

# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

## Вытяжки

	Производительность, м <sup>3</sup> /ч		Отвод воздуха		Индикация загрязнения угольного фильтра
	Количество ламп галогенной подсветки		Рециркуляция		Автоматическое снижение мощности
	Количество галогенных элементов освещения		Регулируемое освещение		Автоматика остаточного хода
	Количество светодиодных ламп		Пульт дистанционного управления (опционально)		Аспирация по периметру
	Сенсорная панель управления		Удивительно тихо		Функция защиты от случайного нажатия клавиш управления
	Подключение воздуховода: Ø ... мм с интегрированным обратным клапаном		Индикация загрязнения жироулавливающего фильтра		

## Посудомоечные машины

	Автоматическая программа		Программа «Гигиена»		Датчик известкового налета
	Программа SteamFinish		Предварительное ополаскивание		Датчик загрязнения воды
	Программа Экспресс		Программа Эко		Автоматическое дозировка ополаскивателя
	Стандартная программа		Половинная загрузка		Автоматическое регулирование жесткости воды
	Быстрая программа / программа для бокалов		Индикация работы		Автоматическое открывание дверцы
	Скоростная программа		Энергосбережение		Потребление воды: 5 литров
	Программа Sprint		Защита от детей		Внутренняя подсветка, количество светодиодных ламп
	Программа для бокалов		Отложенный запуск		Количество стандартных комплектов посуды
	Интенсивная программа		Опция 3 в 1		
	Программа Фондю/раклет		Поддон для столовых приборов ergoPlus		

## Холодильно-морозильные шкафы

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

## Общее

	Консультация сервисной службы
	Удивительно тихо
	Языки

## Дизайн фронта

	Черный дизайн		Полностью интегрируемый
	Черное стекло		Покрытие TouchClean
	Сталь		

# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

## Стиральные машины

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

## Сушильные машины

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

# ОБЗОР СИМВОЛЬНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ\*

## Паровые шкафы, духовые шкафы, кофемашины

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

## Микроволновые печи

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

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





## V-ZUG - ЛИДЕР ШВЕЙЦАРСКОГО РЫНКА В ОБЛАСТИ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

---

Более 100 лет компания V-ZUG занимается разработкой и производством высококачественной инновационной бытовой техники в Швейцарии. Техника от V-ZUG помогает упростить домашнюю работу благодаря простым индивидуальным решениям, которые вдохновляют и приводят в восторг.



## КОМПАНИЯ V-ZUG

- 10 Сделано в Швейцарии
- 11 Обращение генерального директора
- 18 Мировые новинки
- 20 Образ жизни от V-ZUG
- 22 Новая линейка приборов

## ПАРОВЫЕ ШКАФЫ

- 28 Паровые шкафы

## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ И ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ

- 44 Духовые шкафы
- 58 Выдвижные ящики и подогреватели для посуды

## МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

- 60 Микроволновые печи

## КОФЕМАШИНЫ

- 64 Кофемашины

## ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

- 68 Индукционные варочные панели
- 84 Электрические варочные панели
- 88 Газовые варочные панели

## ВЫТЯЖКИ

- 90 Потолочные модули, настенные вытяжки, островные вытяжки
- 99 Встраиваемые вытяжки и моторы

ПАРОВЫЕ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ, КОФЕМАШИНЫ, ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

ВЫТЯЖКИ

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ХОЛОДИЛЬНИКИ

СТИРАЛЬНЫЕ И СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

ИНФОРМАЦИЯ



## ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

102 Посудомоечные машины  
Adora

## ХОЛОДИЛЬНИКИ

114 Холодильники  
124 Шкаф для охлаждения вина

## СТИРАЛЬНЫЕ И СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

124 Стиральные машины Adora  
136 Сушильные машины Adora

## REFRESH-BUTLER

144 REFRESH-BUTLER

## ИНФОРМАЦИЯ

148 Технические характеристики

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 – август 2015 года



## V-ZUG - СДЕЛАНО В ШВЕЙЦАРИИ. БЫТОВАЯ ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА ПРЕМИАЛЬНОГО КАЧЕСТВА С 1913 ГОДА

---

С таким же постоянством, как безупречная красота швейцарских гор, компания V-ZUG является ведущим независимым швейцарским брендом со своего основания в 1913 году. Ей управляет уже пятое поколение семьи. С момента своего основания компания разрабатывает и производит премиальные приборы для кухни и ванной комнаты с точностью швейцарских часов. Базовая философия не изменилась: стильные, сделанные по индивидуальному заказу решения упрощают работу по дому. Наше прошлое – основа для будущего: бытовые приборы V-ZUG не имеют срока давности – они проектируются и производятся для того, чтобы служить всю жизнь.



Рабочие на месте отгрузки, 1913



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 blue ink, appearing to read "Dirk Hoffmann".

Дирк Хоффманн  
Генеральный директор компании V-ZUG



## ПРИВЕРЖЕННОСТЬ ИННОВАЦИЯМ И ШВЕЙЦАРСКОМУ КАЧЕСТВУ С 1913 ГОДА

Мы обладаем не только традицией премиального швейцарского качества, но и приверженностью дальнейшему развитию. Изобретения и инновации компании V-ZUG устанавливают новые мировые стандарты в области здоровья, гигиены и сохранения ресурсов, а также в плане упрощения и индивидуализации домашней работы. Качество является ключом во всех областях компании V-ZUG от выбора материалов с учетом дизайна и функциональности до рекомендаций и сервисного обслуживания.

---

В Цуге, в самом центре Швейцарии, компания V-ZUG разрабатывает, производит и распространяет высококачественные бытовые приборы для кухни и ванной комнаты, используя передовые системы производства. Только в Швейцарии используется более 4,5 миллионов приборов, повышая уровень жизни, когда речь заходит о приготовлении пищи, жарении, выпекании, мытье посуды, стирке и сушке.

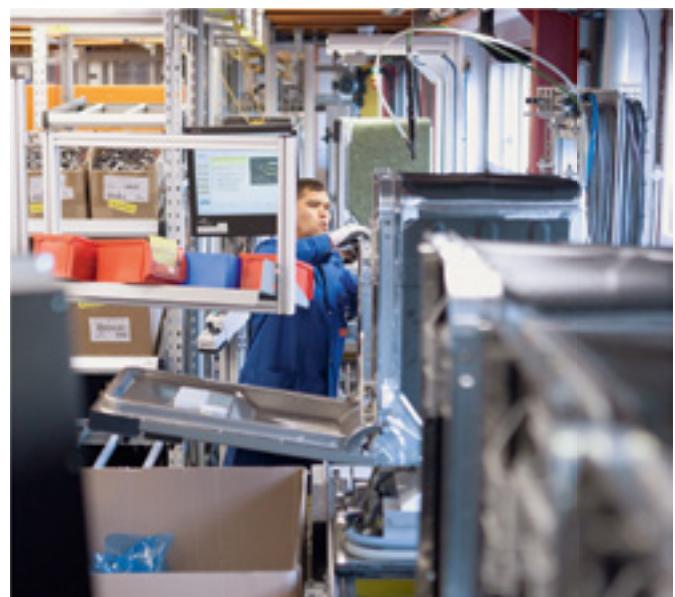


# ЕДИНСТВЕННЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ, КОТОРЫЙ РАЗРАБАТЫВАЕТ И ПРОИЗВОДИТ ПОЛНОЦЕННЫЙ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ПРИБОРОВ В ШВЕЙЦАРИИ

На производстве площадью почти 62 000 квадратных метров в Цуге и еще одном заводе в Арбоне на берегу Боденского озера более 1400 сотрудников компании используют свои знания и умения, чтобы служить требовательным пользователям бытовой техники в Швейцарии и по всему миру. V-ZUG – единственный производитель бытовой техники, который разрабатывает и выпускает модельный ряд приборов непосредственно в Швейцарии.

## **Приверженная швейцарская компания с реальным взглядом на вещи**

Компания V-ZUG верит, что Швейцария является экономическим центром и вкладывает в современную инфраструктуру Цуга каждый год. Для компании V-ZUG частью приверженности остается создание и сохранение рабочих мест. Постоянное повышение квалификации и профессиональное развитие сотрудников также принимаются близко к сердцу. Это тоже инвестирование в будущее.



Там, где когда-то оцинковывали бидоны для молока, теперь на производстве в Цуге работает более 1400 человек из 24 стран, включая 60 стажеров в 9 различных областях, и выпускает бытовую технику самого высокого качества.



## V-ZUG НА ШАГ ВПЕРЕДИ, КОГДА РЕЧЬ ЗАХОДИТ О ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

---

Как компания, которая стремится обеспечить самые лучшие характеристики для своих клиентов по всем параметрам, мы понимаем, что инновация и качество идут рука об руку с защитой окружающей среды. Осознанность, ответственность и технологическая компетенция делают нас пионерами в своей области промышленности, когда речь заходит об экологии. Это подтверждается не только используемыми нами экономическими системами производства и энергоэффективными приборами, но также сертификатом по стандарту ISO 14001 и нашим современными центром логистики ZUGgate, который самостоятельно покрывает свою потребность в энергии благодаря самой большой частной фотовольтаической системе в округе Цуг.



Наш современный центр логистики ZUGgate оснащен самой большой частной фотовольтаической системой, что позволяет ему работать автономно, самостоятельно покрывая свои потребности в энергии.

# ЗНАМЕНИТЕ ПО ВСЕМУ МИРУ - ДВЕ ХАРАКТЕРНЫЕ ОБЛАСТИ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ V-ZUG



## **Специализация в области работы с паром**

Еще в 2001 году компания V-ZUG выпустила на рынок духовые шкафы с паром и паровые шкафы для бытового использования. И этот шаг стал необычайно успешным. Наши знания в области работы с паром постоянно развиваются, и ведущие позиции нашей компании на рынке бытовой техники еще более укрепляются.

Запуск Combi-Steam MSLQ в 2015 году, первого в мире прибора, который сочетает в себе традиционные типы нагрева, пар и технологию микроволн, предоставил пользователю практически неограниченные возможности. Приготовление пищи никогда не было таким быстрым и бережным. Инновационное превосходство компании V-ZUG было вновь ярко подтверждено.

Однако, компания V-ZUG демонстрирует свои глубокие знания в области работы с паром не только для приготовления пищи. С 2004 года пар используется также для работы с бельем в наших стиральных машинах (эксклюзивная функция разглаживания паром), делая гладжку совершенно излишней. Также стоит отметить инновационную программу гигиены прибора, которая очищает исключительно тщательно: горячий пар обеспечивает гигиеническую чистоту во всей стиральной машине.



Оборудованная уникальной в мире функцией SteamFinish, внедренной в приборы в 2012, посудомоечная машина Adora очищает бокалы, столовые приборы и тарелки чистым паром, обеспечивая ощущимую чистоту без разводов и сияющий блеск.

В новой системе по уходу за одеждой – RE-FRESH-BUTLER – пар также является важным компонентом системы разглаживания складок, свежести и очистки в сочетании с не имеющим аналогов в мире фотокатализом.

#### **Специализация в области сохранения ресурсов**

В 2001 компания V-ZUG первая в мире стала производить сушильные машины с инновационной технологией Heat Pump, и сегодня она вновь устанавливает новые стандарты по экологичности в этом и других классах бытовой техники.

Компания V-ZUG остается первым и единственным производителем стиральных и посудомоечных машин с технологией Heat Pump. Это обеспечивает внушительное энергосбережение до почти 50% по сравнению с традиционными приборами.

Система по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER также оснащена новейшей технологией Heat Pump и отличается не только низким энергопотреблением, но и впечатляющими программами.

Благодаря нашей ответственности перед окружающей средой и глубоким знаниям новейших технологий мы являемся первопроходцами и лидерами по экологичности в нашей индустрии.



#### **Самый инновационный бренд в области бытовой техники в 2014 году**

В 2014 компания V-ZUG получает престижную премию Plus X Award, награду за инновации в области технологичных, спортивных и престижных товаров. Независимое международное жюри подтверждает позиции компании V-ZUG как самого инновационного производителя бытовой техники в мире.



## ПРОСТОТА - РЕЗУЛЬТАТ ТЩАТЕЛЬНОЙ ПРОРАБОТКИ

---

Приборы V-ZUG делают жизнь проще и отражают индивидуальный образ жизни. Это легко сказать, но за этой фразой кроется творческий, требовательный, бескомпромиссный процесс, которому привержена компания V-ZUG: инновация. Благодаря новейшим швейцарским технологиям производства и пониманию тенденций наши разработчики способны предугадывать потребности и доводить до совершенства существующие приборы, при этом фокусируясь на простоте, рациональности и индивидуальности. И результатом становятся мировые новинки, которые сейчас уже являются частью повседневной жизни швейцарских семей.

# ИННОВАЦИИ ОТ V-ZUG: НОВЫЕ СТАНДАРТЫ ПО ВСЕМУ МИРУ

## **2001: Программа Фондю/Раклет**

Программа Фондю/Раклет позволяет Вам отмыть всё оборудование для приготовления фондю и раклета, а также посуды для духового шкафа без замачивания.

## **2004: Функция разглаживания белья паром**

Функция разглаживания белья паром делает глажку совершенно излишней.

## **2004: Программа против клещей**

Программа против клещей позволяет аллергикам дышать полной грудью.

## **2005: V-ZUG-Home**

Бытовые приборы, включенные в сеть с помощью V-ZUG-Home прекрасно подходят для использования в умных домах с локальной сетью.

## **2007: Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam**

Программа приготовления блюд для гурманов GourmetSteam позволяет Вам приготовить звездные рецепты ведущих шеф-поваров одним нажатием кнопки.

## **2007: MinairComfo**

MinairComfo – первая и единственная встраиваемая вытяжка, которую можно подключать к теплообменной вентиляционной системе.

## **2008: Система поглощения вибрации**

Система поглощения вибрации (VAS) для стиральных машинах Adora и Unimatic уменьшает уровень шума и делает их особенно подходящими для установки в квартирах на высоких этажах.

## **2009: BakeOmatic**

Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic регулирует климат для выпекания, температуру и продолжительность полностью автоматически в зависимости от типа продукта, помещенного внутрь рабочей камеры.

## **2012: Контроль приготовления Comfort-Cooking**

Индукционная варочная панель с функцией автоматического приготовления риса.

## **2013: REFRESH-BUTLER**

Революция в области по уходу за одеждой: бережная нейтрализация неприятных запахов и устранение складок с помощью эксклюзивного фотокатализа.

## **2013: Стиральная машина с технологией теплового насоса (Heat Pump)**

Первая в мире стиральная машина с технологией Heat Pump устанавливает новые стандарты энергоэффективности. Потребление энергии снижено почти на 50%.

## **2014: Посудомоечная машина с технологией теплового насоса (Heat Pump)**

Посудомоечная машина с технологией Heat Pump снижает потребление энергии почти на 40% по сравнению с обычными приборами.

## **2015: Combi-Steam MSLQ с неограниченными возможностями**

Combi-Steam MSLQ – первый в мире прибор, сочетающий в себе три типа нагрева: традиционный, пар и микроволны. Приготовление пищи никогда не было таким быстрым и бережным.



## ОБРАЗ ЖИЗНИ ОТ V-ZUG – «СОЛЬ И ПЕРЕЦ» ДЛЯ ВАШИХ БЛЮД

---

Наши пособия для кухни разработаны специально для частных хозяйств. Однако ведущие шеф-повара рассчитывают на качество и функции приборов V-ZUG также в ресторанах и в кейтеринг-индустрии. Если кто-то будет испытывать наши приборы, так это они.

Эти профессиональные повара делятся своими знаниями и исключительным вкусом с пользователями приборов V-ZUG: портал «Lifestyle» компании V-ZUG полностью посвящен стильному оформлению блюд и кулинарным шедеврам. Загляните за кулисы самых лучших ресторанов Швейцарии, познакомьтесь с первоклассной кухней немного лучше и откройте для себя эксклюзивные рецепты, успех которых гарантирован при использовании приборов V-ZUG. Образ жизни от V-ZUG – это вдохновение и прекрасная приправа для повседневного кулинарного творчества.

[vzug.com/lifestyle](http://vzug.com/lifestyle)



#### **Андреас Каммерер**

Ресторан «Schloss Schauenstein»,  
Фюрстенау, самый молодой в истории  
повар, удостоенный 19 пунктов  
ресторанного гида «Gault Millau»,  
3 звезды красного гида «Michelin», дважды  
«Повар года» по мнению ресторанных  
гидов «Gault Millau».



#### **Таня Грандитс**

Ресторан «Stucki», Базель, 18 пунктов  
ресторанного гида «Gault Millau»,  
2 звезды красного гида «Michelin»,  
«Повар года 2006», «Самый успешный  
шеф-повар года 2010»,  
«Повар года 2014»



#### **Бенуа Виолье**

Ресторан «Hôtel de Ville», Крисье,  
лучший шеф-повар 2000 во Франции  
в рамках «Meilleur Ouvrier», 19 пунктов  
ресторанного гида «Gault Millau»,  
3 звезды красного гида «Michelin»,  
«Повар года 2013»



#### **Ненад Млинаревич**

Ресторан «Focus», Парк-отель «Фитцнау»,  
17 пунктов ресторанных гидов «Gault  
Millau», 2 звезды красного гида «Michelin»,  
«Открытие года 2011»



#### **Штефан Майер**

Ресторан «Rathauskeller», Цуг, 15 пунктов  
ресторанного гида «Gault Millau», автор  
различных книг рецептов и публикаций.





НОВАЯ ЛИНЕЙКА  
ПРИБОРОВ ОТ V-ZUG  
ВДОХНОВЛЯЕТ И ПРИВОДИТ  
В ВОСТОРГ БЛАГОДАРЯ  
ПРЕВОСХОДНОМУ ДИЗАЙНУ

# ДИЗАЙН - ЭТО ЭСТЕТИКА И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Простые, чистые линии и сосредоточенность на самом важном придают новому поколению духовых и паровых шкафов, микроволновых печей и кофемашин настоящую элегантность. Они прекрасно вписываются в любую кухню.



Combi-Steam MSLQ



Combaire XSL



Steam HSE

## Стандартный размер

Габариты духовых и паровых шкафов: 60 × 60 см. Приоры стандартного размера могут использоваться как для индивидуальной установки, так и для совместной установки с компактными и маленькими духовыми шкафами.

## Компактный размер – высота 45 см

Популярные приборы с высотой 45 см и шириной 60 см оснащены всеми важными функциями и могут комбинироваться различными способами. Среди приборов с такими габаритами доступны духовые шкафы, духовые шкафы с пиролизом, духовые шкафы с паром, кофемашины и микроволновые печи.

## Компактный размер – высота 38 см

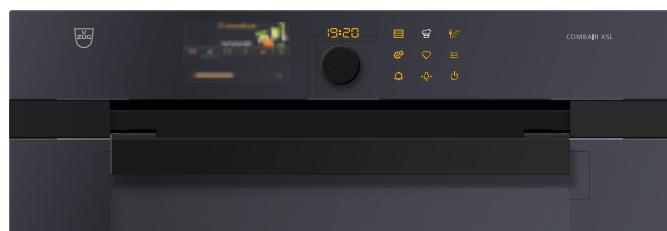
Маленькие приборы в этой линейке с высотой 38 см и шириной 60 см становятся идеальным дополнением к стандартному духовому шкафу. Среди приборов с такими габаритами доступны Steam HSE, кофемашины и микроволновые печи.

# НОВИНКА: ПРИБОРЫ С УТАПЛИВАЕМОЙ РУЧКОЙ

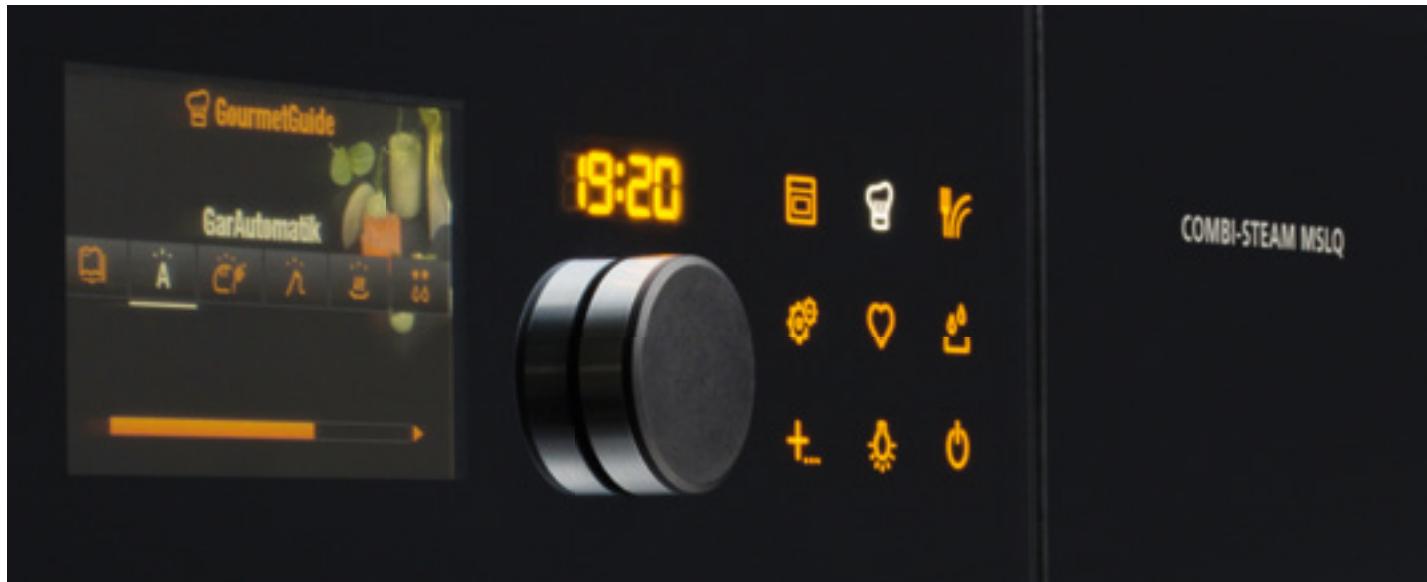


Данная линейка приборов V-ZUG оснащена настоящей изюминкой специально для тех, кто предпочитает вещи более элегантные и лаконичные.

Пока прибор выключен, ручка не видна. Лишь после включения прибора ручка занимает своё привычное место, как по мановению волшебной палочки. Тогда прибор можно открыть или закрыть, как обычно. Сразу после выключения прибора ручка возвращается в свое исходное утопленное положение до следующего использования.



## УДОБНОЕ УПРАВЛЕНИЕ



### Быстрый и прямой выбор при помощи поворотных переключателей

Управление новым поколением приборов V-ZUG с премиальным дизайном может быстро и точно осуществляться при помощи поворотного переключателя. Новый практичный полноцветный графический дисплей отображает одновременно все произведенные установки. Справа от поворотного переключателя расположены все основные режимы работы, которые можно выбирать напрямую простым касанием сенсорных кнопок.



### Полноцветный графический дисплей (сенсорный или нет)

Все ведущие модели приборов оснащены графическими дисплеями на основе тонкопленочного транзистора (TFT) с фоновыми цветными рисунками. У приборов серии SLQ в дисплей встроены сенсорные кнопки, которые приведут Вас именно туда, куда нужно, благодаря простой концепции "Press and go".



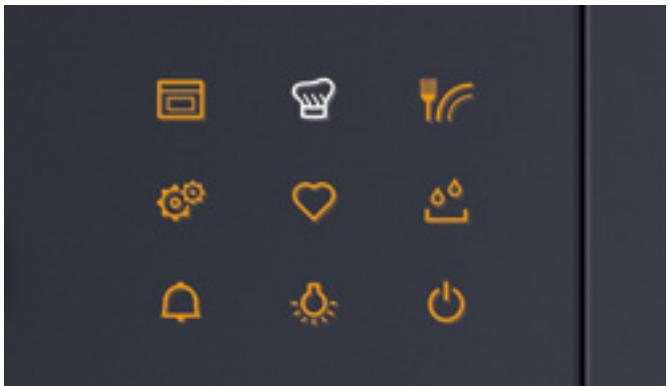
### Графический дисплей

На ЖК-дисплее отображаются текст и символы для обозначения выбранных при помощи поворотного переключателя установок и помогает ориентироваться на выбранном Вами языке.



#### Сенсорные кнопки

Новый дизайн удовлетворяет даже самые взыскательные требования. Справа от расположенного по центру поворотного переключателя расположены все самые важные функции, которые могут быть выбраны напрямую. Простое нажатие сенсорной кнопки позволяет Вам выбрать отдельные режимы работы прибора, рецепты GourmetGuide или автоматические функции приготовления EasyCook, или просто активировать функцию извлечения контейнера для воды у духовых шкафов с паром.



#### Избранное

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



## УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ КНОПОК

Новая панель управления V-ZUG предлагает индивидуальные решения для помощи в быстром и простом выборе правильных установок. Не важно, занимаетесь ли Вы приготовлением блюд для гостей Вашего ресторана или для членов семьи: Вы быстро и уверенно найдете нужную установку благодаря прямому выбору.



### **Режимы работы – идеальные настройки для индивидуализированного приготовления**

Компания V-ZUG обеспечивает подходящий режим приготовления для любых обстоятельств. А если Вы спешите, то можно выбрать функцию быстрого нагрева для некоторых режимов приготовления.



### **GourmetGuide – простота приготовления благодаря автоматическим программам**

Целый ряд интеллектуальных программ с уникальными настройками, как, например, система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam, программа приготовления мясных блюд SoftRoasting, система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic и профессиональная выпечка, позволяет достигать блестящих результатов с гарантированным успехом.



### **EasyCook – рекомендация наиболее подходящего режима приготовления**

Благодаря 100 с лишним полезным заводским настройкам для различных типов продуктов Вы можете достичь оптимальных результатов одним нажатием кнопки.

Паровые шкафы  
и духовые шкафы  
с паром





Разве Вам никогда не хотелось включить скоростной режим при приготовлении пищи и выпекании? Это впервые стало возможным с **Combi-Steam MSLQ** от V-ZUG. Он комбинирует традиционные типы нагрева и пар с функцией PowerPlus (микроволны). И это позволяет добиться гораздо больших результатов, чем просто разогревание продуктов: как турбонагнетатель

эта функция ускоряет процесс приготовления на 1/3. Три способа приготовления можно комбинировать любым удобным способом. Например, пар делает хлеб воздушным и хрустящим, традиционные типы нагрева придают блюду румяную корочку, а микроволны ускоряют процесс приготовления. Превосходно для здорового питания!

# ПАРОВЫЕ ШКАФЫ COMBI-STEAM: МИР КУЛИНАРНОГО УДОВОЛЬСТВИЯ

Преимущества

Функционирование

Работа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ ниже 100°C	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ выше 100°C	УДИВИТЕЛЬНО НЕЖНОЕ МЯСО	
<b>Vacuisine</b> 	<b>GourmetSteam</b> 	 <b>Приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting</b>  <b>Нежное мясо</b> Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.	 <b>Приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting с паром</b>  <b>Нежное мясо</b> Превосходно обжаренный кусок мяса готов к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.
<b>Приготовление в вакууме</b> 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-хау, опыт, советы и рекомендации для еще большего удовольствия от процесса приготовления пищи.	<b>Эксклюзивные блюда</b> Приготовление дома блюд, как будто Вы шеф-повар. Большой диапазон эксклюзивных вкусных блюд с программой приготовления для гурманов – Ваш ключ к успеху.	<b>Рецепты для гурманов от ведущих шеф-поваров</b> постоянно хранятся в памяти парового шкафа Combi-Steam.	<b>Запатентованная инновация</b> контролирует температуру внутренней части мясного блюда и автоматически регулирует температуру рабочей камеры в процессе приготовления от 2,5 до 4,5 часов.
<b>Высокая точность установки температуры ниже 100°C</b> обеспечивает превосходное приготовление блюд.	<b>Изысканные меню доступны при простом нажатии кнопки.</b> Все рецепты собраны в книгу рецептов. Расширенная версия книги рецептов доступна отдельно.	<b>После того как мясо подрумянится, оно медленно запекается в паровом шкафу в течение длительного времени, при этом состояние мяса постоянно контролируется.</b>	<b>Превосходно обжаренный кусок мяса готовится медленно на пару, пока не подрумянится, при этом состояние мяса постоянно контролируется.</b>

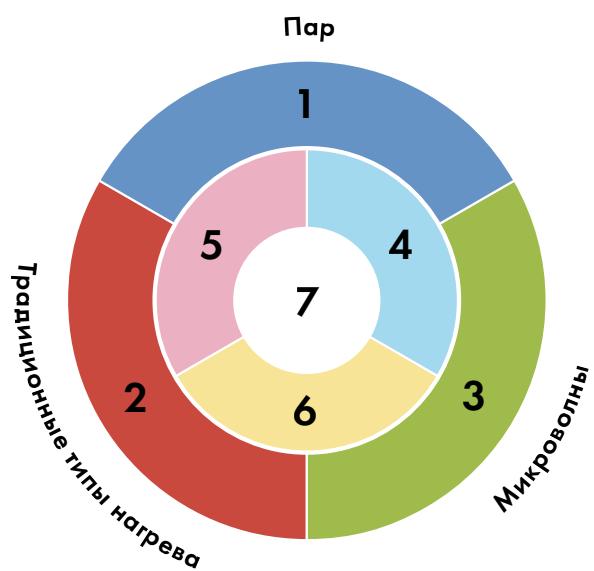
ВЫПЕКАНИЕ	СКОРОСТЬ И СВЕЖЕСТЬ	РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	
 <b>Профессиональная выпечка</b> <b>Выпечка</b> Прекрасно подходит для выпекания любых изделий из дрожжевого и слоеного теста. Тесто прекрасно поднимается, и Ваш хлеб и булочки приобретают очень аппетитную хрустящую корочку. Они получаются чарующе воздушными внутри, хрустящими снаружи и долго сохраняют свежесть. Так легко стать пекарем.  Режим профессиональной выпечки основан на комбинации пара и горячего воздуха для 4 типов применения: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Хлеб</li> <li>■ Сдобный хлеб</li> <li>■ Слоеное тесто</li> <li>■ Расстойка дрожжевого теста</li> </ul> Профессиональная выпечка выбирается простым нажатием кнопки. Фазы подачи пара и горячего воздуха контролируются автоматически.	 <b>Программа разогрева и восстановления блюд</b> <b>Удобство и разогревание</b> Идеально подходит для членов семьи, которые едят в разное время, или для последующего разогрева.	 <b>Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд</b> <b>Разогревание</b> Впервые блюда могут быть разогреты и приготовлены полностью автоматически, при этом они становятся такими же хрустящими, как будто только что приготовлены.	 <b>BakeOmatic</b> <b>Приготовление без рецепта</b> 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.)	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.	Очень удобно: нет необходимости программировать вручную продолжительность, температуру, режим приготовления и вес.

# МИРОВАЯ НОВИНКА COMBI-STEAM MSLQ - ЗДОРОВАЯ ПИЩА ГОТОВИТСЯ НА ПАРУ ТЕПЕРЬ ЕЩЕ БЫСТРЕЕ

V-ZUG – первый производитель, который успешно со-вместил три типа нагрева – традиционный, пар и микроволны – в одном приборе: новый Combi-Steam MSLQ.

## Уникальное сочетание всех типов нагрева

Превосходное приготовление пищи никогда не было таким быстрым: благодаря трем практическим функциям в одном приборе бережное приготовления блюд для гурманов и полуфабрикатов стало гораздо легче, чем когда-либо ранее.



## Режим работы/функция

### 1 Пар

Бережное приготовление овощей на пару, без давления

## Преимущества

Очень бережное приготовление на пару различных типов продуктов, даже если они расположены на нескольких уровнях одновременно. Для приготовления на пару всех типов овощей, риса и других круп, а также ветчины, копченой корейки и сосисок.

### 2 Традиционные типы нагрева

Например, верхний/нижний нагрев, конвекция или гриль

Традиционный тип нагрева для выпекания пирогов и хлеба, приготовления жаркого и сушки.

### 3 Микроволны

Нагрев или разогрев жидкостей

Традиционный нагрев продуктов или быстрый, простой разогрев жидкостей в посуде. Медленное, бережное размораживание также возможно благодаря инверторной технологии.

### 4 Сочетание пара и микроволн

Например, PowerSteam

Продукты готовятся не только при помощи пара, но также с использованием микроволн для сокращения продолжительности приготовления приблизительно на 1/3.

### 5 Сочетание пара и традиционных типов нагрева

Например, конвекция с паром

Идеальная установка для приготовления выпечки из слоеного и дрожжевого теста. Тесто превосходно поднимается с образованием блестящей, хрустящей корочки. Также идеально подходит для бережного приготовления замороженных продуктов, например, жареных чипсов или спринг-роллов.

### 6 Сочетание традиционных типов нагрева и микроволн

Например, верхний/нижний нагрев и функция PowerPlus

Сочетание любого режима работы с микроволнами сокращает продолжительность приготовления блюд приблизительно на 30-75% по сравнению с традиционными типами нагрева.

### 7 Мировая новинка: Сочетание всех типов нагрева

Например, программа разогрева и восстановления блюд PowerRegeneration или конвекция с паром и функцией PowerPlus

Эксклюзивное сочетание открывает новое измерение для приготовления пищи. Вы экономите огромное количество времени: все типы выпекания и приготовления на пару ускоряются где-то на 30%; например, при использовании PowerRegeneration или конвекции с паром и функцией PowerPlus.

# ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СКОРОСТНЫЕ ФУНКЦИИ POWER НОВОГО COMBI-STEAM MSLQ

## PowerSteam

V-ZUG владеет технологиями по бережному приготовления на пару в течение многих лет. Теперь благодаря новому Combi-Steam MSLQ с инновационным режимом Power-Steam овощи, к примеру, готовятся на 30% быстрее, чем когда-либо ранее, и при этом всё так же бережно.

## PowerRegeneration

Нагрев при помощи пара и конвекции – превосходное сочетание для разогревания готовых блюд, чтобы они по вкусу не отличались от только что приготовленных. Благодаря новому режиму PowerRegeneration этот процесс ускоряется, при этом оставаясь таким же бережным, как и раньше.

## Утверждение Университета Прикладных Наук

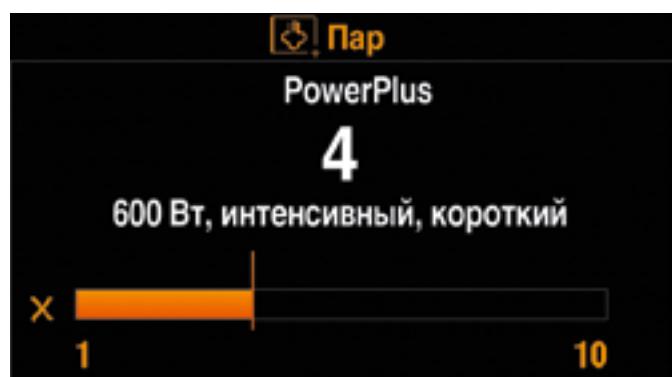
### Weihenstephan-Triesdorf:

"Combi-Steam MSLQ позволяет быстро и бережно готовить с помощью PowerSteam и разогревать с помощью PowerRegeneration. PowerSteam уменьшает продолжительность приготовления определенных типов овощей на 25-30% по сравнению с приготовлением на пару. Это позволяет сохранить на 30% больше минералов и витамина C, чем традиционные типы приготовления."



## PowerPlus

С помощью функции PowerPlus для любого режима работы могут быть активированы микроволны для ускорения и усиления эффекта. Всё, что нужно сделать, – это всего лишь выбрать подходящий уровень PowerPlus. И начнется быстрый, бережный и контролируемый процесс приготовления. В зависимости от установки функция PowerPlus может уменьшить продолжительность приготовления на 30-75% по сравнению с традиционными типами нагрева.



Рецепт	Продолжительность приготовления, традиционный тип нагрева (приблиз.)	Продолжительность приготовления, комбинированный режим (приблиз.)	Сэкономленное время (приблиз.)
Пирог	40 мин.	10 мин.	75%
Лазанья	40 мин.	25 мин.	37%

Источник: V-ZUG Ltd



## ПАРОВЫЕ ШКАФЫ – ВПЕЧАТЛЯЮЩИЕ ФУНКЦИИ

Паровые шкафы V-ZUG упрощают процесс приготовления. Набор интеллектуальных программ позволяет быстро и легко приготовить самые разные блюда и вдохновляет на новые идеи и эксперименты.

### **GourmetGuide – простота приготовления благодаря автоматическим программам**

Целый ряд интеллектуальных программ с уникальными настройками, как, например, система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam, запатентованная программа приготовления мясных блюд SoftRoasting, система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic и профессиональная выпечка, позволяет достигать блестящих результатов с гарантированным успехом.

### **EasyCook – рекомендация наиболее подходящего режима приготовления**

Благодаря 100 с лишним полезным заводским настройкам для различных типов продуктов Вы можете достичь оптимальных результатов одним нажатием кнопки.

### **Пар – сохранение естественного аромата и вкуса и популяризация здорового образа жизни**

Бережное приготовление на пару с помощью парового шкафа V-ZUG сохраняет все ценные витамины, минералы и вкус. Поэтому Вы не только оказываете услугу Вашему здоровью, но и получаете незабываемые вкусовые ощущения.

### **Программа разогревания блюд – разогретые, но на вкус как свежие**

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. Можно одновременно разогревать несколько блюд. Паровой шкаф Combi-Steam также оснащен функцией автоматического разогревания для полностью автоматического разогрева блюд с хрустящей корочкой.



### **Запатентованная программа приготовления мясных блюд SoftRoast-ing – нежное и сочное мясо точно к приходу гостей**



### **Программа приготовления мясных блюд SoftRoasting**

Эта инновация для запекания мяса автоматически контролирует температуру внутренней части мяса и регулирует температуру рабочей камеры соответственно. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса.



### **Программа приготовления мясных блюд SoftRoasting с паром**

Превосходно подходит для высококачественного мяса. Результат: значительно быстрее и экономичнее (на 25% меньше потребление энергии) по сравнению с обычной программой приготовления мясных блюд SoftRoasting.



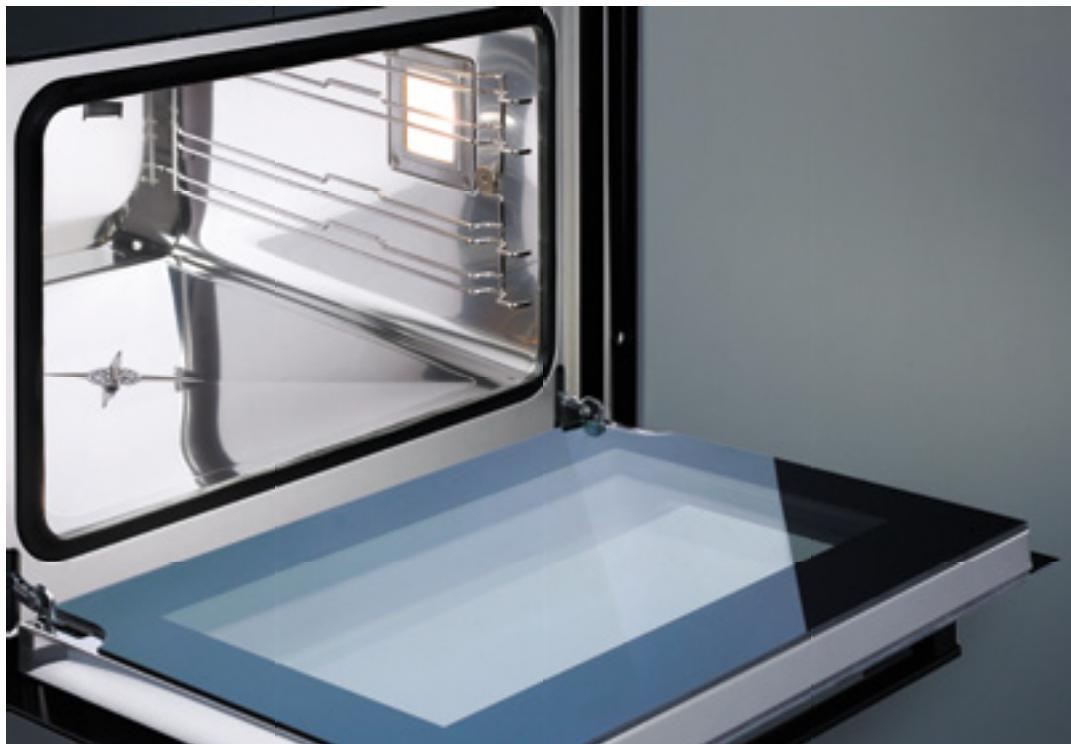
### **Режим профессиональной выпечки – булочки, как в любимой пекарне**

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.



### **Система BakeOmatic – изысканные блюда, приготовленные полностью автоматически**

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOmatic компании V-ZUG не требует ручного задания времени, температуры, режима работы и веса продуктов. Уникальная система датчиков Climate Control System (CCS) позволяет прибору автоматически определять вес и объем приготавливаемого продукта и, таким образом, выбирать наиболее подходящую последовательность режимов приготовления с точной температурой приготовления и продолжительностью, как это необходимо. И Вы знаете наверняка, когда блюдо будет готово.



## ЕЩЕ БОЛЬШЕ КОМФОРТА С ПРЯМЫМ ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ВОДОПРОВОДНОЙ СЕТИ

Паровой шкаф Combi-Steam 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. Дополнительный поддон для сбора конденсата больше не требуется при приготовлении на пару, так как оставшаяся вода просто удаляется через сток.



### Функция уменьшения пара

После короткого нажатия данной кнопки в процессе приготовления срабатывает быстрое уменьшение пара вручную, например, для загрузки дополнительных продуктов внутрь рабочей камеры. После завершения процесса приготовления эта функция активируется автоматически и позволяет извлечь приготовленное блюдо из парового шкафа.

### Преимущества прямого подключения к водопроводной сети:

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

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ПАРОВЫЕ ШКАФЫ

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL, подключение к водопроводной сети	Combair-Steam SL
Страница каталога	37	38	38	39
<b>Исполнение</b>				
Сталь	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓
Черное стекло с утапливаемой ручкой	–	✓*	✓*	✓*
Подсветка/автоматически с открыванием дверцы	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓	Галогенная / ✓
Объем рабочей камеры, л	55	51	51	55
Высота, см	60	45	45	60
Класс энергозатратности	A	A+	A+	A+
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>				
Vacuisine (точная установка температуры)	✓	✓	✓	✓
Система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam	✓	✓	✓	✓
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	✓	✓	✓	✓
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд SoftRoasting / с паром	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
Автоматическая программа разогрева и восстановления блюд	✓	✓	✓	✓
Программа разогрева и восстановления блюд	✓	✓	✓	✓
PowerRegeneration	✓			
Профессиональная выпечка	✓	✓	✓	✓
Температурный зонд	✓	✓	✓	✓
Электронная система управления парообразованием	✓	✓	✓	✓
Гладкая поверхность рабочей камеры	✓	✓		✓
Интегрированные рецепты	✓	✓	✓	✓
<b>Использование</b>				
Парообразование	✓	✓	✓	✓
PowerSteam	✓			
Верхний/нижний нагрев	✓			✓
Конвекция	✓	✓	✓	✓
Конвекция с паром	✓	✓	✓	✓
Режим PizzaPlus	✓			✓
Конвекция с влажностью	✓	✓	✓	✓
Гриль	✓			✓
<b>Управление/Уход</b>				
Полностью электронное управление	✓	✓	✓	✓
Сенсорные кнопки	✓	✓	✓	✓
Полноцветный графический дисплей/сенсорный	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –	✓ / –
Графический дисплей				
Функция уменьшения пара			✓	
Программа очистки (удаление известкового налета)	✓	✓	✓	✓
Поверхность рабочей камеры из нержавеющей стали		✓	✓	
Поверхность рабочей камеры с покрытием Duo-эмаль	✓			✓

\* Дополнительно.



### Combi-Steam MSLQ 60      CST MSLQ 60

Черное стекло

**CSTMQLQZ60**

9679 Евро

Сталь

**CSTMQLQZ60c**

9987 Евро

#### Дизайн фронта

G S

- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
598 x 596 x 569 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 55 литров, двойная эмаль
- Емкость для воды с автоматическим механизмом выдвижения
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Климатический сенсор
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- Энергосберегающая вентиляция
- Остаточная вентиляция при необходимости
- Внешний парогенератор
- Мощность микроволн с инверторной технологией: 700 Вт
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для выпекания с двойным эмалированным покрытием
- 1 перфорированный лоток, 1/3 GN\*
- 1 неперфорированный стальной противень
- 1 противень из закаленного стекла
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный сенсорный графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины
- Программа удаления известкового налета

### Combi-Steam MSLQ 60

#### Аксессуары



Перфорированный пластиковый лоток,  
1/3 GN\*

325 x 177 x 52 мм (В x Ш x Г)



Противень из закаленного стекла

380 x 451 x 25 мм (В x Ш x Г)

Аксессуары на стр. 41

\* GN = Gastronorm.



### Combi-Steam XSL 60

CST XSL 60

Черное стекло

**CSTXSLZ60** 5277 Евро

Черное стекло с утапливаемой ручкой

**CSTXSLZ60Y** 6015 Евро

Сталь

**CSTXSLZ60c** 5425 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
454 × 596 × 568 мм

#### Режимы работы и функции



**A+** Класс энергозадачности | Climate Control System (CCS) | Electronic Steam System (ESS)

- Объем рабочей камеры: 51 литр, сталь
- Емкость для воды с автоматическим механизмом выдвижения
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Климатический сенсор
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Внешний парогенератор
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для выпекания с покрытием TopClean
- 1 стальной противень, перфорированный и неперфорированный
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полнокрасочный графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины
- Программа удаления известкового налета

### Combi-Steam XSL 60

CST XSL 60 F

Черное стекло

**CSTXSLZ60F** 6525 Евро

Черное стекло с утапливаемой ручкой

**CSTXSLZ60FY** 7435 Евро

Сталь

**CSTXSLZ60Fc** 6595 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
454 × 596 × 568 мм

#### Режимы работы и функции



**A+** Класс энергозадачности | Climate Control System (CCS) | Electronic Steam System (ESS)

- Объем рабочей камеры: 51 литр, сталь
- Прямое подключение к водопроводной сети для подачи и отвода воды
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Климатический сенсор
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Внешний парогенератор
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для выпекания с покрытием TopClean
- 1 неперфорированный стальной противень
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полнокрасочный графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины
- Программа удаления известкового налета

### Combi-Steam XSL 60

с утапливаемой ручкой



#### Дополнительно

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие

Аксессуары на стр. 41



### Combi-Steam SL

Черное стекло

**CST-SLZ/60**

Сталь

**CST-SLZ/60-c**

### CST-SLZ

4875 Евро

5167 Евро

#### Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



A -20%

0 ВАТТ

Режим ожидания

Система контроля  
Микроволнового  
(CCS)

Электронная система  
управления  
парогенератором (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 38 литров
- Объем ёмкости 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

Наличие прибора уточнять у дилера.

### Steam S

Сталь

**ST-SZ/60-c**

3025 Евро

#### Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



0 ВАТТ

Режим ожидания

Электронная система  
управления  
парогенератором (ESS)

- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- 2 специальных режимов работы парового шкафа
- Объем стальной рабочей камеры 38 литров
- Объем ёмкости 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.



### Combaire-Steam SL 60 CS SL 60

Черное стекло

**CSSLZ60** 5497 Евро

Черное стекло с утапливаемой ручкой

**CSSLZ60Y** 6267 Евро

Сталь

**CSSLZ60c** 5709 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
598 × 596 × 569 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 55 литров, двойная эмаль
- Ёмкость для воды с автоматическим механизмом выдвижения
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Климатический сенсор
- Автоматическое выравнивание температуры закипания относительно уровня моря
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- Внешний парогенератор
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для выпекания с покрытием TopClean
- 1 стальной противень, перфорированный и неперфорированный
- 1 температурный зонд
- 1 книга рецептов «Магия приготовления на пару»

### Combaire-Steam SL 60 с утапливаемой ручкой



#### Дополнительно

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины
- Программа удаления известкового налета

# АКСЕССУАРЫ: КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

## Combi-Steam MSLQ/XSL и Combair-Steam SL/SE



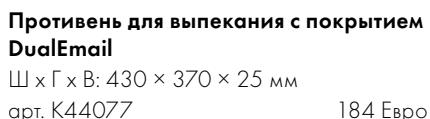
**Противень перфорированный**  
арт. 40008 184 Евро



**Противень стальной**  
арт. 40007 139 Евро



**Противень для выпекания с покрытием TopClean**  
Ш x Г x В: 452 x 380 x 28 мм  
арт. K44005 104 Евро



**Решетка**  
арт. K44122 139 Евро

Специальные аксессуары для Combi-Steam MSLQ, см. стр. 37

## Steam HSE



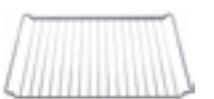
**Лоток перфорированный**  
Высота: 40 мм,  $\frac{2}{3}$  GN  
арт. K42363 161 Евро  
Высота: 65 мм,  $\frac{2}{3}$  GN  
арт. K42367 186 Евро  
Высота: 40 мм,  $\frac{1}{2}$  GN  
арт. K50327 144 Евро  
Высота: 40 мм,  $\frac{1}{3}$  GN  
арт. K23208 139 Евро  
Высота: 65 мм,  $\frac{1}{3}$  GN  
арт. K37357 161 Евро



**Лоток неперфорированный**  
Высота: 40 мм,  $\frac{2}{3}$  GN  
арт. K42365 139 Евро  
Высота: 40 мм,  $\frac{2}{3}$  GN, with lip  
арт. K42366 161 Евро  
Высота: 40 мм,  $\frac{1}{2}$  GN  
арт. K50319 119 Евро  
Высота: 65 мм,  $\frac{1}{2}$  GN  
арт. K50320 144 Евро  
Высота: 40 мм,  $\frac{1}{3}$  GN  
арт. K23223 115 Евро  
Высота: 65 мм,  $\frac{1}{3}$  GN  
арт. K27358 139 Евро  
Высота: 100 мм,  $\frac{1}{3}$  GN  
арт. K27359 164 Евро



**Противень стальной**  
Высота: 20 мм,  $\frac{2}{3}$  GN  
арт. K42362 115 Евро



**Решетка,  $\frac{2}{3}$  GN**  
арт. K43206 115 Евро

# АКСЕССУАРЫ: КОМБИНИРОВАННЫЕ ПАРОВЫЕ ШКАФЫ И ДУХОВЫЕ ШКАФЫ С ПАРОМ

## Специальные аксессуары для паровых шкафов



### Блюдо белое фарфоровое

Высота: 65 мм, 2/3 GN	арт. K27621	230 Евро
Высота: 65 мм, 1/2 GN	арт. K27622	186 Евро
Высота: 65 мм, 1/3 GN	арт. K27626	139 Евро



### ThermoBox, 1/3 GN

Блюдо для разогрева и подачи блюд на стол, 1/3 GN, максимум 65 мм <sup>2</sup>	арт. K37234	173 Евро
--	-------------	----------



### Вставка для пара стальная

2/3 GN для фарфорового блюда	арт. K21254	89 Евро
1/2 GN для фарфорового блюда	арт. K21243	80 Евро
1/3 GN для фарфорового блюда	арт. K21252	66 Евро



### Противень круглый с покрытием TopClean

Диаметр: 24 см	арт. K34527	117 Евро
Диаметр: 29 см	арт. K34528	142 Евро
Диаметр: 31 см	арт. K34529	153 Евро



### Форма для паштетов, сталь

Прямоугольная, вместе с крышкой	арт. K27623	161 Евро
Треугольная, вместе с крышкой	арт. K27624	161 Евро



### Полностью извлекаемые телескопические направляющие

Дополнительно

### Телескопические направляющие

Дополнительно



### Пластина для суши

Включая инструкцию по приготовлению суши

арт. K50895

106 Евро

### Расшифровка соответствия размеров емкостей стандарту Gastronorm (GN)

2/3 GN: 325×354 мм (Ш × Д)

1/2 GN: 325×265 мм

1/3 GN: 325×177 мм



# Духовые шкафы





Если Вы ожидаете от Вашего духового шкафа чего-то большего, чем от обычной духовки, Вы полюбите V-ZUG. Эти качественные приборы преобразуют Ваш дом в элитный ресторан, частную пекарню, кафе или пиццерию в зависимости от Ваших предпочтений. Духовой шкаф **Combaир SLP**, например, предлагает превосходный выбор сохраненных установок для приготовления блюд для гурманов, он оснащен рабочей камерой с объемом 68 литров и такими впечатляю-

щими функциями, как конвекция, программа приготовления мясных блюд SoftRoasting и PizzaPlus для приготовления восхитительной пиццы, пирога или киша. Некоторые приборы оснащены системой пиролитической самоочистки, так что не нужно беспокоится об утомительной очистке рабочей камеры. Духовые шкафы, разработанные и произведенные в Цуге в Швейцарии, также отличаются энергопотреблением 0 Вт в режиме ожидания..



## УСПЕШНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, ПРОСТО И ГАРАНТИРОВАННО

---

Духовые шкафы V-ZUG оснащены такими функциями, как система BakeOmatic и запатентованная программа приготовления мясных блюд SoftRoasting, полностью автоматическими для превосходных результатов. Удивите свою семью и друзей Вашими новыми творениями или одним из сохраненных рецептов для гурманов.

Разработано и изготовлено в Швейцарии



### GourmetGuide – простота приготовления благодаря автоматическим программам

Целый ряд интеллектуальных программ с уникальными настройками, как, например, система приготовления блюд для гурманов GourmetSteam, запатентованная программа приготовления мясных блюд SoftRoasting, система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic и профессиональная выпечка, позволяет достигать блестящих результатов с гарантированным успехом.



### EasyCook – рекомендация наиболее подходящего режима приготовления

Благодаря 100 с лишним полезным заводским настройкам для различных типов продуктов Вы можете достичь оптимальных результатов одним нажатием кнопки.



### Система BakeOmatic – изысканные блюда, приготовленные полностью автоматически

Новая система автоматического приготовления блюд BakeOmatic компании V-ZUG не требует ручного задания времени, температуры, режима работы и веса продуктов. Уникальная система датчиков Cli-mate Control System (CCS) позволяет прибору автоматически определять вес и объем приготавливаемого продукта и, таким образом, выбирать наиболее подходящую последовательность режимов приготовления с точной температурой приготовления и продолжительностью, как это необходимо. И Вы знаете наверняка, когда блюдо будет готово.



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

Вы пригласили гостей и планируете сесть за стол в 8 часов вечера? Что Вы делаете, пока Ваши гости наслаждаются закусками? Вы постоянно бегаете на кухню, чтобы проверить, как готовится филе? Нет, если Ваш духовой шкаф оснащен запатентованной программой приготовления мясных блюд SoftRoasting. Эта инновация для запекания мяса автоматически контролирует температуру внутренней части мяса и регулирует температуру рабочей камеры соответственно. Мясо готово к подаче на стол точно в требуемый момент независимо от формы, сорта и веса. А значит, Вы можете наслаждаться закусками вместе с гостями. И именно потому, что филе будет таким нежным, Вам безусловно удастся произвести на них впечатление Вашими кулинарными способностями.



### Превосходные мясные блюда с помощью температурного зонда

Хороший кусок мяса заслуживает только самого лучшего способа приготовления. Просто вставьте температурный зонд в сердцевину мяса, подключите к розетке, выберите тип мяса, установите требуемую температуру сердцевины, уровень готовности и время окончания приготовления. Мясо будет бережно приготовлено точно к указанному времени и по Вашему вкусу. А в это время Вы можете окружить вниманием Ваших гостей или приготовить гарнир и соус. Ваши гости придут в восторг от результата.



### В общей сложности 52 сохраненных рецепта доступны простым нажатием кнопки

Готовить как профессионал? Без проблем с духовыми шкафами V-ZUG нового поколения. Мы подготовили для Вас 52 рецепта для любого случая жизни. Рецепты, собранные в книге рецептов «Выпечка», уже сохранены в памяти прибора и доступны простым нажатием кнопки. Всё, что требуется от Вас, это приготовить ингредиенты в указанных количествах, выложить их на блюдо, поставить его в рабочую камеру и включить прибор. Оставьте всю остальную работу прибору. Вы полюбите эти рецепты и Ваши гости тоже.



### Избранное

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

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ V-ZUG ПРАКТИЧЕСКИ ОЧИЩАЮТ САМИ СЕБЯ



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

Высокотехнологичное решение проблемы очистки: новое специально разработанное покрытие эмали предполагает еще меньше усилий для очистки внутренней части духового шкафа или противней. Превосходные антипригарные свойства эмали позволяют просто и беззаботно удалять остатки пищи при помощи влажной тряпочки.



**Система пиролитической самоочистки при высокой температуре обеспечивает чистоту в мгновение ока**  
Данный способ очистки превращает загрязнения в пепел путем нагрева рабочей камеры. Вам потребуется только влажная тряпочка для удаления пепла. Приборы с системой пиролитической самоочистки теперь оснащены элегантной, стеклянной, легкой в очистке дверцей.



## Поверхность из нержавеющей стали с покрытием TouchClean

Следы пальцев на стальной поверхности в прошлом. Покрытие TouchClean в значительной степени предотвращает образование жирных следов и упрощает процесс чистки поверхностей.



## Полностью извлекаемые телескопические направляющие для еще большего комфорта использования

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 духовых шкафов с уровнем комфорта SE или выше в качестве аксессуара. Остальные духовые шкафы оснащены стандартными направляющими (выдвижение на 302 мм).

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair XSLP	Combair XSL	Combair XSEP	Combair XSE
Страница каталога	50	50	51	51	52	52	53	53
<b>Исполнение</b>								
Сталь	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Черное стекло с утопляемой ручкой		✓*				✓*		
Подсветка/автоматически с открыванием дверцы	Галогенная/✓	Галогенная/✓	Галогенная/✓	Галогенная	Галогенная/✓	Галогенная	Галогенная/✓	Галогенная
Объем рабочей камеры, л	68	68	68	68	50	50	50	50
Компактный духовой шкаф					✓	✓	✓	✓
Маленький духовой шкаф								
Класс энергозадачности	A	A	A	A	A	A	A	A
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>								
Система автоматического приготовления выпечки BakeOmatic	✓	✓			✓	✓		
Система контроля микроклимата	✓	✓			✓	✓		
Автоматическое приготовление нежных мясных блюд	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Температурный зонд	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Интегрированные рецепты	✓	✓			✓	✓		
<b>Использование</b>								
Верхний/нижний нагрев	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Режим PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Гриль	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Управление/Уход</b>								
Полностью электронное управление	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Сенсорные кнопки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Электронный таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Полноцветный графический дисплей	✓	✓			✓	✓		
Графический дисплей			✓	✓			✓	✓
Система пиролитической самоочистки	✓		✓		✓		✓	
Поверхность рабочей камеры с покрытием TopClean		✓		✓		✓		✓

\* Дополнительно.



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

## Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла
  - Дизайнерская ручка
  - Размеры прибора (В x Ш x Г)  
598 × 596 × 569 мм

## Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 68 литров, блестящая эмаль
  - Подсветка: 2 галогенные лампы
  - Энергосберегающая вентиляция
  - Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
  - 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
  - 1 решетка для жарки
  - 1 температурный зонд
  - Вертеп

## Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
  - Полнокрасочный графический дисплей
  - Громкоговоритель с акустическим сигналом
  - Время, память до 12 часов
  - Индикация режима работы
  - Продолжительность программы и время отключения
  - Рекомендуемая температура
  - Температура рабочей камеры
  - Температуры сердцевины

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

## Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
  - Дизайнерская ручка
  - Размеры прибора (В x Ш x Г)  
598 x 596 x 569 мм

## Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 68 литров, покрытие TopClean
  - Подсветка: 2 галогенные лампы
  - Энергосберегающая вентиляция
  - Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
  - 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
    - 1 решетка для жарки
    - 1 температурный зонд
  - Вертел

#### **Combair SL 60 с утапливающейся ручкой**



## **Дополнительно**

- Решетка для сенсорного приготовления
  - Полностью извлекаемые телескопические направляющие



### Combair SEP 60

Черное стекло

#### **BCSEPZ60**

Сталь

#### **BCSEPZ60c**

### BC SEP 60

3475 Евро

Сталь

3895 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
598 × 596 × 569 мм

#### Combair SE 60

Черное стекло

#### **BCSEZ60**

Сталь

#### **BCSEZ60c**

### BC SE 60

3045 Евро

Сталь

3485 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
598 × 596 × 569 мм

#### Режимы работы и функции



#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 68 литров, блестящая эмаль
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- 1 температурный зонд



- Объем рабочей камеры: 68 литров, покрытие TopClean
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Акустический сигнал
- Время, память до 12 часов
- Индикация режима работы
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Акустический сигнал
- Время, память до 12 часов
- Индикация режима работы
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры

#### Дополнительно/аксессуары

#### Combair SEP 60 и Combair SE 60

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие



### Combair SLP/SL

Сталь + пиролиз	
<b>BC-SLPZ/60-c</b>	5087 Евро
Черное стекло	
<b>BC-SLZ/60</b>	3755 Евро
Сталь	
<b>BC-SLZ/60-c</b>	3815 Евро

#### Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



**A -30%** **0 ВАТТ** Режим ожидания

- 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
- Вертель
- 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

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

### Combair SEP/SE

Черное стекло + пиролиз	
<b>BC-SEPZ/60</b>	3305 Евро
Сталь + пиролиз	
<b>BC-SEPZ/60-c</b>	3705 Евро
Черное стекло	
<b>BC-SEZ/60</b>	2895 Евро
Сталь	
<b>BC-SEZ/60-c</b>	3315 Евро

#### Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



**A -20%** **0 ВАТТ** Режим ожидания

- 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

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

### Combair-Steam N

Сталь	
<b>CS-NZ/60-c</b>	4969 Евро

#### Размеры прибора

598 × 596 × 569 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



**A -10%** **0 ВАТТ** Режим ожидания

- 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

**Наличие прибора уточнять у дилера.**



### Combair XSLP 60

Черное стекло

**BCXSLPZ60**

Сталь

**BCXSLPZ60c**

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г) 454 x 596 x 568 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 50 литров, блестящая эмаль
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Индикация режима работы
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины

### Combair XSL 60

Черное стекло

**BCXSLZ60**

Сталь

**BCXSLZ60c**

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г) 454 x 596 x 568 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 50 литров, покрытие TopClean
- Подсветка: 2 галогенные лампы
- Энергосберегающая вентиляция
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Полноцветный графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Индикация режима работы
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины

### Combair XSL 60 с утапливаемой ручкой



#### Дополнительно

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие



#### Combair XSEP 60

Черное стекло

##### **BCXSEPZ60**

Сталь

##### **BCXSEPZ60c**

#### BC XSEP 60

3285 Евро

3377 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из четырехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
454 × 596 × 568 мм

#### Режимы работы и функции



#### Combair XSE 60

Черное стекло

##### **BCXSEZ60**

Сталь

##### **BCXSEZ60c**

#### BC XSE 60

2835 Евро

2939 Евро

#### Дизайн фронта



- Зеркальная дверца из трехслойного черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г)  
454 × 596 × 568 мм

#### Режимы работы и функции



#### Дополнительно/аксессуары

#### Combair XSEP 60, Combair XSE 60

- Полностью извлекаемые телескопические направляющие

#### A Класс энергозаданности

- Объем рабочей камеры: 50 литров, блестящая эмаль
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- 1 температурный зонд

#### A Класс энергозаданности

- Объем рабочей камеры: 50 литров, покрытие TopClean
- Подсветка: 1 галогенная лампа
- Работа вентилятора охлаждения корпуса после приготовления при необходимости
- 2 противня для выпекания с покрытием TopClean
- 1 решетка для жарки
- 1 температурный зонд

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Громкоговоритель с акустическим сигналом
- Время, память до 12 часов
- Индикация режима работы
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Акустический сигнал
- Время, память до 12 часов
- Индикация режима работы
- Продолжительность программы и время отключения
- Рекомендуемая температура
- Температура рабочей камеры
- Температуры сердцевины



### Combaire XSLP/XSL

Черное стекло + пиролиз

**BC-XSLPZ/60** 3995 Евро

Сталь + пиролиз

**BC-XSLPZ/60-с** 4245 Евро

Черное стекло

**BC-XSLZ/60** 3485 Евро

Сталь

**BC-XSLZ/60-с** 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

**Наличие прибора уточнять у дилера.**



### Combair XSEP/XSE

Черное стекло + пиролиз	
<b>BC-XSEPZ/60</b>	3127 Евро
Сталь + пиролиз	
<b>BC-XSEPZ/60-с</b>	3217 Евро
Черное стекло	
<b>BC-XSEZ/60</b>	2697 Евро
Сталь	
<b>BC-XSEZ/60-с</b>	2797 Евро

#### Размеры прибора

454 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



### Combair HSE

Сталь	
<b>BC-HSEZ/60-с</b>	2995 Евро
Черное стекло	
<b>BC-HSEZ/60</b>	2905 Евро

#### Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

#### Режимы работы и функции



A -10% 0 ВАТТ Режим ожидания

- 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

A -10% 0 ВАТТ Режим ожидания

- 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

Наличие прибора уточнять у дилера.

Наличие прибора уточнять у дилера.



#### Hotair HSE

Сталь

**BH-HSEZ/60-c**

2395 Евро

Черное стекло

**BH-HSEZ/60**

2295 Евро

#### Размеры прибора

379 × 596 × 568 mm (В × Ш × Г)

#### Hotair SL

Черное стекло

**BH-SLZ/60**

2025 Евро

#### Режимы работы и функции



**A -10%** **0 ВАТТ** Режим ожидания

- 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

#### 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.**

# Подогреватели для посуды и выдвижные ящики



ДОСТАТОЧНЫЙ ОБЪЕМ  
ДЛЯ ПОДОГРЕВА ПОСУДЫ  
И ПОДДЕРЖАНИЯ  
ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД

---

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.

#### **Система открывания push-pull для кухни без ручек**

Подогреватели для посуды не оснащены ручками, поэтому их можно размещать в любом месте на кухне. Выдвижной ящик легко открывается при помощи системы push-pull.

**Подогреватель для посуды 60 283 WS 60 283**

Черное стекло <b>WS60283</b>	1835 Евро
Сталь <b>WS60283c</b>	1927 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г) 281 × 596 × 547 мм

**Основные характеристики**

- Вместимость: базовый комплект посуды на 20 человек или 40 тарелок (Ø 27 см)
- Стабильное выдвижение благодаря телескопическим направляющим с системой SoftClose
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80°C
- Система открывания push-pull

**Подогреватель для посуды 60 220 WS 60 220**

Черное стекло <b>WS60220</b>	1759 Евро
Сталь <b>WS60220c</b>	1865 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г) 218 × 596 × 547 мм

**Основные характеристики**

- Вместимость: базовый комплект посуды на 15 человек или 30 тарелок (Ø 27 см)
- Стабильное выдвижение благодаря телескопическим направляющим с системой SoftClose
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80°C
- Система открывания push-pull

**Подогреватель для посуды 60 162 WS 60 162**

Черное стекло <b>WS60162</b>	1605 Евро
Сталь <b>WS60162c</b>	1695 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г) 160 × 596 × 547 мм

**Основные характеристики**

- Вместимость: базовый комплект посуды на 10 человек или 20 тарелок (Ø 27 см)
- Стабильное выдвижение благодаря телескопическим направляющим с системой SoftClose
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80°C
- Система открывания push-pull

**Подогреватель для посуды 60 144 WS 60 144**

Черное стекло <b>WS60144</b>	1445 Евро
Сталь <b>WS60144c</b>	1635 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г) 142 × 596 × 547 мм

**Основные характеристики**

- Вместимость: базовый комплект посуды на 6 человек или 14 тарелок (Ø 27 см)
- Стабильное выдвижение благодаря телескопическим направляющим с системой SoftClose
- Внутреннее пространство: хромированная сталь
- Рабочая поверхность из закаленного стекла с нагревательным элементом
- Дополнительный нагрев, благодаря радиальному тепловентилятору
- 7-ступенчатая оптическая индикация работы
- Диапазон температур стеклянной поверхности: 30-80°C
- Система открывания push-pull

**Подогреватель для посуды**

Черное стекло <b>WS 60/162</b>	1525 Евро
Сталь <b>WS 60/220-c</b>	1775 Евро
Черное стекло <b>WS 60/283</b>	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 60/162(-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

**Наличие прибора уточнять у дилера.****Выдвижной ящик 60 144 SYS 60 144**

Черное стекло <b>SYS60/144</b>	927 Евро
Сталь <b>SYSM60/144-c</b>	1025 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г) 142 × 596 × 547 мм

**Основные характеристики**

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

# Микроволновые печи



## ПРОИЗВОДЯ БОЛЬШИЕ ВОЛНЫ НА КУХНЕ

Самые разные блюда могут быть приготовлены с сохранением витаминов и без использования жира и соли – идеально для Вашей фигуры! Весь обед готов к подаче на стол за считанные минуты.

### Автоматический разогрев – без усилий и полностью автоматический

Разогрев блюд на тарелках прост и требует лишь одного нажатия кнопки. Не нужно выбирать режим работы, температуру или продолжительность.

### Кнопка «Избранное» – вызов Вашей любимой программы одним нажатием клавиши

Вы можете сохранить в памяти Вашу любимую программу. Затем Вы можете получить к ней доступ легко и быстро в любое время.



### Конвекция – комбинированный режим для приготовления превосходных гратенов за половину времени

В режиме «Конвекция» микроволновая печь может использоваться для приготовления хлеба и выпечки быстро и удобно. Приготовление других блюд тоже занимает лишь половину времени в комбинированном режиме по сравнению с традиционными духовыми шкафами.



### 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.



### Система автоматического программирования AutomaticPlus

Наилучшие результаты гарантируются с первого же раза благодаря 31 автоматически выполняемой программе. Они служат Вам 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.

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

	Miwell-Combi XSL	Miwell-Combi HSL	Miwell HSL
Страница каталога	62	62	62
<b>Исполнение</b>			
Встраивание в колонну	✓	✓	✓
Встраивание в мебель			
Сталь	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓
Черный			
Подсветка	✓	✓	✓
Объем рабочей камеры, л	40	31	31
Максимальный мощность микроволн, Ватт	900	1000	1000
Гриль, Ватт	1600	800	800
Диаметр врачающейся тарелки, см	40	32.5	32.5
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>			
Количество ступеней мощности микроволн	18	20	20
3D input	✓	✓	✓
Продолжительность приготовления	✓	✓	✓
Программируемое время отключения	✓	✓	✓
<b>Использование</b>			
Микроволны	✓	✓	✓
Гриль	✓	✓	✓
Режим CombiCrunch	✓	✓	✓
Конвекция	✓	✓	
Гриль и конвекция	✓		
Быстрый нагрев	✓	✓	
Избранное	✓	✓	✓
Режим бережного размораживания PerfectDefrost	✓	✓	✓
Система AutomaticPlus	✓	✓	✓
Система AutomaticPlus с сенсором	✓		
Автоматический разогрев	✓		
<b>Управление/Уход</b>			
Полностью электронное управление	✓	✓	✓
Сенсорные кнопки	✓	✓	✓
Электронный таймер	✓	✓	✓
Графический дисплей, 11 языков	✓	✓	✓
Цифровой дисплей			
Гладкая поверхность рабочей камеры без выступов	✓	✓	✓



### Miwell-Combi XSL 60

MWC XSL 60

Компактная микроволновая печь для простого встраивания в колонну

Черное стекло

**MWCXSL60g**

3605 Евро

Сталь

**MWCXSL60c**

3757 Евро

#### Дизайн фронта



- Дверца из черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г): 454 × 596 × 567 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 40 литров, сталь
- 18 ступеней мощности микроволновой печи (от 900 до 50 Ватт)
- Подсветка: 1 лампа
- 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
- 31 автоматическая программа

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Часы
- Режим работы
- Мощность микроволн
- Продолжительность программы
- Время отключения
- Рекомендуемые параметры
- Температура рабочей камеры



### Miwell-Combi HSL 60

MWC HSL 60

Компактная микроволновая печь для простого встраивания в колонну

Черное стекло

**MWCHSL60g**

3239 Евро

Сталь

**MWCHSL60c**

3365 Евро

#### Дизайн фронта



- Дверца из черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г): 378 × 596 × 516 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 31 литр, сталь
- 20 ступеней мощности микроволновой печи (от 1000 до 50 Ватт)
- Подсветка: 1 лампа
- 3D input
- Конвекция
- Быстрый нагрев
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Вращающаяся тарелка Ø 32,5 см
- 2 решетки для жарки
- 1 противень для режима CombiCrunch с ручкой
- 2 крышки
- 31 автоматическая программа

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Часы
- Режим работы
- Мощность микроволн
- Продолжительность программы
- Время отключения
- Рекомендуемые параметры
- Температура рабочей камеры



### Miwell HSL 60

MW HSL 60

Компактная микроволновая печь для простого встраивания в колонну

Черное стекло

**MWHSL60g**

2405 Евро

Сталь

**MWHSL60c**

2495 Евро

#### Дизайн фронта



- Дверца из черного стекла
- Дизайнерская ручка
- Размеры прибора (В x Ш x Г): 378 × 596 × 470 мм

#### Режимы работы и функции



- Объем рабочей камеры: 31 литр, сталь
- 20 ступеней мощности микроволновой печи (от 1000 до 50 Ватт)
- Подсветка: 1 лампа
- 3D input
- Конвекция
- Быстрый нагрев
- Кварцевый гриль 800 Ватт
- Вращающаяся тарелка Ø 32,5 см
- 1 решетка для жарки
- 1 противень для режима CombiCrunch с ручкой
- 2 крышки
- 22 автоматические программы

#### Управление и дисплей

- Сенсорные кнопки и поворотный переключатель
- Графический дисплей
- Часы
- Режим работы
- Мощность микроволн
- Продолжительность программы
- Время отключения
- Рекомендуемые параметры

**Miwell-Combi SL**

Черное стекло

**MWC-SL/60**

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

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

# Кофемашины



## СТИЛЬНЫЙ ДИЗАЙН И ПРЕКРАСНЫЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

---

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 капучинатор молока позволяет добиваться образования превосходной пенки для капучино, латте макиато, латте или просто теплого молока. Пять запрограммированных уровней крепости кофе от слабого до очень крепкого позволяют кофемашине приготовить кофе на Ваш вкус.

### **Простота управления и очистки**

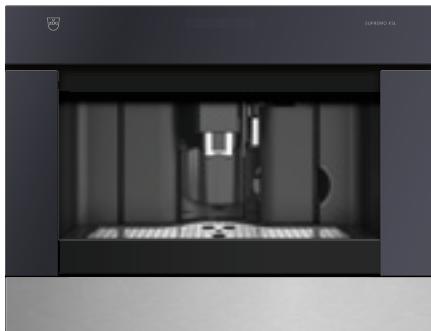
Кофе, каким Вы его любите. Понятные символы позволяют управлять всеми функциями интуитивно. Приготовление происходит самой машиной, в то время как система текстовой индикации постоянно информирует Вас о текущем процессе и дает полезные указания, например: "Добавить воды" или "Произвести удаление известкового налета". Интегрированный капучинатор 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.

### **Молотый кофе или в зернах?**

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

### **Тишина на кухне**

Интегрированная коническая мельница работает почти бесшумно и обеспечивает свежий помол кофе в любое время.

**Supremo XSL 60****CCS XSL 60**

Черное стекло

**CCSXSL60**

Сталь

**CCSXSL60c****Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
454 x 596 x 412 мм

**Режимы работы и функции**

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте макиато, латте, горячая вода, горячее молоко
- Выбор приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте форсунка (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (13 ступеней)
- Вместимость:  
Емкость для подачи чистой воды: 1,8 л  
Контейнер для зерен: 200 г  
Контейнер для кофейной гущи:  
14 порций

**Управление и дисплей**

- 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

**Аксессуары**

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

**Supremo HSL 60****CCS HSL 60**

Черное стекло

**CCSHSL60**

Сталь

**CCSHSL60c****Дизайн фронта**

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
378 x 596 x 412 мм

**Режимы работы и функции**

- Одним нажатием кнопки: чашечка кофе, эспрессо, капучино, латте макиато, латте, горячая вода, горячее молоко
- Выбор приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте форсунка (80-110 мм)
- Светодиодная подсветка подставки для чашек
- Индивидуальная настройка помола кофе (13 ступеней)
- Вместимость:  
Емкость для подачи чистой воды: 1,8 л  
Контейнер для зерен: 200 г  
Контейнер для кофейной гущи:  
14 порций

**Управление и дисплей**

- 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

**Аксессуары**

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



### Supremo XSL

Сталь  
**CCS-XSL-c**

4165 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, латте, горячая вода
- Выбор приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте форсунка (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

Сталь  
**CCS-SL-c**

4045 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, латте, горячая вода
- Выбор приготовления 1 или 2 чашек
- Программируемый объем для 3 различных размеров чашек
- Регулируемая по высоте форсунка (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

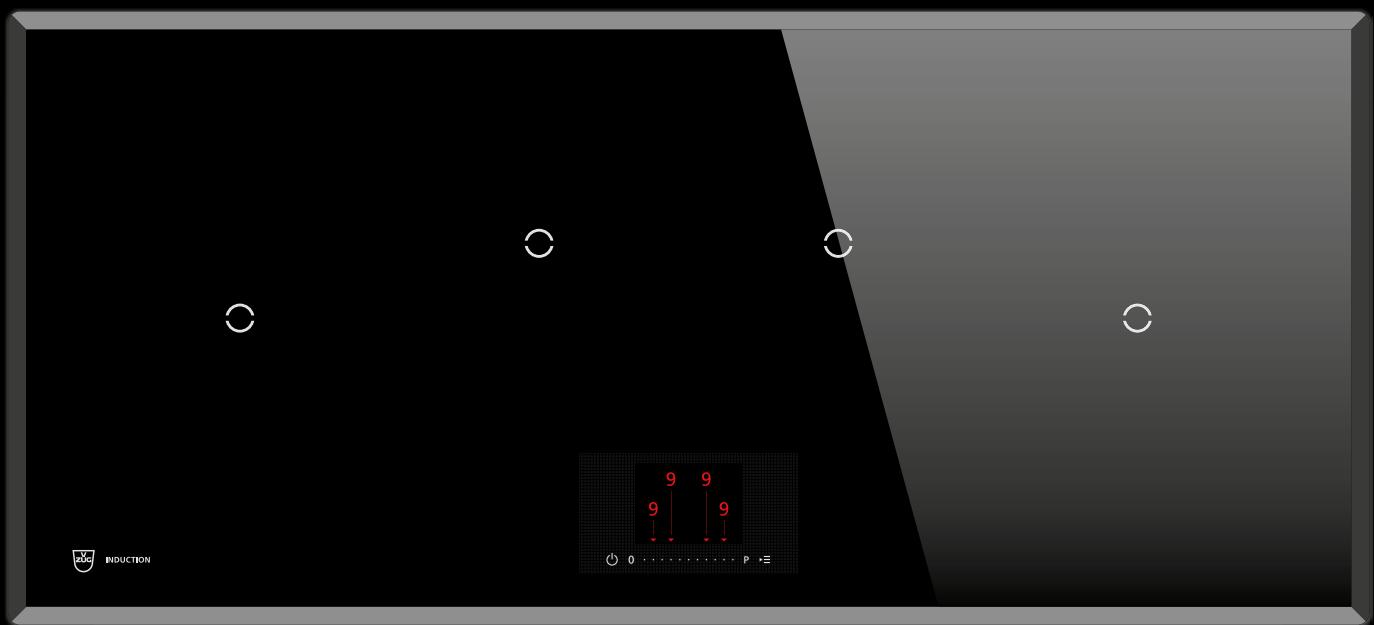
Наличие прибора уточнять у дилера.

Наличие прибора уточнять у дилера.



# Варочные панели





Приготовление пищи с использованием индукционной технологии имеет массу преимуществ. В их число входит непревзойденная скорость, быстрое реагирование и простой процесс очистки, так как вся стеклокерамическая поверхность остается практически холодной. Для Вашей безопасности варочная панель отключается автоматически при удалении посуды с варочной зоны. Последнее поколение варочных панелей **MaxiFlex** оснащено впечатляющими новейшими

технологиями и современным дизайном с простыми, лаконичными линиями. Символы на стеклокерамической поверхности и на панели управления остаются понятными, а черный цвет стеклокерамической поверхности позволяет интегрировать ее в любую кухню. Варочные панели MaxiFlex предлагают целый ряд функций и автоматических программ, чтобы сделать процесс приготовления ежедневного меню еще проще.



## ИННОВАЦИОННОЕ КОМФОРТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

---

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



**Функции-  
нированные**

<b>AUTO</b> 	<b>Новинка</b> <b>Контроль приготовления риса</b>
Существуют определенные программы для приготовления различных сортов риса.	Поместите накрытую крышкой кастрюлю с рисом, водой и специями на варочную зону и выберите функцию «Контроль приготовления риса».
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Варочная панель остановит процесс приготовления пищи автоматически, когда рис готов к подаче на стол.</li> <li>▪ Раздастся звуковой сигнал, когда программа будет завершена.</li> <li>▪ Не происходит перелива жидкости или пригорания.</li> <li>▪ Нет необходимости следить за процессом приготовления.</li> <li>▪ Гарантированный результат для различных типов риса.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Варочная панель определяет, когда вода в посуде достигает температуры кипения, и автоматически переключается на более низкий уровень мощности.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Раздастся звуковой сигнал, когда можно будет добавить продукты.</li> <li>▪ Упрощает приготовление часто используемых продуктов, например, пасты, овощей, вареного картофеля, сосисок или яиц.</li> <li>▪ Когда будет достигнута точка кипения, варочная панель автоматически переключится на более низкий уровень мощности для экономии электроэнергии.</li> </ul>

**Преимущества**

<b>AUTO</b> 	<b>Новинка</b> <b>Контроль приготовления</b>
Варочная панель определяет, когда вода в посуде достигает температуры кипения, и автоматически переключается на более низкий уровень мощности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Поместите посуду с продуктами для приготовления на варочную зону и установите желаемый уровень температуры. Затем выберите функцию «Контроль температуры».</li> </ul>

<b>AUTO</b> 	<b>Новинка</b> <b>Контроль температуры</b>
Варочная панель контролирует температуру дна посуды и поддерживает ее постоянной.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Постоянная температура обеспечивает неизменно постоянные результаты приготовления при приготовлении блюд одинакового размера (например, омлета, мяса).</li> <li>▪ Способствует уменьшению использования соусов и сиропов.</li> <li>▪ Постоянные результаты приготовления могут быть достигнуты с менее частым регулированием температуры.</li> </ul>

# УДОБНО, БЫСТРО, БЕЗОПАСНО И ЭКОНОМНО

В точности как на профессиональной кухне: индукционные варочные панели V-ZUG с умными функциями делают процесс приготовления пищи более простым и удобным.



## **MaxiFlex: большое пространство и гибкость**

Благодаря современным индукционным технологиям на любой варочной зоне можно готовить в посуде разного размера ( $\varnothing$  диаметр дна: от 10 до 22 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.

Если оптимальное расстояние между варочными зонами очень важно для Вас, то Вы можете выбрать одну из доступных варочных панелей с увеличенной шириной, TIPS или TIXS. Панорамные варочные зоны идеально подходят для постоянного обзора процесса приготовления.



## **Легкость очистки**

Быстрота нагрева впечатляет. Увлеченные повара также оценят быстрое реагирование прибора на изменение и возможность задания очень четких параметров. Пережаривание практически невозможно. Так как нагрев происходит исключительно на дне посуды, стекло вокруг варочной зоны всегда остается холодным, поэтому к нему ничего не пригорает. Для быстрой и легкой очистки достаточно влажной тряпичкой просто протереть поверхность.

# V-ZUG ПРОДУМЫВАЕТ АБСОЛЮТНО ВСЁ - ДО МЕЛЬЧАЙШИХ ДЕТАЛЕЙ



## Комбинация варочных зон для превосходного результата

Если Вам необходима такая же гибкость и разнообразие, какие доступны только профессиональным шеф-поварам, V-ZUG готов предложить Вам превосходное сочетание приборов для Вас. Встраиваемые варочные панели Wok и Terpan Yaki прекрасно сочетаются с индукционной варочной панелью GK26TIMS.2F. Все варочные панели имеют ширину 40 см и управляются при помощи слайдеров. Благодаря адаптированному радиусу закругленных углов и новой системой встраивания дизайн такого сочетания приборов был усовершенствован.

## Блюда южноазиатской кухни на варочной панели Wok все больше пользуются популярностью – Ваши гости будут в восторге

Вы хотите приготовить тушеные блюда, жаркое или готовить во фритюре? Новая варочная панель Wok от V-ZUG позволяет готовить быстро и деликатно. Быстро, потому что индукция доводит воду до кипения за рекордное время, а деликатно, потому что витамины, минералы и питательные вещества в значительной степени сохраняются. Быстрое поджаривание и варка, мгновенная реакция на регулирование мощности делают варочную панель Wok по-настоящему энергосберегающей. Она также очень легка в обслуживании, потому что остатки пищи никогда не пригорают к поверхности, так как нагревается только дно посуды.

## Жарение на индукционной варочной панели Terpan Yaki

Варочная панель Terpan 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

## В стоимость включен профессиональный набор для Wok

Для достижения профессиональных результатов после покупки индукционной варочной панели Wok Вам потребуются подходящие аксессуары.

- Кастрюля Wok для безопасности
- Крышка для кастрюли для тушения
- Решетка для фритюра
- Подставка для эргономичного хранения кастрюли Wok после завершения процесса приготовления



## ПРЕВОСХОДНОЕ ВСТРАИВАНИЕ В ЛЮБУЮ КУХНЮ

---

Газовые варочные панели со скошенными краями (Facette) популярны благодаря своему элегантному исполнению.



Встраиваемые вровень со столешницей варочные панели упрощают процесс интеграции в дизайн соответствующей столешницы. Они привносят компактность в кухню.

Варочные панели со стальной рамкой впечатляют простотой установки и классическим дизайном. Они подходят к целому ряду кухонных конфигураций.



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



Классический дизайн хромированной стальной рамки с закругленными углами



Исполнение со скосенными краями – Facette

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

	GK16TWS.1F	GK16TWS.1F Wok	GK26TMS.2F	GK26TYS.1F	GK46TIMPS	GK56TIMS	GK46TIMAS	GK46TIMYS	GK46TIMS	GK26TIMS	GK46TIKAS	GK47TIMPS	GK47TABS	GK37TIMPS	GK37TIMS
Страница каталога	77	77	77	77	78	78	78	79	79	79	80	80	80	83	83
<b>Исполнение</b>															
Стальная рамка					✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Без рамки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Facette					✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Использование</b>															
Количество зон приготовления	2	1	2	2	4	5	4	4	4	2	4	4	4	3	3
Количество зон приготовления с системой PowerPlus		1	2		4	5	4	4	4	2	4	4	4	3	3
Функция объединения двух варочных зон в одну	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						
Зона приготовления для утятниц													✓		
<b>Управление/Уход</b>															
Управление "Multi-slider"/прямой выбор	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Управление "Slider"															✓
Графический дисплей					✓		✓								
Таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защитное отключение	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция паузы		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Автоматика закипания			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Контроль приготовления риса												✓			
Контроль приготовления												✓			
Контроль температуры												✓			
Функция медленного кипчения					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Большое пространство зон приготовления			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Режим поддержания температуры готового блюда		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Быстрый разогрев	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



**GK16TIYS.1F**

Teppan Yaki

Без рамки

**GK16TIYSF**

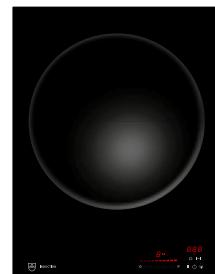
5195 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
56,1 × 384 × 501 мм/R5

**Режимы работы и функции**



- 2 индукционные зоны приготовления (спереди/сзади)
- Максимальная производительность: 2 x 1400 Вт
- 7 ступеней нагрева (от 70 до 240 °C)
- Точное сенсорное управление
- Базовое оснащение: 2 лопатки, 1 будильник



**GK16TIWS.1F**

Wok

Без рамки

**GK16TIWSF**

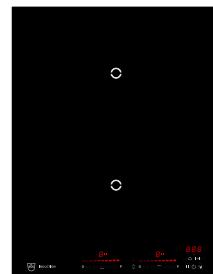
3465 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
128,5 × 384 × 501 мм/R5

**Режимы работы и функции**



- 1 индукционная зона приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 3000 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек
- Базовое оснащение: профессиональный набор Wok



**GK26TIMS.2F**

Без рамки

**GK26TIMS.2F**

1835 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 384 × 501 мм/R5

**Режимы работы и функции**



- 2 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 2 x 3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек



**GK26TIYSF.1F**

Teppan Yaki

Без рамки

**GK26TIY1F**

6177 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
56,1 × 571 × 501 мм/R5

**Режимы работы и функции**



- 2 индукционные зоны приготовления (спереди/сзади)
- Максимальная производительность: 2 x 2800 Вт
- 7 ступеней нагрева (от 70 до 240 °C)
- Точное сенсорное управление
- Базовое оснащение: 2 лопатки, 1 будильник



#### **GK46TIMPSC**

Стальная рамка

#### **GK46TIMPSC**

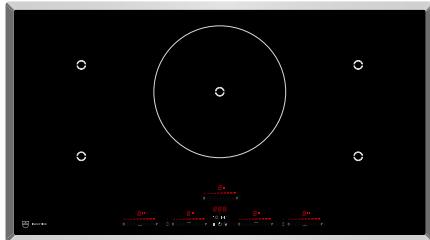
3895 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 910 × 410 мм

#### **Режимы работы и функции**



- 4 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 4 x 3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление



#### **GK56TIMSC**

Стальная рамка

#### **GK56TIMSC**

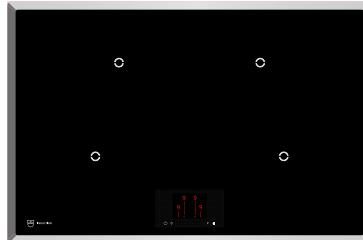
3765 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 910 × 514 мм

#### **Режимы работы и функции**



- 5 индукционных зон приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 5 x 3700 Вт
- Центральная зона приготовления: Ø 28 см
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек



#### **GK46TIMASC**

Стальная рамка

#### **GK46TIMASC**

3895 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 774 × 514 мм

#### **Режимы работы и функции**



- 4 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 4 x 3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление

#### **GK46TIMPSF**

Без рамки

#### **GK46TIMPSF**

3779 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 880 × 380 мм
- Такие же функции, как у GK46TIMPSC

#### **GK56TIMS**

Facette

#### **GK56TIMS**

3835 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 910 × 514 мм
- Такие же функции, как у GK56TIMSC

#### **GK46TIMASF**

Без рамки

#### **GK46TIMASF**

3779 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 761 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK46TIMASC

#### **GK56TIMS.1F**

Без рамки

#### **GK56TIMSF**

3667 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 897 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK56TIMSC



### GK46TIMXSC

Стальная рамка

**GK46TIMXSC**

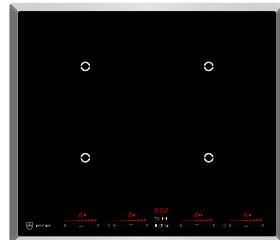
3795 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 704 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 4 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 4 x 3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек



### GK46TIMSC

Стальная рамка

**GK46TIMSC**

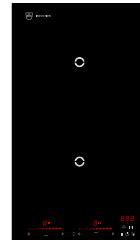
3145 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 584 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 4 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 4 x 3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек



### GK26TIMS

Facette

**GK26TIMS**

1695 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 289 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 2 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 2 x 3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек

### GK46TIMSF

Без рамки

**GK46TIMSF**

3695 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 691 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK46TIMXSC

### GK46TIMS

Facette

**GK46TIMS**

3285 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 584 × 514 мм
- Такие же функции, как у GK46TIMSC

### GK26TIMS.1F

Без рамки

**GK26TIMS**

1665 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 281 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK26TIMS

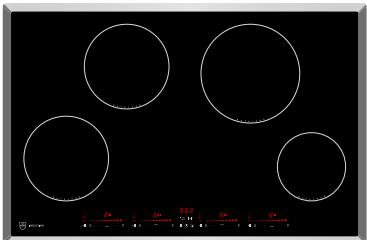
### GK46TIMS.1F

Без рамки

**GK46TIMS**

3145 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 571 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK46TIMSC



### GK46TIAKSC

Стальная рамка

#### GK46TIAKSC

3775 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 774 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 4 индукционные зоны приготовления (14.5 см, 2 × 18 см, 21 см)
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 2200/3000/3700 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек



### GK47TIMPSC

Стальная рамка

#### GK47TIMPSC

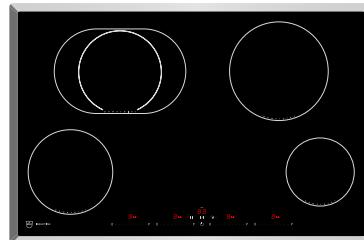
3597 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 910 × 410 мм

#### Режимы работы и функции



- Панорамная варочная панель
- 4 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus (слева направо): 3000/3700/3700/3000 Вт
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек



### GK46TIABSC

Стальная рамка

#### GK46TIABSC

3495 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 774 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 4 индукционные зоны приготовления (14.5 см, 18 см, 18-28 см, 21 см)
- Максимальная производительность с системой PowerPlus:  
2200/3000/3700/3700 Вт
- 1 зона приготовления для утятниц (18 × 28 см)
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек

### GK46TIAKS

Facette

#### GK46TIAKS

3875 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 774 × 514 мм
- Такие же функции, как у GK46TIAKSC

### GK47TIMPS

Facette

#### GK47TIMPS

3645 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 910 × 410 мм
- Такие же функции, как у GK47TIMPSC

### GK46TIAKSF

Без рамки

#### GK46TIAKSF

3675 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 761 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK46TIAKSC

### GK47TIMPSF

Без рамки

#### GK47TIMPSF

3495 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 880 × 380 мм/R5
- Такие же функции, как у GK47TIMPSC

### GK46TIABS

Facette

#### GK46TIABS

3565 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 774 × 514 мм
- Такие же функции, как у GK46TIABSC

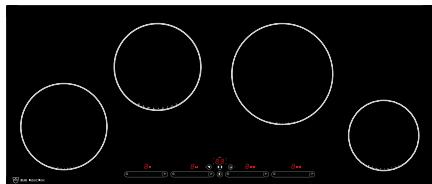
### GK46TIABS.1F

Без рамки

#### GK46TIABS.1F

3395 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 761 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK46TIABSC



#### **GK46TIPS**

Facette

**GK46TIPS** 3465 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45,7×910×410 мм

#### **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

#### **GK46TIPSF**

Без рамки

**GK46TIPSF** 3315 Евро



#### **GK46TIAS**

Стальная рамка

**GK46TIASC** 2985 Евро

Без рамки

**GK46TIASF** 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



#### **GK36TIC**

Стальная рамка

**GK36TIC** 2595 Евро

#### **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
- Управление "Slider"
- Функция восстановления настроек
- Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления
- Индукционная технология
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Пакет функций безопасности

**Наличие приборов уточнять у дилера.**

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

#### **GK46TIPSF**

Без рамки

**GK46TIPSF** 3315 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50×880×380 мм
- Такие же функции, как у GK46TIPS

**Наличие приборов уточнять у дилера.**



### GK46TIC

Стальная рамка

**GK46TIC**

2995 Евро

### GK36TIPSC

Стальная рамка

**GK36TIPSC**

3455 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 774 × 444 мм

#### Режимы работы и функции



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

#### Особенности модели

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

#### 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

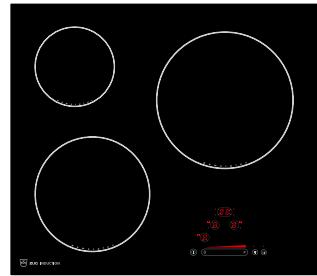
### GK36TIPS

Facette

**GK36TIPS**

3495 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45,7 × 774 × 444 мм
- Такие же функции, как у GK36TIPSC



### GK36TIS

Стальная рамка

**GK36TIS**

2485 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 584 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 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

### GK36TIS

Facette

**GK36TIS**

2095 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45,7 × 584 × 514 мм
- Такие же функции, как у GK36TISC

#### Наличие приборов уточнять у дилера.

#### Наличие приборов уточнять у дилера.



### GK37TIMSC

Стальная рамка

#### GK37TIMSC

2647 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
48 × 584 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 3 индукционные зоны приготовления
- Максимальная производительность с системой PowerPlus: 3000 Вт (ближняя) / 2 x 3700 Вт (далние)
- Автоматика закипания
- Точное сенсорное управление
- Функция восстановления настроек

### GK37TIMS

Facette

#### GK37TIMS

2275 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
45.7 × 584 × 514 мм
- Такие же функции, как у GK37TIMSC

### GK37TIMSF

Без рамки

#### GK37TIMSF

2615 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
50 × 571 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK37TIMSC



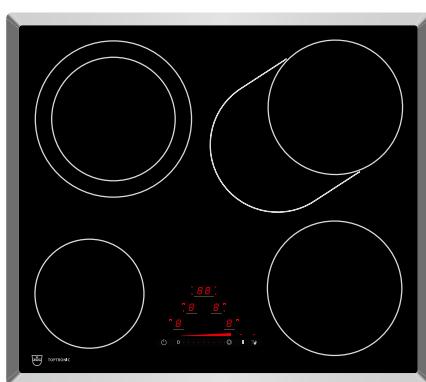
## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ TOPTRONIC

Варочные панели V-ZUG используют современные технологии и впечатляют своими простыми, удобными элементами управления. Дизайн также безупречен и придает Вашей кухне индивидуальность. В линейке приборов компании V-ZUG Вы найдете варочную панель, которая превосходно подходит именно для Ваших задач и прекрасно вписывается в Ваш интерьер.



### Инновационное удобное управление при помощи слайдеров

Система управления для отдельных зон приготовления была адаптирована для потребностей современных пользователей. Вы можете регулировать ступени нагрева так же быстро и легко, как управлять Вашим смартфоном при помощи сенсорного дисплея. Панель управления даже можно очищать во время процесса приготовления – ступени нагрева не сбиваются благодаря кнопке защиты от случайного нажатия клавиш.

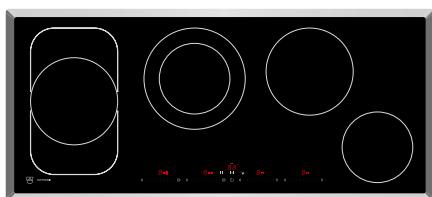


### Высшая степень удобства и стандартного формата

Благодаря ширине 56 см и глубине 49 см, варочная панель GK45TEBS встраивается в стандартную столешницу, которой оборудуют большинство кухонь. Варочная панель GK45TEBS оснащена двухконтурной зоной приготовления и зоной для утятниц. Премиальная версия также предполагает следующее расположение зон приготовления: 2 × 18 см, 1 × 14.5 см и 1 × 17/21 см и удобное управление при помощи слайдеров.

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ TOPTRONIC

	GK55TES	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TEBS	GK25TE
Страница каталога	86	86	86	87	87
<b>Исполнение</b>					
Стальная рамка	✓	✓	✓	✓	
Без рамки	✓	✓	✓	✓	✓
Facette	✓	✓			✓
<b>Использование</b>					
Количество зон приготовления	5	4	4	4	2
Количество зон приготовления с системой PowerTronic	1				
Количество двухконтурных зон		1	1	1	1
Зона приготовления для утятниц		1	1	1	
<b>Управление/Уход</b>					
Управление "Slider"	✓	✓	✓	✓	
Таймер	✓	✓	✓	✓	✓
Защитное отключение	✓	✓	✓	✓	✓
Функция паузы	✓	✓	✓	✓	
Автоматика закипания	✓	✓	✓	✓	✓
Кнопка защиты от случайного нажатия клавиш управления	✓	✓	✓	✓	
Функция восстановления настроек	✓	✓	✓	✓	
Большое пространство зон приготовления	✓	✓	✓	✓	
Защита от детей	✓	✓	✓	✓	✓



### GK45TEPSC

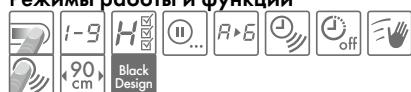
Стальная рамка

#### GK45TEPSC

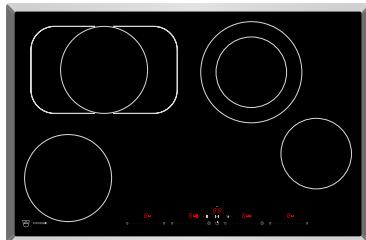
2615 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
41.5 × 910 × 410 мм

#### Режимы работы и функции



- Панорамная варочная панель
- 4 электрические зоны приготовления (14 см, 2 x 18 см, 14/21 см)
- 1 двухконтурная зона приготовления, Ø 14/21 см
- 1 зона приготовления для утятниц (слева)
- Функция восстановления настроек



### GK45TEASC

Стальная рамка

#### GK45TEASC

2615 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
41.5 × 774 × 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 4 электрические зоны приготовления (14 см, 2 x 18 см, 14/21 см)
- 1 двухконтурная зона приготовления, Ø 14/21 см
- 1 зона приготовления для утятниц ( дальняя слева)
- Функция восстановления настроек

### GK45TEPS

Facette

#### GK45TEPS

2695 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
39.5 × 910 × 410 мм
- Такие же функции, как у GK45TEPSC

### GK45TEAS

Facette

#### GK45TEAS

2777 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
39.2 × 774 × 501 мм
- Такие же функции, как у GK45TEASC

### GK45TEPSF

Без рамки

#### GK45TEPSF

2615 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
44.5 × 880 × 380 мм
- Такие же функции, как у GK45TEPSC

### GK45TEAS.1F

Без рамки

#### GK45TEASF

2615 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
43.5 × 761 × 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK45TEASC



### GK45TEBS.1C

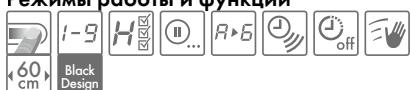
Стальная рамка

#### GK45TEBS.1C

1935 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
41.5 x 584 x 514 мм

#### Режимы работы и функции



- 4 электрические зоны приготовления (14 см, 18 см, 18/26 см, 14/21 см)
- 1 двухконтурная зона приготовления, Ø 14/21 см
- 1 зона приготовления для утятниц ( дальняя справа), Ø 18/26 см
- Функция восстановления настроек

### GK45TEBS.1

Facette

#### GK45TEBS.1

1977 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
39.2 x 584 x 514 мм
- Такие же функции, как у GK45TEBS.1C

### GK45TEBS.2F

Без рамки

#### GK45TEBS.1F

1935 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
43 x 571 x 501 мм/R5
- Такие же функции, как у GK45TEBS.1C



### GK51TPG

Facette  
**HSE-K9F4L30**

4025 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
57 × 912 × 520 мм
- Размеры ниши для встраивания (Ш x Г):  
850 × 490 мм

#### Режимы работы и функции



- 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

#### 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
- Заводская установка: природный газ G-20, 10 мбар
- Форсунка: сжиженный газ G30/G31, 28-30/37 мбар



### GK41TG

Facette  
**HSE-K6F4030**

2295 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
57 × 602 × 520 мм
- Размеры ниши для встраивания (Ш x Г):  
560 × 490 мм

#### Режимы работы и функции



- 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

#### 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
- Заводская установка: природный газ G-20, 10 мбар
- Форсунка: сжиженный газ G30/G31, 28-30/37 мбар



### GK21TG

Facette  
**HSE-K3F2030**

1695 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
57 × 302 × 520 мм
- Размеры ниши для встраивания (Ш x Г):  
270 × 490 мм

#### Режимы работы и функции



- 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

#### Производительность зон приготовления

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



### GK11TG

Facette

**HSE-K3FW130**

1867 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
57 × 302 × 520 мм
- Размеры ниши для встраивания (Ш x Г):  
270 × 490 мм

#### Режимы работы и функции



- 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

#### Производительность зон приготовления

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



### GK11TKLG Лавовый гриль (электрический)

Facette

**HLET375G**

3065 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
108 × 302 × 520 мм
- Размеры ниши для встраивания (Ш x Г):  
270 × 490 мм

#### Режимы работы и функции



- Варочная панель, ширина 30,2 см
- 1 чугунная решетка
- Стальной контейнер гриля подходит для лавовых камней или воды
- Кран для слива воды
- Переключатели сверху
- Индикатор работы
- Лавовые камни входят в комплект поставки



### GK21TI

Дизайн подходит к газовым варочным панелям

Facette

**HMII20A**

1345 Евро

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
57 × 302 × 520 мм
- Размеры ниши для встраивания (Ш x Г):  
270 × 490 мм

#### Режимы работы и функции



- Варочная панель, ширина 30 см
- 2 индукционные зоны приготовления (14,5 см, 21 см)
- Система PowerPlus для всех зон приготовления
- Быстрый разогрев
- Автоматика закипания
- Ступенчатая регулировка мощности при помощи переключателей

Потолочные модули  
Островные вытяжки  
Настенные вытяжки  
Встраиваемые вытяжки





Обладающая элегантным дизайном продукция V-ZUG при этом очень практична. Наши вытяжки с инновационным дизайном служат прекрасным примером того, как нам удается всегда сочетать функциональность и эстетику. Новинка – **островная вытяжка Premira** со стеклянным фронтом – подходит под дизайн любой современной кухни. Независимо от того, работает ли вытяжка на отвод воздуха или в режиме рециркуляции

наши встраиваемые вытяжки доступны в исполнении с различной шириной. Вытяжки Premira оснащены мощными моторами с несколькими ступенями мощности и высоким уровнем удержания частиц жира. Для вытяжек, работающих в режиме рециркуляции, доступны уникальные комплекты фильтров весом до 5 кг активированного угля. Это обеспечивает беззаботную эксплуатацию прибора до 5 лет без технического обслуживания.



## НОВЫЙ ПОТОЛОЧНЫЙ МОДУЛЬ

На современных кухнях остров представляет из себя переход между кухней и гостиной. Островная вытяжка может стать настоящей визуальной изюминкой, но при этом может мешать обзору гостиной в квартирах со свободной планировкой. Потолочный модуль, напротив, создает больше свободного пространства. Это превосходно подходит для современных элегантных интерьеров.



## ЛИНЕЙКА ВЫТЯЖЕК PREMIRA

### Вытяжки Premira обладают целым рядом преимуществ:

- Встраиваемая вытяжка для незаметной установки
- Встраиваемая вытяжка шириной 120 см
- Плоские дизайнерские настенные и островные вытяжки (высота фронта всего 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: до 5 лет не требуется замена активированного угля

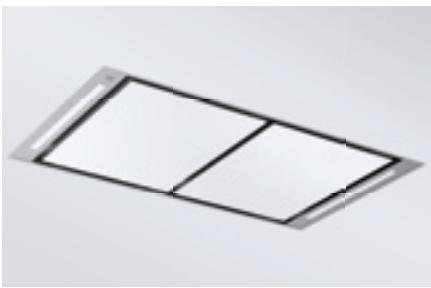


### Представьте очистку посудомоечной машине

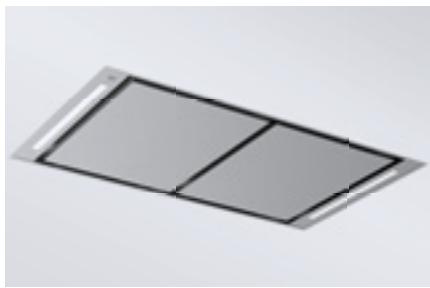
Все жироулавливающие фильтры можно очищать в посудомоечной машине Adoga. Это очень практично, поскольку только тщательно очищенные фильтры могут работать эффективно.

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ПОТОЛОЧНЫЕ МОДУЛИ, ОСТРОВНЫЕ И НАСТЕННЫЕ ВЫТЯЖКИ

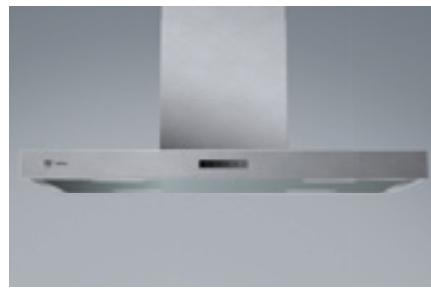
	DSR12	DI Premira (PQ)	DI Premira (PQ)	DSE	DW Premira (PQ)	DWHR	DSE
Страница каталога	94	94	95	95	96	96	97
<b>Исполнение</b>							
Сталь	✓		✓	✓			✓
Сталь/стекло	✓	✓			✓		
Черное стекло						✓	
Стеклянный фронт			✓				
Ширина 140 см							
Ширина 130 см			✓				
Ширина 120 см	✓	✓		✓	✓		✓
Ширина 100 см		✓	✓	✓			
Ширина 90 см					✓	✓	✓
Ширина 80 см							
Ширина 70 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	✓	✓			✓		
<b>Использование</b>							
Аспирация по периметру	✓	✓			✓		
Светодиодная подсветка	✓	✓	✓		✓	✓	
Галогенная подсветка				✓			✓
Цветовая температура K	3000	3000	3000	2800	3000	3000	2800
Количество жироулавливающих фильтров	4	7/8	3/4	3	6/8	2	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		✓	✓		✓		
<b>Управление/Уход</b>							
Количество ступеней мощности	4	4	4	4	4	4	4
Индикация ступеней мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



**DSDSR12** Потолочный модуль  
Стекло (белое)  
**DSDSR12g** 6285 Евро



**DSDSR12** Потолочный модуль  
Сталь  
**DSDSR12c** 5977 Евро

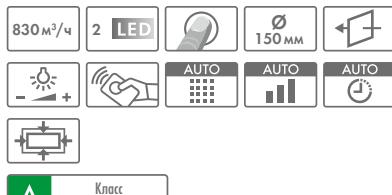


**DI Premira** DI PQG 10  
Сталь  
**DIPQG10c** 3877 Евро

#### Дизайн фронта

- Стекло  
- Размеры прибора без короба (Высота спереди x Ш x Г) 133 x 1200 x 700 мм  
Высота прибора: 318 мм (отвод воздуха)

#### Режимы работы и функции



**A** Класс энергозатратности

#### Производительность/ эффективность

- 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

#### Управление/ техническое обслуживание

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

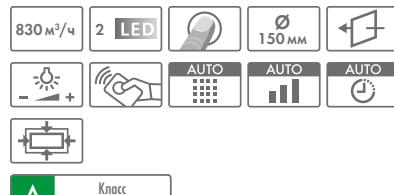
#### Особенности модели

- Функция чистого воздуха

#### Дизайн фронта

- Сталь  
- Размеры прибора без короба (Высота спереди x Ш x Г) 133 x 1200 x 700 мм  
Высота прибора: 318 мм (отвод воздуха)

#### Режимы работы и функции



**A** Класс энергозатратности

#### Производительность/ эффективность

- 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

#### Управление/ техническое обслуживание

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

#### Особенности модели

- Функция чистого воздуха

#### Дизайн фронта

- Сталь  
- Размеры прибора без телескопического короба (Высота спереди x Ш x Г) 70 x 1000/1200 x 700 мм  
Высота с учетом телескопического короба: 460-1320 мм (отвод воздуха)  
580-1425 мм (рециркуляция)

#### Режимы работы и функции



**A** Класс энергозатратности

#### Производительность/ эффективность

- 7 или 8 металлических жироулавливающих фильтров
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

#### Управление/ техническое обслуживание

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

#### Дополнительно для модели с внешним мотором

Набор для встраивания

(см. «Схемы встраивания»)

#### Дополнительно для модели с внешним мотором

Набор для встраивания

(см. «Схемы встраивания»)

#### Дополнительно для режима рециркуляции

Фильтр с 5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 5 лет  
Общая высотка вытяжки: 665-1425 мм

Фильтр с 2,5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 3 лет  
Общая высотка вытяжки: 580-660 мм

## ДИЗАЙНЕРСКИЕ ПОТОЛОЧНЫЕ МОДУЛИ, ОСТРОВНЫЕ ВЫТЯЖКИ, НАСТЕННЫЕ ВЫТЯЖКИ



DI Premira	DI PQ 10
Сталь	
<b>DIPQ10c</b>	2859 Евро

DI Solo	Островная вытяжка
Стекло и сталь	
<b>DI-S10-c</b>	5497 Евро

DI Premira	DI PQ 13
Сталь	
<b>DIPQ13c</b>	3355 Евро

**Дизайн фронта**

Стекло

- Размеры прибора без телескопического короба (Высота спереди x Ш x Г)  
55 x 1000/1300 x 700 мм
- Высота с учетом телескопического короба:  
475-1305 мм (отвод воздуха)  
565-1410 мм (рециркуляция)

**Основные характеристики**

- 4 ступени мощности
- Производительность 720 м<sup>3</sup>/ч
- Максимальный уровень шума 64 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

**Особенности модели**

- Ручная работа
- Автоматическая сенсорная технология включения и регулирования мощности

**Режимы работы и функции****Производительность/ эффективность**

- 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

**Управление/ техническое обслуживание**

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

**Дополнительно для режима рециркуляции**

Фильтр с 5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 5 лет  
Общая высотка вытяжки: 650-1410 мм

Фильтр с 2,5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 3 лет  
Общая высотка вытяжки: 565-645 мм

**DW Premira**Сталь  
**DWPQG9c****DW PQG 9**

3245 Евро

**DW Premira**Сталь  
**DWPQG12c****DW PQG 12**

3785 Евро

**DW VHR9**Стекло  
**DWVHR9g**

3595 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора без телескопического короба (Высота спереди x Ш x Г)  
70 x 900/1200 x 550 мм
- Высота с учетом телескопического короба:  
475-1320 мм (отвод воздуха)  
665-1425 мм (рециркуляция)

**Режимы работы и функции****Производительность/ эффективность**

- 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтров
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

**Управление/ техническое обслуживание**

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

**Дополнительно для режима рециркуляции**

Фильтр с 5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 5 лет  
Общая высотка вытяжки: 665-1410 мм

Фильтр с 2,5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 3 лет  
Общая высотка вытяжки: 580-660 мм

**DW VHR9**Стекло  
**DWVHR9g**

3595 Евро

**Дизайн фронта**

- Размеры прибора без телескопического короба (Высота спереди x Ш x Г)  
380 x 898 x 339 мм
- Высота с учетом телескопического короба:  
805-1435 мм (отвод воздуха)  
463 мм (рециркуляция, без короба)

**Режимы работы и функции****Производительность/ эффективность**

- 2 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

**Управление/ техническое обслуживание**

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине

**Особенности модели**

- Функция чистого воздуха

**Дополнительно для режима рециркуляции**

Долговечный угольный фильтр



**DW Forano**

Настенная вытяжка

Стекло и сталь

**Forano DW F8g: 80 см** 2945 Евро

**Основные характеристики**

- 4 ступени мощности
- Производительность 700 м<sup>3</sup>/ч
- Максимальный уровень шума 65 дБ
- Индикация загрязненности фильтра
- Регулируемое галогенное освещение

**Особенности модели**

- Автоматическое открывание корпуса
- Автоматика остаточного хода

**DW SE 9**

Настенная вытяжка

Сталь

**DW SE 9: 90 см**

1795 Евро

**DW Vertica V9**

Настенная вытяжка

Стекло и сталь

**Vertica DW V9-c: 90 см**

6159 Евро

**Размеры прибора**

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

**Режимы работы и функции****Основные характеристики**

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

**Особенности модели**

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

**Наличие прибора уточнять у дилера.****Производительность/эффективность**

- Производительность 550 м<sup>3</sup>/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)

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ВСТРАИВАЕМЫЕ ВЫТЯЖКИ И МОТОРЫ

	DF PQ	DF PQSL	DHL
Страница каталога	100	100	101
<b>Исполнение</b>			
Сталь		✓	✓
Стеклянный фронт		✓	
Стеклянный выдвижной экран	✓		
Ширина 120 см	✓		
Ширина 110 см			✓
Ширина 90 см	✓	✓	
Ширина 86 см			
Ширина 82,5 см			
Ширина 80 см			✓
Ширина 77 см			
Ширина 70 см			
Ширина 60 см	✓	✓	
Ширина 52 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	✓	✓	
<b>Использование</b>			
Аспирация по периметру		✓	✓
Светодиодная подсветка	✓	✓	✓
Галогенная подсветка			
Цветовая температура K	3000	3000	4200
Количество жироулавливающих фильтров	2/3/4	2/4	1
Автоматика остаточного хода	✓	✓	
Индикация загрязненности жироулавливающего фильтра	✓	✓	✓
Подключение к свежему воздуху/клапан отводимого воздуха	✓	✓	
Подключение к оконному контактному выключателю	✓	✓	
<b>Управление/Уход</b>			
Ползунковый переключатель			
Количество ступеней мощности	4	4	
Индикация ступеней мощности	✓	✓	



### **DF Premira** DF PQ 6

Сталь  
**DFPQ6c** 1877 Евро

### **DF Premira** DF PQ 9

Сталь  
**DFPQ9c** 2075 Евро

### **DF Premira** DF PQ 12

Сталь  
**DFPQ12c** 2397 Евро

#### **Дизайн фронта**



- Размеры прибора  
(Высота спереди x Ш x Г)  
55 × 598/898/1198 × 495 мм

#### **Режимы работы и функции**



#### **Производительность/ эффективность**

- 2, 3 или 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

#### **Управление/ техническое обслуживание**

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Быстрый старт

#### **Особенности модели**

- Панель управления на стеклянном фронте

#### **Дополнительно для режима рециркуляции**

Фильтр с 5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 5 лет

Фильтр с 2,5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 3 лет

### **DF Premira SL** DF PQSL 6

Сталь  
**DFPQSL6c** 1895 Евро

### **DF Premira SL** DF PQSL 9

Сталь  
**DFPQSL9c** 2097 Евро  
Стекло  
**DFPQSL9g** 2267 Евро

#### **Дизайн фронта**



- Размеры прибора  
(Высота спереди x Ш x Г)  
25 × 598/898 × 495 мм

#### **Режимы работы и функции**



#### **Производительность/ эффективность**

- 2 или 4 металлических жироулавливающих фильтра
- Экономичный бесщёточный электродвигатель постоянного тока
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 3000 K, теплый белый

#### **Управление/ техническое обслуживание**

- 4 ступени мощности
- Индикация мощности
- Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине
- Быстрый старт

#### **Особенности модели**

- Панель управления на стеклянном фронте

#### **Дополнительно для режима рециркуляции**

Фильтр с 5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 5 лет

Фильтр с 2,5 кг активированного угля  
Угольный фильтр не нуждается в техническом обслуживании в течение 3 лет



### DH L8

Сталь

**DHL8** 3875 Евро

### DH L11

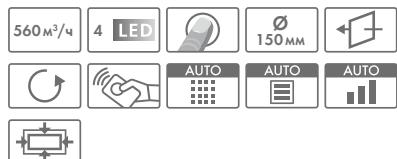
Сталь

**DHL11** 4745 Евро

#### Дизайн фронта

- Встраиваемая в предмет мебели вытяжка
- Размеры прибора  
(Высота спереди x Ш x Г)  
300 x 800/1100 x 300 мм

#### Режимы работы и функции



### DH L11

Сталь и стекло

**DH L11: 110 см** 3947 Евро

- Встраиваемые в предмет мебели над варочной панелью вытяжки

#### Размеры прибора

- (Высота панели x Ш x Г)  
DH L11: 1100 x 300 мм

#### Режимы работы и функции



#### Производительность/ эффективность

- 1 металлический жироулавливающий фильтр
- Оптимальное освещение варочной панели
- Экономичная светодиодная подсветка
- Цветовая температура светодиодной подсветки: 4200 K

#### Производительность/ эффективность

- Производительность 560 м<sup>3</sup>/ч
- Максимальный уровень шума 57 дБ
- 1 металлический жироулавливающий фильтр
- Экономичная светодиодная подсветка

#### Управление/ техническое обслуживание

- Панель управления на приборе
- 4 ступени мощности

#### Управление/ техническое обслуживание

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

#### Особенности модели

- Высокая эффективность аспирации воздуха благодаря откидному стеклянному экрану

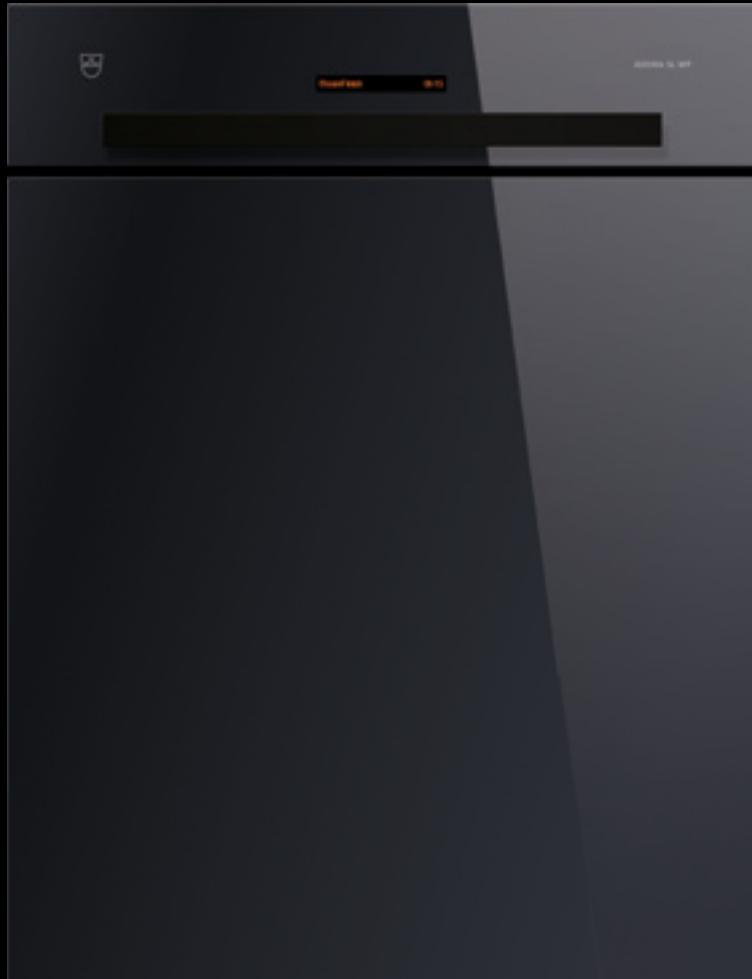
#### Особенности модели

- Высокая эффективность благодаря откидному стеклянному экрану

**Наличие прибора уточнять у дилера.**

# Посудомоечные машины





Мытье посуды с помощью Adora экономит не только время, но также большое количество воды по сравнению с мытьем посуды руками. V-ZUG – единственная компания, которая разрабатывает и производит посудомоечные машины в Швейцарии. Посудомоечные машины V-ZUG не только единственные в мире с функцией SteamFinish, они также оснащены исчерпывающим набором программ, таких как Sprint, Фондю/

Раклет и специальная программа для стекла. В то же время они просты в использовании благодаря, например, удобному поддону для столовых приборов и автоматическому открыванию дверцы для оптимальной сушки. В дополнение **Adora SL WP** стала первой в мире посудомоечной машиной с технологией Heat Pump, тем самым устанавливая новые стандарты в потреблении ресурсов.



## ПЕРВАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP

A<sup>+</sup>  
Класс  
энергозаданности

A<sup>+</sup>-40%

Посудомоечная машина Adora SL WP сочетает в себе испытанную на практике технологию с новым способом нагрева. Компания V-ZUG стала первым производителем бытовой техники, который интегрировал высокоэффективную технологию теплового насоса (Heat Pump) в посудомоечную машину. Это уменьшает энергопотребление почти на половину по сравнению с обычными посудомоечными машинами.

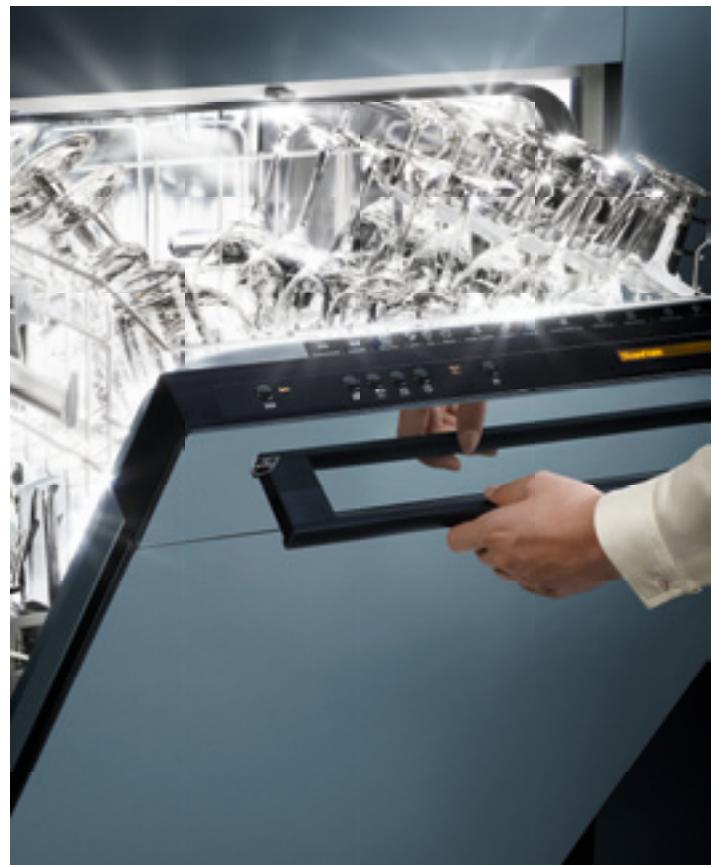
Разработано и произведено в Швейцарии: испытайте энергоэффективные посудомоечные машины от V-ZUG.

# STEAMFINISH - ЧИСТЫЙ ПАР ДЛЯ СИЯЮЩЕГО БЛЕСКА

Посудомоечные машины Adora от V-ZUG оснащены уникальными программами, которые гарантируют сияющий блеск тарелок после каждого мытья. Превосходные результаты достигаются быстро, тихо и экономично. Однако, посудомоечные машины Adora еще и отличаются современным дизайном и элегантностью индивидуального исполнения.

Разработано и произведено в Швейцарии: испытайте блестящие результаты функции SteamFinish.

Протестирано и подтверждено  
независимой швейцарской лабораторией:

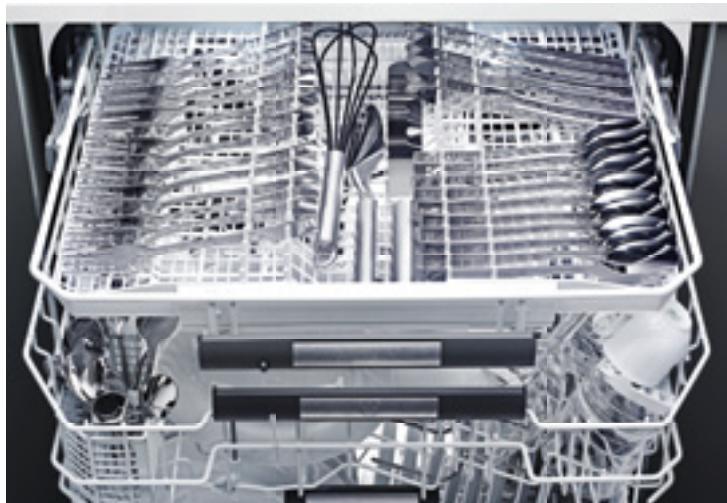


#### Чистота всего за 17 минут

При необходимости, например, во время вечеринки, скоростная программа Sprint машины Adora SL WP помоет посуду всего за 17 минуты, а машины Adora SL – за 19 минут в зависимости от подключения к электрической сети.

# ПЕРЕОСМЫСЛЕНИЕ УДОБСТВА - ПОДДОН ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ERGOPLUS

Новый поддон для столовых приборов, разработанный компанией V-ZUG, предоставляет эргономичный способ размещения столовых приборов внутри посудомоечной машины в структурированном пространстве. Это означает, что индивидуальные приборы не соприкасаются, таким образом обеспечивается их полная чистота и защита от царапин. «Plus» означает возможность размещения 14 комплектов столовых приборов, это оптимальная загрузка для посудомоечных машин с увеличенной высотой рабочей камеры. Дополнительными преимуществами нового поддона для столовых приборов являются регулируемые по высоте держатели слева и справа, а также извлекаемый элемент, который освобождает место для бокалов с длинной ножкой.



## ВЕЛИКОЛЕПНОЕ ОСНАЩЕНИЕ



### Внутренняя светодиодная подсветка

Нет необходимости включать свет на кухне только для того, чтобы поместить бокал внутрь посудомоечной машины – новая приятная светодиодная подсветка,строенная в модели посудомоечных машин SL, делает это излишним. 4 светодиодные лампы в рабочей камере упрощают процесс загрузки и разгрузки посудомоечной машины.



### Автоматическое открывание дверцы

Благодаря автоматическому открыванию дверцы она приоткрывается приблизительно на 100 мм в конце программы мытья. Это помогает сократить продолжительность процесса сушки особенно пластиковой посуды. Открывание дверцы также экономит драгоценную энергию, а процесс происходит автоматически, поэтому срабатывает даже при включении посудомоечной машины на ночь.

# УДОБНЫЕ ПРОСТОРНЫЕ КОРОБА

Посудомоечные машины Adora не только предоставляют самую большую рабочую камеру для мытья посуды, но также прекрасный выбор коробов, вставок и держателей, которые могут по-разному сочетаться.



## Щедрые размеры

Размер рабочей камеры был увеличен в посудомоечных машинах с шириной 60 см. В новых посудомоечных машинах V-ZUG с увеличенной высотой рабочей камеры с поддоном для столовых приборов могут поместиться до 160 предметов: тарелки, столовые приборы, бокалы, что соответствует 14 стандартным комплектам посуды.

## Регулирование по высоте

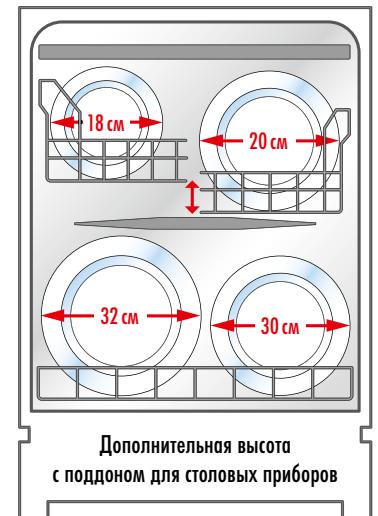
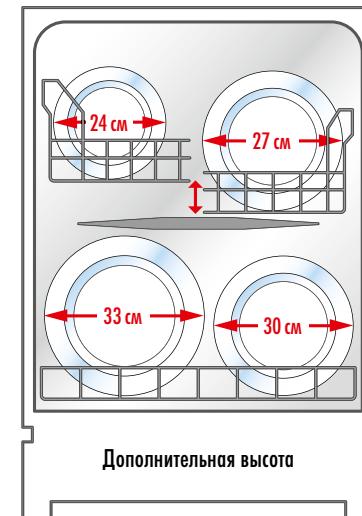
Одним движением верхний короб можно установить в одну из семи различных позиций, даже если он загружен. Таким образом, большие тарелки можно расположить в нижнем коробе, а высокие бокалы в верхнем.

## Vario-секция для столовых приборов

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.

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

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



# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

	Adora SL WP	Adora SL	Adora S	Adora N
Страница каталога	110	109/110	112	113
<b>Исполнение</b>				
Дополнительная высота		✓	✓	✓
Полностью интегрируемая	✓	✓	✓	✓
Черное стекло	✓	✓	✓	✓
Сталь			✓	✓
Черный дизайн			✓	✓
<b>Оснащение</b>				
Класс энергозатратности	A+++/-40%	A+++/-10%	A+++/-10%	A+
Технология Heat Pump	✓			
Полочка для столовых приборов ergoPlus		-/✓		
Внутренняя светодиодная подсветка	✓	✓		
Автоматическое открывание дверцы	✓	✓	✓	
<b>Эксклюзивные особенности от V-ZUG</b>				
Программа Sprint*	мин.	17	19	
Интеллектуальная система контроля (4 датчика)		✓	✓	
Датчик известкового налета		✓	✓	✓
Программа SteamFinish		✓	✓	
Программа стандартная Экспресс		✓	✓	
Верхний короб с возможностью регулировки по высоте		✓	✓	✓
<b>Использование</b>				
Вместимость: количество стандартных комплектов посуды		13	13/14	13
Легкое встраивание в колонну		✓	✓	✓
Количество программ		10	10	8
Опция 3 в 1		✓	✓	✓
Программа «Гигиена»		✓	✓	✓
Защита от детей		✓	✓	✓
<b>Управление/Ход</b>				
Отложенный запуск		✓	✓	✓
Текстовый дисплей (15 языков)		✓	✓	
7-значный индикатор				✓
<b>Высота прибора</b>				
Стандартная,	мм	867-907	780-896	780-896
Увеличенная,	мм		845-961	845-961

\* В зависимости от подключения к электрической сети.



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

Увеличенная высота

черное стекло

**GS60SLZGdiBg** 4555 Евро  
сталь  
**GS60SLZGdiBc** 4555 Евро

#### Дизайн



- Размеры прибора указаны на стр. 108

#### Режимы работы и функции



#### Расход воды/Потребление энергии/ Уровень шума

От 5 литров / 0,8 кВт/ч / 42 дБ



#### Дополнительные характеристики

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- 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
  - Ручка корзины
- Легкое выдвижение держателей

#### Системы безопасности

- Защита от протечек



**Adora 60 SLWP di**

Стандартная высота

**GS60SLWPZdig** 6645 Евро

**Первая посудомоечная машина  
с технологией Heat Pump**

#### Дизайн



- Размеры прибора указаны на стр. 108

#### Режимы работы и функции



#### Расход воды/Потребление энергии/ Уровень шума

От 6 литров / 0,49 кВт/ч / 46 дБ



#### Дополнительные характеристики

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- Индикация наличия регенерационной соли и ополаскивателя
- Характеристики верхнего короба
  - 3 полки
  - Держатель для бокалов
  - Ряд складных держателей
  - 4 складных держателя для бокалов
  - Vario-секция 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



### Adora 60 SLWP Vi

Стандартная высота

**GS60SLWPVi**

6327 Евро

Первая посудомоечная машина  
с технологией Heat Pump

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

Увеличенная высота

**GS60SLZGViB**

4325 Евро

### Adora 60 SL

Стандартная высота

**GS60SLZVi**

4045 Евро

Увеличенная высота

**GS60SLZGVi**

4085 Евро

#### Дизайн



- Размеры прибора указаны на стр. 108

#### Режимы работы и функции



#### Расход воды/Потребление энергии/ Уровень шума

От 6 литров / 0,49 кВт/ч / 46 дБ  
(Программа Эко)

A<sup>+</sup>-40%

A

Класс эффективности сушки

#### Дизайн



- Размеры прибора указаны на стр. 108

#### Режимы работы и функции



#### Расход воды/Потребление энергии/ Уровень шума

От 5 литров / 0,8 кВт/ч / 40 дБ

A<sup>+</sup>-10%

A

Класс эффективности сушки

#### Дополнительные характеристики

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- Индикация наличия регенерационной соли и ополаскивателя
- Характеристики верхнего короба
  - 3 полки
  - Держатель для бокалов
  - Ряд складных держателей
  - 4 складных держателя для бокалов
  - Vario-секция 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

#### Дополнительные характеристики

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- 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

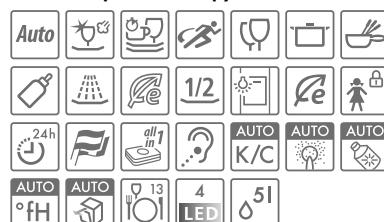
- Защита от протечек

#### Дизайн



- Размеры прибора указаны на стр. 108

#### Режимы работы и функции



#### Расход воды/Потребление энергии/ Уровень шума

От 5 литров / 0,7 кВт/ч / 40 дБ

A<sup>+</sup>-10%

A

Класс эффективности сушки

#### Дополнительные характеристики

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- Индикация наличия регенерационной соли и ополаскивателя
- Характеристики верхнего короба
  - 3 полки
  - Держатель для бокалов
  - Ряд складных держателей
  - 4 складных держателя для бокалов
  - Vario-секция 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

**Adora SL**

Черное стекло, ручка сталь

**GS 60SLZ-Gdi-c** 3265 Евро

Черное стекло, ручка черная

**GS 60SLZ-Gdi** 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.**

## ПОЛНОСТЬЮ ИНТЕГРИРУЕМЫЕ



### Adora 60 S Vi

Стандартная высота	
<b>GS60SZVi</b>	3145 Евро
Увеличенная высота	
<b>GS60SZGVi</b>	3255 Евро

### Дизайн



- Размеры прибора указаны на стр. 108

### Режимы работы и функции



### Расход воды/Потребление энергии/ Уровень шума

От 7 литров / 0,73 кВт/ч / 43 дБ



Класс эффективности сушки

### Дополнительные характеристики

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- 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

### Adora S

Черное стекло, ручка сталь	
<b>GS 60SZ-Gdi-c</b>	2659 Евро
Черное стекло, ручка черная	
<b>GS 60SZ-Gdi</b>	2659 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.**

**Adora 60 N Vi**

Стандартная высота

**GS60NZVi** 2777 Евро

Увеличенная высота

**GS60NZGVi** 2955 Евро**Дизайн**

- Размеры прибора указаны на стр. 108

**Режимы работы и функции****Расход воды/Потребление энергии/****Уровень шума**

От 9,2 литров / 0,99 кВт/ч / 44 дБ

**Дополнительные характеристики**

- Специальная функция: возможность подключения к источнику горячей воды
- 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

**Аксессуары для посудомоечных машин****Adora 60 SL di**

- Декоративная панель, сталь
  - высота: 632 мм
  - высота: 697 мм
- Декоративная панель, черное стекло
  - высота: 632 мм
  - высота: 697 мм
- Держатель для бокалов в нижнем коробе (вместимость: 18 бокалов)
- Vario-секция для столовых приборов

**Adora 60 SL Vi/S Vi/N Vi**

- Держатель для бокалов в нижнем коробе (вместимость: 18 бокалов)
- Vario-секция для столовых приборов

**Системы безопасности**

- Защита от протечек

# Холодильники



Только холодильники V-ZUG разрабатываются и производятся в Швейцарии. Производства в городке Арбон на берегу Боденского озера постоянно модернизируется, чтобы гарантировать, что передовые технологии в области охлаждения продуктов так же сенсационны. Новый холодильник **Prestige P 60i eco** сочетает в себе впечатляющее качество с большим полезным внутренним пространством с объемом в

276 литров. Холодильник Prestige P 60i eco на впечатляющие 30% более экономичен, чем его предшественники. С энергопотреблением всего 154 кВт/ч в год этот холодильник более экономичен, чем энергосберегающая лампа мощностью 18 Вт. При этом не пришлось идти на уступки в отношении дизайна. Впечатляющие характеристики только подчеркиваются использованием нержавеющей стали.



## ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ОТ V-ZUG - ИСПЫТАЙТЕ СВЕЖЕСТЬ ПРОДУКТОВ

---

Холодильники V-ZUG создают идеальные условия для хранения самого широкого спектра продуктов. Важные питательные свойства и качество продуктов сохраняются значительно дольше. Все холодильники отличаются энергоэкономичностью, оснащены умными инновационными функциями и удивительно просты в использовании.

### **Высококачественный инновационный дизайн**

Новый, элегантный, туристический дизайн и использование брашированной нержавеющей стали делают холодильник Prestige P 60i eco настоящей иконой стиля на кухне.

## **ЕЩЕ ЛУЧШЕЕ ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ПРИБОРАХ MULTI-ZONE**

Приборы Multi-zone оснащены не только традиционными холодильной и морозильной камерами, в них также предусмотрено дополнительная зона сохранения свежести и/или погребок. Эти дополнительные температурные зоны позволяют сохранять продукты еще лучше, чтобы они оставались свежими еще дольше.



### **Зона сохранения свежести FreshControl**

Зона сохранения свежести FreshControl использует профессиональную технологию охлаждения, при которой температура поддерживается на уровне около 0,5°C, соответствуя самым строгим требованиям. Влажность воздуха внутри ящиков можно регулировать. Мясо, рыба, птица и копчености остаются свежими дольше при низкой влажности, а овощи, салат, зелень или фрукты – при высокой.



### **Отделение для напитков и продуктов, чувствительных к холоду**

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. Отделение оснащено извлекаемой корзиной, рассчитанной на 6 бутылок.



### **HygienePlus – новая эра в гигиене**

Инновационный тип пластика обеспечивает большую гигиеничность холодильника. Он в значительной степени уменьшает рост и распространение вредных микроорганизмов на поверхности внутренних панелей, а также на дверцах холодильника. Это означает, что также предотвращается образование неприятных запахов.

# ЛЕГКОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Передовая электроника обеспечивает легкость использования, превосходное удобство и четкий обзор установленной температуры и выбранных функций.



## Индивидуальная регулировка температуры камер с помощью цифрового дисплея



## Установка температуры с точностью до градуса с цифровой индикацией



## Сенсорная система TouchControl



Дополнительные функции могут быть включены или отключены при необходимости.



## Умная система полок – крепление без направляющих

Умная система полок упрощает и ускоряет передвижение полок и их извлечение. Полки просто защелкиваются в перекладины, которые фиксируются на боковых стенках. Система гарантирует надежное положение полок и использование их полной ширины.



## Достаточное пространство даже для больших предметов

Короткие полки и полки, состоящие из двух частей, предоставляют достаточное пространство даже для хранения высоких бутылок.



## SoftClose – плавное безопасное закрывание дверцы

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. Этой функцией оснащены все полностью интегрируемые модели.

# ПРЕВОСХОДНАЯ ПОДСВЕТКА И ЭКСКЛЮЗИВНАЯ ПОЛКА ДЛЯ АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

**Превосходное распределение света во всех температурных зонах благодаря современной светодиодной подсветке**

Новая концепция освещения благодаря использованию высококачественных светодиодных ламп обеспечивает оптимальное распределение света внутри холодильника даже при полной его загрузке. Это относится не только к основной холодильной камере, но также к зоне сохранения свежести FreshControl, погребку и независимой морозильной камере.



**Расшифровка соответствия размеров емкостей стандарту Gas-tronorm (GN)**  
 $\frac{1}{2}$  GN: 325 × 265 мм (Ш × Д)

Новая эксклюзивная полка и аксессуары для приготовления на пару означают, что холодильник может обеспечить превосходную поддержку для сложных рецептов. Извлекаемые аксессуары также имеют дополнительные преимущества при ежедневном использовании.



**Загрузка – охлаждение – приготовление**

Сложные рецепты с большой продолжительностью приготовления подчеркивают необходимость создания прекрасного порядка на кухне. Новая эксклюзивная полка и аксессуары для приготовления на пару означают, что холодильник может быть использован для охлаждения продуктов, которые уже были подготовлены для следующего этапа процесса приготовления (например, запекания или приготовления на пару). Преимущества холодильника используются и на кухне царит спокойствие.

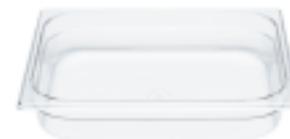
Новая полка и аксессуары подходят для следующих холодильников:

- Prestige P 60i eco (модель 51052)
- Prestige 60i eco (модель 51045)



**Стеклянная полка с выступом**

Для посуды Gastronorm:  
Боковая панель, белый пластик  
Боковая панель, брашированная нержавеющая сталь



**Неперфорированный пластиковый контейнер,  $\frac{1}{2}$  GN**

Высота: 65 мм



**Неперфорированный противень из нержавеющей стали,  $\frac{1}{2}$  GN**

Высота: 40 мм  
Высота: 65 мм



**Белое фарфоровое блюдо,  $\frac{1}{2}$  GN**

Высота: 65 мм

# СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: ХОЛОДИЛЬНИКИ

	Cooltronic 60i	Prestige P 60i eco	Prestige G 60i eco	Komfort 60i	Winecooler SL 60
Страница каталога	121	122	122	123	125

## Исполнение

Высота установки, см	177.8	177.8	177.8	82-89	87.4-88
1 дверца				✓	✓
2 дверцы	✓	✓	✓		
Навеска дверцы	R	R	R	R	R
Полностью интегрируемый	✓	✓	✓	✓	
Черное стекло					✓
Общий полезный объем, л	262	276	276	126	149
Объем морозильной камеры, л	48	73	73	18	
Класс энергозатратности	A++	A+++	A+++	A++	A

## Эксклюзивные особенности от V-ZUG

Зона сохранения свежести FreshControl	✓				
Отделение с температурой от 8 до 12°C					
Зона для хранения вина					✓

## Использование

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

## Управление/Уход

Индивидуальная регулировка температуры камер	✓	✓	✓		✓
Цифровой дисплей	✓	✓	✓		✓
Цифровой дисплей TouchControl	✓	✓	✓		
Быстрое охлаждение и/или быстрое замораживание	✓	✓	✓		✓
Функция отпуска	✓	✓	✓		
Режим покоя (день отдохновения)		✓	✓		
Механизм закрывания дверцы SoftClose	✓	✓	✓		✓
Антибактериальное покрытие HygienePlus	✓	✓	✓		✓



### Cooltronic 60i

Полностью интегрируемый  
**ЕК1423-Е**

5175 Евро

#### Информация о приборе



- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
1776 × 548 × 545 мм



Класс  
энергозэкономичности



Fresh  
Control

- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,24 кВт/ч/сутки
- Общий полезный объем: 262 л
- Объем холодильной камеры: 214 л, из которых отделение FreshControl: 39 л
- Объем морозильной камеры: 48 л

#### Характеристики холодильной камеры

- 4 умные 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 морозильной камеры

- 2 выдвижных ящика
- 1 лоток для кубиков льда

#### Аксессуары

- Лоток для ягод

### Prestige P 60i eco

Полностью интегрируемый  
**ЕК1422BFEE**

5885 Евро

#### Информация о приборе



- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
1776 × 548 × 545 мм



Класс  
энергозэкономичности

- Энергопотребление на 100 л полезного объема: 0,15 кВт/ч/сутки
- Общий полезный объем: 276 л
- Объем холодильной камеры: 203 л
- Объем морозильной камеры: 73 л

#### Характеристики холодильной камеры

- 5 полок с «умной» системой фиксации, 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 лоток для кубиков льда

#### Аксессуары

- Лоток для ягод
- Полка и аксессуары для приготовления на пару на стр. 109

# Шкаф для охаждения вина



## НАСТОЯЩИЙ ЗНАТОК ВИН

Winecooler SL от V-ZUG, первый интегрируемый винный шкаф с двумя регулируемыми по высоте климатическими зонами, не прячет Ваше вино от глаз гостей.

### Правильная температура имеет значение

Удовольствие от вина в первую очередь зависит от его качества. Но это еще не все: выбор бокалов и, более того, правильная температура подачи на стол также играют важную роль.

Шампанское и игристое вино	5°C до 7°C
Белое сухое вино	8°C до 10°C
Полусладкое розовое или белое вино	10°C до 13°C
Легкое красное вино	14°C до 16°C
Крепкое красное вино	17°C до 18°C

### Превосходные условия для вина

Автоматическая система поддержания уровня влажности гарантирует превосходные условия для Вашего вина. Она также предотвращает высыхание пробок.



### Максимальная гибкость благодаря двум климатическим зонам

Две регулируемые по высоте климатические зоны для белого и красного вина могут регулироваться независимо друг от друга для достижения точной до градуса температуры. Диапазон температур от 5°C до 18°C.

### Марочное вино в идеальном интерьере – благодаря 100% интеграции

Шкаф для охлаждения вина Winecooler SL отличается гармоничным, эксклюзивным дизайном, характерным для дизайна FutureLine от V-ZUG. Элегантный фронт из черного стекла позволяет прекрасно интегрировать прибор в Ваш кухонный интерьер. Высококачественная изолирующая стеклянная дверца также защищает вино от ультрафиолетового излучения.

### Превосходное распределение света благодаря светодиодной подсветке

Внутреннее пространство равномерно освещается при помощи четырех источников современной светодиодной подсветки, которые полностью интегрированы в боковые стенки. Холодный свет не оказывает воздействия на систему охлаждения и может гореть постоянно даже при закрытой дверце при необходимости. Благодаря этому вино предстает перед Вашими гостями как на витрине.

### SoftClose – плавное безопасное закрывание дверцы

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.

### Бесшумное хранение

Специально разработанные «плавающие» компрессоры гарантируют, что вино хранится в тихой среде без вибрации.

### Winecooler SL 60

Черное стекло

**WEK7li** (левая навеска дверцы) 6377 Евро

**WEK7re** (правая навеска дверцы) 6377 Евро

### Дизайн фронта



- Черная ручка

- Размеры прибора (В x Ш x Г):  
886 × 594 × 566 мм



### Информация о приборе

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

### Характеристики прибора

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

### Аксессуары

- Хромированная дизайнерская ручка
- Хромированная рукоятка

# Стиральные машины Adora



Компания V-ZUG производит стиральные машины с 1920-х годов и в течение десятилетий устанавливает новые стандарты функциональности и дизайна. Самая экологичная стиральная машина всех времен носит название **Adora SLQ WP**. Благодаря инновационной технологии Heat Pump лидер в своем роде устанавливает совершенно новые стандарты в энергопотреблении в мире. Безусловно стиральная машина Adora,

обладательница различных наград за энергоэффективность и дизайн, не только вносит важный вклад в защиту окружающей среды, но также оснащена убедительными новыми функциями, например, 29-минутной скоростной программой и программой разглаживания паром. Ведущие технологии стирки белья – разработаны и произведены в Швейцарии.





## 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. Высокоэффективная технология Heat Pump позволяет даже ежедневным программам стиральной машины Adora SLQ WP быть очень экономичными, внося важный вклад в защиту окружающей среды от стирки к стирке изо дня в день.

# МИРОВАЯ НОВИНКА - ПРОГРАММА РАЗГЛАЖИВАНИЯ ПАРОМ ЗАМЕНЯЕТ ГЛАЖЕНИЕ



## Преимущества

Инновационная программа разглаживания паром экономит значительное количество времени, потому что глажение в большинстве случаев Вам просто не требуется.

## Функционирование

Пар, образованный внутри стиральной машины, направляется на белье через крошечные отверстия в барабане. Там он отдает свою энергию и разглаживает складки на одежде.

## Признание

Швейцарский испытательный институт текстильной промышленности TESTEX доказал и подтвердил превосходные результаты программы разглаживания паром.

## Использование

Программа разглаживания паром наиболее подходит для рубашек, блузок и футболок. Эта мировая новинка может быть запрограммирована как дополнительный цикл непосредственно сразу после окончания почти всех программ. Также эту программу можно использовать для белья, которое уже было выстирано, высушено и оставлено где-то лежать, как отдельную программу разглаживания паром. Белье необходимо повесить сушиться как можно быстрее после завершения программы разглаживания паром. Это позволяет достигать наилучших результатов.

# МИРОВАЯ НОВИНКА – СИСТЕМА ПОГЛОЩЕНИЯ ВИБРАЦИИ: НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ТИШИНА

## Преимущества

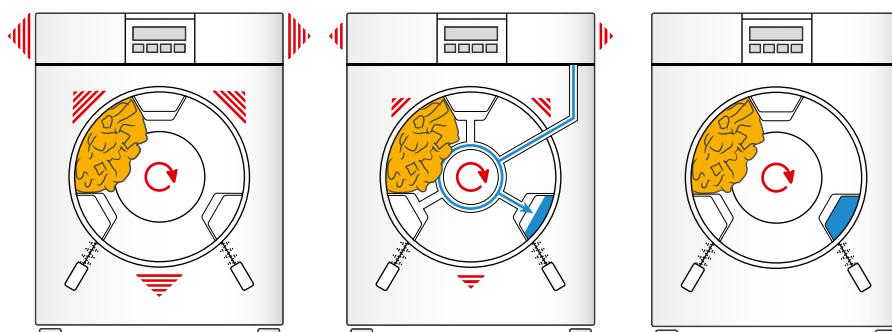
Система поглощения вибрации обладает целым рядом преимуществ. Во-первых, прибор осуществляет отжим очень тихо с низким уровнем вибрации. Это также продлевает срок службы стиральной машины. Во-вторых, достигается максимально необходимое количество оборотов. Стирка с отжимом значительно уменьшает продолжительность сушки белья. Благодаря системе поглощения вибрации все стиральные машины Adora соответствуют повышенным требованиям стандарта SIA 181 и поэтому могут безопасно использоваться в квартирах на высоких этажах без дополнительных структурных изменений.

## Функционирование

Отжим белья приводит к дисбалансу в барабане во время вращения. В начале цикла отжима интеллектуальная система датчиков рассчитывает положение белья и уровень дисбаланса. Дисбаланс компенсируется путем наполнения водой соответствующих лопастей. Этот процесс измерения и компенсации повторяется в течение всего цикла отжима.

## Использование

Нет необходимости о чем-либо волноваться, все стиральные машины используют систему поглощения вибрации абсолютно автономно в процессе каждой стирки.



Белье, скопившееся в одной части барабана, приводит к нарушению баланса.

Сенсор фиксирует эту ситуацию и компенсирует дисбаланс путем добавления воды.

Барабан возвращается в нейтральное положение и его работу становится тише.



## МИРОВАЯ НОВИНКА – ПРОГРАММА ПРОТИВ КЛЕЩЕЙ: ВОДА КАК «АНТИАЛЛЕРГЕН»

Аллергии оказывают воздействие на здоровье. Количество людей, страдающих от аллергий, постоянно растет, а увеличивающееся количество детей среди аллергиков особенно настораживает. Поэтому аллергены нужно воспринимать серьезно: они скрываются повсюду, даже в тканях. Компания V-ZUG преуспела в своих разработках по уничтожению аллергенов.

В сотрудничестве с Центром Аллергии в Швейцарии:



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ  
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE  
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Результатом разработок стала комплексная система защиты кожи в новых стиральных машинах Adora: долгожданная инновация для всех людей, страдающих от аллергии. Компания V-ZUG плотно сотрудничала с ведущими специалистами в поисках инновационных решений для защиты здоровья аллергиков.

### **Инновационная программа против клещей позволяет аллергикам дышать полной грудью**

Именно аллергены вызывают аллергические реакции. В их число входят и продукты жизнедеятельности домашних пылевых клещей, которые могут приводить к респираторным



заболеваниям. Пылевые клещи очень устойчивы к любым воздействиям, но ни один из них не выживает благодаря программе против клещей от V-ZUG в новой стиральной машине Adora.

# МИРОВАЯ НОВИНКА - WETCLEAN: САМАЯ НЕЖНАЯ РОЛЬ ВОДЫ КОГДА-ЛИБО



## Мягкая сила воды для самых деликатных типов тканей

Это рассвет новой эры в области стирки, особенно для деликатных тканей. Вам нужно постирать маленькое черное коктейльное платье или шикарное длинное вечернее платье, а, может, блузку с рюшами? Теперь любую одежду, которую можно стирать с использованием воды, достаточно просто засунуть в стиральную машину, но только если на ней написано Adora SLQ.

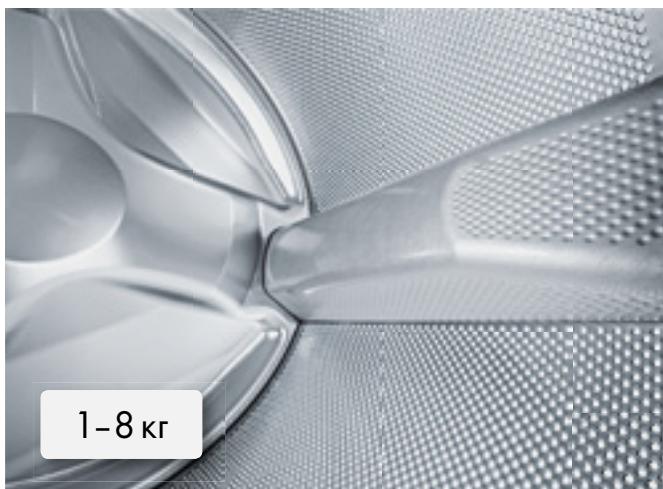
## Барабан V-ZUG обладает микроотверстиями для наилучшей циркуляции воды

Вода используется не только бережно и аккуратно, но и разумно. Нами была разработана полностью новая технология, которая использует мягкую силу воды для действительно бережной стирки.

Новая стиральная машина Adora SLQ оборудована отдельным контуром циркуляции воды. Специальные распределительные форсунки обеспечивают ни с чем не сравнимую бережность подачи воды на белье сверху, аккуратно орошая его. Результатом становится очень бережный, деликатный процесс стирки, больше напоминающий сеанс нежного массажа для Вашего белья.

## Нежное укачивание для любимых вещей

С Вашей любимой одеждой нужно обращаться так же бережно, как мать нянчит младенца. Нежное укачивание между специально разработанными лопастями и новая микроструктура барабана, количество тончайших отверстий в котором насчитывает почти 14 000, также способствуют созданию мягкой силы воды. Это означает, что белье равномерно и очень бережно замачивается. То и дело белье аккуратно переворачивается, чтобы обеспечить тщательное и равномерное выстирывание.



1–8 кг

## Новый барабан с микроструктурой

Несмотря на то что барабан V-ZUG оставался лидером на рынке стиральных машин около 20 лет, мы все равно разработали и усовершенствовали его снова. Результатом этой работы стала абсолютно новая структура поверхности, микроструктура с почти 14 000 отверстий определенной формы. Они обеспечивают сквозное пропускание воды через белье и гарантируют бережное обращение с ним. Барабан рассчитан на загрузку до 8 кг сухого белья. Практические тесты Швейцарского испытательного института текстильной промышленности TESTEX доказывают, что барабан обеспечивает максимальную сохранность Вашего белья.



TESTEX®

## ЛЕГКОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ

Сенсорный дисплей с поясняющими иллюстрациями и символами вместо обычных поворотных переключателей и утапливаемых кнопок, а также концепция «Press and go». Никогда раньше управление стиральной машиной не было столь простым, интуитивным и инновационным, как у стиральных машин Adora.



### Новая поворотная панель управления

Панель управления теперь расположена по центру верхней части прибора. Панель эргономично спроектирована как для правшей, так и для левшей. Чтобы обеспечить превосходную видимость всех кнопок управления и дисплеев положение панели управления может быть изменено на 45° одним движением.

## 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.

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ ADORA

	Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora SL	Adora S
Страница каталога	134	134	134	135
<b>Оснащение</b>				
Технология Heat Pump	✓			
Люк спереди	✓	✓	✓	✓
Дизайн	Хром/Черный	✓/-	✓/-	✓/-
Хромированный люк		✓	✓	
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 энергозадачности	A+++	A+++	A+++	A+++
Лучше чем класс A+++	-50%	-30%	-20%	-10%
Класс эффективности отжима	A	A	A	A
<b>Программы и функции</b>				
Программа WetClean	✓	✓		
Программа разложивания 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		✓	✓	
Половинная загрузка		✓	✓	✓
Быстрое вращение		✓	✓	
<b>Управление</b>				
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, 10 языков	Сенсорный Touch-Display, 10 языков	Текстовый, 2 строки, 10 языков	Текстовый, 2 строки, 10 языков
Энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓	✓	✓
Отсрочка запуска	до 24 часов	✓	✓	✓





### Adora S

Черный

**WAASZ li**  
**WAASZ re**

3645 Евро  
3645 Евро

#### Размеры прибора

850 × 595 × 597 мм (В × Ш × Г)

#### Программы и функции



A<sup>+</sup> -10% → A Эффективность отжима

#### Короткие программы

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

#### Дополнительные программы

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

#### Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, 2 строки
- Полностью электронное управление
- Индикация времени и статуса программы
- Индикация времени до окончания
- Половинная загрузка

#### Безопасность

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

#### Тип корпуса

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

# Сушильные машины Adora с технологией Heat Pump



Сушка белья с престижной сушильной машиной Adora позволяет облегчить процесс ухода за Вашей одеждой, в то же время увеличивая производительность. Ее преимущества по-настоящему выходят на первый план в сочетании со стиральной машиной Adora независимо от того, устанавливаете ли Вы их рядом друг с другом или в колонну. Белье бережно сушится в большом барабане и готово для хранения

в шкафу или для носки в два счета. Сушильные машины с технологией Heat Pump, которые производятся в Цуге, также обладают исключительными характеристиками в плане экологичности и превосходной энергоэффективности. Модель **Adora TSL WP** была недавно названа самой экономичной по потреблению ресурсов сушильной машиной в Европе.

# ЭКОЛОГИЧНАЯ И ЭКОНОМИЧНАЯ СУШКА

Бережное использование ресурсов 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.



## Сушильная машина Adora поражает низкими показателями потребления

Топовая модель в классе энергоэкономичности A+++ достигает самых лучших показателей: потребление энергии составляет всего 152 кВт/ч в год.

## СУШИЛЬНАЯ МАШИНА ADORA С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ЗАМКНУТОМ ПРОСТРАНСТВЕ

Герметичная рабочая система в сушильных машинах Adora с технологией Heat Pump и очень маленькое значение образуемой влаги являются решающими факторами для использования прибора в зданиях, спроектированных по самым последним стандартам.

### Влага и тепло удерживаются сушильной машиной

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.



### Неудобство:

многие сушильные машины производят и выпускают в помещение ванной комнаты горячий влажный воздух.

### Уникальность:

сушильная машина Adora с технологией Heat Pump сохраняет тепло и влагу внутри герметичной системы.

# ПОНЯТНО И ПРОСТО – УНИКАЛЬНОЕ УДОБСТВО ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



СУШКА «НА ЗАКАЗ»  
БЛАГОДАРЯ  
ОГРОМНОМУ ВЫБОРУ  
ПРОГРАММ



Labor  
Veritas

#### Программа для детских вещей

Белье, высушенное на воздухе, может оставаться жестким и колючим и раздражать кожу. Если Вы хотите уберечь Вашего малыша от раздражения кожи, мы рекомендуем воспользоваться сушильной машиной V-ZUG для сушки Вашего белья. Новая программа для детских вещей позволяет добиться превосходных результатов. Микробиологические тесты, проведенные лабораторией Labor Veritas, подтверждают ее эффективность.

Текстовый дисплей быстро и четко информирует пользователя о различных программах и статусе их выполнения. Для их запуска достаточно просто сделать свой выбор при помощи хорошо себя зарекомендовавшей, интуитивной концепции «Press and go».

#### Новая поворотная панель управления

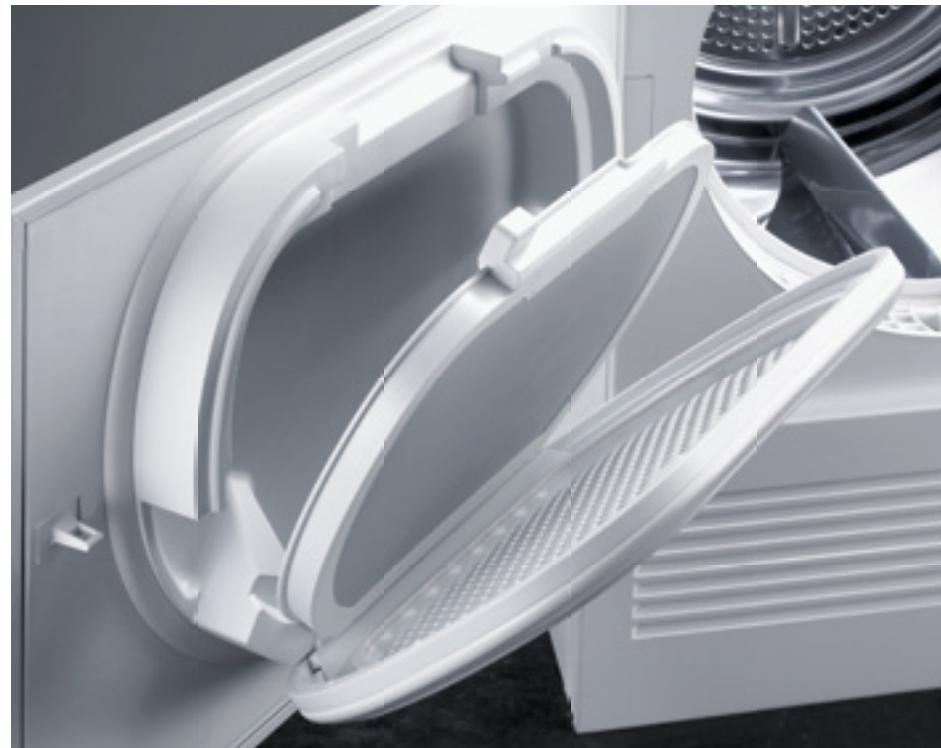
Как и стиральные машины, сушильные машины Adora оснащены новаторской поворотной панелью управления. Она может принять правильное эргономичное положение, что в разы увеличивает комфорт ее использования. Индивидуальные настройки также предоставляют идеальный обзор элементов управления особенно при недостаточном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



#### Программа с использованием короба

Практичный сушильный короб 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 изделий».

# НЕЖНАЯ СУШКА И ПРОСТОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



## Впечатляющая система очистки

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



## Бережная сушка

Просторный барабан, рассчитанный на загрузку 7 кг белья, бережно распределяет белье для обеспечения равномерных результатов сушки. Ткань образует меньше складок, после чего ее легче гладить. В дополнение к этому можно использовать специальную функцию ReversePlus, которая позволяет изменить движение барабана.

---

Швейцарский испытательный институт текстильной промышленности TESTEX подтверждает превосходную эффективность и нежную заботу.



TESTEX®

## СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ ADORA С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP

	Adora TSL WP	Adora TS WP
Страница каталога	142	142
<b>Оснащение</b>		
Технология Heat Pump	✓	✓
Дизайн Хром/Черный	✓/-	✓/✓
Возможность напольного монтажа и монтажа в колонну	✓	✓
Навеска дверцы	левая/правая	левая/правая
Загрузка кг	1-7	1-7
Класс энергозадачности	A+++	A++
<b>Программы и функции</b>		
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	✓	✓
<b>Управление</b>		
Поворотная панель управления	✓	✓
Панель	Акриловое стекло	Металлизированная
Панель управления	Сенсорная Touch-Control	Кнопки
Дисплей	Текстовый, 2 строки, 10 языков	Текстовый, 2 строки, 10 языков
Отсрочка запуска до 24 часов	✓	✓
Энергосберегающий режим ожидания (0 Ватт)	✓	✓



### Adora TSL WP

Хром	4895 Евро
<b>WTATSLWPZc li</b>	4895 Евро

**WTATSLWPZc re**

#### Размеры прибора

850 × 595 × 600 mm (H × W × D)

#### Программы и функции



**A+** Класс энергозэкономичности

**Продолжительность/потребление энергии при классе эффективности сушки А и скорости вращения барабана 1600 об/мин (полная загрузка)**

99 мин./0,85 кВт/ч

#### Короткие программы

Сушка в шкаф 105 мин.

#### Дополнительные программы

- Сушка по времени 10-120 мин.

#### Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, 2 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

Черный	3975 Евро
<b>WTATSWPZ li</b>	3975 Евро

**WTATSWPZ re**

Хром

**WTATSWPZc li**

**WTATSWPZc re**

#### Размеры прибора

850 × 595 × 600 mm (H × W × D)

#### Программы и функции



**A+** Класс энергозэкономичности

**Продолжительность/потребление энергии при классе эффективности сушки А и скорости вращения барабана 1600 об/мин (полная загрузка)**

93 мин./1,09 кВт/ч

#### Короткие программы

Сушка в шкаф 124 мин.

#### Дополнительные программы

- Сушка по времени 10-120 мин.

#### Дополнительные функции

- Поворотная панель управления
- Текстовый дисплей, 2 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

#### Тип корпуса

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

#### Аксессуары и дополнительное оборудование

- Пленка-подложка для людей с нарушениями зрения (TS WP)
- Сушильный короб
- Набор для комбинированного слива
- Ограничитель открывания дверцы (угол открывания 130°) для встраивания в нишу
- Выдвижной ящик для хранения

ЧАСТНЫЙ ДОМ ИЛИ КВАРТИРА  
СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ ADORA С ТЕХНОЛОГИЕЙ HEAT PUMP

# REFRESH-BUTLER





ЗАВЕРШАЮЩИЕ  
ШТРИХИ  
ПО БЕРЕЖНОМУ  
УХОДУ ЗА ВАШЕЙ  
ОДЕЖДОЙ.

# ПРОГРАММЫ УХОДА ЗА ОДЕЖДОЙ

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



## Придание свежести

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

Сертифицировано:



## Гигиеническая обработка

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

Сертифицировано:



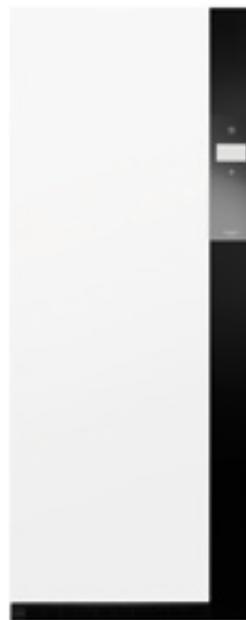
## Сушка

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

Сертифицировано:



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



#### **REFRESH-BUTLER (TPS RB)**

Нержавеющая сталь

**TPSRBSLWPZc**

24995 Евро

##### **Размеры прибора**

1960 × 775 × 570 мм (В × Ш × Г)

##### **Текстовый дисплей**

- Интуитивная панель управления

##### **Оснащение**

- Откидные вешалки для одежды
- Резервуар для воды
- Резервуар для конденсата
- Крепеж для установки в гардероб
- 5 специальных вешалок для пальто
- 1 корзина для небольших предметов

#### **REFRESH-BUTLER (TPS RB)**

Черный

**TPSRBSLWPZn**

24995 Евро

Белый

**TPSRBSLWPZw**

24995 Евро

##### **Размеры прибора**

1960 × 775 × 570 мм (В × Ш × Г)

##### **Текстовый дисплей**

- Интуитивная панель управления

##### **Оснащение**

- Откидные вешалки для одежды
- Резервуар для воды
- Резервуар для конденсата
- Крепеж для установки в гардероб
- 5 специальных вешалок для пальто
- 1 корзина для небольших предметов

#### Примеры установки



Элегантное встраивание в гардероб



TouchDisplay

# Паровые шкафы, духовые шкафы и духовые шкафы с паром

V-ZUG Ltd					
Тип прибора	Паровой шкаф и духовой шкаф с паром				
Наименование и модель	Combi-Steam MSLQ CST MSLQ 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60 F	Combiair-Steam SL CS SL 60	
Описание прибора	см. стр.	37	38	38	40
Показатели потребления <sup>1)</sup>					
Класс энергозадачности от A+++ (низкое потребление электроэнергии) до D (высокое потребление электроэнергии)		A	A+	A+	A+
Энергопотребление, Верхний/нижний нагрев Квт/цикл	0.79	—	—	—	0.7
Энергопотребление, Конвекция Квт/цикл	0.67	0.53	0.53	—	0.63
Энергопотребление, Режим ожидания Вт	0.09	0.073	0.073	—	0.062
Энергопотребление, Пиролитическая самоочистка Квт/цикл	—	—	—	—	—
Характеристики производительности					
Максимальная температура верхний/нижний нагрев, конвекция °C	230/230	—/230	—/230	—/230	230/230
Температура парообразования °C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100
Мощность микроволн Вт	700	—	—	—	—
Полезная площадь гриля см <sup>2</sup>	1100	—	—	—	1100
Полезный объем рабочей камеры л	55	51	51	51	55
Размеры прибора					
Высота см	59.8	45.4	45.4	—	59.8
Ширина см	59.6	59.6	59.6	—	59.6
Глубина (от фронта прибора) см	56.9	56.8	56.8	—	56.9
Глубина с открытой дверцей (от фронта прибора) см	43.9	34.6	34.6	—	43.9
Масса нетто кг	52	36	36	—	44
Особенности прибора					
Духовой шкаф большой/средний/маленький	средний	средний	средний	—	средний
Внутренние размеры рабочей камеры Высота	31.9	28.0	28.0	—	31.9
Ширина см	43.75	45.15	45.15	—	43.75
Глубина см	39.2	40.0	40.0	—	39.2
Подсветка/стекло	•/•	•/•	•/•	—	•/•
Тип нагрева Верхний/нижний нагрев	•	—	—	—	•
Конвекция	—	—	—	—	—
Парообразование	•	•	•	—	•
Steam	•	•	•	—	•
Микроволны	•	—	—	—	—
Катализитическая очистка	—	—	—	—	—
Система пиролитической самоочистки	—	—	—	—	—
Гриль стандартный	•/-	—/-	—/-	—/-	•/-
Вертел-гриль/Гриль и конвекция	—/•	—/-	—/-	—/-	—/•
Программируемое время вкл.-выкл./таймер	•/•	•/•	•/•	—	•/•
Ящик/подогреватель для посуды	—/-	—/-	—/-	—/-	—/○
Технические данные					
Потребляемая мощность кВт	3.7/5.7	3.7/3.8	3.7	—	3.7/4.7
Max. connected load кВт	3.7/5.7	3.7/3.8	3.7	—	3.7/4.7
Напряжение В	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	—	230~/400 2N~
Предохранитель А	1×16/2×16	1×16/2×10	1×16/2×10	—	1×16/2×10

## Примечания

- Входит в комплектацию
- Возможно за дополнительную плату
- Отсутствует

ИНФОРМАЦИЯ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф				Компактный духовой шкаф			
Combaire SLP BC SLP 60	Combaire SL BC SL 60	Combaire SEP BC SEP 60	Combaire SE BC SE 60	Combaire XSLP BC XSLP 60	Combaire XSL BC XSL 60	Combaire XSEP BC XSEP 60	Combaire XSE BC XSE 60
48	48	49	49	50	50	51	51
A	A	A	A	A	A	A	A
0.85	0.86	0.94	0.93	0.8	0.79	0.88	0.81
0.7	0.7	0.78	0.8	0.66	0.65	0.7	0.69
0.066	0.066	0.075	0.075	0.066	0.066	0.075	0.075
3.1	-	3.1	-	3.1	-	3.1	-
300/280	280/250	300/280	280/250	280/250	280/250	280/250	280/250
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
68	68	68	68	50	50	50	50
59.8	59.8	59.8	59.8	45.4	45.4	45.4	45.4
59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6	59.6
56.9	56.9	56.9	56.9	56.8	56.8	56.8	56.8
43.9	43.9	43.9	43.9	34.6	34.6	34.6	34.6
54	49	52	48	37	36	37	36
большой	большой	большой	большой	средний	средний	средний	средний
35.1	35.1	35.1	35.1	26.25	26.25	26.25	26.25
46.4	46.4	46.4	46.4	46.0	46.0	46.0	46.0
41.55	41.55	41.55	41.55	41.1	41.1	41.1	41.1
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	-	•	-	•	-	•	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
•/•	•/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
-/○	-/○	-/○	-/○	-/-	-/-	-/-	-/-
3.4	3.4	3.4	3.4	3.3	3.3	3.3	3.3
3.4	3.4	3.4	3.4	3.3	3.3	3.3	3.3
230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~
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

# Кофемашины

V-ZUG Ltd			
Тип прибора	Полностью автоматическая кофемашина		
Наименование	Supremo HSL	Supremo XSL	
Модель	CCS HSL 60	CCS XSL 60	
Описание прибора	См. стр.	59	59
Показатели потребления			
Класс энергозадачности от А (низкое потребление электроэнергии) до D (высокое потребление электроэнергии)		A	A
Энергопотребление в год	кВт	45	45
Функция энергосбережения		●	●
Программируемое отключение	мин.	15-180	15-180
Характеристики прибора			
Полностью автоматическая кофемашина		●	●
Трубка для подачи горячей воды		●	●
Трубка для подачи пара		●	●
Вспениватель молока для приготовления капучино		●	●
Тип конструкции			
Встроиваемый прибор		●	●
Размеры			
Высота	см	378	454
Ширина	см	596	596
Глубина	см	412	412
Масса нетто	кг	20.5	23
Технические данные			
Напряжение	В	230 В ~ 50 Hz	230 В ~ 50 Hz
Потребляемая мощность	Вт	1350	1350
Вместимость			
Резервуар для воды	л	1.8	1.8
Контейнер для кофейных зерен	г	200	200
Кувшин для молока	л	0.75	0.75
Раздатчик для кофе/молока			
Регулируемый по высоте от/до	см	8-11	8-11

## Примечания

- Входит в комплектацию
- Отсутствует

# Подогреватели для посуды

Подогреватель для посуды				
Тип прибора		WS 60 144	WS 60 162	WS 60 220
Описание прибора	См. стр.	53	53	53
Размеры				
Внешние размеры прибора (Ш x В x Г)	мм	142 x 596 x 547	160 x 596 x 547	218 x 596 x 547
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш x В x Г)	мм	97 x 429 x 457	115 x 429 x 457	173 x 429 x 457
Объем	л	19	22	34
Масса нетто	кг	21	21	22.5
Технические данные				
Характеристики электрической сети		230 В ~ 50 Hz	230 В ~ 50 Hz	230 В ~ 50 Hz
Потребляемая мощность	Вт	810 Вт	810 Вт	810 Вт
Предохранитель	А	10 A	10 A	10 A
Длина сетевого кабеля	м	1,7 со штекером	1,7 со штекером	1,7 со штекером

# Потолочные модули/MinairComfo и островные вытяжки

V-ZUG Ltd							
Тип прибора	Потолочный модуль	Островные вытяжки					
Наименование и модель	DSDSR12	DI PQ 13	DI PQ 10	DI PQG 12	DI PQG 10	DI SE 12	DI SE 10
Описание прибора	См. стр.	84	85	85	84	85	85
Показатели потребления							
Класс энергозэкономичности	от А (низкое потребление электроэнергии) до G (высокое потребление электроэнергии)	A	A	A	A	D	D
Гидродинамический класс	от A (самый высокий) до G (самый низкий)	A	A	A	A	D	D
Класс эффективности подсветки	от A (самый высокий) до G (самый низкий)	D	A	A	A	F	F
Класс удержания частиц жира	от A (самый высокий) до G (самый низкий)	E	B	C	C	D	D
Энергопотребление в режиме ожидания	вкл./выкл.	0.85/0	0.8	0.8	0.99/0	0.99/0	0.99/0
Воздушный поток							
Отвод воздуха	Интенсивная ступень	м <sup>3</sup> /ч	830	703	703	679	581
	Макс. производительность	м <sup>3</sup> /ч	630	439	439	423	496
	Мин. производительность	м <sup>3</sup> /ч	230	251	251	255	240
Рециркуляция	Интенсивная ступень	м <sup>3</sup> /ч	—	578	578	558	364
	Макс. производительность	м <sup>3</sup> /ч	—	367	367	353	324
	Мин. производительность	м <sup>3</sup> /ч	—	221	221	224	173
Давление	Интенсивная ступень	Па	630	362	362	370	464
	Макс. производительность	Па	530	364	364	365	446
	Мин. производительность	Па	420	177	177	168	260
Максимальный уровень шума	дБ						
Интенсивная ступень	дБ	74	64	64	62	67	67
Макс. производительность	дБ	68	55	55	51	63	63
Мин. производительность	дБ	43	41	41	39	46	46
Размеры прибора							
Высота: отвод воздуха/рециркуляция	см	31	5.5	5.5	7	7	6
Ширина	см	120	130	100	120	100	100
Глубина	см	70	70	70	70	60	60
Глубина с выдвинутым экраном	см	—	—	—	—	—	—
Мин. высота над газовой /электрической варочной панелью	см	65/65	65/50	65/50	65/50	75/60	75/60
Масса нетто	кг	33	35	31.5	35	23	21
Элементы монтажа							
Диаметр отвода	мм	150	150	150	150	150	150
Расположение соединения с воздуховодом		сбоку	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху
Обратный клапан встроен/прилагается		-/-●	-/-●	-/-●	-/-●	●/-	●/-
Режим отвода воздуха/циркуляция		●/-	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Количество фильтров	металл/комби	4/-	4/-	3/-	5/3	4/3	3/-
Работа прибора	Внутри/снаружи помещения	●/●	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
Ступени мощности	Количество/бессступенчато регулируемые	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-	3+1/-
Управление	Механическое/электронное	-/-●	-/-●	-/-●	-/-●	-/-●	-/-●
Подсветка	Галогенная/светодиодная	-/-●	-/-●	-/-●	-/-●	●/-	●/-
Мощность	Вт	2×7	4×2.2	4×2.2	4×2.2	4×2.2	4×20
Мощность мотора	Вт	1×270	1×130	1×130	1×130	1×175	1×175
Технические данные							
Дополнительное соединение/потребляемая мощность	Вт	—	●/300	●/300	●/300	●/200	●/200
Подключение в соответствии с типовой табличкой	Вт	284	138.8	138.8	138.8	455	455
Длина сетевого кабеля	м	1	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

## Примечания

- Входит в комплектацию
- Отсутствует

# Настенные вытяжки, встраиваемые вытяжки с мотором или без

Company or brand name	V-ZUG Ltd				
Тип прибора	Настенные вытяжки				
Наименование и модель	DW PQG 12	DW PQG 9	DW VHR 9	DW SE 12	DW SE 9
Описание прибора	См. стр.	86	86	86	88
Показатели потребления					
Класс энергозависимости от А (низкое потребление электроэнергии) до G (высокое потребление электроэнергии)		A	A	A+	D
Гидродинамический класс от A (самый высокий) до G (самый низкий)		A	A	A	D
Класс эффективности подсветки от A (самый высокий) до G (самый низкий)		A	A	A	F
Класс удержания частиц жира от A (самый высокий) до G (самый низкий)		C	C	D	D
Энергопотребление в режиме ожидания вкл./выкл.	0.8/0	0.8/0	0.85/0	0.99/0	0.99/0
Воздушный поток					
Отвод воздуха Интенсивная ступень	м <sup>3</sup> /ч	679	679	870	581
Макс. производительность	м <sup>3</sup> /ч	423	423	650	496
Мин. производительность	м <sup>3</sup> /ч	255	255	280	364
Рециркуляция Интенсивная ступень	м <sup>3</sup> /ч	556	556	410	364
Макс. производительность	м <sup>3</sup> /ч	358	358	250	324
Мин. производительность	м <sup>3</sup> /ч	222	222	240	173
Давление Интенсивная ступень	Па	370	370	650	464
Макс. производительность	Па	365	365	550	446
Мин. производительность	Па	168	168	440	260
Максимальный уровень шума дБ					
Интенсивная ступень	дБ	62	62	73	67
Макс. производительность	дБ	51	51	67	63
Мин. производительность	дБ	39	39	49	46
Размеры прибора					
Высота: отвод воздуха/рециркуляция см	7	7	50	6	6
Ширина см	120	90	89.8	119.9	89.9
Глубина см	55	55	33.9	50	50
Глубина с выдвинутым экраном см	—	—	—	—	—
Мин. высота над газовой /электрической варочной панелью см	65/50	65/50	45/45	75/60	75/60
Масса нетто кг	32	28.5	16	20	14
Элементы монтажа					
Диаметр отвода мм	150	150	150	150	150
Расположение соединения с воздуховодом	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху
Обратный клапан встроен/прилагается	-/●	-/●	-/●	●/-	●/-
Режим отвода воздуха/циркуляция	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Количество фильтров	металл/комби	8	6	2/-	4/-
Работа прибора	Внутри/снаружи помещения	●/-	●/-	●/-	●/-
Ступени мощности	Количество/беступенчато регулируемые	3 + 1/-	3 + 1/-	3 + 1/-	3 + 1/-
Управление	Механическое/электронное	-/●	-/●	-/●	-/●
Подсветка	Галогенная/светодиодная	-/●	-/●	-/●	●/-
Мощность	Вт	3 × 2.2	2 × 2.2	2 × 1.1	3 × 20
Мощность мотора	Вт	1 × 130	1 × 130	1 × 270	1 × 175
Технические данные					
Дополнительное соединение/потребляемая мощность	Вт	●/300	●/300	-/-	●/200
Подключение в соответствии с типовой табличкой	Вт	136.6	134.4	272.2	435
Длина сетевого кабеля	м	1.5	1.5	1.2	1.5

## Примечания

- Входит в комплектацию
- Отсутствует

ИНФОРМАЦИЯ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Встраиваемая вытяжка/мотор						
DHL 11	DHL 8	DF PQ 12	DF PQ 9	DF PQ 6	DF POSL 9	DF POSL 6
91	91	90	90	90	90	90
C	C	A	A	A	A+	A+
C	C	A	A	A	A	A
A	A	A	A	A	A	A
E	E	B	B	B	B	B
0.35/0	0.35/0	0.8/0	0.8/0	0.8/0	0.8/0	0.7/0
563	563	684	684	684	699	699
469	469	424	424	424	440	440
228	228	253	253	253	278	278
322	322	556	556	556	551	551
233	233	362	362	362	359	359
146	146	227	227	227	200	200
463	463	362	362	362	380	380
436	436	345	345	345	353	353
201	201	158	158	158	179	179
61	61	67	67	67	64	64
57	57	55	55	55	53	53
40	40	40	40	40	40	40
30	30	5.5	5.5	5.5	2.5	2.5
110	80	119.8	89.8	59.8	89.8	59.8
30	30	30-32.5	30-32.5	30-32.5	30-34.8	30-34.8
-	-	Max. 49	Max. 49	Max. 49	Max. 48	Max. 48
75/60	75/60	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50
29	25.5	27.5	23.5	19.5	16.5	12.5
150	150	150	150	150	150	150
сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху	сверху
-/-	-/-	•/•	•/•	•/•	-/-	-/-
•/-	•/-	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
1/-	1/-	4/-	3/-	2/-	2/2	1/1
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
3+1/-	3+1/-	3/-	3/-	3/-	3+1/-	3+1/-
•/-	•/-	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
-/-	-/-	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
4×3	4×3	3×2.2	2×2.2	2×2.2	2×2.2	2×2.2
1×188	1×188	1×130	1×130	1×130	1×130	1×130
-/-	-/-	•/300	•/300	•/300	•/300	•/300
200	200	136.6	134.4	134.4	134.4	134.4
1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

## Микроволновые печи

Наименование	Miwell-Combi XSL 60	Miwell-Combi HSL 60	Miwell HSL 60
Модель	MWC XSL 60	MWC HSL 60	MW HSL 60
Описание прибора	См. стр.	56	56
Оснащение			
Мощность микроволнового излучения	Вт	50-900	50-1000
Мощность гриля	Вт	1600	800
800			
Размеры			
Размеры прибора (Ш x В x Г)	мм	454 × 596 × 567	378 × 596 × 516
Внутренние размеры рабочей камеры (Ш x В x Г)	мм	210 × 450 × 420	200 × 405 × 380
Объем рабочей камеры	л	40	31
31			
Масса нетто	кг	35	29
			28
Технические данные			
Характеристики электрической сети		230 В ~ 50 Hz	230 В ~ 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

## Газовые варочные панели

V-ZUG Ltd					
Наименование	GK21TГ (Индукция) Дизайн подходит к газовым варочным панелям	GK51TPG	GK41TG	GK21TG	GK11TG
Модель	HMI20A	HSE-KF4L30	HSE-KF4030	HSE-KF2030	HSE-KFW130
Описание прибора	См. стр.	79	78	78	79
Тип встраивания	Передний край, боковой профиль	Передний край, боковой профиль	Передний край, боковой профиль	Передний край, боковой профиль	Передний край, боковой профиль
Управление	Переключатели/сенсорное	Переключатели	Переключатели	Переключатели	Переключатели
Тип нагрева	Индукция	Природный газ	Природный газ	Природный газ	Природный газ
Тепловая мощность	кВт	3.7	13.7	7.7	4.7
					6
Ступени мощности	9 + автоматика закипания	Полностью регулируемые	Полностью регулируемые	Полностью регулируемые	Полностью регулируемые
Размеры прибора (Ш x В x Г)	мм	302 × 520 × 57	912 × 520 × 57	602 × 520 × 57	302 × 520 × 57
Размеры ниши для встраивания (Ш x Г)	мм	270 × 2 × 490-500	850 × 490	560 × 490	270 × 2 × 490-500
Масса нетто	кг	5	18	11	6
					8
Напряжение/частота	В, Гц	220-240, 50/60	220-240, 50/60	220-240, 50/60	220-240, 50/60
Потребляемая мощность	Вт	3600	1	1	1
					1
Предохранитель	А	16	3	3	3
					3
Длина сетевого кабеля	м	110	100	100	100
					100

# Стеклокерамические, индукционные и электрические варочные панели

Модель	Стальная рамка	Исполнение Facette	Исполнение без рамки	Черный дизайн	Вес, кг	Размеры прибора (Ш x Г), мм	Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), мм	Напряжение электрической сети, потребляемая мощность, предохранитель	Подключение	Примечания для колонки «Модель»
GK26TIMS.2F			●	●	6.5	384 x 501	390 x 507 / Размеры основания: 373 x 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А	1-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	C Стальная рамка с закругленными углами.
GK46TIMS		●		●	10.5	584 x 514	560 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		E Сенсорное управление.
GK46TIMSC	●			●	10.5	584 x 514	560 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А	2-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	F Исполнение без рамки.
GK46TIMS.1F			●	●	10.5	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания: 560 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		G Бюджетная версия (базовая).
GK56TIMS		●		●	18.5	910 x 514	886 x 490	400 В 3Н ~ 11100 Вт 16 А		I Индукционная.
GK56TIMSC	●			●	18.5	910 x 514	886 x 490	400 В 3Н ~ 11100 Вт 16 А	3-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	M MaxiFlex.
GK56TIMS.1F			●	●	18.5	897 x 501	903 x 507 / Размеры основания: 886 x 490	400 В 3Н ~ 11100 Вт 16 А		P Панорамное расположение зон приготовления.
GK16TIYS.1F Teppan Yaki			●	●	8	384 x 501	390 x 507 / Размеры основания: 373 x 490	230 В ~ 2800 Вт 16 А	1-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	R Зона приготовления / поверхность для хранения справа.
GK26TIYS.1F Teppan Yaki			●	●	12.5	571 x 501	577 x 507 / Размеры основания: 560 x 490	400 В 2Н ~ 5600 Вт 16 А		S Управление «Slider».
GK46/47TIMPSC	●			●	12	910 x 410	886 x 386	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		T Независимая варочная панель.
GK46TIMASC	●			●	12	774 x 514	750 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		U Рамка большого размера.
GK46TIABSC/TIASKC	●			●	12	774 x 514	750 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		V Расположение зон приготовления в форме буквы V.
GK46TIMXSC	●			●	11.5	704 x 514	680 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		W Панель Wok (индукционная).
GK37TIMSC	●			●	10	584 x 514	560 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А	2-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	
GK37TIMPSC	●			●	11	774 x 444	750 x 420	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK37TIMPSF	●			●	11	774 x 444	750 x 420	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK46/47TIMPS	●			●	12	910 x 410	886 x 386	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK46TIMAS			●	●	12	774 x 514	750 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK46TIABS/TIAKS			●	●	12	774 x 514	750 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK26TIMS		●		●	5.5	289 x 514	265 x 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А	1-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	
GK37TIMS		●		●	10	584 x 514	560 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK37TIMPS			●	●	11	744 x 414	750 x 420 / Размеры основания: 733 x 403	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK46/47TIMPSF			●	●	12	880 x 380	886 x 386 / Размеры основания: 869 x 369	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А	2-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	
GK46TIMASF			●	●	12	761 x 501	767 x 507 / Размеры основания: 750 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK46TIABS.1F/TIAKSF			●	●	12	761 x 501	767 x 507 / Размеры основания: 750 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK46TIMSF			●	●	11.5	691 x 501	697 x 507 / Размеры основания: 680 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK37TIMSF			●	●	10	571 x 501	577 x 507 / shelf Размеры: 560 x 490	400 В 2Н ~ 7400 Вт 16 А		
GK26TIMS.1F			●	●	5.5	281 x 501	287 x 507 / Размеры основания: 270 x 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А	1-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	
GK16TIWS.1F Wok			●	●	9	384 x 501	390 x 507 / Размеры основания: 373 x 490	230 В ~ 3700 Вт 16 А		
GK11TKLG Лавовый гриль					12	520 x 302	490 x 270	220 В ~ 2400 Вт		

Модель	Стальная рамка	Исполнение Facette	Исполнение без рамки	Черный дизайн	Вес, кг	Размеры прибора (Ш x Г), мм	Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), мм	Напряжение электрической сети, потребляемая мощность, предохранитель	Подключение	Примечания для колонки «Модель»
GK55TESC	●			●	18.5	910 x 514	886 x 490	400 В 3Н ~ 10,300 Вт 16 А		B Зона для утятниц.
GK55TESF			●	●	18.5	897 x 501	903 x 507 / Размеры основания: 886 x 490	400 В 3Н ~ 10,300 Вт 16 А	2-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	C Стальная рамка с закругленными углами.
GK45TEPSC	●			●	11	910 x 410	886 x 386	400 В 2Н ~ 7600 Вт 16 А <sup>1)</sup>		F Исполнение без рамки.
GK45TEBSC	●			●	11	584 x 514	560 x 490	400 В 2Н-3 ~ 7700 Вт 16-10 А <sup>2)</sup>		H Яркая лампа/Quicklight.
GK45TEASC	●			●	11	774 x 514	750 x 490	400 В 2Н ~ 7600 Вт 16 А <sup>1)</sup>		I Индукционная.
GK25TE.1F			●	●	5	281 x 501	287 x 507 / Размеры основания: 270 x 490	230 В ~ 3000 Вт 16 А	1-фазный провод / нулевой провод / провод заземления, 230 В	L Зона приготовления слева.
GK25TE		●		●	5	289 x 514	265 x 490	230 В ~ 3000 Вт 16 А		R Зона приготовления справа.
Электрические / гр. 7477										
Электрические / гр. 6973										

<sup>1)</sup> Только для одноконтурных зон приготовления.

# Холодильники, шкаф для охлаждения вина

V-ZUG Ltd						
Тип прибора		Холодильники				
Наименование		Cooltronic 60i		Prestige P 60i eco	Prestige 60i eco	
Описание прибора		См. стр.	111	112	112	
Оснащение						
Класс энергозатратности			A++	A+++	A+++	
Потребление энергии в год		kВт/ч	227	154	154	
Характеристики производительности						
Общий полезный объем		л	262	276	276	
Объем холодильной камеры		л	214	203	203	
из которых отделение FreshControl <sup>1)</sup>		л	39	—	—	
Объем морозильной камеры		л	48	73	73	
Количество звезд <sup>5)</sup>		★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
Производительность замораживания <sup>3)</sup>		кг	5	8	8	
Длительность хранения при отключении электричества <sup>4)</sup>		ч	20	15	15	
Климатический класс <sup>6)</sup>		SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	
Уровень шума		дБ	38	35	35	
Система оттаивания холодильной камеры		ручную	—	—	—	
		автоматическая	●	●	●	
Система размораживания морозильной камеры		ручную	●	●	●	
		автоматическая	—	—	—	
Тип конструкции						
Под столешницей/интегрируемый			—/—	—/—	—/—	
Встроиваемый/интегрируемый прибор			●/●	●/●	●/●	
Количество внешних дверей/выдвижных ящиков			2/—	2/—	2/—	
Новеска дверцы			правая	правая	правая	
Размеры прибора						
Высота		см	177.8	177.8	177.8	
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	115	
Масса нетто		кг	75	75	75	
Особенности прибора						
Программируемая температура морозильной камеры						
Независимо от холодильной камеры			●	●	●	
Вместе с холодильной камерой			—	—	—	
Индикаторы						
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 яиц	12	12	12	
Количество закрывающихся отделений на дверце		количество	1	1	1	
Количество полок на дверце		количество	3	4	4	
Количество полок		количество	4	5	5	
из них регулируемых по высоте		количество	2	3	3	
Количество отделений в холодильной камере		количество	3	1	1	
Морозильная камера						
Количество отделений на дверце		количество	—	—	—	
Количество отделений		количество	2	3	3	
Макс. высота отделения		см	16.2	16.6	16.6	
Корзины, контейнеры, ящики		количество	2	3	3	
Количество лотков для кубиков льда		количество	1	1	1	
Технические данные						
Напряжение/Предохранитель/Потребляемая мощность		В/А/Вт	230/10/140	230/10/115	230/10/115	

ИНФОРМАЦИЯ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Комментарии**

- Присутствует
- Отсутствует
- <sup>1)</sup> Отделение для хранения при температуре от -2°C до +3°C.
- <sup>2)</sup> \* = 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.
- <sup>3)</sup> Указанная производительность замораживания достигается в случае длительного использования прибора и не может быть достигнута в течение 24 часов после первого включения.
- <sup>4)</sup> Длительность хранения до повышения температуры до -9°C при полной загрузке морозильной камеры. При частичной загрузке морозильной камеры длительность хранения продуктов уменьшается.
- <sup>5)</sup> Климатический класс SN:  
Температура в помещении от +10°C до +32°C.  
Климатический класс N:  
Температура в помещении от +16°C до +32°C.  
Климатический класс ST:  
Температура в помещении от +18°C до +38°C.  
Климатический класс T:  
Температура в помещении от +18°C до +43°C.
- <sup>6)</sup> Энергопотребление при температуре внутри прибора 12°C в течение 365 дней (при температуре внутри помещения 25°C).

**Холодильники**

				Komfort 60i	Winecooler SL 60
				115	117
				A++ 145	A 145
				126 108 - 18 **** 2 14 N-T 38 - ● ● -	149 149 - - - - - SN-ST 39 - ● - -
				•/• •/• 1/- правая	-/- •/- 1/- левая/правая
				82-89 60 55 114.5 32	87.3 56 55 114 48
				- ●	- -
				-/- -/- -/- -/-	•/- •/• -/- -/-
				6 1 2 3 2 2	- - - 6 1 -
				- 1 13 - 1	- - - -
				230/10/100	230/10/100

# Посудомоечные машины

V-ZUG Ltd						
Наименование	Adora 60 SL			Adora 60 S	Adora 60 N	
Модель	GS 60 SLWP-di/Vi	GS 60 SL-di B/Vi B	GS 60 SL-di/Vi	GS 60 Si-di/Vi	GS 60 Ni-di/Vi	
Описание прибора	См. стр.	99/01	99/01	99/01	100/102/103	100/102/103
Программа		Экономичная	Экономичная	Экономичная	Экономичная	Экономичная
Класс энергозаданности от А (нижнее потребление электроэнергии) до D (высокое потребление электроэнергии)		A+++	A+++	A+++	A+++	A+
Энергопотребление в год кВт/ч		137	204	196	204	280
Потребление энергии за программу мытья <sup>1)</sup> кВт/ч		0.49	0.73	0.70	0.73	0.99
Потребление энергии в режиме ожидания Вт/Выкл		0	0	0	0	0.3
Расход воды в год <sup>1)</sup> л		2445	1876	1820	2576	2576
Расход воды за программу мытья <sup>1)</sup> л		8.7	6.7	6.5	9.2	9.2
Технические характеристики для стандартной программы						
Класс эффективности сушки от A (самый высокий) до G (самый низкий)		A	A	A	A	A
Продолжительность программы <sup>1)</sup> мин.		160	150	140	140	150
Вместимость количества стандартных комплектов посуды		13	14	13	13	13
Уровень шума для стандартной программы						
Интегрируемая	дБ	46/44	42/40	42/40	44/44/43	44
Тип конструкции						
Встраиваемая		●	●	●	●	●
Установка в колонну		●	●	●	●	●
Возможность оснащения декоративной панелью		●	●	●	●	●
Интегрируемая / Полнотью интегрируемая		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Размеры прибора						
Высота см		87-91	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9	76.5-96.9
Ширина см		60	60	60	60	60
Глубина с учетом расстояния от стены см		58	58	58	58	58
Глубина с открытой дверцей см		116.5	116.5-123	116.5-123	116.5-123	116.5-123
Регулируемая высота см		4	11.6	11.6	11.6	11.6
Масса нетто кг		62-67	46-55	46-55	46-55	46-55
Особенности прибора						
Кол-во программ мытья посуды		10	10	10	9	5
Технология теплового насоса Heat Pump		●				
Полочка для столовых приборов ergoPlus			●			
Внутренняя светодиодная подсветка		●	●	●		
Автоматическое открывание дверцы		●	●	●	●	
Регулируемые короба/регулировка по высоте		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Текстовый дисплей		●	●	●	-	-
Датчик известкового налета/датчик жесткости воды		●/●	●/●	●/●	●/-	●/-
Датчик прозрачности воды		●	●	●	●	-
Программа SteamFinish		●	●	●	-	-
Автоматическая программа		●	●	●	●	-
Программа Фондо/ракет		●	●	●	●	-
Программа Sprint		●	●	●	-	-
Стандартная Экспресс		●	●	●	-	-
Гигиеническая		●	●	●	●	-
Специальная для бокалов		●	●	●	●	●
Опция 3 в 1		●	●	●	●	●
Система Aqua-Stop		●	●	●	●	●
Расход соли за программу мытья/на предмет посуды г		7/0.54	7/0.54	7/0.54	9/0.7	11/0.85
Подключение к электрической сети						
Напряжение/Потребляемая мощность/Предохранитель В/кВт/А		230 В/3.2/16	230 В/3.2/16	230 В/3.2/16	230 В/2.2/10	230 В/2.2/10
Подключение к водопроводной сети						
Длина заправного шланга G3/4"	м	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Возможность подключения к холодной/горячей воде		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Давление воды бар		1-10	1-10	1-10	1-10	1-10

## Примечания

● Входит в комплектацию

- Отсутствует

<sup>1)</sup> 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.

# Стиральные машины Adora

V-ZUG Ltd					
Тип прибора	Люк спереди				
Наименование	Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora SL	Adora S	Adora L
Модель	11004	11006	11003	11002	11001
Максимальная загрузка	кг	8	8	8	8
<b>Данные потребления для стандартной программы стирки</b>					
Класс энергозадачности от A (низкое потребление электроэнергии) до D (высокое потребление электроэнергии)	A+++	A+++	A+++	A+++	A+++
Потребление энергии в год кВт/ч	98	136	155	175	175
Потребление энергии (Стандартная 60/60½/40½ <sup>1)</sup> ) кВт/ч	0.52/0.41/0.36	0.78/0.62/0.37	0.94/0.67/0.37	1.00/0.70/0.58	1.00/0.70/0.58
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	Вт	0/0	0/0	0/0	0/0
Расход воды в год л	9800	9900	9900	9900	9900
<b>Характеристики производительности</b>					
Класс эффективности сушки от A (самый высокий) до G (самый низкий)	A	A	A	A	A
Остаточная влажность <sup>2)</sup> %	44	44	44	44	44
Максимальная скорость вращения барабана при отжиме об/мин	1600	1600	1600	1500	1500
Продолжительность программы (Стандартная 60/60½/40½ <sup>1)</sup> ) мин.	190/180/180	225/220/215	210/190/190	210/190/190	210/190/190
Автоматическое отключение мин.	0	0	0	0	0
<b>Уровень шума</b>					
в процессе стирки дБ	50	47	47	48	48
в процессе отжима дБ	71	71	72	73	73
<b>Описание прибора</b>	См. стр.	128	128	128	129
<b>Тип корпуса</b>					
Возможность напольного монтажа	•	•	•	•	•
Возможность монтажа в стойку	•	•	•	•	•
Навеска люка	левая/правая/на выбор	левая/правая/на выбор	левая/правая/на выбор	левая/правая/на выбор	левая/правая/на выбор
<b>Размеры прибора</b>					
В x Ш x Г (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)	85.2/59.5/60 (63)
Высота встраивания см	85.2	85.2	85.2	85.2	85.2
Глубина при открытом люке (люк спереди) см	102	102	102	102	102
Регулировка по высоте см	2	2	2	2	2
<b>Масса нетто</b>	кг	84	71	70	64
<b>Оснащение</b>					
Стиральная машина с технологией Heat Pump	•	–	–	–	–
Панель	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Акриловое стекло	Металлизированная	Металлизированная
Панель управления	Сенсорная Touch-Control	Сенсорная Touch-Control	Сенсорная Touch-Control	Кнопки	Кнопки
Дисплей	Сенсорный Touch-Display	Сенсорный Touch-Display	Текстовый, 2 строки	Текстовый, 2 строки	Цифровой, 4 знака
Количество языков на дисплее	14	14	14	14	–
Смешанное 60°C 230 В 16 А продолжительность мин.	92 <sup>3)</sup>	92	95	90	90
Смешанное 60°C Sprint 230 В 16 А продолжительность мин.	48 <sup>3)</sup>	48	48	45	45
Смешанное 40°C 230 В 16 А продолжительность мин.	74 <sup>3)</sup>	74	77	75	75
Смешанное 40°C Sprint 230 В 16 А продолжительность мин.	35 <sup>3)</sup>	35	35	35	35
Программа разглаживания паром	•	•	•	•	–
Система поглощения вибрации	•	•	•	•	•
Программа против клещей/защита кожи	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Полноценная загрузка	•	•	•	•	•
Изображение	•	•	•	–	–
Программа с возможностью выбора типа ткани	•	•	•	•	–
Отсрочка запуска до ... часов	24	24	24	24	24
Энергосберегающий режим ожидания 0 Вт	•	•	•	•	•
Длина сетевого кабеля м	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
Заполненный шланг с системой Aqua-Stop м	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Сливной шланг с держателем м	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Установочная панель	•	•	•	•	•
Максимальная высота подключения к сливной трубе м	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
Другое оснащение см. стр.	33	33	33	33	33
<b>Технические данные</b>					
<b>Подключение к электрической сети</b>					
Напряжение В	230~	230~	230~	230~	230~
Потребляемая мощность кВт	3.6	3.6	3.6	2.3	2.3
Передохранители А	16 <sup>10)</sup>	16 <sup>10)</sup>	16 <sup>10)</sup>	10	10
<b>Подключение к водопроводной сети</b>					
Напорный шланг G ¾"	•	•	•	•	•
Возможность подключения к холодной/горячей воде	•/-	•/•	•/•	•/•	•/•

## Комментарии

• Присутствует

– Отсутствует

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

<sup>2)</sup> 100% удаление влаги означает, что в 1 кг белья остается 1 кг воды (сухой вес) после отжима. Чем ниже процент, тем менее влажное белье. Это важно для расчета энергопотребления при сушке в сушильной машине.

<sup>3)</sup> На степени EcoHybrid.

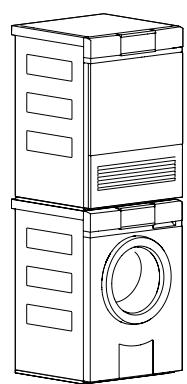
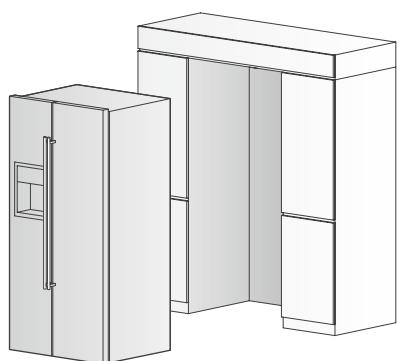
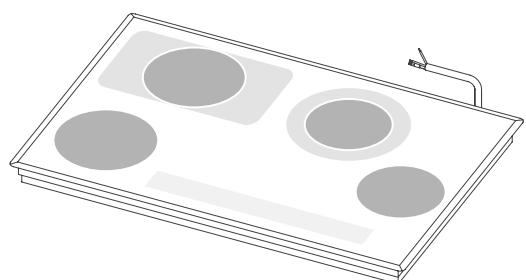
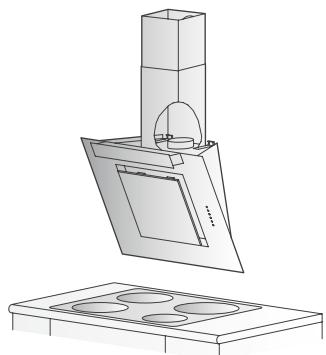
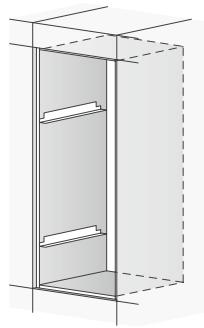
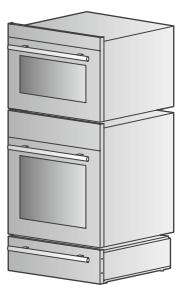
# Сушильные машины Adora

W-ZUG Ltd			
Тип прибора	Конденсационная сушильная машина с технологией теплового насоса Heat Pump		
Наименование	Adora TSL WP		Adora TS WP
Модель	12003	12002	
Максимальная загрузка	кг	7	7
Данные потребления в соответствии со стандартом EN 61121:2013			
Класс энергозадачности от А (низкое потребление электроэнергии) до D (высокое потребление электроэнергии)	A+++	A++	
Энергопотребление в год	кВт/ч	152	184
Потребление энергии для стандартной программы при полной/половинной загрузке	кВт/ч	1.24/0.73	1.50/0.88
Потребление энергии в режиме ожидания Вкл./Выкл.	Вт	2.5/0	2.5/0
Характеристики производительности			
Средняя продолжительность стандартной программы	мин.	102	96
Продолжительность стандартной программы при полной/половинной загрузке	мин.	130/81	124/76
Автоматика отключения	мин.	30	30
Класс эффективности конденсации от А (самый высокий) до G (самый низкий)	A	A	
Средняя эффективность конденсации для стандартной программы	%	95	95
Уровень шума	дБ	65	65
Описание прибора	см. стр.	136	136
Тип корпуса			
Возможность напольного монтажа		●	●
Возможность напольного монтажа в колонну со стиральной машиной		Да	Да
Новеско 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	>60.5	>60.5
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	Металлизированная
Панель управления		Сенсорная Touch-Control	Кнопки
Дисплей		Текстовый, 2 строки	Текстовый, 2 строки
Количество языков на дисплее		14	14
Количество программ		27	20
Программа с возможностью выбора типа ткани		●	●
Программа Silent Plus		●	—
Биосушка		●	—
Программа Sprint		●	—
Функция ReversePlus		●	●
Отсрочка запуска	до ... часов	24	24
Сушка по времени	мин.	10-120	10-120
Длительность программы, (Ходокс стандартная), белье отжато на скорости ок. 1600 об/мин, класс эффективности отжима А (остаточная влажность 44%)	мин/кВтч	99/0.85	93/1.09
Энергосберегающий режим	0 Вт	●	●
Диаметр загружочного люка/площадь поверхности панорамной дверцы	Ø см/см <sup>2</sup>	42/1376	42/1376
Автоматическое открывание дверцы		●	●
Длина спивного шланга	м	2	2
Максимальная высота подключения к спивной трубе	м	1.2	1.2
Длина сетевого кабеля	м	1.9	1.9
Установочная панель		●	●
Уровень шума	дБ	65	65
Другое оснащение	см. стр.	46	46
Технические данные			
Напряжение	V	230~	230~
Потребляемая мощность	кВт	1.3	1.3
Предохранитель	А	10	10

## Комментарии

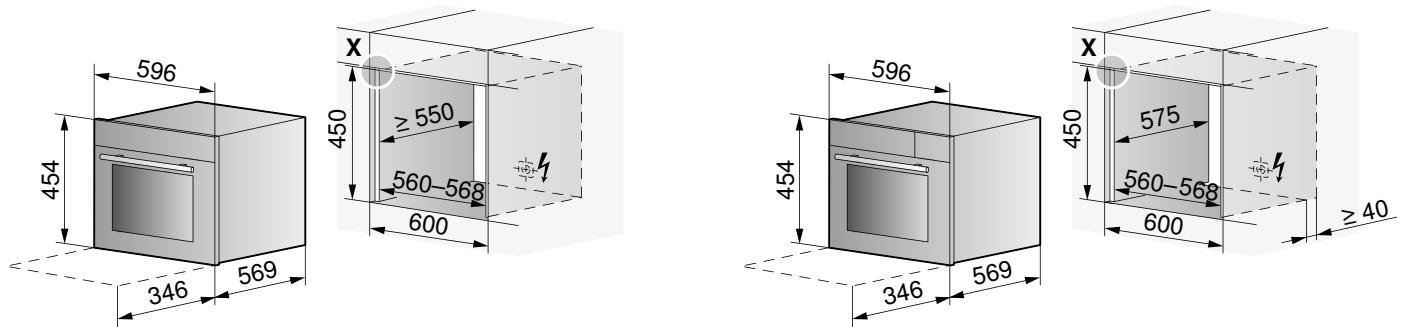
- Присутствует
- Отсутствует

## **Схемы встраивания**

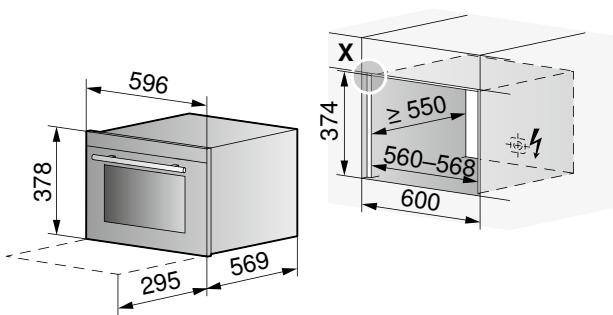


# ПАРОВЫЕ ШКАФЫ

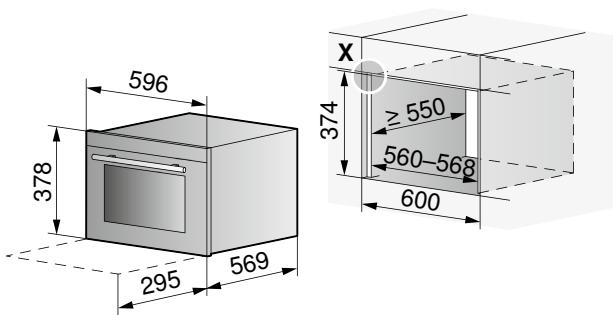
## Combi-Steam XSL, XSL 60



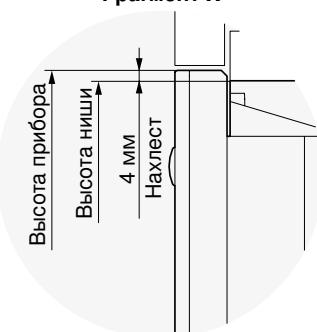
## Steam HSE 60, Combi-Steam SL



## Steam S



Фрагмент X

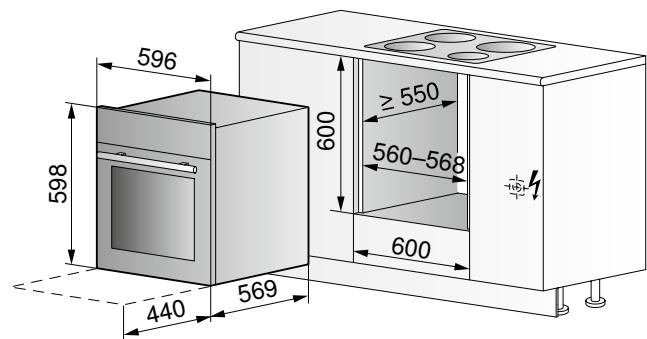
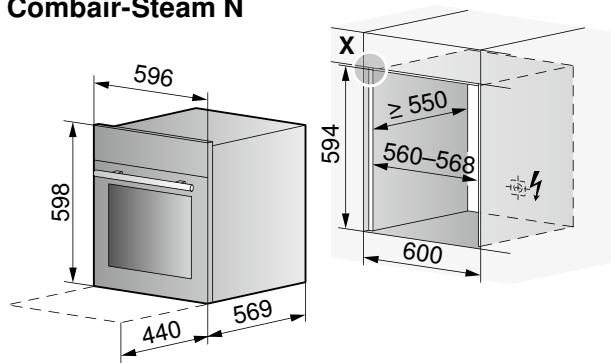


## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

**Combair SLP/SL 60, SEP/SE 60, Combi-Steam MSLQ 60, SL 60**

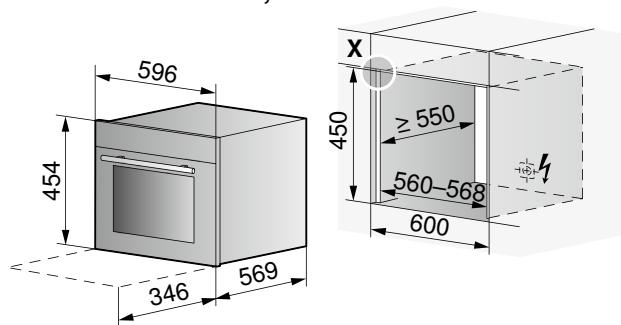
**Combair SLP/SL, SEP/SE**

**Combair-Steam N**

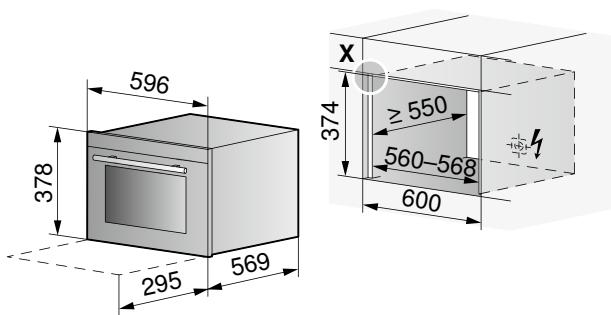


**Combair XSLP 60/XSL 60, XSEP 60/XSE 60**

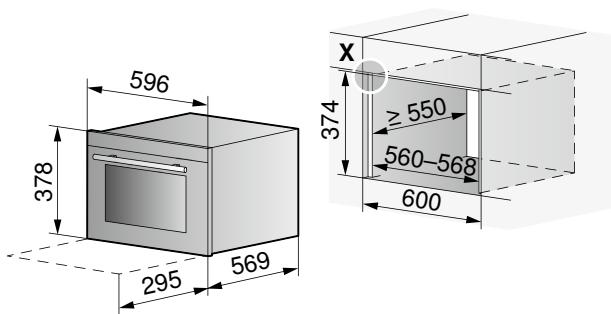
**Combair XSLP/XSL, XSEP/XSE**



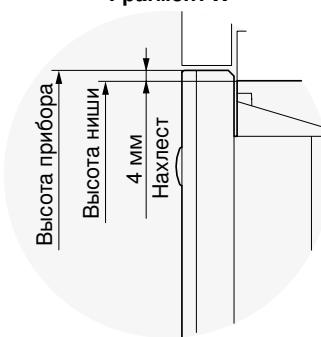
**Combair HSE, Hotair HSE**



**Hotair SL**

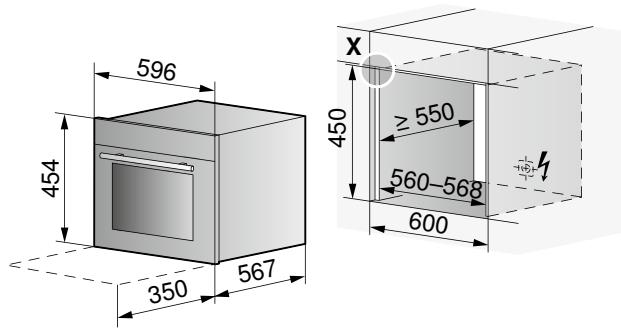


Фрагмент X

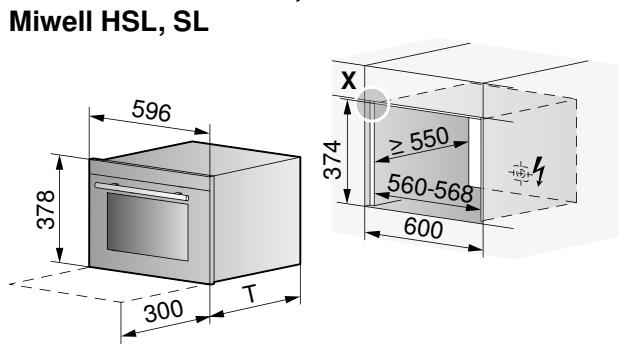


# МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

## Mowell-Combi XSL 60

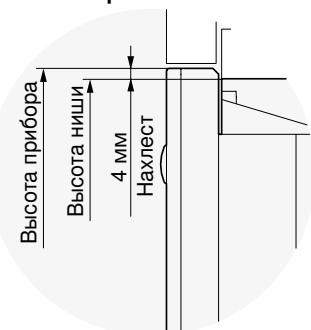


## Mowell-Combi HSL 60, SL



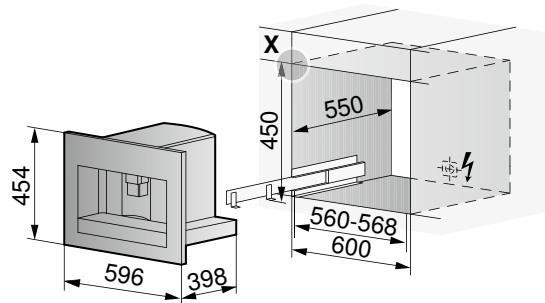
Прибор	T
Mowell-Combi SL	516 мм
Mowell SL	470 мм

Фрагмент X

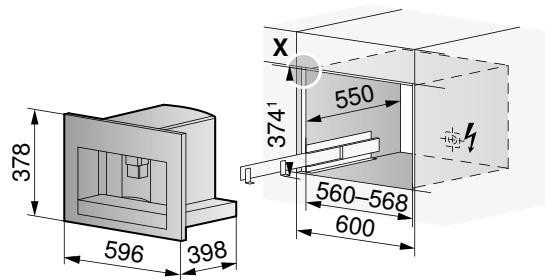


# КОФЕМАШИНЫ

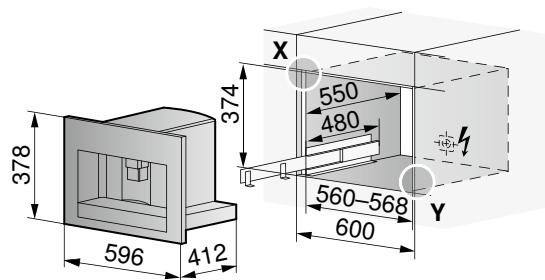
## Supremo XSL



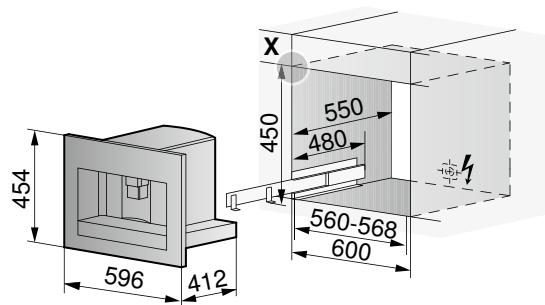
## Supremo SL



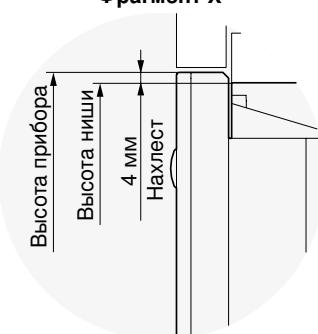
## Supremo HSL 60



## Supremo XSL 60

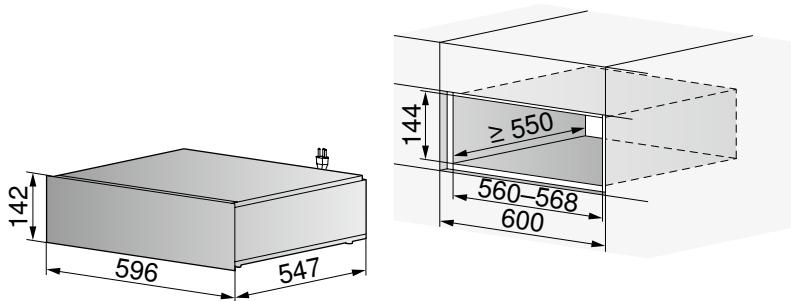


Фрагмент X

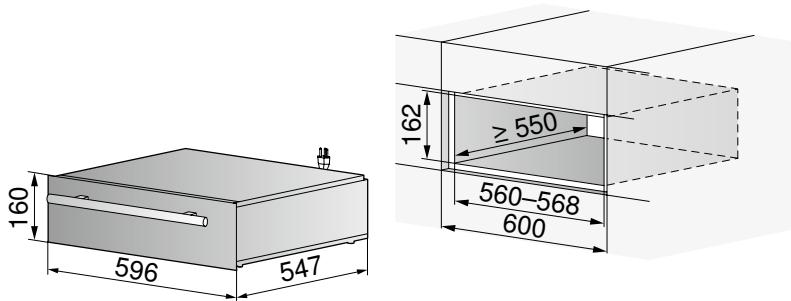


# ПОДОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ ПОСУДЫ

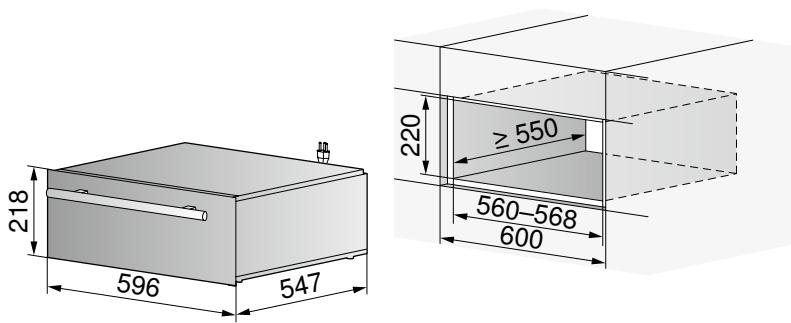
WS 60 144



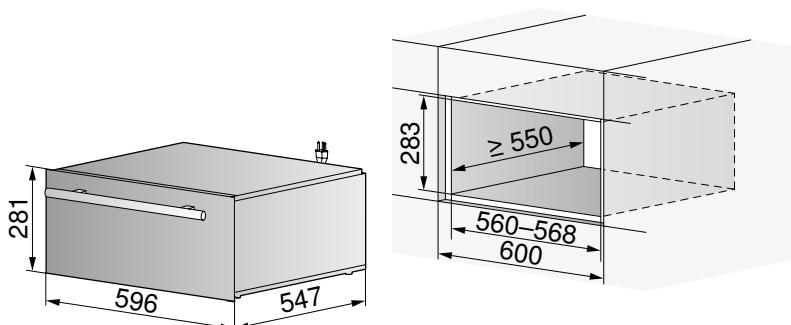
WS 60 162, 60/162



WS 60 220, 60/220



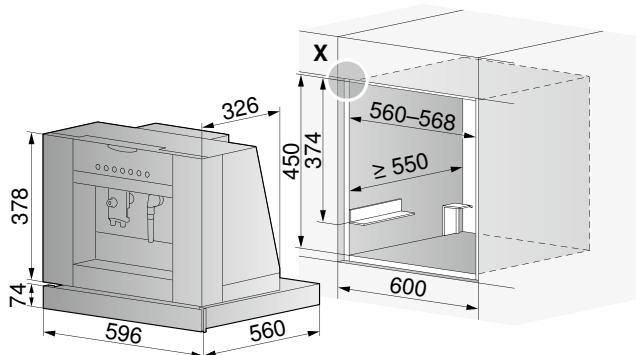
WS 60 283, 60/283



## ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ

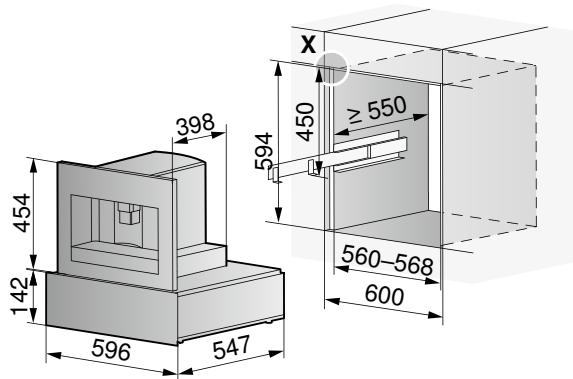
### SYS 60 76

Встраиваемый совместно с Supremo SL

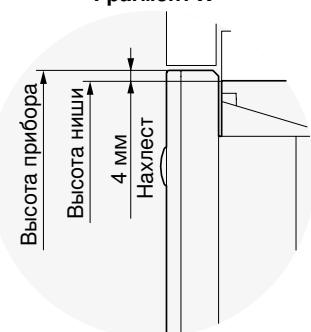


### SYS 60 144

Встраиваемый совместно с Supremo XSL



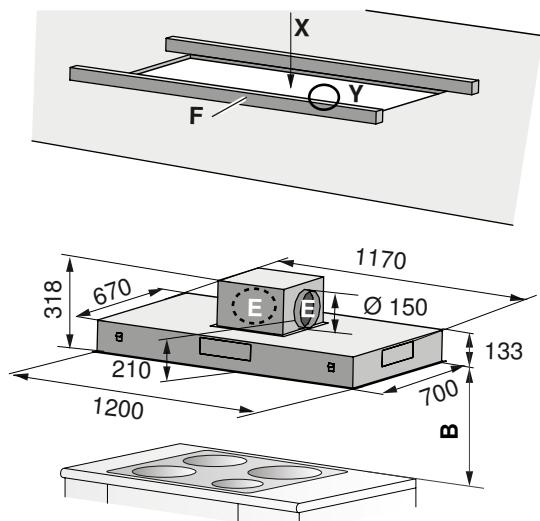
Фрагмент X



# ВЫТЯЖКИ

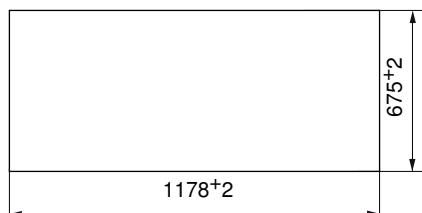
## DSDSR 12

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха/ рециркуляция	<b>Параметры электрической сети</b>	220-240 В~ 50/60 Гц, 284 Вт	<b>Освещение</b>	3x7 Вт	<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Уровень шума</b>	43-74 дБ	<b>Предохранитель</b>	10 А			<b>Мотор</b>	1x270 Вт

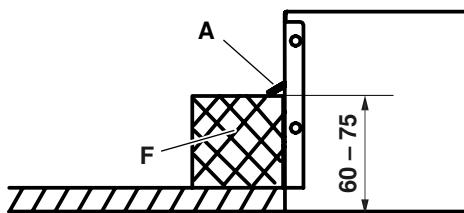


Поворотный корпус двигателя **E** монтируется на любой из четырех сторон

Размеры ниши для встраивания – фрагмент **X**



Фрагмент **Y**



**F** Деревянный бруск

**Высота над варочной панелью:**

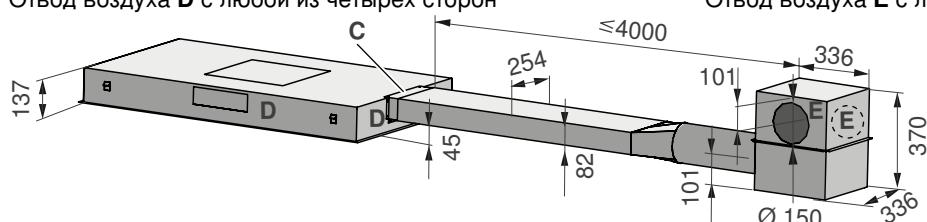
Минимальная высота **B**: 800 мм

Максимальная высота **B**: 1300 мм

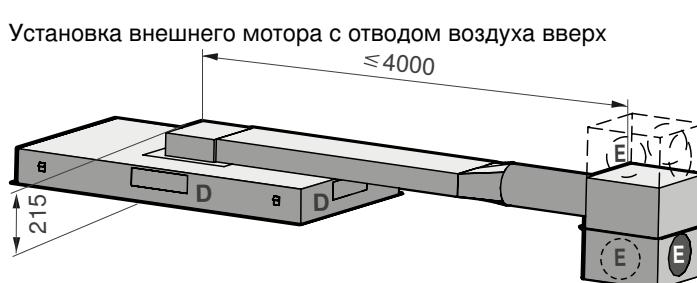
Установка внешнего мотора с отводом воздуха в сторону

Необходимые аксессуары: набор для установки корпуса внешнего мотора H43403,  
включая переходник **C** для плоского воздухоотводного канала V-ZUG.

Отвод воздуха **D** с любой из четырех сторон



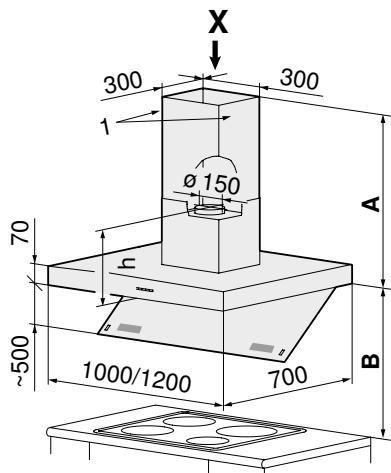
Отвод воздуха **E** с любой из четырех сторон



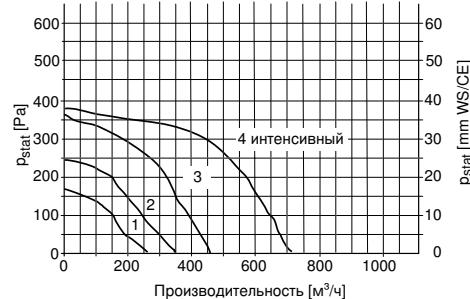
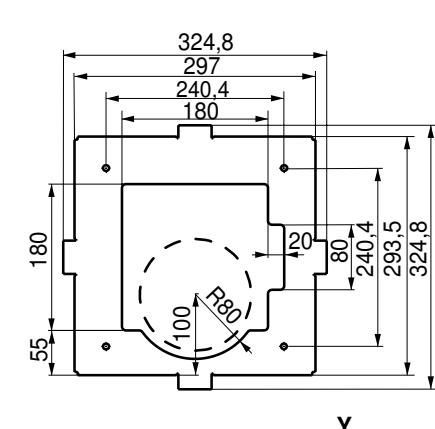
## DI Premira DIPQG10, DIPQG12

<b>Режим работы</b>	Отвод воздуха/ рециркуляция	<b>Параметры электрической сети</b>	220-240 В~ 50/60 Гц, 138.8 Вт	<b>Освещение</b>	4 × 2.2 Вт	<b>Мотор</b>	4 ступени мощности
<b>Уровень шума</b>	41-64 дБ	<b>Предохранитель</b>	10 A	<b>Мотор</b>	1 × 130 Вт	<b>Вес</b>	~31.5/35 кг
<b>Подключение опций</b>	макс. 300 Вт						

План сверления (фрагмент X)

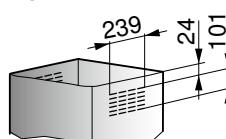


h: Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг:  
435 мм  
Отвод воздуха с металлическим  
кольцом: 492 мм  
Рециркуляция 5 кг: 580 мм



- <sup>1</sup> Режим рециркуляции (см. Фрагмент Y):  
 - Отвод воздуха влево/вправо: всегда доступно  
 - Отвод воздуха спереди/сзади:  
 для 2,5 кг активированного угля, если  $A \geq 620$  мм  
 для 5 кг активированного угля, если  $A \geq 765$  мм

Фрагмент Y



### Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступны 3 базовые высоты A:  
 490-685 мм (стандартный)  
 690-925 мм (средний)  
 930-1329 мм (длинный)

### Телескопический короб для рециркуляции:

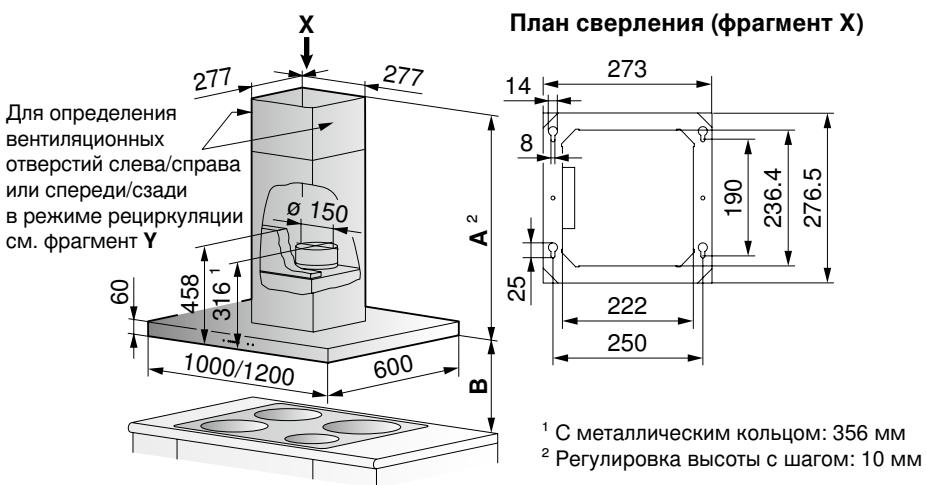
Доступны 4 базовые высоты A:  
 580-660 мм 2,5 кг активированного угля  
 (стандартный)  
 665-785 мм 5 кг активированного угля  
 (стандартный)  
 800-1010 мм 5 кг активированного угля  
 (средний)  
 1015-1425 мм 5 кг активированного угля  
 (длинный)

### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота B:  
 Для электрических  
варочных панелей: мин. 550 мм  
 Для газовых  
варочных панелей: мин. 650 мм

# ВЫТЯЖКИ

## DI SE 10/ DI SE 12



### Телескопический короб для отвода воздуха:

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

### Телескопический короб для рециркуляции:

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

### Высота над варочной панелью:

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

## DI Premira 10/ DI Premira 13



### Телескопический короб для отвода воздуха:

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

### Телескопический короб для рециркуляции:

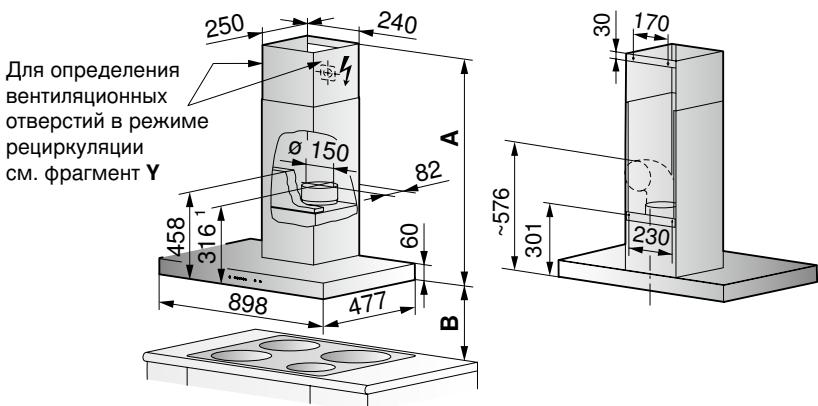
Доступная высота **A**:  
565–645 мм 2,5 кг активированного угля (стандартный)  
650–780 мм 5 кг активированного угля (стандартный)  
785–995 мм 5 кг активированного угля (средний)  
1000–1410 мм 5 кг активированного угля (длинный)

### Высота над варочной панелью:

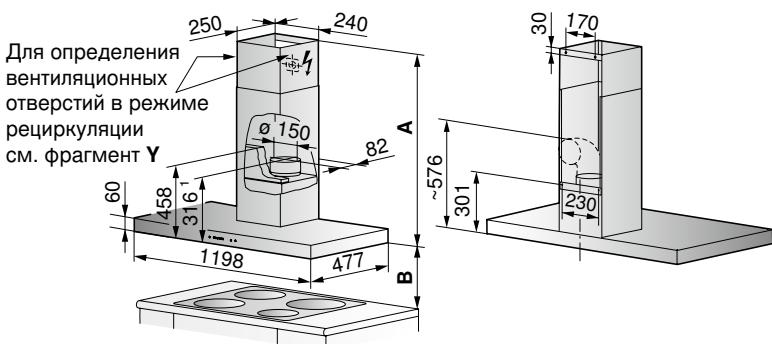
Минимальная высота **B**:  
Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм  
Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

# ВЫТЯЖКИ

## DW SE 9/ DW SE 12



<sup>1</sup> С металлическим кольцом: 356 мм



### Телескопический короб для отвода воздуха:

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

### Телескопический короб для рециркуляции:

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

### Высота над варочной панелью:

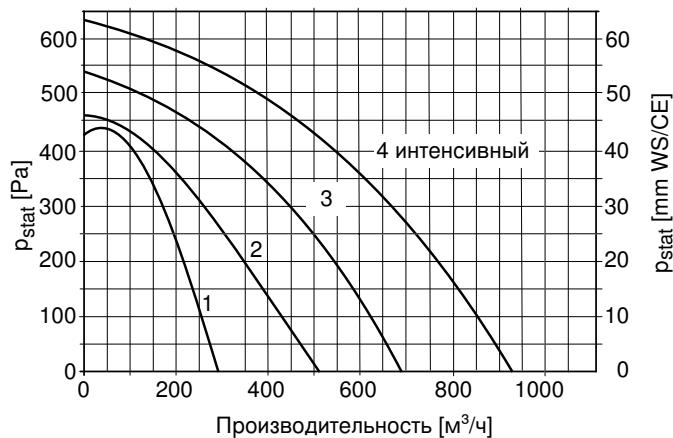
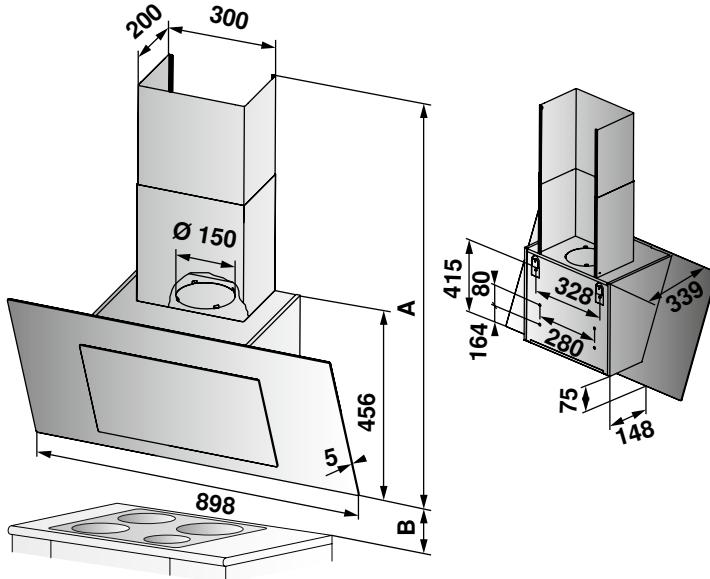
Минимальная высота B:  
Для электрических варочных панелей: мин. 600 мм  
Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

## DW VHR 9

**Режим работы** Отвод воздуха/  
рециркуляция  
**Уровень шума** 49-73 дБ

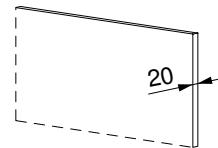
**Параметры электрической сети**  
220-240 В~ 50/60 Гц, 272 Вт  
**Предохранитель** 10 А

**Освещение** 2×1.1 Вт, 12 В~  
**Мотор** 4 ступени мощности  
**Мотор** 1×270 Вт  
**Вес** ~16 кг



### Каменное покрытие

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



### Телескопический короб для отвода воздуха:

Доступны 2 базовые высоты A:  
805–1095 мм (стандартный)  
1090–1435 мм (длинный)

Стандартное исполнение для режима рециркуляции:

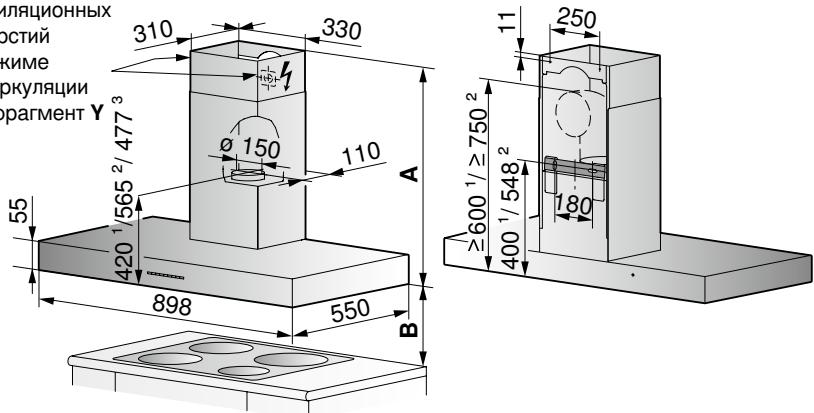
### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота B:  
Для электрических варочных панелей: 450 мм  
Для газовых варочных панелей: 450 мм

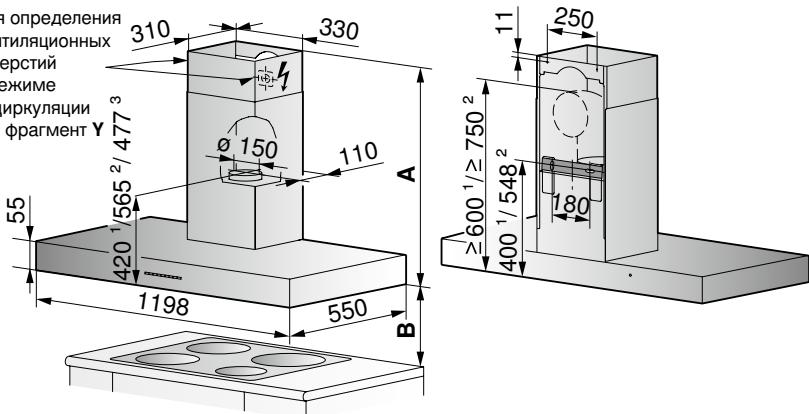
# ВЫТЯЖКИ

## 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



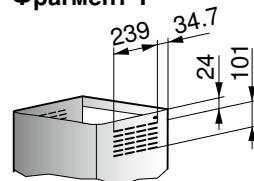
### Телескопический короб для отвода воздуха:

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)

### Фрагмент Y



### Каменное покрытие

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

<sup>1</sup> Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг

<sup>2</sup> Рециркуляция 5 кг

### Высота

### над варочной панелью:

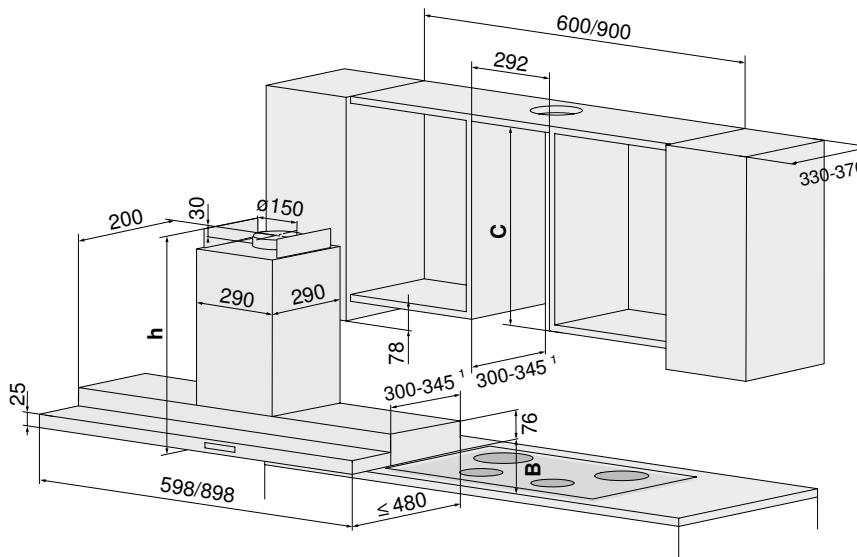
Минимальная высота B:  
Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм  
Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

## DF Premira SL DFPQSL 6/ DF Premira SL DFPQSL 6

**Режим работы** Отвод воздуха/ рециркуляция  
**Уровень шума** 40-67 дБ  
**Подключение** макс. 300 Вт  
**опций**

**Параметры электрической сети**  
**Предохранитель** 10 А

**Освещение** 2x2.2 Вт **Мотор** 4 ступени мощности  
**Мотор** 1x130 Вт **Вес** ~12.5/16.5 кг



**h:** Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг: 452 мм, отвод воздуха с металлическим кольцом: 600 мм, рециркуляция 5 кг: 600 мм

<sup>1</sup> Для настенной мебели глубиной 351-370 мм:  
 необходимо использовать дополнительный готовый профиль

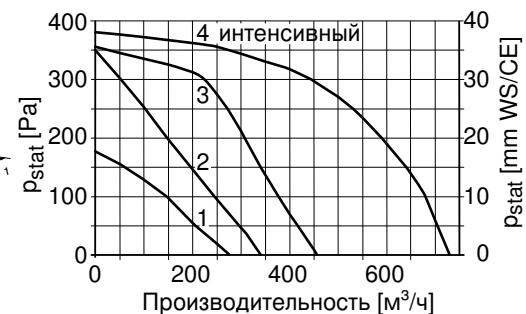
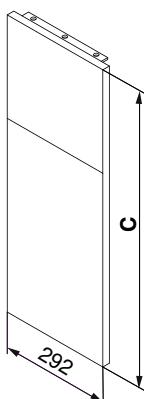
### Готовый профиль входит в комплект поставки:

Тип	Ширина	Глубина мебели
DFPQSL6	598 мм	330-350 мм
DFPQSL9	898 мм	330-350 мм

### Передняя панель

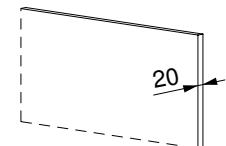
Дополнительный аксессуар

Тип	Материал	Высота С	Артикул
DFPQSL6/9	ChromeClass	410-790 мм	H42614
DFPQSL6/9	ChromeClass	791-1150 мм	H42615



### Каменное покрытие

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



### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота **B:**

Для электрических варочных панелей: 500 мм

Для газовых варочных панелей: 650 мм

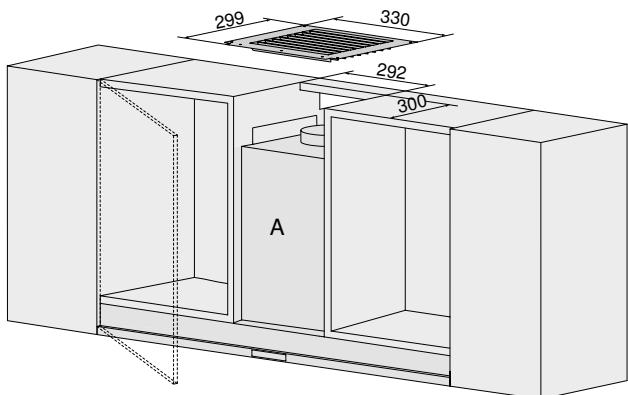
### Дополнительный аксессуар

Тип	Ширина	Глубина мебели	Артикул
DFPQSL6	598 мм	351-370 мм	H42805
DFPQSL9	898 мм	351-370 мм	H42806

### Комплект для рециркуляции для встраиваемого модуля без передней панели

Дополнительный аксессуар, можно использовать в сочетании с H42614 и H42615.

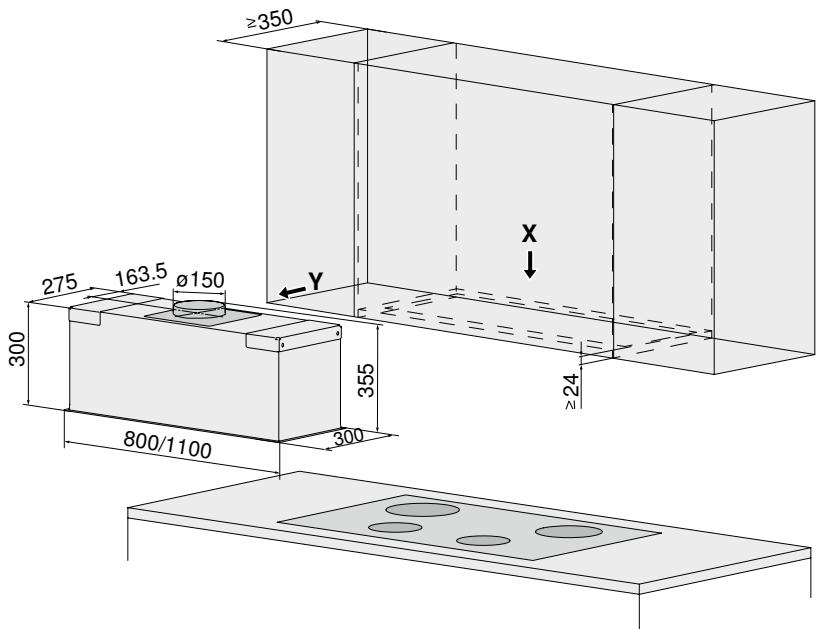
Тип	Материал	Артикул
DFPQSL5/6/9	ChromeClass	H42630



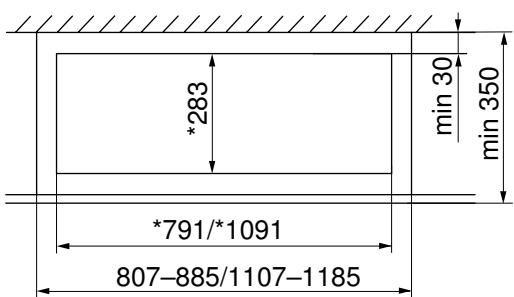
Для замены фильтра необходимо снять переднюю панель.

# ВЫТЯЖКИ

## DH L8/DH L11

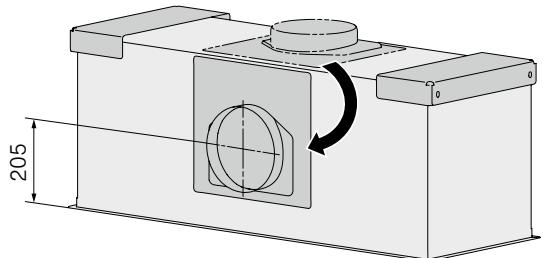


**Фрагмент Х**



\* Размеры ниши для встраивания

**Вид сзади У**



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

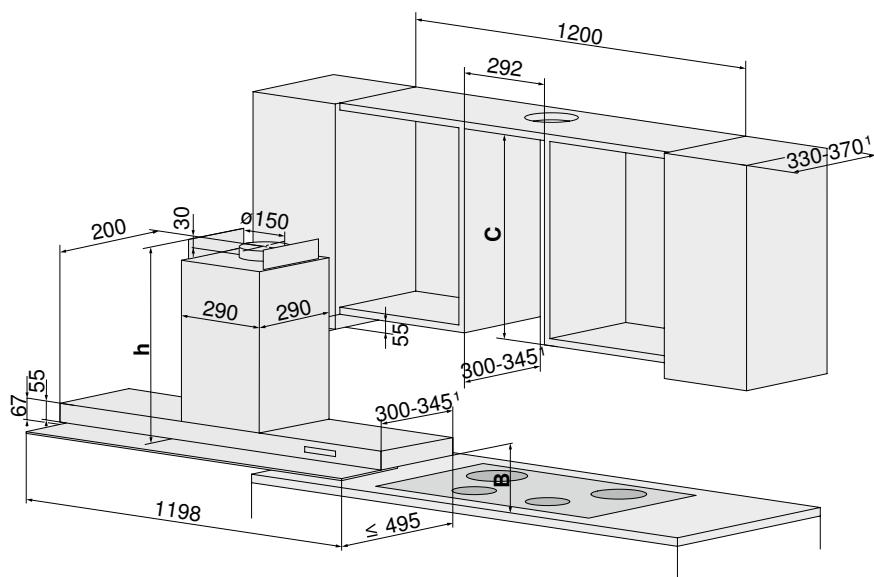
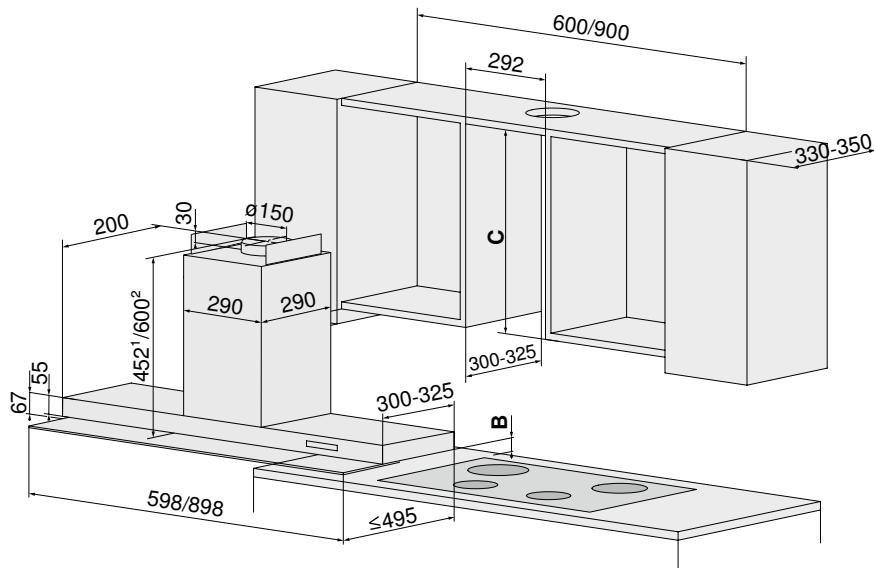
### Высота над варочной панелью:

Минимальная высота В:

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 750 мм

**DF Premira 6/ DF Premira 9/ DF Premira 12**



<sup>1</sup> Отвод воздуха/рециркуляция 2,5 кг

<sup>2</sup> Рециркуляция 5 кг

**Высота над варочной панелью:**

Минимальная высота **B**:

Для электрических варочных панелей: мин. 500 мм

Для газовых варочных панелей: мин. 650 мм

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

## Циркуляция воздуха в варочных панелях

**Полноценное охлаждения и циркуляция воздуха в варочных панелях крайне важно – в противном случае перегрев и выход из строя**

**Помните:**

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



→ Разные размеры для разных моделей

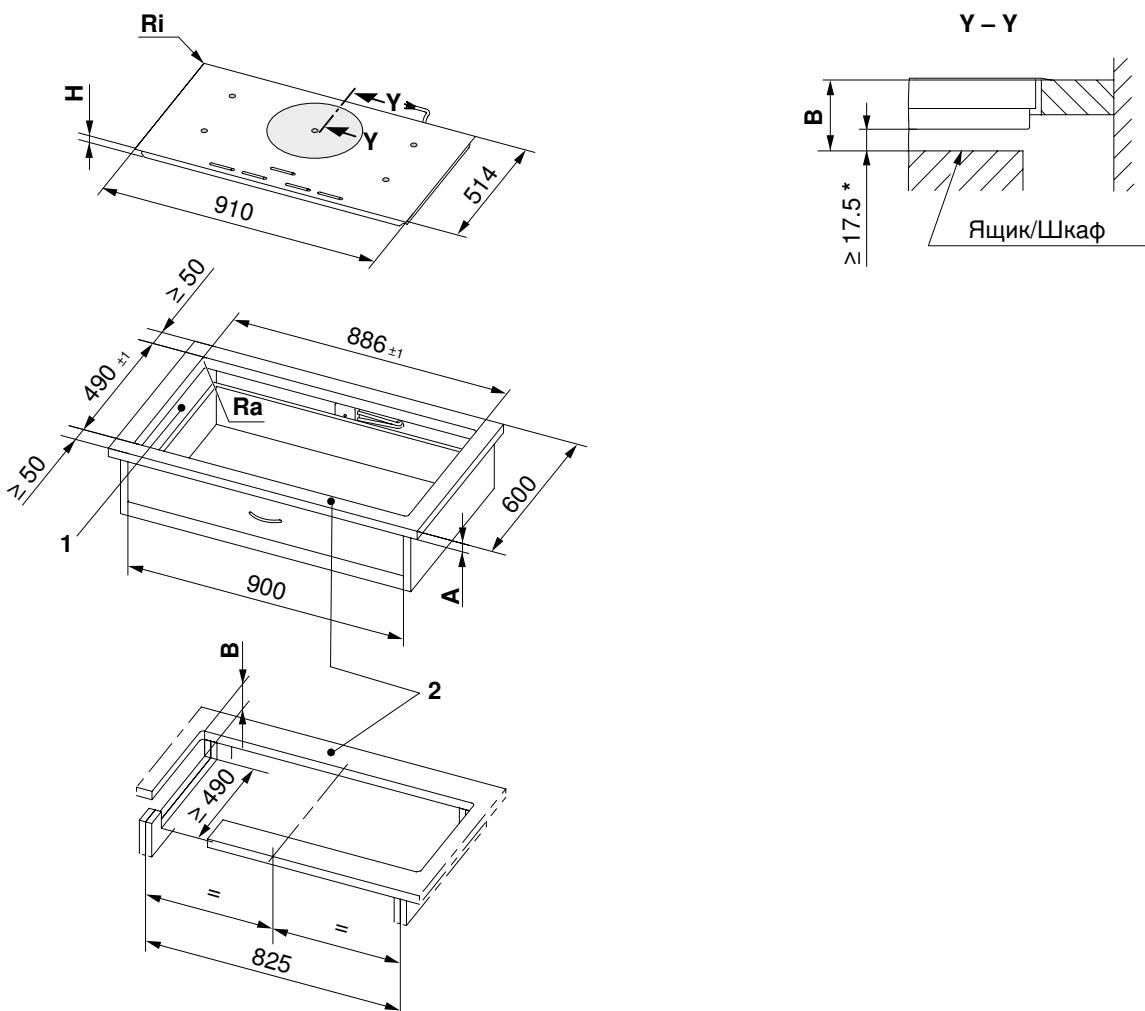
Варианты	артикул	Инструкция по установке
<b>Защита для моделей Toptronic</b>		
GK25TE... GK45TEBS.1, GK45TEBS.1C, GK45TEBS.2F GK45TEAS, GK45TEASC, GK45TEAS.1F GK45TEPS, GK45TEPSC, GK45TEPSF GK35TEPS	H62542 H62622 H62617 H62616 H63266	J402.70

<b>Защита для индукционных варочных панелей</b> (Не подходит для WOK и моделей Dial Control)		
Ширина 600 мм Ширина 825 мм Ширина 900 мм Ширина 600 мм без изоляции Ширина 825 мм без изоляции Ширина 900 мм без изоляции	H61083 H61084 H61085 H61087 H61088 H61089	j402.48

<b>Вентиляционная решетка, высота 35 мм</b> Для встраивания духовых шкафов		
Тип 60-600 - белая - черная - ChromeCiass - ChromeCiass(TouchClean)	H63161 H63163 H63165 H63256	j402.54
Тип 60-450 - черная - ChromeCiass - ChromeCiass(TouchClean)	H60039 H60041 H60053	j402.50
Тип 60-381 - черная - ChromeCiass - ChromeCiass(TouchClean)	H60033 H60035 H60049	j402.52

# 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	$\geq 30$ мм	$\geq 66.8$ мм	49.3 мм	10/8 мм
GK56TIMSC		$\geq 68.8$ мм	51.3 мм	

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

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

**Ri** Радиус угла прибора

**Ra** Внешний радиус угла выреза

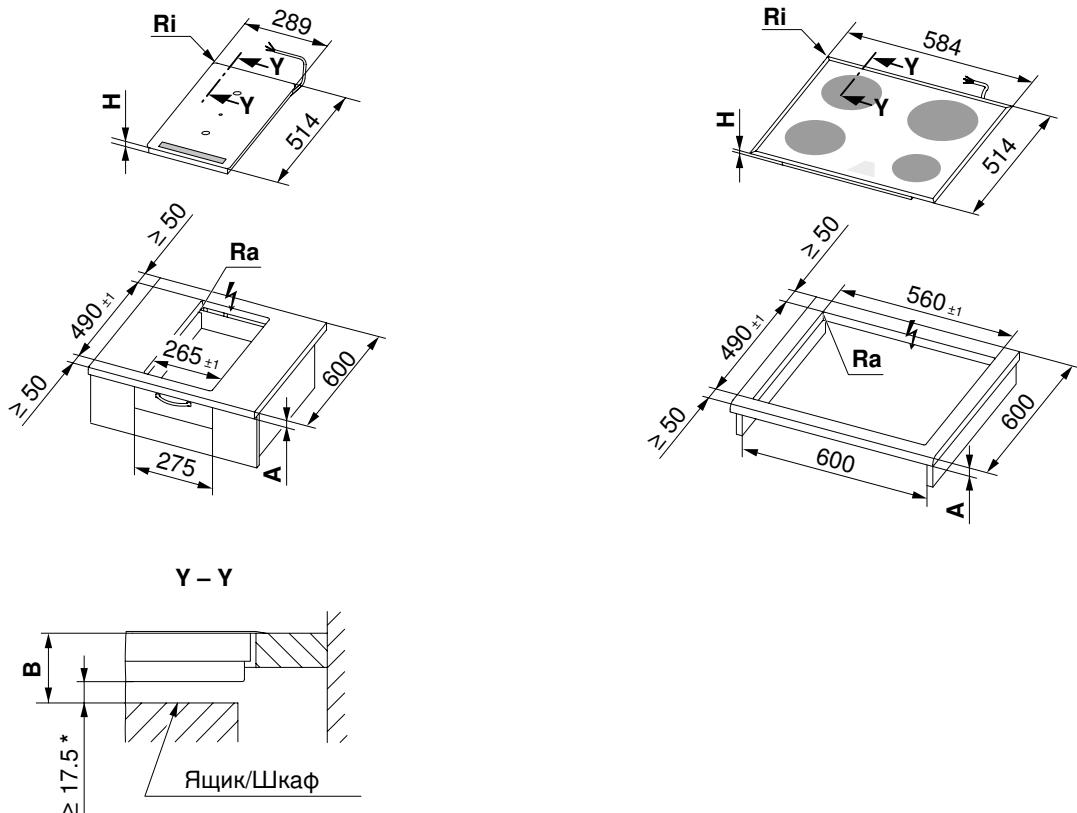
**1** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

**2** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.

Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.  
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня

**GK26TIMS**

**GK46TIMS, GK46TIMSC, GK37TIMSC, GK37TIMS  
GK36TIS, GK36TISC**



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK26TIMS		≥ 65.2 мм	47.7 мм	
GK36TIS, GK37TIMS				10/8 мм
GK46TIMS	≥ 30 мм			
GK36TISC, GK37TIMSC		≥ 67.2 мм	49.7 мм	
GK46TIMSC				

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

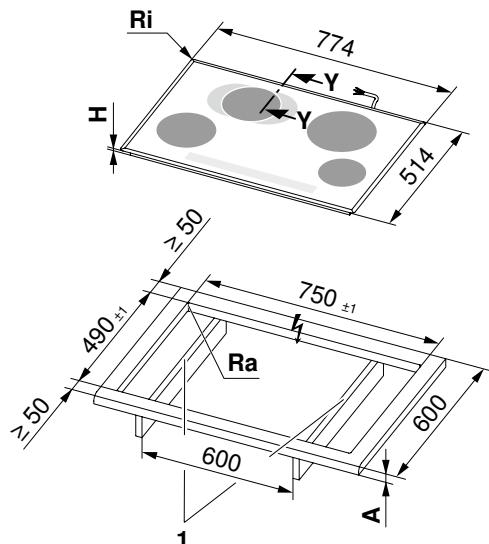
**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)

**Ri** Радиус угла прибора

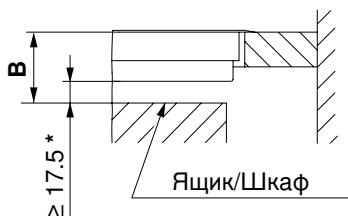
**Ra** Внешний радиус угла выреза

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

GK46TIMAS, GK46TIMASC,  
GK46TIAKS, GK46TIAKSC,  
GK46TIABS, GK46TIABSC

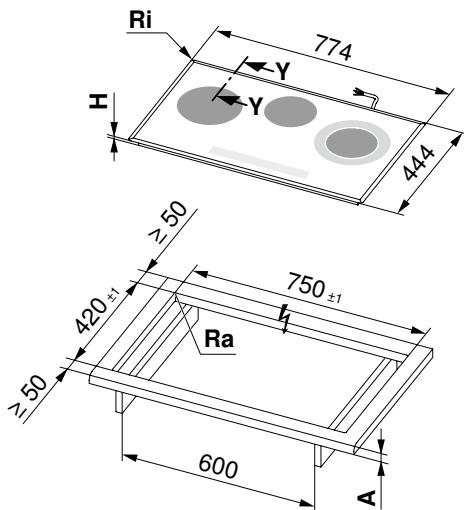


Y – Y



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

GK37TIMPS, GK37TIMPSC,  
GK36TIPS, GK36TIPSC



Модель	A Зависит от производителя	B	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMAS, GK46TIABS, GK46TIAKS	$\geq 30 \text{ mm}$	$\geq 64.0 \text{ mm}$	46.5 mm	10/8 mm
GK36TIPS, GK37TIMPS		$\geq 65.2 \text{ mm}$	47.7 mm	
GK46TIMASC, GK46TIABSC, GK46TIAKSC, GK37TIMPSC GK36TIPSC		$\geq 66.0 \text{ mm}$	48.5 mm	

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

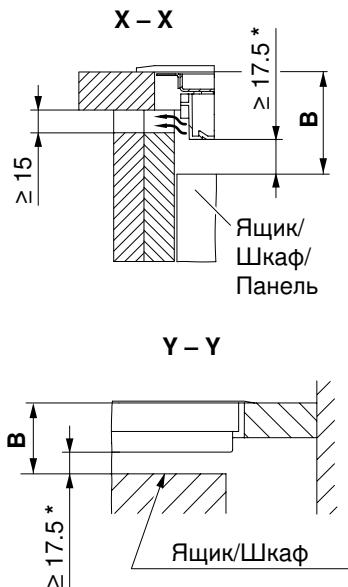
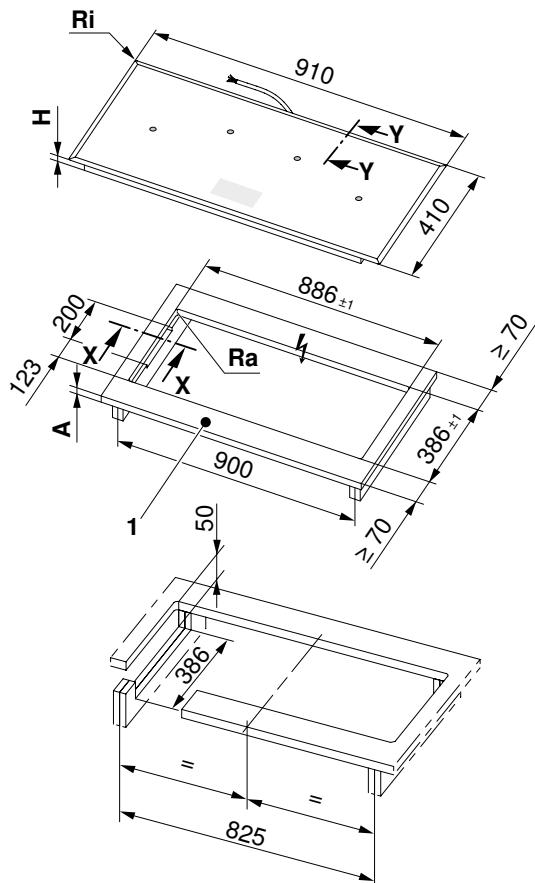
**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)

**Ri** Радиус угла прибора

**Ra** Внешний радиус угла выреза

**1** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

## GK46TIPS



\* 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	$\geq 30$ мм	$\geq 62.8$ мм	45.3 мм	10/8 мм
GK46TIPSC		$\geq 65.5$ мм	48.0 мм	

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

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

**Ri** Радиус угла прибора

**Ra** Внешний радиус угла выреза

**1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.

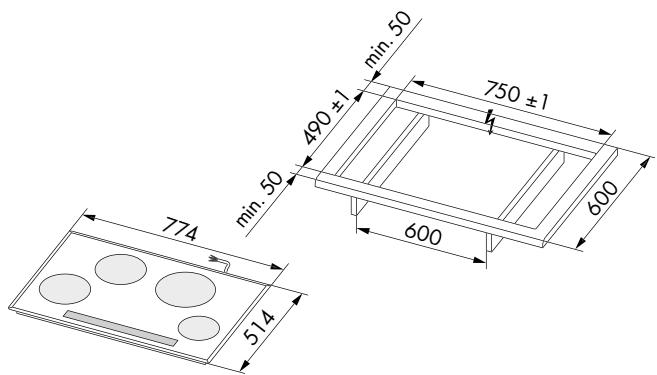
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.

Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня

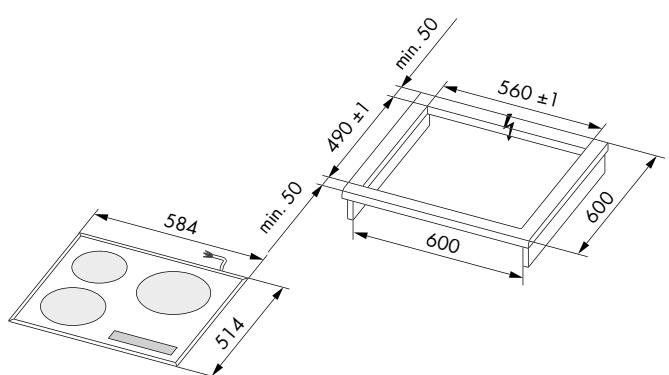
**2** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

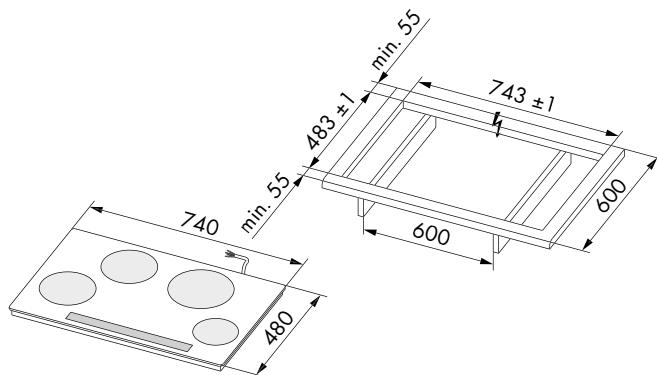
**GK46TIASC**



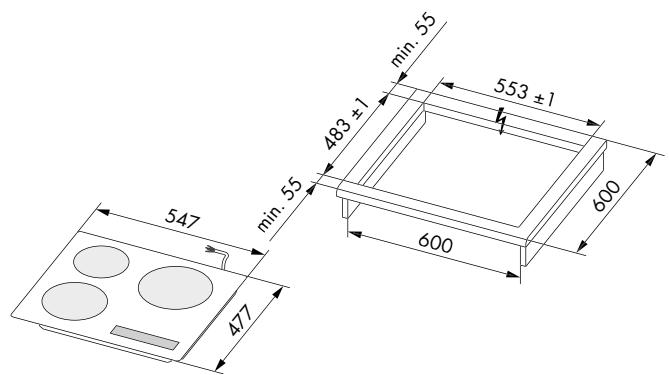
**GK36TIC, GK36TI**



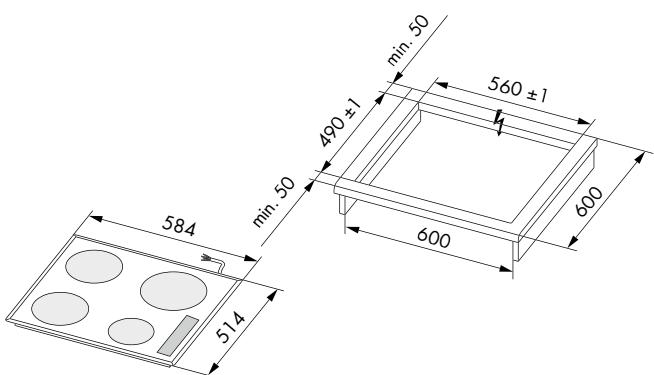
**GK46TIASF**



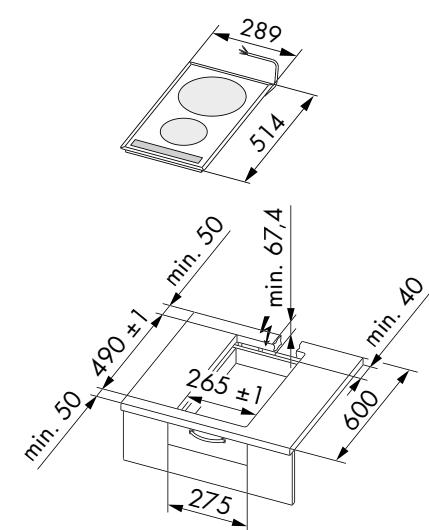
**GK36TIF**



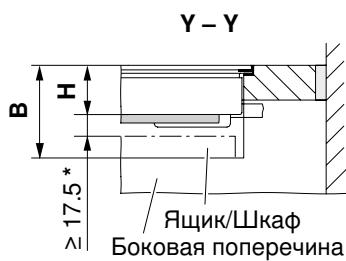
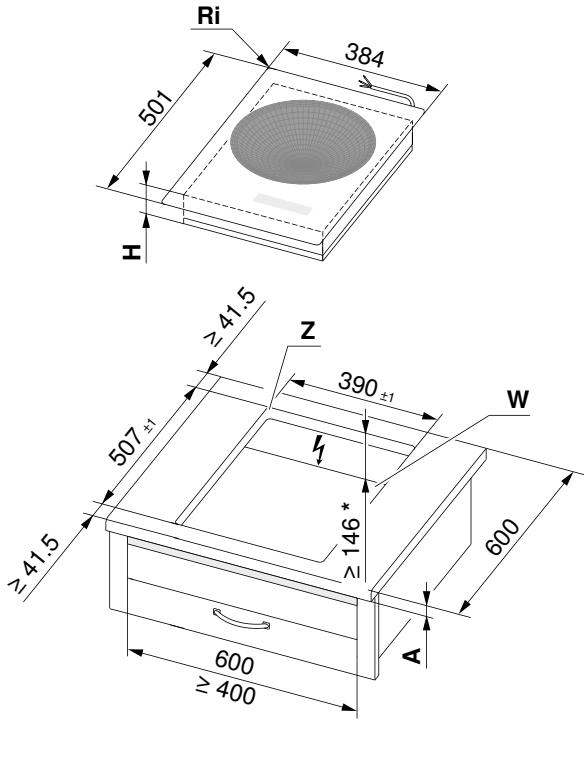
**GK46TIC**



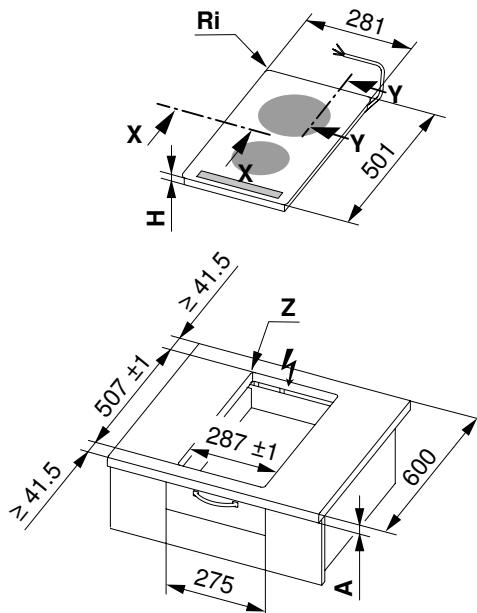
**GK26TI**



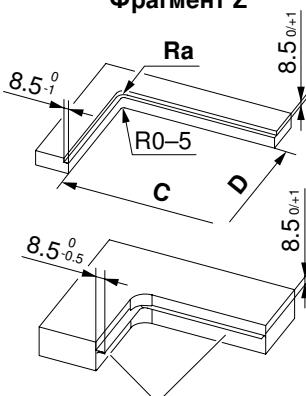
**GK16TIWS.1F**



**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/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

**B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

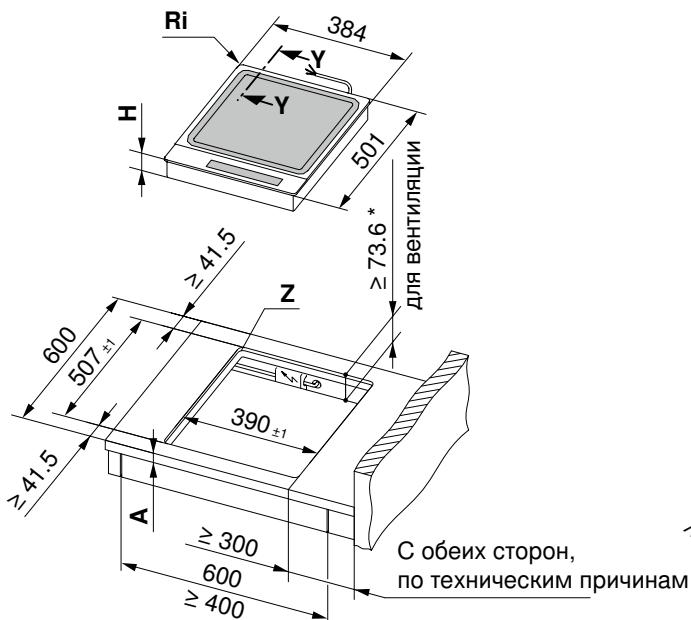
**W** Промежуточная база должна извлекаться снизу

**Ri** Радиус угла прибора

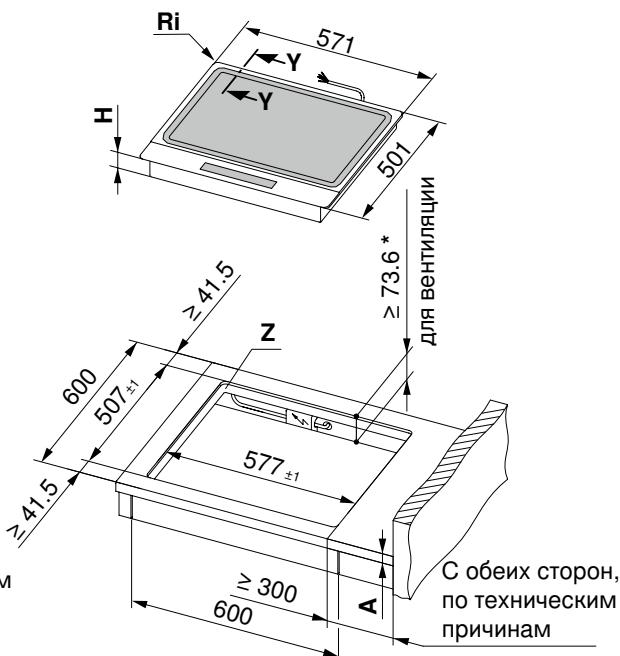
**Ra** Внешний радиус угла выреза

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

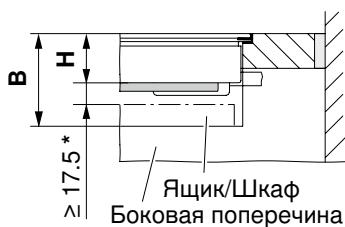
**GK16TIYS.1F**



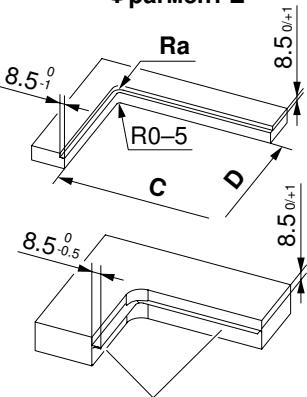
**GK26TIYS.1F**



**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/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

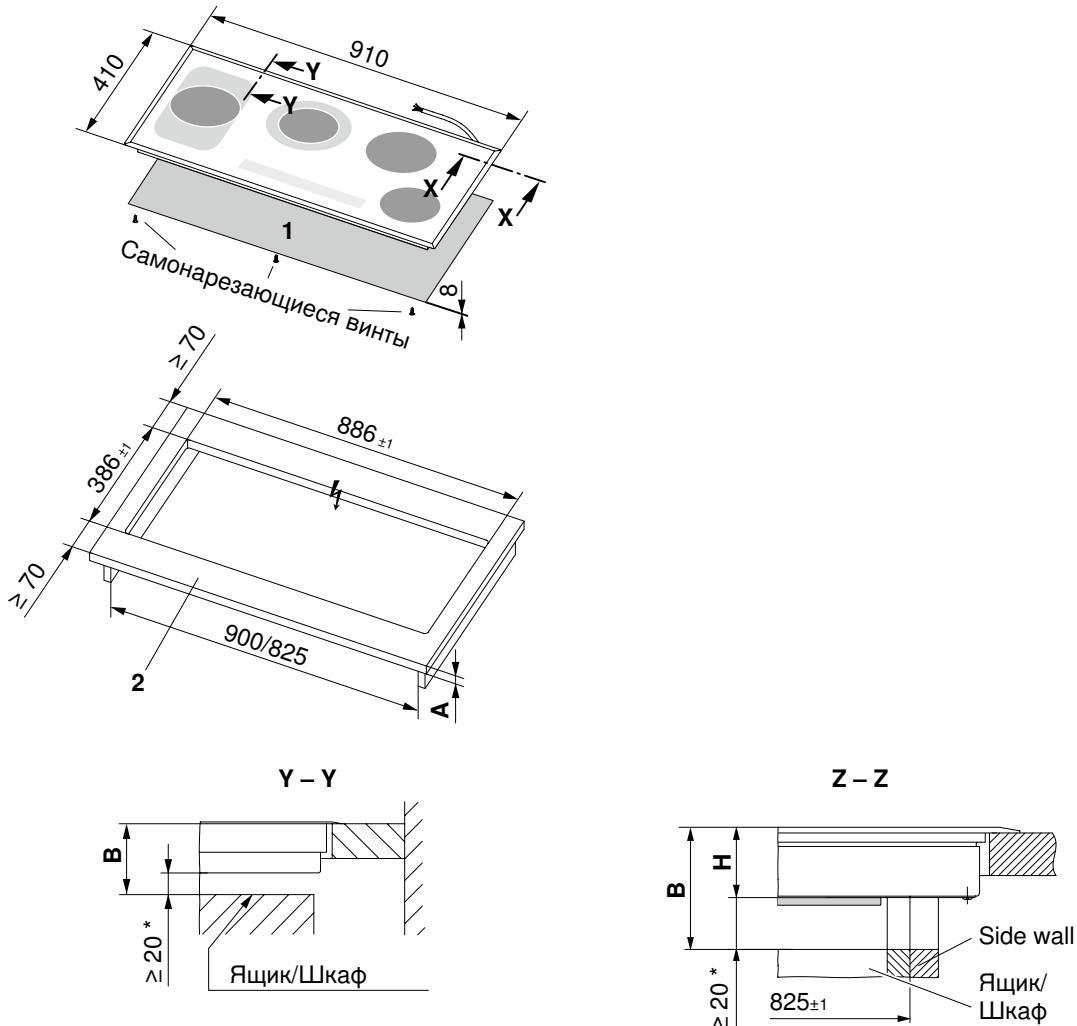
**B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

**Ri** Радиус угла прибора

**Ra** Внешний радиус угла выреза

**GK45TEPS, GK45TEPSC**



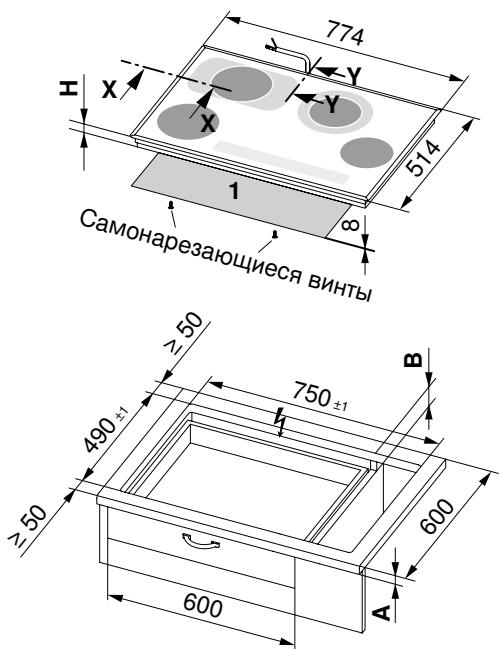
\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

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

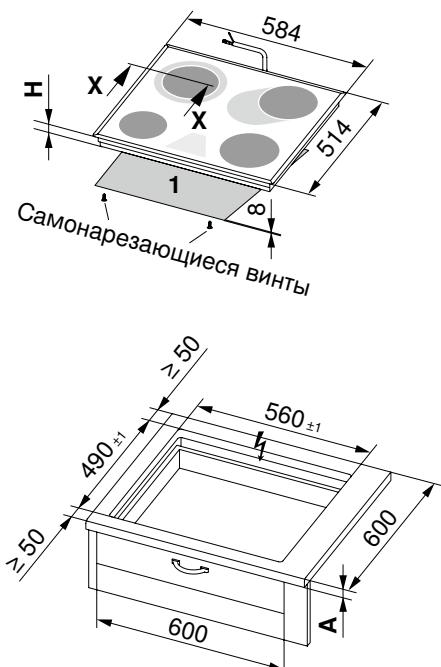
- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания
- H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора
- 1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.  
Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.  
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня
- 2** Комплект термозащиты

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

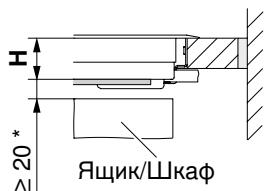
**GK45TEAS, GK45TEASC**



**GK45TEBS.1, GK45TEBS.1C**



**Y - Y**



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

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

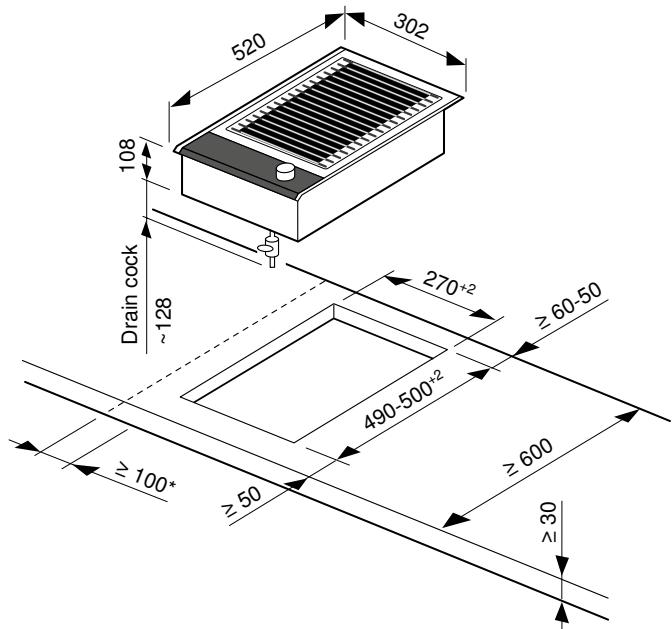
**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

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

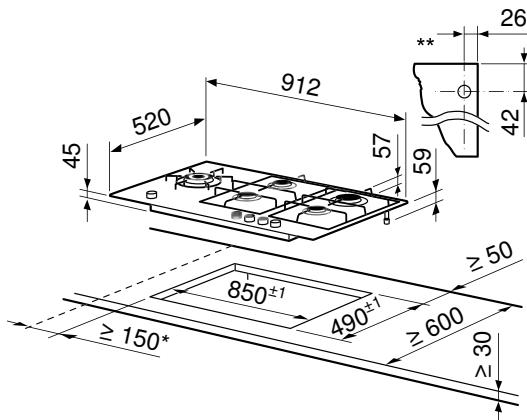
**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора

**1** Комплект термозащиты

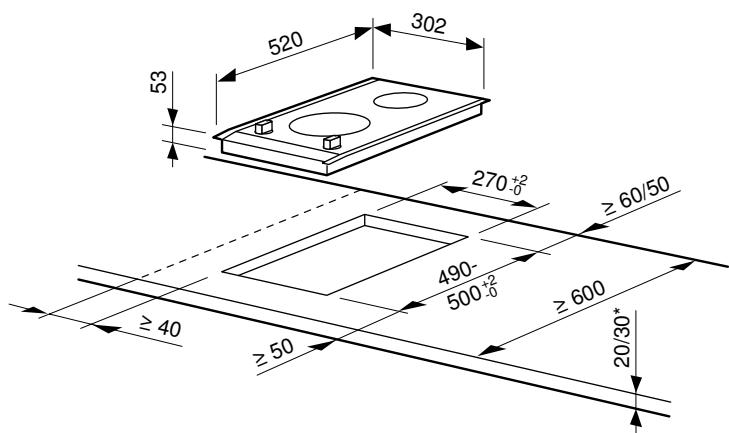
**GK11TKLG**



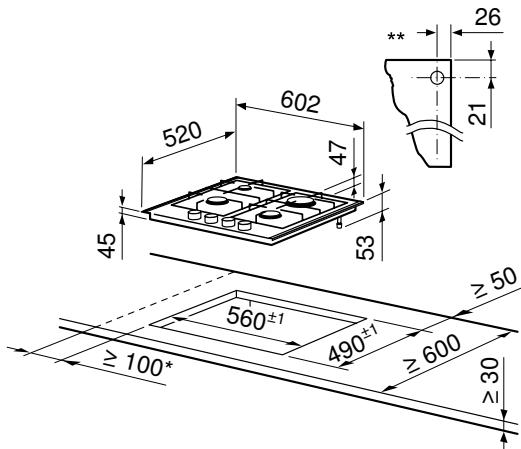
**GK51TPG**



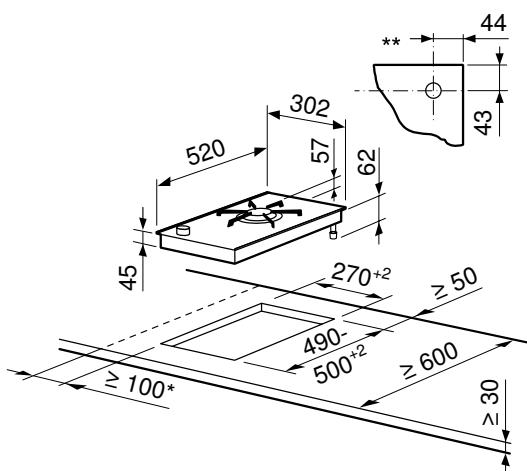
**GK21TI**



**GK41TG**

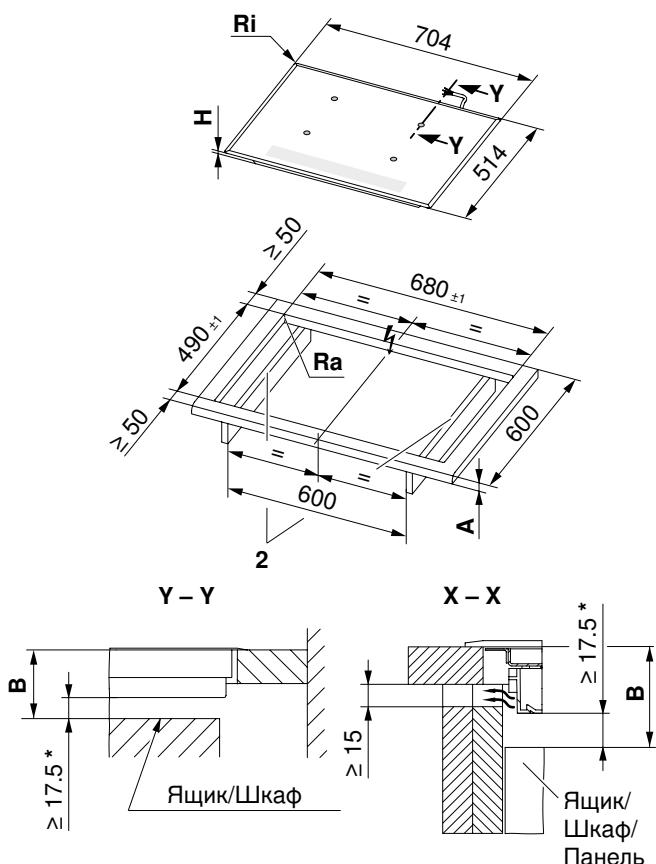


**GK11TG**

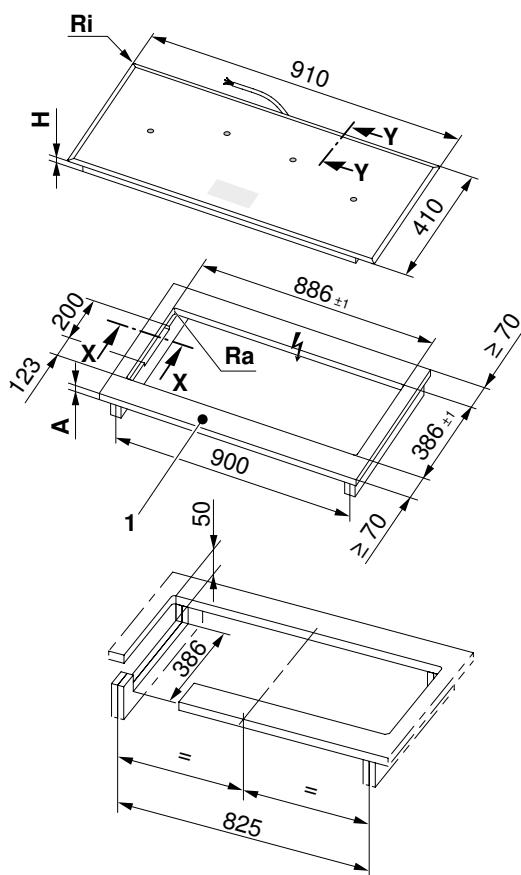


# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**GK46TIMXSC**



**GK46TIMPS, GK46TIMPSC,  
GK47TIMPS, GK47TIMPSC**



\* 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
GK46TIMPS	$\geq 30$ мм	$\geq 64.5$ мм	47.0 мм	10/8 mm
GK47TIMPS		$\geq 62.8$ мм	45.3 мм	
GK46TIMPSC		$\geq 67.2$ мм	49.7 мм	
GK47TIMPSC		$\geq 65.5$ мм	48.0 мм	
GK46TIMXSC		$\geq 66.0$ мм	48.5 мм	

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

**B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

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

**Ri** Радиус угла прибора

**Ra** Внешний радиус угла выреза

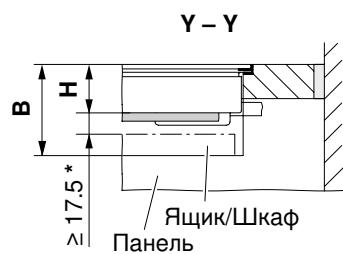
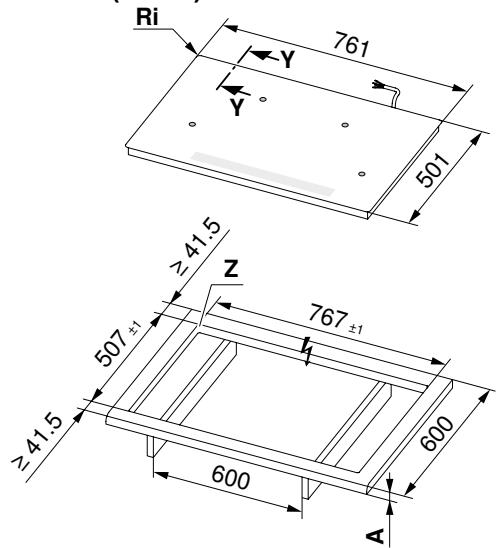
**1** Нижнюю часть столешницы нужно дополнительно усиливать спереди и сзади прибора.

Ширина столешницы между вырезом и краем столешницы определяется ее производителем.

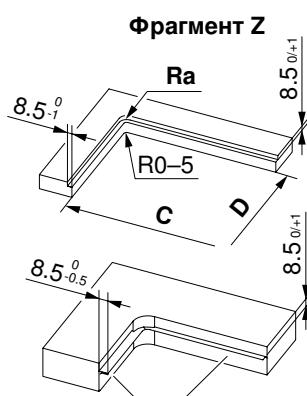
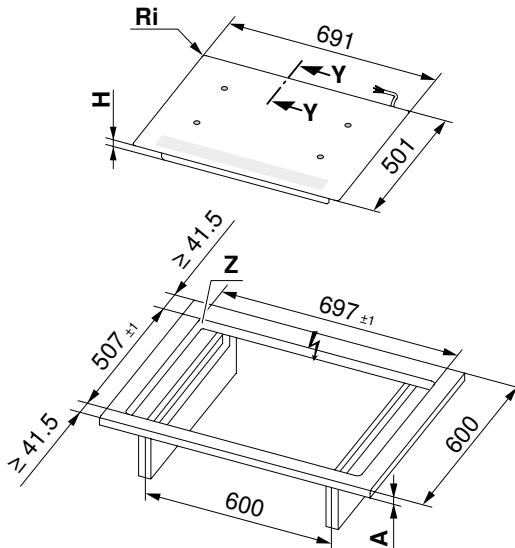
Минимальная толщина материала может отличаться в зависимости от характеристик камня

**2** Нет необходимости удалять боковые поперечины, если они расположены симметрично

**GK46TIAKSF (90A), GK46TIMASF (31030),  
GK46TIABS.1F (31017)**



**GK46TIMXSF (31002)**



\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	A Зависит от производителя	B*	C/D	H	Радиус угла Ra/Ri
GK46TIMASF, GK46TIAKSF, GK46TIABS.1F	≥ 30 мм	≥ 75 мм	750/490 мм	50.5 мм	5/1.5 мм
GK46TIMXSF			680/490 мм	51.7 мм	

**A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)

**B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания

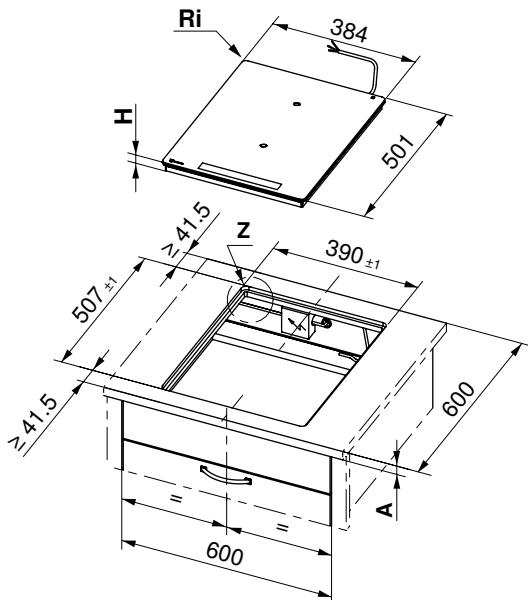
**H** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора (для вентиляции)

**Ri** Радиус угла прибора

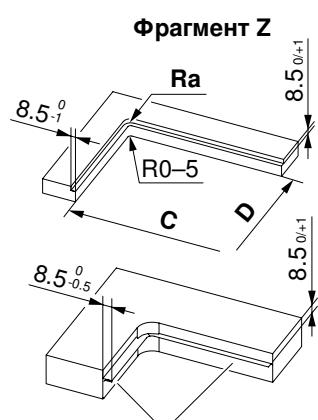
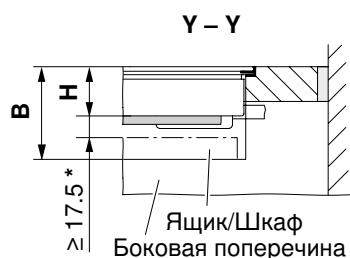
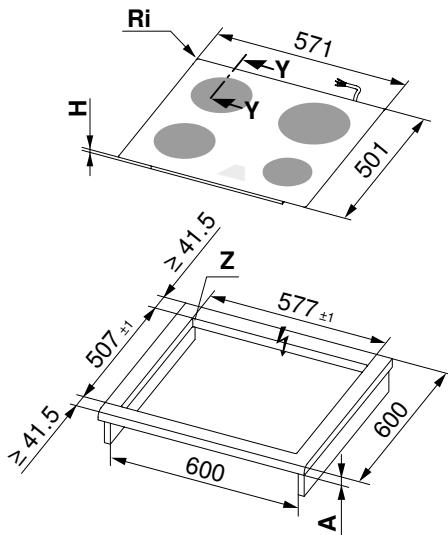
**Ra** Внешний радиус угла выреза

# ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

**GK26TIMS.2F**



**GK36TIS.1F, GK37TIMSF, GK46TIMS.1F**



Металлический уголок  
приклеивается или  
крепится на шурупы

\* Необходимо гарантировать свободное пространство!

Модель	А Зависит от производителя	В	С/Д	Н	Радиус угла Ra/Ri
GK 26TIMS.2F	≥ 30 мм	≥ 55 мм	373/490 мм	51.7 мм	5/1.5 мм
GK36TIS.1F, GK37TIMSF			560/490 мм		
GK46TIMS.1F					

- A** Толщина столешницы (при встраивании духового шкафа/парового шкафа 60-600 непосредственно снизу, за исключением Combi-Steam MSLQ)
- B** Необходимое свободное пространство для технического обслуживания
- Н** Расстояние от верхней части столешницы до нижнего края прибора
- Ri** Радиус угла прибора
- Ra** Внешний радиус угла выреза

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## Adora SL, S, N

Допустимый вес декоративной панели 1 зависит от модели:

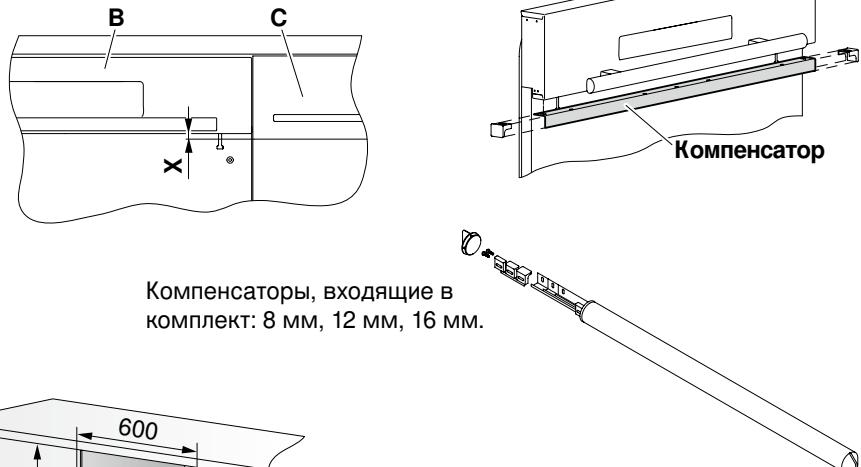
Интегрируемая черная и белая	Интегрируемая стальная ChromeClass	Интегрируемая черное стекло Mirror glass	Полностью интегрируемая
8.0 кг	7.0 кг	6.5 кг	7.0 кг

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

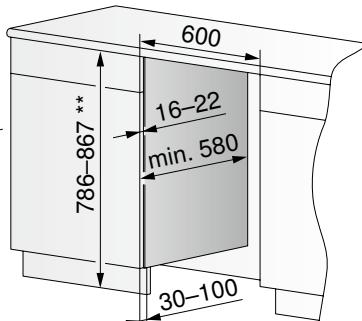
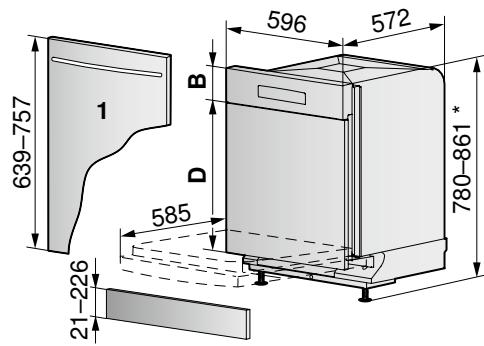
## Компенсаторы (для стальной декоративной панели ChromeClass и декоративной панели из черного стекла Mirror glass)

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).



## Низкий шкаф

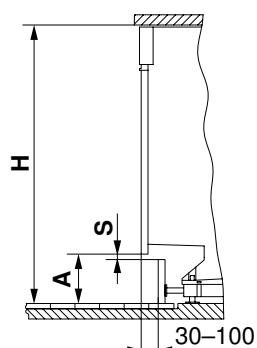


\* Максимальная высота до 896 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

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

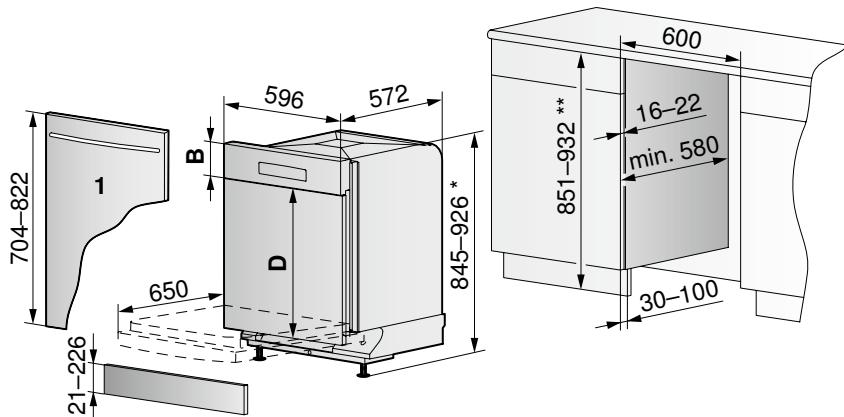
	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления В	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель D	490-632 мм	496-632 мм	496-632 мм

Высота цоколя А в мм	Высота ниши Н 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	0
	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	0
	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	0
	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	0
	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	0
	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	0
	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	0
	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	2
	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	5
	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	10
	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237	15
	137	147	155	167	177	187	197	207	217	227	237	247	23
max.	145	155	165	175	185	195	205	215	225	235	245	255	30



# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## Высокий шкаф

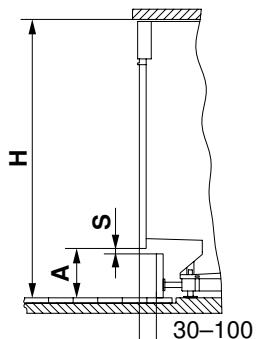


\* Максимальная высота до 961 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

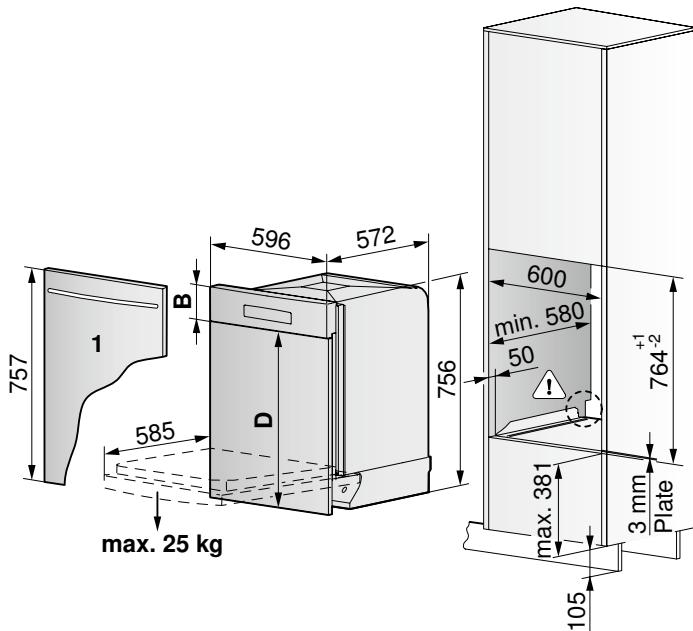
\*\* Максимальная высота до 967 мм только со второй направляющей, артикул W8.2930

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

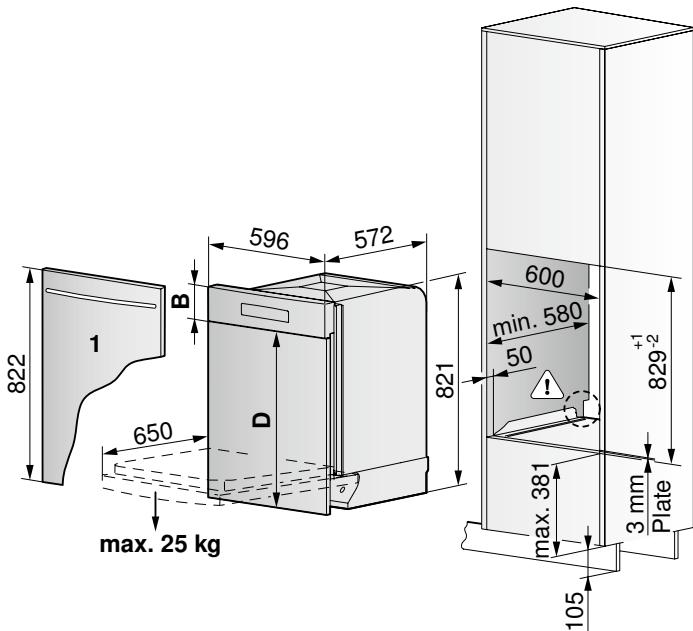
Высота цоколя <b>A</b> в мм	Высота ниши <b>H</b> в мм												Мин. зазор над цоколем <b>S</b>	
	851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	<b>V</b> мм	
min.	23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	0	
	33	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	0	
	43	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	0	
	53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



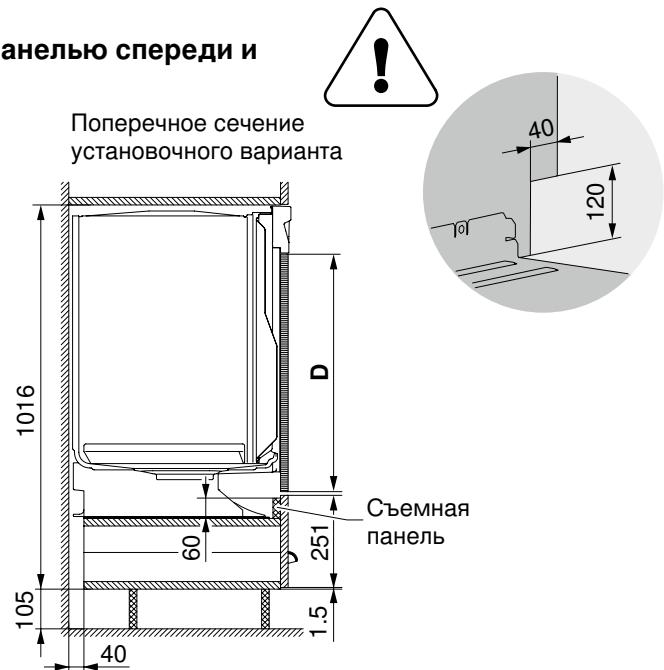
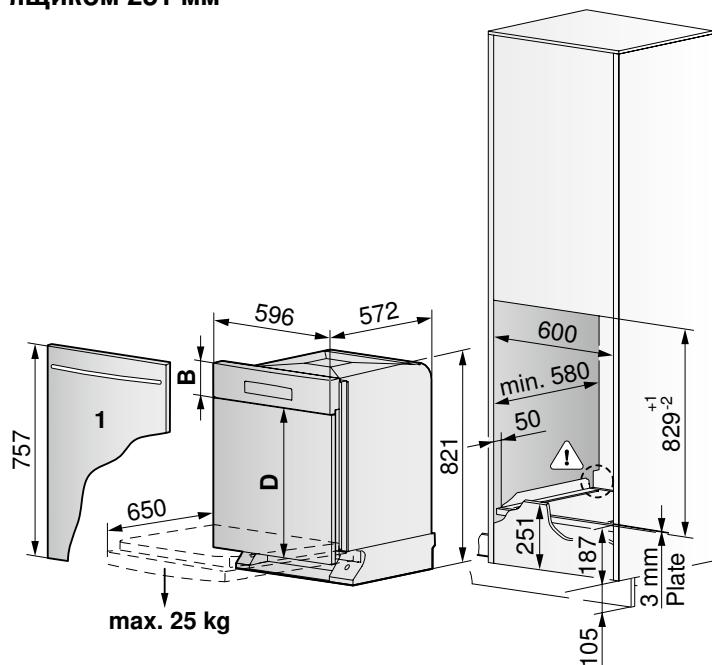
**Колонна «дополнительная высота»**



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

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

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

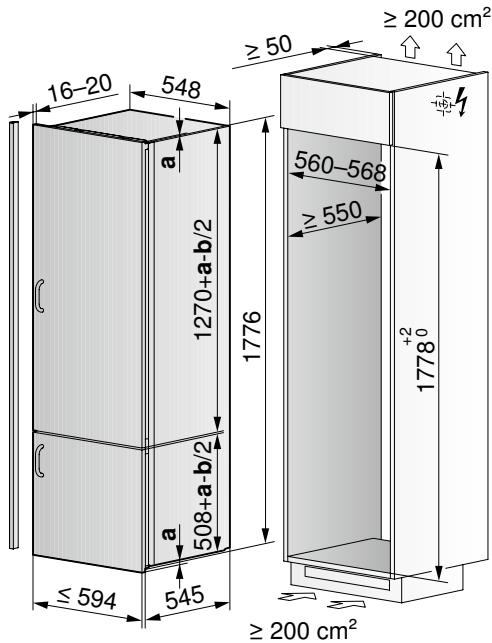


	Черная, белая	Стальная ChromeClass	Черное стекло Mirror glass
Панель управления <b>B</b>	124-146 мм	124-140 мм	124-140 мм
Декоративная панель <b>D</b>	610-632 мм	616-632 мм	616-632 мм

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

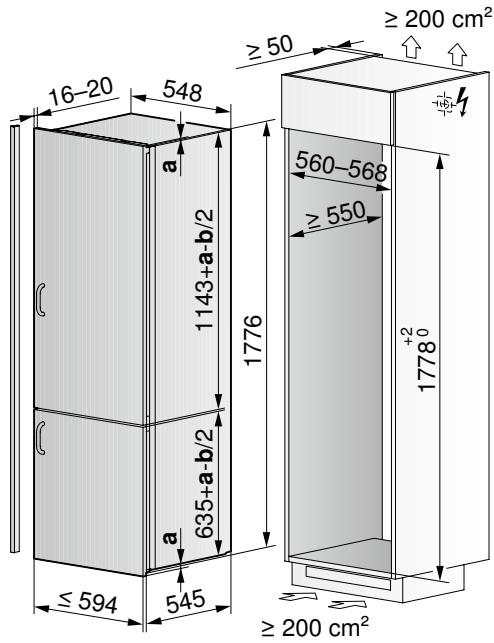
## Cooltronic 60i

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



## Prestige P 60i, Prestige 60i

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



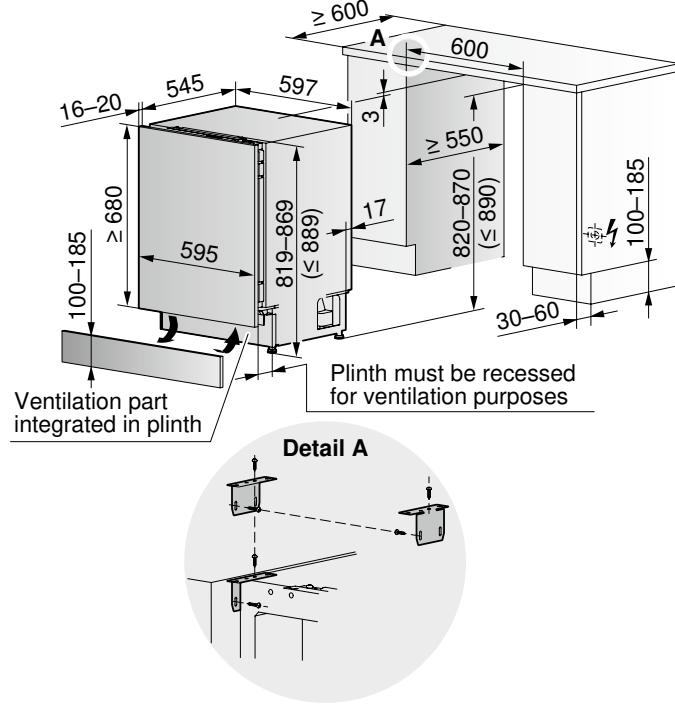
a Нахлест

b Зазор (мин. 4 мм)

\* Перфорированные отверстия для  
циркуляции воздуха недостаточны.

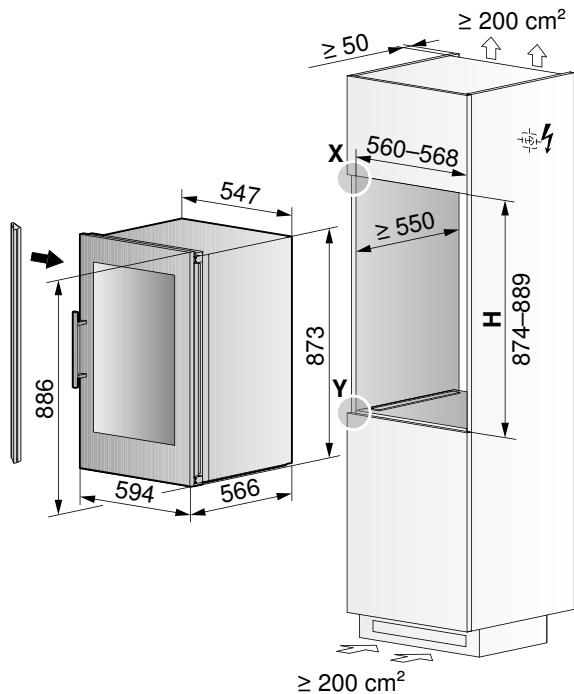
## Komfort 60i

Встраиваемый в нишу высотой 820-870 мм  
Максимальный допустимый вес двойной  
дверцы: 17,5 кг



Installation set for stone cladding is enclosed: H72998

**Winecooler SL 60**



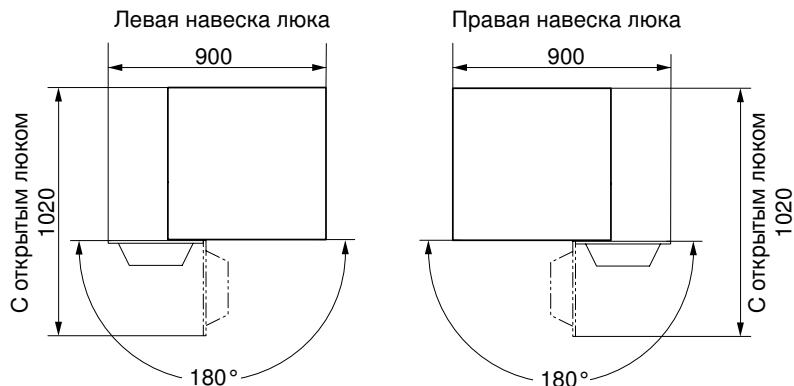
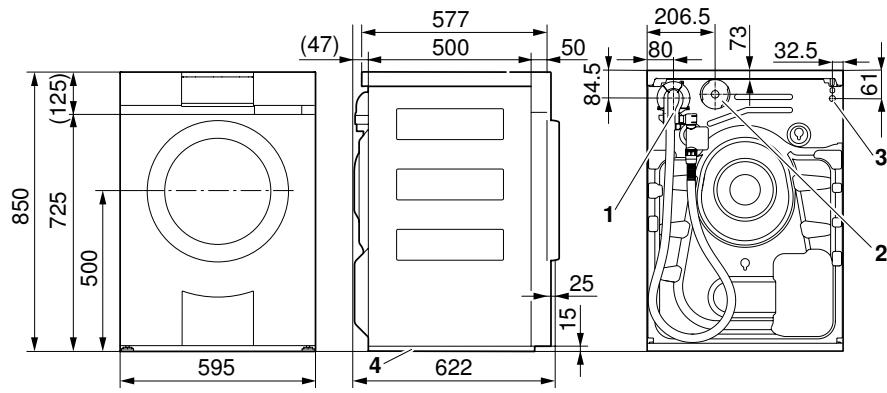
Высоты ниши <b>H</b>	Установочный комплект Артикул	Установочный комплект Высота	Нахлест	
874–877	-	-	6 мм	3-6 мм
877–880	H7.2435	3 мм	3 мм	3-6 мм

# 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, G $\frac{3}{4}$ "

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

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

**4** Монтажная плита

## Установка

### Общие рекомендации

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

Приборы активно распределяют неравномерную загрузку белья во время отжима. Для обеспечения правильного функционирования прибора не рекомендуется использовать звукоизолирующую мягкую подстилку, например, комплект Hafner ISO-SET.

### Температура в помещении

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

## Расположение прибора



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

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

### Монтажная плита (W4.0653)



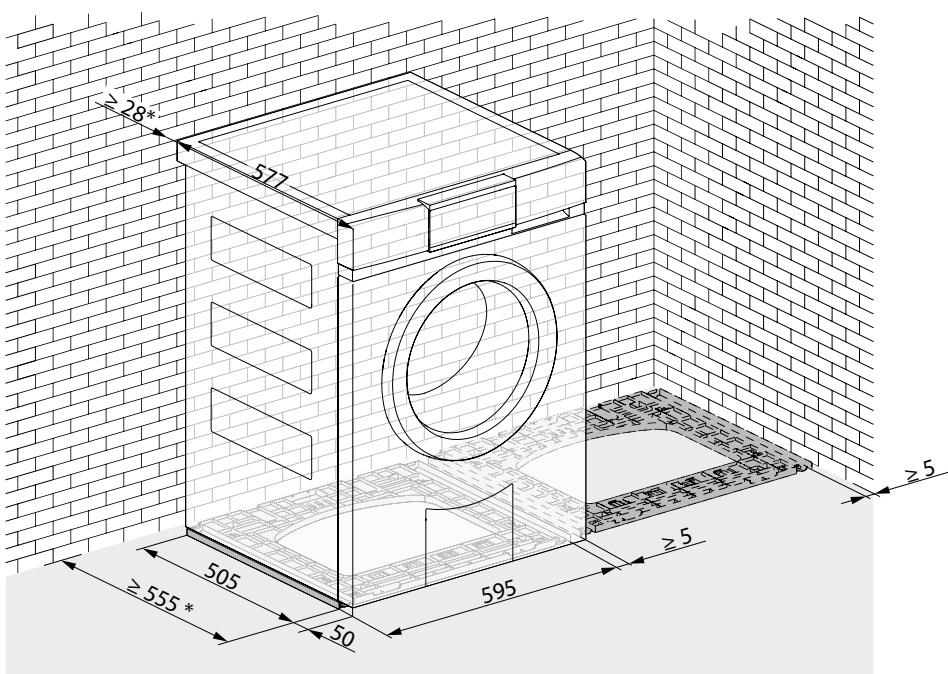
Монтажные плиты для стиральной машины и сушильной машины одинаковые.

Использование монтажной плиты облегчает установку прибора, и ее использование обязательно. Плиту можно прикрепить к полу двухсторонним скотчем или шурупами. Двухсторонний скотч, шурупы и заглушки не входят в комплект поставки.

### Расположение отдельно стоящего прибора



Если стиральная машина и сушильная машина располагаются «side by side», предусмотрите минимальное расстояние не менее 5 мм между монтажными плитами и боковыми стенами помещения и не менее 28 мм между прибором и задней стеной.



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

# СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

## Расположение в нише

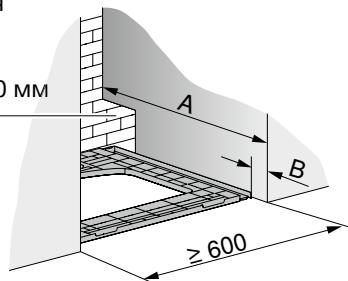
- Отцентрируйте монтажную плиту в нише.

Отверстие справа

или слева для  
подключения  
прибора:

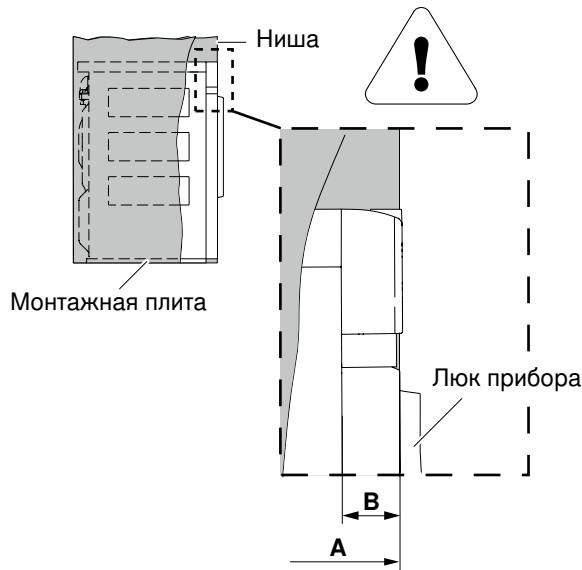
мин. 100 x 100 мм

Высота ниши:  
мин. 860 мм!

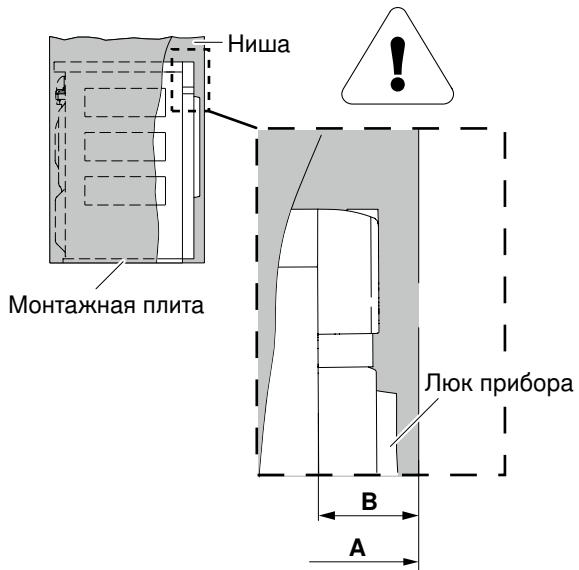


Вариант	Расположение	Глубина ниши А	Расстояние до монтажной плиты В
1	Люк стиральной машины выступает из ниши	мин. 605 мм	50 мм
2	Люк стиральной машины утоплен в нишу	мин. 630 мм	80 мм

Вариант 1



Вариант 2

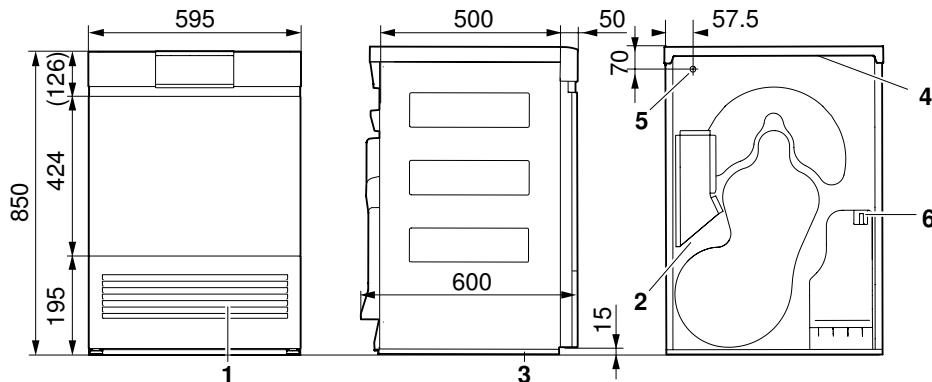


# СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



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

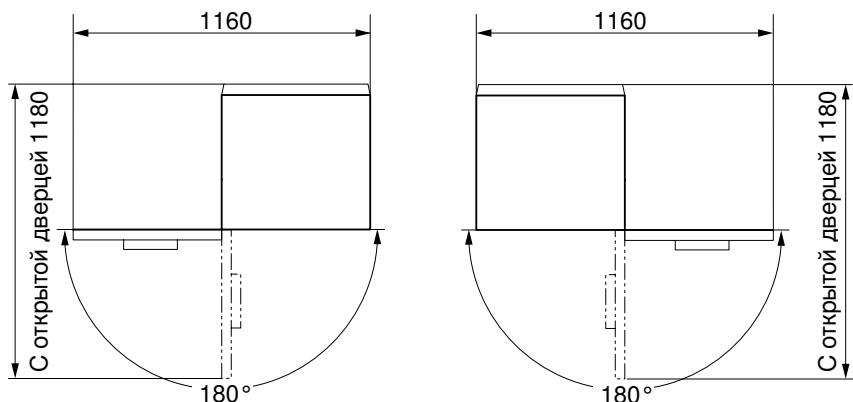
## Adora TSL WP (12003), Adora TS WP (12002), Adora TL WP (12001)



Левая навеска дверцы

Правая навеска дверцы

- 1 Приток воздуха
- 2 Отток воздуха
- 3 Монтажная плита
- 4 Панель для монтажа в колонну
- 5 Выход сетевого кабеля, длина: 1,8 м, со штекером
- 6 Слив конденсата;  
Подключение к сливной трубе:  
 $\varnothing$  10,5 мм;  
Максимальная высота  
подключения к сливной трубе:  
1,2 м;  
Комплект для слива конденсата,  
длина: 2 м



# СУШИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

## Расположение прибора



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

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

## Монтажная плита (W4.0653)

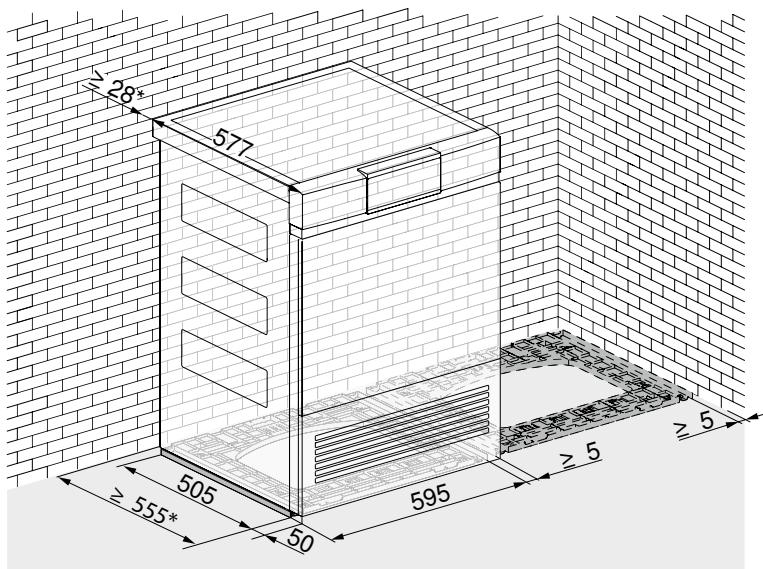


Монтажные плиты для стиральной машины и сушильной машины одинаковые.

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).

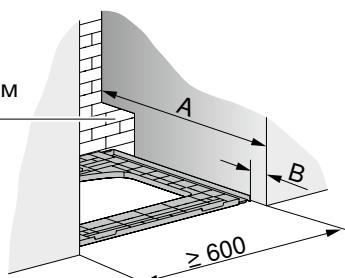


Не устанавливайте прибор за дверью, которая закрывается на замок, раздвижной дверью или дверью на петлях, которые расположены напротив дверной петли прибора.

- Отцентрируйте монтажную плиту в нише.

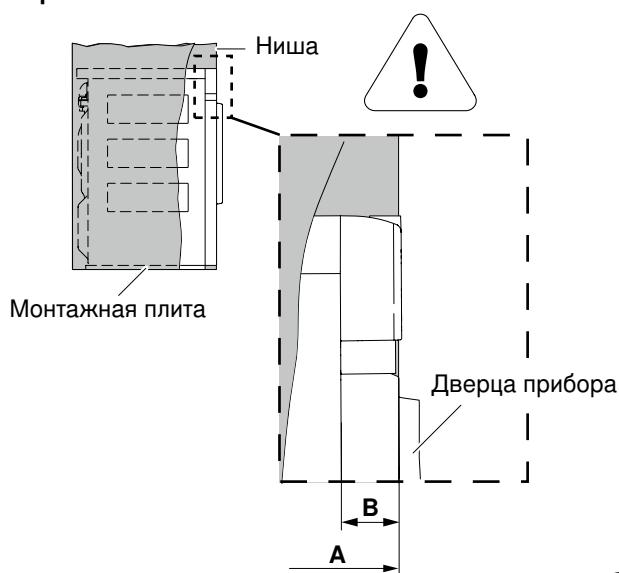
Отверстие справа  
или слева для  
подключения  
прибора:  
мин. 100 x 100 мм

Высота ниши:  
мин. 860 мм!

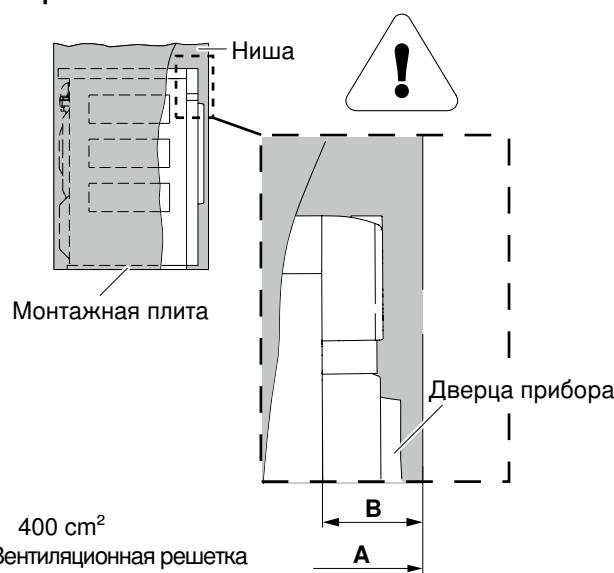


Вариант	Расположение	Глубина ниши А	Расстояние до монтажной плиты В
1	Дверца сушильной машины выступает из ниши	мин. 605 мм	50 мм
2	Дверца сушильной машины утоплен в нишу	мин. 630 мм	80 мм

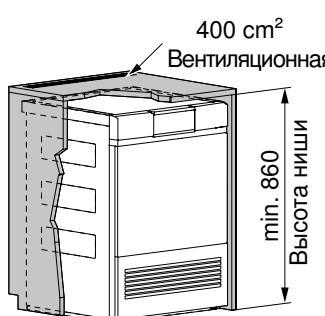
#### Вариант 1



#### 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 см<sup>2</sup> в нише для обеспечения притока свежего воздуха.



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

# СИСТЕМА ПО УХОДУ ЗА ОДЕЖДОЙ REFRESH-BUTLER

## Установка

### Общие рекомендации



Чтобы избежать чрезмерного повышения температуры и влажности в помещении, площадь помещения должна быть не менее 20 м<sup>3</sup>, или должно быть предусмотрено достаточное количество вентиляционных отверстий, выводящих воздух в соседнее помещение или наружу (открытые окна, вентиляционные решетки, вентиляционные системы и др.). С другой стороны, есть возможность использовать образовавшееся тепло.

Обычного вентилятора для ванной комнаты недостаточно для качественного вентилирования помещения.

Он отключается вместе со светом после установленного временного интервала.

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

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

## Температура в помещении и вентиляция

### Температура в помещении

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



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

### Вентиляция

Как правило, помещения, в которых устанавливается системы по уходу за одеждой, должны вентилироваться, так как при использовании этих приборов вырабатывается влага. Для каждой сушильной машины с технологией Heat Pump необходимо планировать системы притока и оттока воздуха. При удалении воздуха из помещения нужно предусмотреть доступ в помещение свежего воздуха, по меньшей мере, в таком же объеме. Если помещение закрыто, то его объем должен быть не менее 20 м<sup>3</sup>.

## Расположение прибора



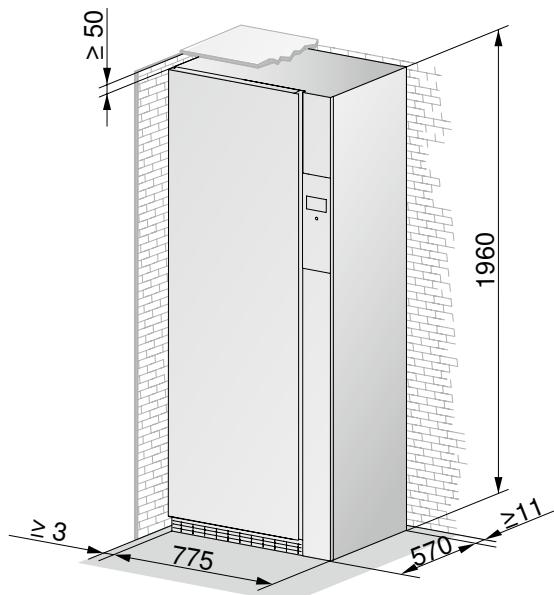
Во избежание передачи вибрации и шума следует избегать непосредственного контакта между прибором и прилегающими стенами помещения. Настоятельно рекомендуется следовать инструкциям по установке прибора при размещении прибора в помещении.

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

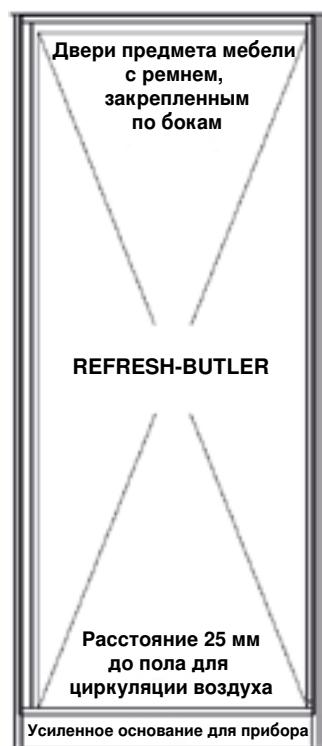
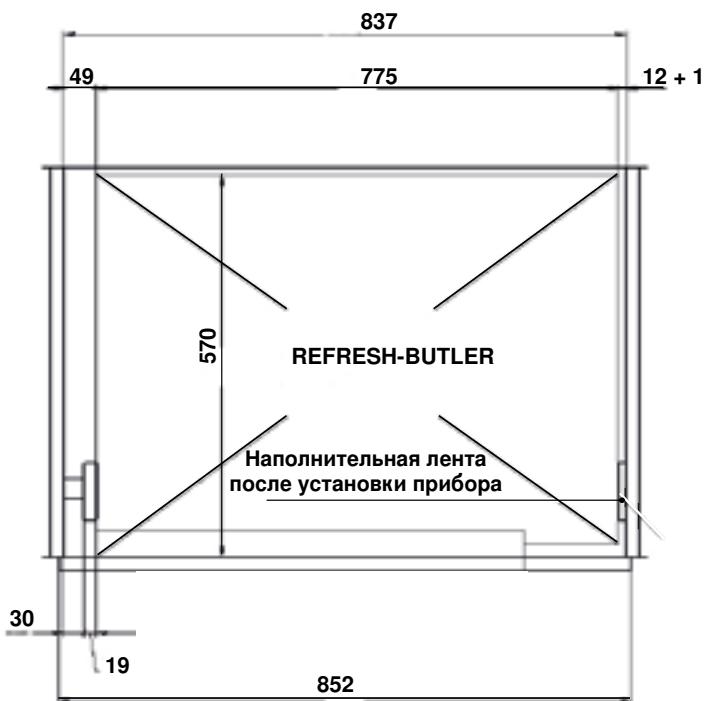
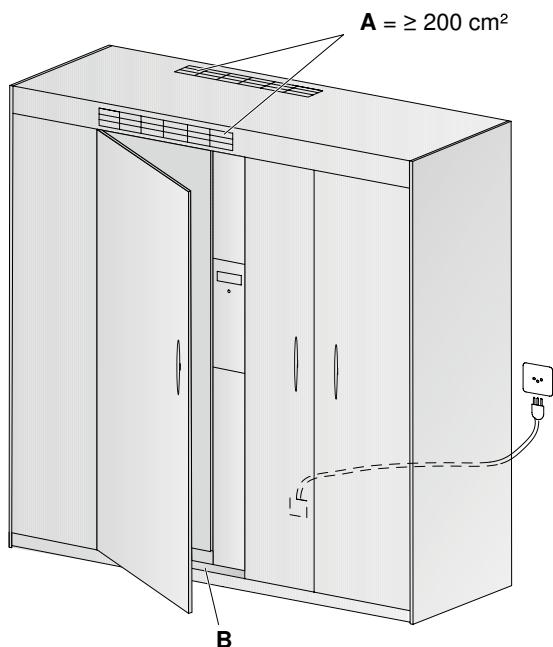
## Расположение отдельно стоящего прибора



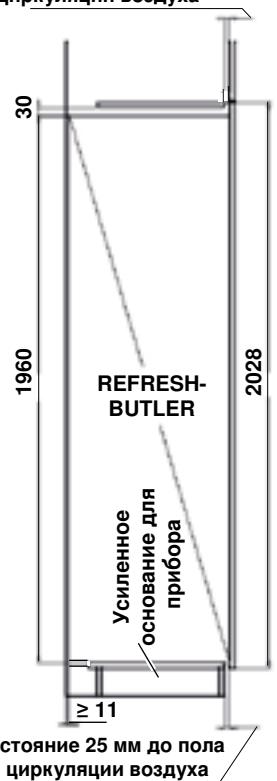
Если система по уходу за одеждой REFRESH-BUTLER располагается независимо, предусмотрите минимальное расстояние не менее 3 мм до стен слева и справа.



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



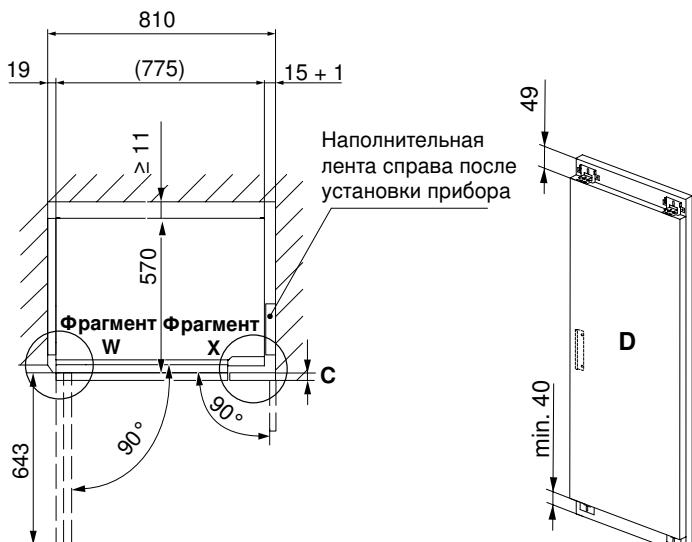
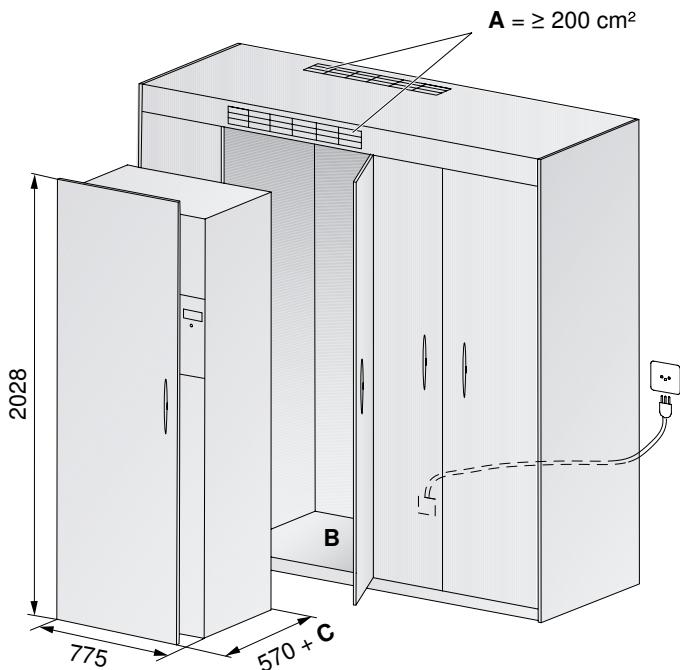
Расстояние 25 мм до потолка  
для циркуляции воздуха



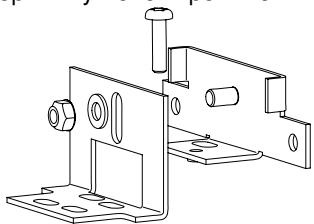
**A** Вентиляционная решетка над прибором сзади или непосредственно над дверью предмета мебели

**B** Несущая способность основания предмета мебели не менее 170 кг

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



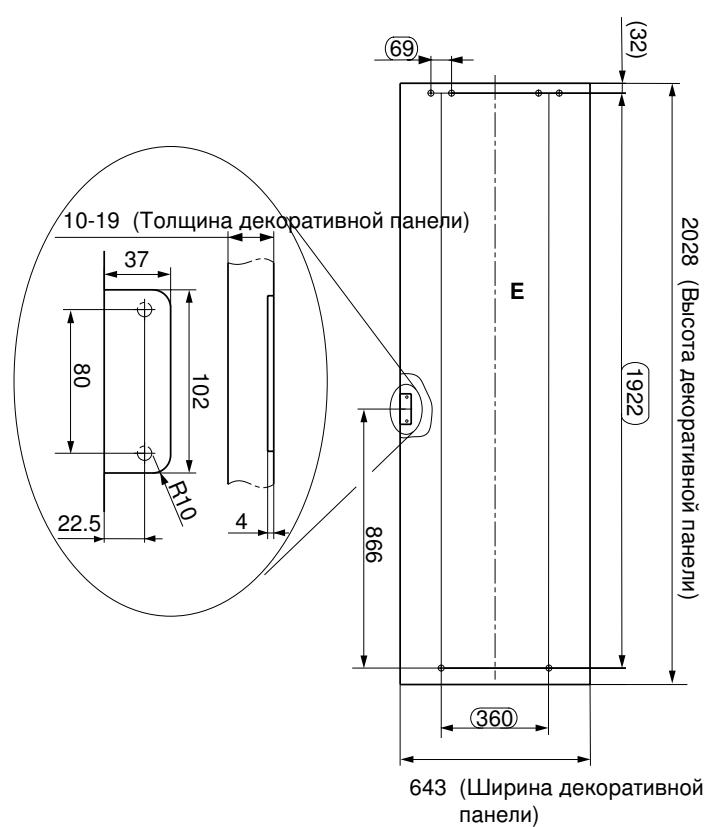
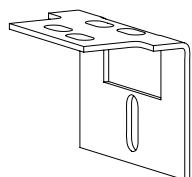
Верхний угловой кронштейн



Средний угловой кронштейн



Нижний угловой кронштейн

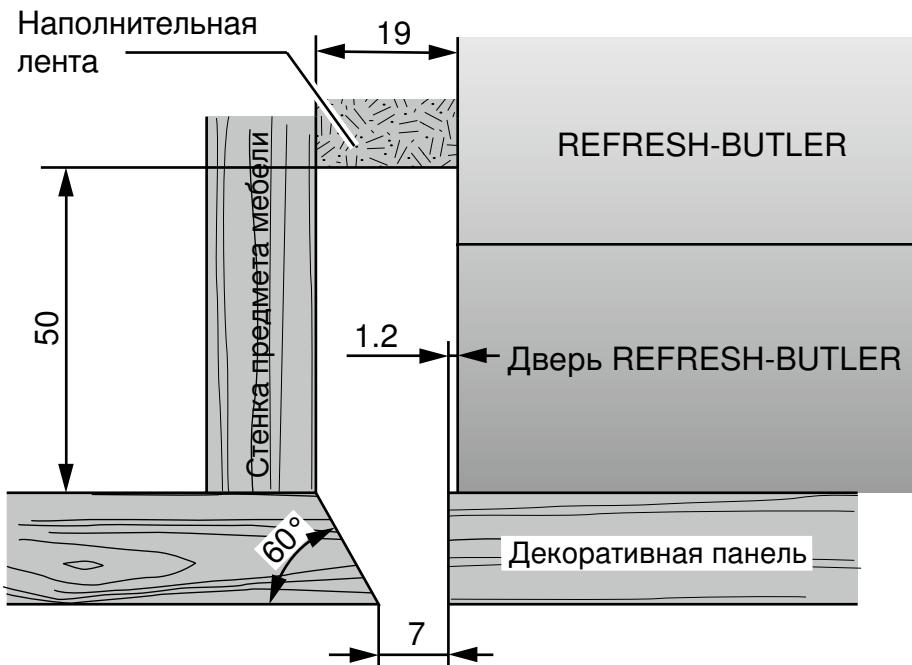


- A Вентиляционная решетка над прибором сзади или непосредственно над дверью предмета мебели
- B Несущая способность основания предмета мебели не менее 170 кг

\* Угловые кронштейны входят в комплект поставки

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

## Фрагмент W



## Фрагмент X

