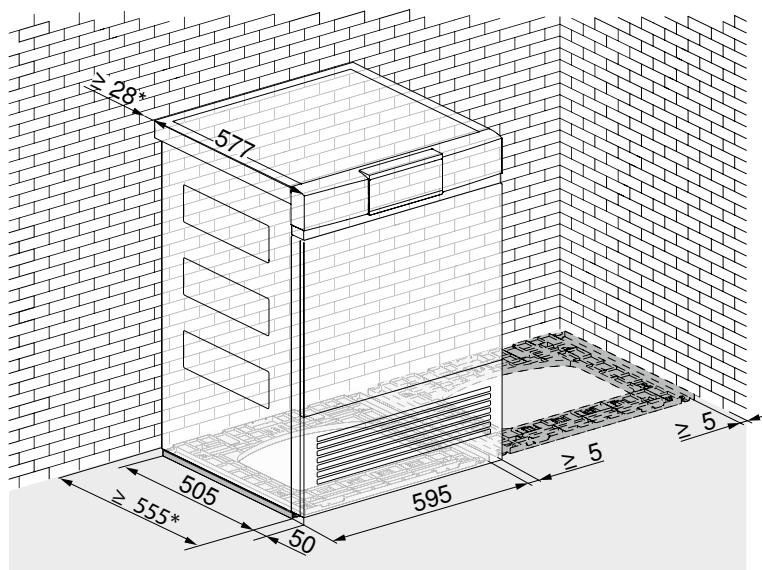


Монтажные плиты для стиральной машины и сушильной машины одинаковые.

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).

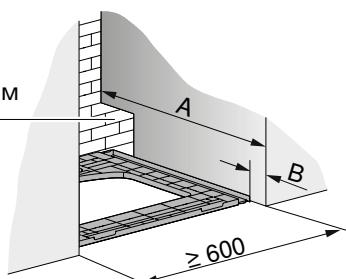


Не устанавливайте прибор за дверью, которая закрывается на замок, раздвижной дверью или дверью на петлях, которые расположены напротив дверной петли прибора.

- Отцентрируйте монтажную плиту в нише.

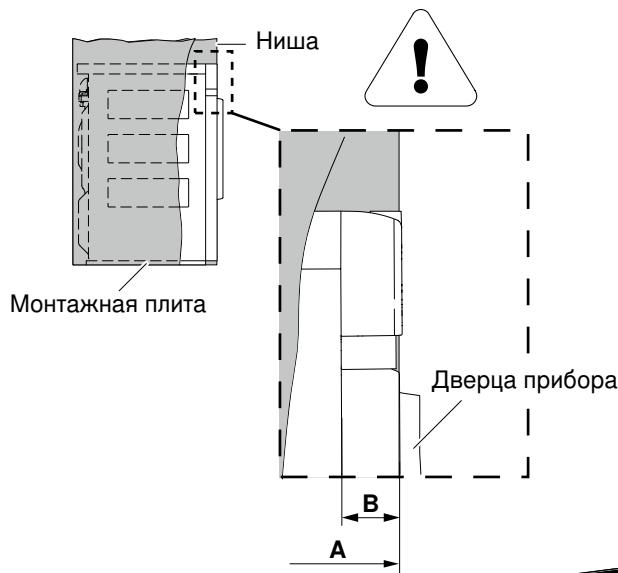
Отверстие справа
или слева для
подключения
прибора:
мин. 100 x 100 мм

Высота ниши:
мин. 860 мм!

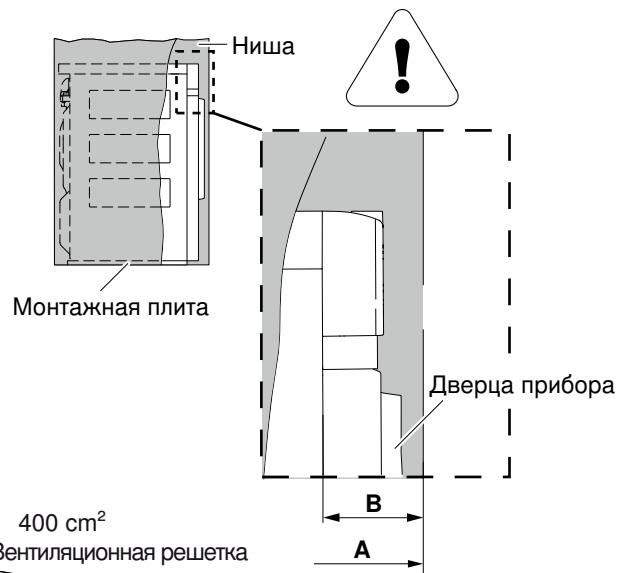


Вариант	Расположение	Глубина ниши А	Расстояние до монтажной плиты В
1	Дверца сушильной машины выступает из ниши	мин. 605 мм	50 мм
2	Дверца сушильной машины утоплен в нишу	мин. 630 мм	80 мм

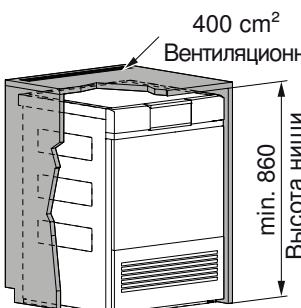
Вариант 1



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 см² в нише для обеспечения притока свежего воздуха.



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



Аксессуары

для приборов V-ZUG





120°

SWISS COTTAGE SWISSPIG

swiss made



Аксессуары для приборов V-ZUG

Благодарим Вас за приобретение прибора компании V-ZUG! Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор, и этот выбор позволит Вам в течение многих лет совершенствовать кулинарные навыки и получать максимум удовольствия от приготовления блюд.

Компания V-ZUG также предоставляет сервисное обслуживание и услуги по технической поддержке. Среди прочего мы предлагаем широкий ассортимент аксессуаров высокого качества. На следующих страницах каталога представлен большой выбор изделий с кратким описанием, информацией о совместимости и указанием артикула и цены изделия.

Стандарт гастрономических емкостей Gastronorm (GN)

Многие аксессуары для паровых шкафов имеют маркировку о соответствии стандарту Gastronorm (GN). Этот стандарт уже многие годы применяется для профессионального кухонного оборудования и аксессуаров. Ниже представлена таблица соответствия.

Таблица соответствия размеров емкостей стандарту Gastronorm

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

Паровой шкаф и духовой шкаф с паром

Аксессуары для паровых шкафов и духовых шкафов с паром Лотки

Изделие	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL (F)	Combair-Steam S/N	Артикул	Цена, Евро
 Лоток неперфорированный 1/3 GN, сталь, высота 40 мм для приготовления риса, пшена, пшеницы и подобных круп	*	*	(*)	(*)	K2.3223	96.00
 Лоток неперфорированный 1/3 GN, сталь, высота 65 мм для приготовления блюд в собственном соку, например, мяса, рыбы или овощей. Также применяется для поддержания температуры готовых блюд.	*	*	(*)	(*)	K2.7358	113.00
 Лоток неперфорированный 1/3 GN, сталь, высота 100 мм для приготовления блюд в собственном соку, например, мяса, рыбы или овощей. Также применяется для поддержания температуры готовых блюд.	*	*	(*)	(*)	K2.7359	133.00
 Лоток перфорированный 1/3 GN, сталь, высота 40 мм для приготовления небольших порций овощей.	*	*	(*)	(*)	K2.3208	113.00
 Лоток перфорированный 1/3 GN, сталь, высота 65 мм для (отдельного) приготовления средних порций овощей, например, одновременно с приготовлением мяса в другом лотке.	*	*	(*)	(*)	K2.7357	133.00

(*) Аксессуары со стандартными размерами «GN» можно ставить на решетку парового шкафа Combi-Steam XSL и духового шкафа Combair-Steam S/N.

Аксессуары для паровых шкафов и духовых шкафов с паром

Потки

Изделие	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL (F)	Combair-Steam S/N	Артикул	Цена, Евро	
	Лоток неперфорированный 2/3 GN, сталь, высота 40 мм для приготовления блюд в собственном соку, например, мяса, рыбы или овощей. Также подходит в качестве поддона для сбора конденсата.	*	*	(*)	(*)	K4.2365	113.00
	Лоток неперфорированный 2/3 GN, сталь, с выступом, высота 40 мм для приготовления соков из ягод, фруктов и т.д. Также подходит в качестве поддона для сбора конденсата.	*	*	(*)	(*)	K4.2366	133.00
	Лоток перфорированный 2/3 GN, сталь, высота 40 мм для приготовления больших порций овощей. Также подходит для размещения порционных форм и стеклянных банок для консервирования.	*	*	(*)	(*)	K4.2363	133.00
	Лоток перфорированный 2/3 GN, сталь, высота 65 мм для приготовления больших порций овощей. Также подходит для размещения порционных форм и стеклянных банок для консервирования.	*	*	(*)	(*)	K4.2367	153.00
	Лоток перфорированный, 430x370x25 мм				*	K4.0011	153.00
	Лоток перфорированный, 452x380x28 мм			*		K4.0008	153.00

Паровой шкаф и духовой шкаф с паром

Аксессуары для паровых шкафов и духовых шкафов с паром

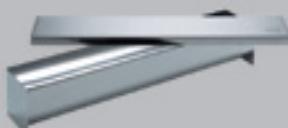
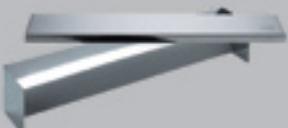
Противни и лотки из нержавеющей стали

Изделие	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL (F)	Combair-Steam S/N	Артикул	Цена, Евро
	Противень неперфорированный 2/3 GN, сталь, высота 20 мм для приготовления и выпекания. Также подходит в качестве поддона для сбора конденсата.	*	*		K4.2362	96.00
	Противень эмалированный 2/3 GN, высота 20 мм для традиционного выпекания в режиме конвекции.	*			K4.3211	133.00
	Противень неперфорированный 1/3 GN, сталь, высота 20 мм для приготовления небольших порций. Также подходит в качестве поддона для сбора конденсата.	*	*	(*)	K2.3224	76.00
	Противень для выпекания с покрытием DualEmail, 430x370x25 мм			*	K4.4077	153.00
	Противень для выпекания с покрытием TopClean, 452x380x28 мм для традиционного выпекания в режимах конвекции и верхнего/нижнего нагрева.		*		K4.4005	86.00
	Противень, сталь, 430x370x25 мм для приготовления и выпекания. Также подходит в качестве поддона для сбора конденсата.			*	K4.0010	113.00
	Противень, сталь, 452x380x28 мм		*		K4.0007	113.00

(*) Аксессуары со стандартными размерами «GN» можно ставить на решетку парового шкафа Combi-Steam XSL и духового шкафа Combair-Steam S/N.

Аксессуары для паровых шкафов и духовых шкафов с паром

Дополнительные аксессуары

Изделие	Combi-Steam SL	Steam S	Combi-Steam XSL (F)	Combair-Steam S/N	Артикул	Цена, Евро
	Решетка 1/3 GN, сталь для размещения противней, блюд и других емкостей для приготовления пищи.	*	*		K4.3206	96.00
	Решетка, сталь для размещения противней, блюд и других емкостей для приготовления пищи.		*	*	K4.4120 K4.4122	114.00 113.00
	Противень круглый с покрытием TopClean Ø 24 см Ø 29 см Ø 31 см	*	*	*	K3.4527 K3.4528 K3.4529	96.00 113.00 123.00
	Форма для паштетов прямоугольная, сталь, 60x60x300 мм, для приготовления овощных и мясных паштетов.	*	*	*	K2.7623	133.00
	Форма для паштетов треугольная, сталь, 55x55x300 мм для приготовления овощных и мясных паштетов.	*	*	*	K2.7624	133.00
	Телескопические направляющие Телескопические направляющие Направляющие	*	*	*	K4.5134 K4.5133 K4.4375	475.00 475.00 399.00

(*) Аксессуары со стандартными размерами «GN» можно ставить на решетку парового шкафа Combi-Steam XSL и духового шкафа Combair-Steam S/N.



Аксессуары для духовых шкафов

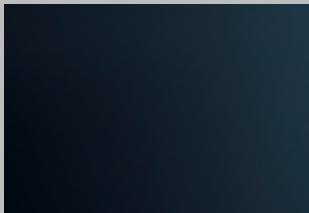
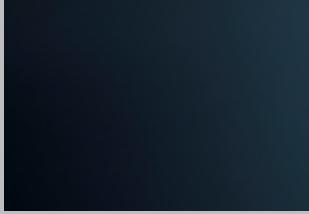
Изделие	Combair SL/SLP	Combair XSL(P)/XSE(P)	Combair SE/SEP	Combair HSE	Артикул	Цена, Евро
 Телескопические направляющие	*	*	*		K4.5130 K4.5132 K4.5131	665.00 665.00 475.00
 Решетка, сталь	*	*	*	*	K4.4102	113.00
 Вертель-гриль с температурным зондом	*				K3.4563	418.00
 Противень, сталь с покрытием TopClean	*	*	*	*	K4.4005	86.00
 Противень круглый, сталь с покрытием TopClean Ø 24 см Ø 29 см Ø 31 см	*	*	*	*	K3.4527 K3.4528 K3.4529	96.00 113.00 123.00
 Противень, стекло	*	*	*		K3.3262	79.00

Индукционная варочная панель

Аксессуары для индукционных варочных панелей

Изделие	Варочные панели	Terppan Yaki	Варочная панель Wok	Артикул	Цена, Евро
	Набор посуды для индукционных варочных панелей	*		H6.2547	665.00
	Профессиональный набор посуды для варочной панели Wok		*	H6.2596	854.00
	Будильник		*	H6.2626	825.00

Аксессуары для посудомоечных машин

Изделие	Adora SL	Adora S	Артикул	Цена, Евро
 Vario-секция для столовых приборов	*	*	W8.3586	113.00
 Дополнительная подставка для чашек в нижний короб	*	*	W8.3934	153.00
 Декоративная панель, черное стекло, 60 см (Ш 596 мм / В 632 мм / Г 20 мм)	*	*	W8.3526	475.00
 Декоративная панель, черное стекло, дополнительная высота 60 см (Ш 596 мм / В 697 мм / Г 20 мм)	*	*	W8.3527	570.00

Винный шкаф/Стиральная машина/Сушильная машина

Аксессуары для винных шкафов

Изделие	Winecooler	Артикул	Цена, Евро
 Дизайнерская ручка, сталь	*	H7.2484	175.00

Аксессуары для стиральных/сушильных машин

Изделие	Adora SLQ	Adora SL	Adora TSL WP	Adora TL	Артикул	Цена, Евро
 Выдвижной ящик для хранения	*	*	*	*	W3.1357	874.00
Декоративная цокольная панель к сушильной машине для монтажа в колонну			*		W5.2014	115.00



Аксессуары для кухни

Артикул	Аксессуары для Combi-Steam SL	Цена, Евро
K4.2362	Противень неперфорированный, сталь, высота 20 мм (½ GN)	96.00
K4.3211	Противень эмалированный, высота 20 мм (½ GN)	133.00
K2.3224	Противень неперфорированный, сталь, высота 20 мм (½ GN)	76.00
K3.4527	Противень круглый, с покрытием TopClean, 24 см	96.00
K3.4528	Противень круглый, с покрытием TopClean, 29 см	113.00
K3.4529	Противень круглый, с покрытием TopClean, 31 см	123.00
K4.2365	Лоток неперфорированный, сталь, высота 40 мм (½ GN)	113.00
K4.2366	Лоток неперфорированный с выступом, сталь, высота 40 мм (½ GN)	133.00
K4.2363	Лоток перфорированный, сталь, высота 40 мм (½ GN)	133.00
K2.3223	Лоток неперфорированный, сталь, высота 40 мм (½ GN)	96.00
K2.3208	Лоток перфорированный, сталь, высота 40 мм (½ GN)	113.00
K4.2367	Лоток перфорированный, сталь, высота 65 мм (½ GN)	153.00
K2.7357	Лоток перфорированный, сталь, высота 65 мм (½ GN)	133.00
K2.7358	Лоток неперфорированный, сталь, высота 65 мм (½ GN)	113.00
K2.7359	Лоток неперфорированный, сталь, высота 100 мм (½ GN)	133.00
K2.7623	Форма для паштетов прямоугольная, сталь, 60 × 60 × 300 мм	133.00
K2.7624	Форма для паштетов треугольная, сталь, 55 × 55 × 300 мм	133.00
K4.3206	Решетка, сталь	96.00
K4.5134	Телескопические направляющие	475.00

Артикул	Аксессуары для Combi-Steam XSL	Цена, Евро
K4.0008	Лоток перфорированный, сталь, 452 × 380 × 28 мм	153.00
K4.4005	Противень для выпекания с покрытием TopClean, 452 × 380 × 28 мм	86.00
K3.4527	Противень круглый, с покрытием TopClean, 24 см	96.00
K3.4528	Противень круглый, с покрытием TopClean, 29 см	113.00
K3.4529	Противень круглый, с покрытием TopClean, 31 см	123.00
K4.0007	Противень, сталь, 452 × 380 × 28мм	113.00
K2.7623	Форма для паштетов прямоугольная, сталь, 60 × 60 × 300 мм	133.00
K2.7624	Форма для паштетов треугольная, сталь, 55 × 55 × 300 мм	133.00
K4.4122	Решетка, сталь	113.00
K4.5133	Телескопические направляющие	475.00

Артикул	Аксессуары для Combair-Steam S и Combair-Steam N	Цена, Евро
K4.4077	Противень для выпекания с покрытием DualEmail, 430 × 370 × 25 мм	153.00
K3.4527	Противень круглый, с покрытием TopClean, 24 см	96.00
K3.4528	Противень круглый, с покрытием TopClean, 29 см	113.00
K3.4529	Противень круглый, с покрытием TopClean, 31 см	123.00
K4.0011	Лоток перфорированный, сталь, 430 × 370 × 25 мм	153.00
K4.0010	Противень, сталь, 430 × 370 × 25 мм	113.00
K2.7623	Форма для паштетов прямоугольная, сталь, 60 × 60 × 300 мм	133.00
K2.7624	Форма для паштетов треугольная, сталь, 55 × 55 × 300 мм	133.00
K4.4120	Решетка, сталь	113.00
K4.4375	Направляющие	399.00

Артикул	Аксессуары для духовых шкафов	Цена, Евро
K4.4005	Противень для выпекания с покрытием TopClean, 452 × 380 × 28 мм	86.00
K3.4527	Противень круглый, с покрытием TopClean, 24 см	96.00
K3.4528	Противень круглый, с покрытием TopClean, 29 см	113.00
K3.4529	Противень круглый, с покрытием TopClean, 31 см	123.00
K4.4102	Решетка, сталь, для Combair SL/SE/SEP/SLP/XSL/XSE	113.00
K4.5130	Телескопические направляющие для Combair SL/SEP/SLP	665.00
K4.5132	Телескопические направляющие для Combair XSL/XSE/ XSLP/XSEP	665.00
K4.5131	Телескопические направляющие для Hotair HSE + Combair HSE	475.00
K3.4563	Вертел-гриль с температурным зондом для Combair SL/SLP	418.00
K3.3262	Противень, стекло, 450 × 380 мм, для Combair SL/SLP/SEP/SE	79.00
K2.0198	Комплект уголков для установки шкафов в колонну	153.00
K3.8134	Выравнивающая рамка для встраивания, черное стекло, 3,5 / 60 см	190.00
K4.8135	Выравнивающая рамка для встраивания, сталь, 3,5 / 60 см	209.00

Артикул	Аксессуары для настенных/островных вытяжек (режим отвода воздуха)	Цена, Евро
H4.0445	Телескопический короб, «standard», DW-M9/12 + DW-B9: 500-820 мм / DW-B14: 513-833 мм	423.00
H4.0447	Телескопический короб, «long», DW-M9/12 + DW-B9: 820-1150 мм / DW-B14: 833-1163 мм	1104.00
H4.2107	Телескопический короб, «standard», SE9/SE12/DW Levante L9, DW-SE: 615-825 мм: 1280-1490 мм	322.00
H4.2108	Телескопический короб, «long», DW SE9/SE12/DW Levante L9, DW-SE: 615-1125 мм: 1280-1790 мм	435.00
H4.0453	Телескопический короб, «standard», DI-M10/12 + DI-B10: 550-745 мм / DI-B14: 562-757 мм	475.00
H4.0455	Телескопический короб, «medium», DI-M10/12+DI-B10: 750-1000 мм / DI-B14: 762-1012 мм	834.00
H4.0457	Телескопический короб, «long», DI-M10/12+DI-B10: 1000-1250 мм / DI-B14: 1012-1262 мм	1668.00

Аксессуары для кухни

Артикул	Аксессуары для настенных/островных вытяжек (режим отвода воздуха)	Цена, Евро
H4.0760	Телескопический короб, «standard», DI-SE10/12, 550-750 мм	380.00
H4.0757	Телескопический короб, «medium», DI-SE10/12, 750-905 мм	380.00
H4.0758	Телескопический короб, «long», DI-SE10/12, 905-1265 мм	380.00
H4.0657	Телескопический короб, «standard», Forano, 740-970 мм	322.00
H4.0658	Телескопический короб, «long», Forano, 970-1274 мм	322.00
H4.2601	Телескопический короб, «standard», DW-PQ9/12, 460-660 мм	323.00
H4.2602	Телескопический короб, «medium», DW-PQ9/12, 660-875 мм	323.00
H4.2603	Телескопический короб, «long», DW-PQ9/12, 875-1305 мм	323.00
H4.2598	Телескопический короб, «standard», DI-PQ10/13, 460-660 мм	380.00
H4.2599	Телескопический короб, «medium», DI-PQ10/13, 665-875 мм	380.00
H4.2600	Телескопический короб, «long», DI-PQ10/13, 880-1305 мм	380.00

Артикул	Аксессуары для настенных/островных вытяжек (режим циркуляции)	Цена, Евро
H4.0449	Телескопический короб, «standard», DW-M9/12 + DW-B9: 600-820 мм / DW-B14: 613-833 мм совместно с долговечным угольным фильтром	1108.00
H4.0451	Телескопический короб, «long», DW-M9/12 + DW-B9: 820-1150 мм / DW-B14: 833-1163 мм совместно с долговечным угольным фильтром	1915.00
H4.2237	Телескопический короб, «standard», DW-SE: 700-825 мм / DW-L9: 1365-1490 мм	455.00
H4.2238	Телескопический короб, «long», DW-SE: 700-1145 мм / DW-L9: 1365-1810 мм	455.00
H4.0459	Телескопический короб, «standard», DI-M10/12 + DI-B10: 600-745 мм / DI-B14: 612-757 мм совместно с долговечным угольным фильтром	1159.00
H4.0461	Телескопический короб, «medium», DI-M10/12 + DI-B10: 750-1000 мм / DI-B14: 762-1012 мм совместно с долговечным угольным фильтром	1615.00
H4.0463	Телескопический короб, «long», DI-M10/12 + DI-B10: 1000-1250 мм / DI-B14: 1012-1262 мм совместно с долговечным угольным фильтром	2545.00
H4.0759	Телескопический короб, «standard», DI-SE10/12, 650-750 мм	513.00
H4.0757	Телескопический короб, «medium», DI-SE10/12, 750-980 мм	380.00
H4.3398	Телескопический короб, «long», DI-SE10/12, 1380-1560 мм	1127.00
H4.0658	Телескопический короб, «long», Forano, CONVECTION, 1024-1374 мм	322.00
H4.0656	Долговечный угольный фильтр для вытяжек Forano (режим циркуляции)	206.00
H4.0652	Долговечный угольный фильтр для вытяжек Levante (режим циркуляции)	246.00
H4.2231	Долговечный угольный фильтр для всех вытяжек DF	342.00
H4.1008	Стандартный угольный фильтр для всех вытяжек DF	96.00
H4.2232	Долговечный угольный фильтр для всех вытяжек DW-SE	246.00
H4.2235	Стандартный угольный фильтр для всех вытяжек DW-SE	96.00

Аксессуары для кухни

Артикул	Аксессуары для настенных/островных вытяжек (режим циркуляции)	Цена, Евро
H4.2604	Корпус мотора для циркуляции воздуха с угольным фильтром весом 5 кг для DW-PQ9/12 и DI-PQ10/13	655.00
H4.2605	Корпус мотора для циркуляции воздуха с угольным фильтром весом 2,5 кг для DW-PQ9/12 и DI-PQ10/13	475.00
H4.2601	Телескопический короб, «standard», DW-PQ9/12, 565-650 мм (версия с угольным фильтром весом 2,5 кг)	323.00
H4.2601	Телескопический короб, «standard», DW-PQ9/12, 650-780 мм (версия с угольным фильтром весом 5 кг)	323.00
H4.2602	Телескопический короб, «medium», DW-PQ9/12, 780-995 мм (версия с угольным фильтром весом 5 кг)	323.00
H4.2603	Телескопический короб, «long», DW-PQ9/12, 995-1425 мм (версия с угольным фильтром весом 5 кг)	323.00
H4.2598	Телескопический короб, «standard», DI-PQ10/13, 565-645 мм (версия с угольным фильтром весом 2,5 кг)	380.00
H4.2598	Телескопический короб, «standard», DI-PQ10/13, 650-780 мм (версия с угольным фильтром весом 5 кг)	380.00
H4.2599	Телескопический короб, «medium», DI-PQ10/13, 785-995 мм (версия с угольным фильтром весом 5 кг)	380.00
H4.2600	Телескопический короб, «long», DI-PQ10/13, 1000-1410 мм (версия с угольным фильтром весом 5 кг)	380.00

Артикул	Аксессуары для встраиваемой вытяжки Premira	Цена, Евро
H4.2606	Корпус мотора для циркуляции воздуха с угольным фильтром весом 5 кг	665.00
H4.2607	Корпус мотора для циркуляции воздуха с угольным фильтром весом 2,5 кг	475.00
H4.2614	Панель корпуса мотора, сталь, 410-790 мм	190.00
H4.2615	Панель корпуса мотора, сталь, 791-1115 мм	190.00
H4.2630	Набор для циркуляции для предметов мебели сверху без панели	200.00

Аксессуары для кухни

Артикул	Аксессуары для индукционных варочных панелей	Цена, Евро
H6.2596	Профессиональный набор посуды Wok для GK16TIWF	854.00
H6.2547	Набор посуды для индукционных варочных панелей	665.00
H6.2626	2 лопатки, 1 будильник для варочной панели Terpan Yaki	825.00
H6.3789	Набор для встраивания, промежуточная планка для комбинирования варочных панелей	190.00

Артикул	Аксессуары для посудомоечных машин	Цена, Евро
W8.3586	Vario-секция для столовых приборов	113.00
W8.3934	Дополнительная подставка для чашек в нижний короб	153.00

Артикул	Аксессуары для винного шкафа	Цена, Евро
H7.2484	Ручка, сталь	170.00

Артикул Аксессуары для стиральных машин**Цена, Евро**

W3.1357 Выдвижной ящик для хранения для всех стиральных машин Adora

874.00

Артикул Аксессуары для сушильных машин**Цена, Евро**

W3.1357 Выдвижной ящик для хранения для всех сушильных машин Adora

874.00

W5.2014 Цокольная панель

115.00

W5.4917 Комбинированный слив для Adora TSL/TL WP

92.00

W5.0258 Ограничитель открывания дверцы (угол открывания 130°)

94.00



V-ZUG AG -
в центре Европы,
в самом сердце Швейцарии

V-ZUG AG Industriestraße 66, 6301 Zug, Schweiz /
Швейцария
Тел. +41 41 767 67 67, Факс +41 41 767 61 61
www.vzug.com



Информационная линия в России:
+7 495 781 0055, +7 812 600 9191
www.vzug.ru

