La perfection suisse à la maison

Highlights

Vue d'ensemble des appareils V-ZUG

2020

La perfection suisse à la maison

Avec notre force d'innovation et la qualité suisse, nous développons et produisons depuis 1913 des appareils électroménagers qui inspirent et enthousiasment – durant toute une vie.

Que ce soit pour cuisiner, laver la vaisselle ou le linge: si vous recherchez des appareils hors pair, vous trouverez votre bonheur chez V-ZUG. En tant que leader du marché helvétique, nous incarnons les valeurs suisses et les rendons accessibles au monde entier, grâce à des appareils simples d'utilisation, qui facilitent le quotidien.

Nous les développons et les produisons au cœur de la Suisse, à Zoug. Aujourd'hui, le monde entier apprécie la force d'innovation typiquement suisse, la haute précision et la qualité irréprochable de nos produits haut de gamme.

La qualité suisse haut de gamme, c'est ...

- une fabrication de haute précision, basée sur des techniques avant-gardistes
- un contrôle permanent de la qualité et un contrôle final
- 1400 collaborateurs hautement qualifiés
- des investissements élevés sur le site de Zoug
- 15 ans de garantie de fonctionnement

Notre engagement

Acteur responsable, nous nous engageons en faveur du développement durable sur les plans économique, social et écologique.

L'environnement nous tient à cœur. C'est pourquoi nous mettons notre force d'innovation et notre savoir-faire technologique au service de l'efficacité énergétique. L'électroménager représente une part considérable de la consommation quotidienne en eau et en énergie. En investissant dans un appareil ultra-moderne de V-ZUG, vous économisez tous les jours de précieuses ressources, tout en ménageant votre portefeuille.

Durable de bout en bout, de la fabrication à l'utilisation

- Production neutre en CO_2 d'ici à 2020
- Efforts en vue d'une production neutre en CO_2
- Electricité produite à 100% à partir d'énergies renouvelables
- Installation photovoltaïque au centre logistique ZUGgate
- Soutien à une sélection de programmes respectueux des ressources avec EcoManagement
- Membre actif de la FEA, l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques

Un design fort

Le design selon V-ZUG, c'est le coup de foudre au premier regard, et à tous les suivants – sous tous les angles, lorsqu'on utilise un appareil, ou même lorsqu'on le nettoie.

Le design est l'art d'allier fonctionnalité et esthétisme afin de générer une expérience d'utilisation positive. D'où notre volonté permanente de concevoir de nouveaux appareils en partant toujours de l'idée de faciliter votre quotidien. Notre design se distingue par sa grande qualité, son élégance, son intemporalité, sa suissitude et son intégration. L'interaction avec nos appareils est naturelle et intuitive: quelques clics suffisent pour accéder au réglage souhaité.

Notre exigence: une élégance intemporelle

- Des formes claires et des matériaux de qualité élevée
- Une utilisation simple et moderne
- Divers modèles de poignées
- Pureness, une ligne exclusive et élégante

Le futur, c'est maintenant

Avec la mise en réseau de vos appareils électroménagers, vous investissez dans l'innovation et la modernité: grâce à l'appli, les tâches ménagères deviennent toujours plus agréables, plus efficaces et surtout plus inspirantes.

Imaginez que vous êtes confortablement assis sur le canapé et que vous recevez un message sur votre smartphone vous indiquant que votre rôti est cuit à point. Ou que vous travaillez dans le jardin tout en vérifiant sur votre smartphone dans combien de temps votre programme de lavage sera terminé. Nos appareils sont de plus en plus nombreux à être équipés de fonctions de communication leur permettant de se connecter avec un smartphone ou une tablette via V-ZUG-Home.

Gestion intelligente des tâches ménagères avec l'appli

- De nombreuses recettes pour trouver l'inspiration
- Transfert des ingrédients de la recette dans l'appli Bring! sur le smartphone
- Envoi des étapes d'une recette sur l'appareil
- Notifications pour indiquer la fin d'un programme
- Informations sur le statut actuel
- Facilité de configuration et d'installation
- Toujours à la page avec les mises à jour logicielles

Plongez dans l'univers de V-ZUG-Home.

Inspiration, conseil et service

Plus d'un tiers de nos effectifs se consacre exclusivement au conseil et au bien-être de nos clients, aussi bien avant que pendant et après l'achat de nos appareils.

Laissez libre cours à votre inspiration: dans les ZUGORAMA, vous pouvez examiner et manipuler une sélection de produits de notre gamme actuelle. Vous avez choisi un appareil? Vous pouvez le tester et expérimenter les fonctions optimales pour la préparation souhaitée en participant à un cours de cuisine. Par ailleurs, notre recueil de recettes contient de nombreuses idées: des entrées aux desserts, en passant par les préparations Vacuisine et la pâtisserie. Et en cas de problème avec un appareil, nos techniciens de service interviennent rapidement et sans formalités pour garantir un fonctionnement optimal des appareils pendant de nombreuses années.

Encore plus d'inspiration

- Cours de cuisine et démonstration de fours à vapeur
- Cours de cuisine spéciaux pour les enfants
- Evénements culinaires en allemand et en anglais
- Recueil de recettes étendu

À votre service

- 300 techniciens engagés
- 22 sites régionaux de service après-vente pour une intervention rapide
- Conseil téléphonique gratuit
- Conseil personnalisé dans l'un des 10 ZUGORAMA régionaux

Sites, calendrier des cours et inscription

Retrouvez le calendrier actuel des cours, les sites ZUGORAMA et le formulaire d'inscription aux cours à l'adresse **vzug.com/evenementsculinaires**.

Simple, rapide et variée

La formule magique pour associer une alimentation saine au plaisir culinaire? La cuisson à la vapeur! Un jeu d'enfant avec nos fours à vapeur combinés.

Les fours à vapeur combinés et fours à vapeur offrent le mode de cuisson idéal pour chaque besoin. Des programmes intelligents facilitent l'utilisation des appareils et la préparation des plats. La fonction EasyCook permet d'obtenir le réglage optimal sur simple pression d'une touche. Aucun risque de brûler ou de surcuire les aliments.

Cuisson à la vapeur pour tous les besoins

- Préréglages pratiques avec EasyCook
- Processus de cuisson complexes par simple pression d'une touche avec le GourmetGuide
- Des viandes tendres à souhait grâce à notre rôtissage doux breveté
- Préparation entièrement automatique avec CuissonMatic
- Vacuisine – la cuisson sous vide à la maison
- Combi-Steam MSLQ – le modèle haut de gamme pour une cuisson à la vapeur encore plus rapide

Le four et la cuisinière réinventés

Dans nos fours, vous réussirez les plats les plus raffinés, même en passant peu de temps en cuisine.

En plus des fonctions éprouvées comme la chaleur voûte et sole ou l'air chaud, nos fours et cuisinières disposent de modes de fonctionnement innovants permettant de réussir des cuissons sophistiquées – pour une alimentation saine, avec une efficacité énergétique optimale. EasyCook procède pour vous aux préréglages pour la cuisson de plus d'une centaine d'aliments.

Des recettes sophistiquées du bout des doigts

- Une commande simple et agréable
- EasyCook: une assistance à la cuisson pour une sélection de plus de 100 aliments
- Un design sobre, harmonieux et intemporel
- Des programmes intelligents comme le rôtissage doux, la fonction PizzaPlus ou le mode Cuisiner pro
- Module Wi-Fi de série

La parfaite intégration

Complément idéal des fours et des fours à vapeur, ils offrent le luxe au quotidien: tiroirs sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système.

Les tiroirs chauffants apportent un plus indéniable. Grâce au tiroir sous vide, les cuisiniers amateurs cuisinent comme des chefs. Il permet de conditionner les aliments pour un stockage optimal, ou de les préparer pour le mode Vacuisine. Entièrement intégrés, les tiroirs disparaissent complètement derrière la façade de la cuisine, et convainquent tant les esthètes que les perfectionnistes.

Maintien au chaud – au quotidien ou pour les repas de fête

- Répartition optimale de la chaleur pour chaque utilisation
- Chauffe-tasses pour déguster un café parfait
- Vos applications préférées au bout des doigts
- Commande tactile pratique
- Bonne visibilité grâce à l'éclairage intérieur

Mise sous vide – la méthode des pros, à la maison

- Préparation pour Vacuisine
- Division en portions et conservation respectueuses des aliments
- Conditionnement hermétique des liquides
- Mise sous vide de bouteilles de vin, de bocaux et de pots de confiture
- Préservation des vitamines, des arômes, des minéraux et des couleurs

Le plaisir du café à l'état pur

Avec le nouveau Coffee-Center, vous pouvez déguster toutes les spécialités d'un bar à café italien – sur simple pression d'une touche.

Les amoureux du café seront séduits par notre appareil entièrement automatique: dans un design soigné, il prend en charge toutes les opérations qui font la magie du café, de la mouture à la percolation sous pression. Café, ristretto, espresso, espresso macchiato, doppio, cappuccino, flat white, caffè latte, latte macchiato, ou encore le très tendance long coffee: le Coffee-Center prépare votre boisson préférée sur simple pression d'une touche.

A chacun son café

- Ecran graphique intuitif
- Réglage individuel de la température
- Cinq intensités de café préréglables
- Profils utilisateurs personnalisés
- Mousseur à lait intégré
- Programme de nettoyage et de détartrage automatique
- Buse vapeur semi-professionnelle
- Chauffe-tasses breveté intégré

Lauréat du Plus X Award et du Red Dot Award
Plan de cuisson FullFlex

Flexibilité maximale en cuisine

Dépourvu de zones de cuisson prédéterminées, le plan de cuisson FullFlex détecte automatiquement la position et la taille de l'ustensile de cuisson.

Vous aimez la flexibilité totale? Le plan de cuisson FullFlex vous l'offre. Vous pouvez placer jusqu'à six poêles ou casseroles sur la surface en vitrocéramique et, grâce à la fonction Mémoire, vous pouvez même les déplacer. Egalement disponible en largeur de 70 cm, ce plan de cuisson vous permet alors de positionner librement jusqu'à cinq poêles ou casseroles.

Une sensation unique en cuisine avec FullFlex

- Détection automatique des poêles et casseroles
- Ecran graphique en couleur avec commande tactile
- Flexibilité maximale grâce à la liberté de positionnement
- AutoPowerPlus
- Compatible avec la plaque Teppan Yaki
- Disponible dans les finitions noir, gris et Pureness (90 cm)
- Module Wi-Fi de série dans les finitions noir et gris, ajout possible dans la finition Pureness

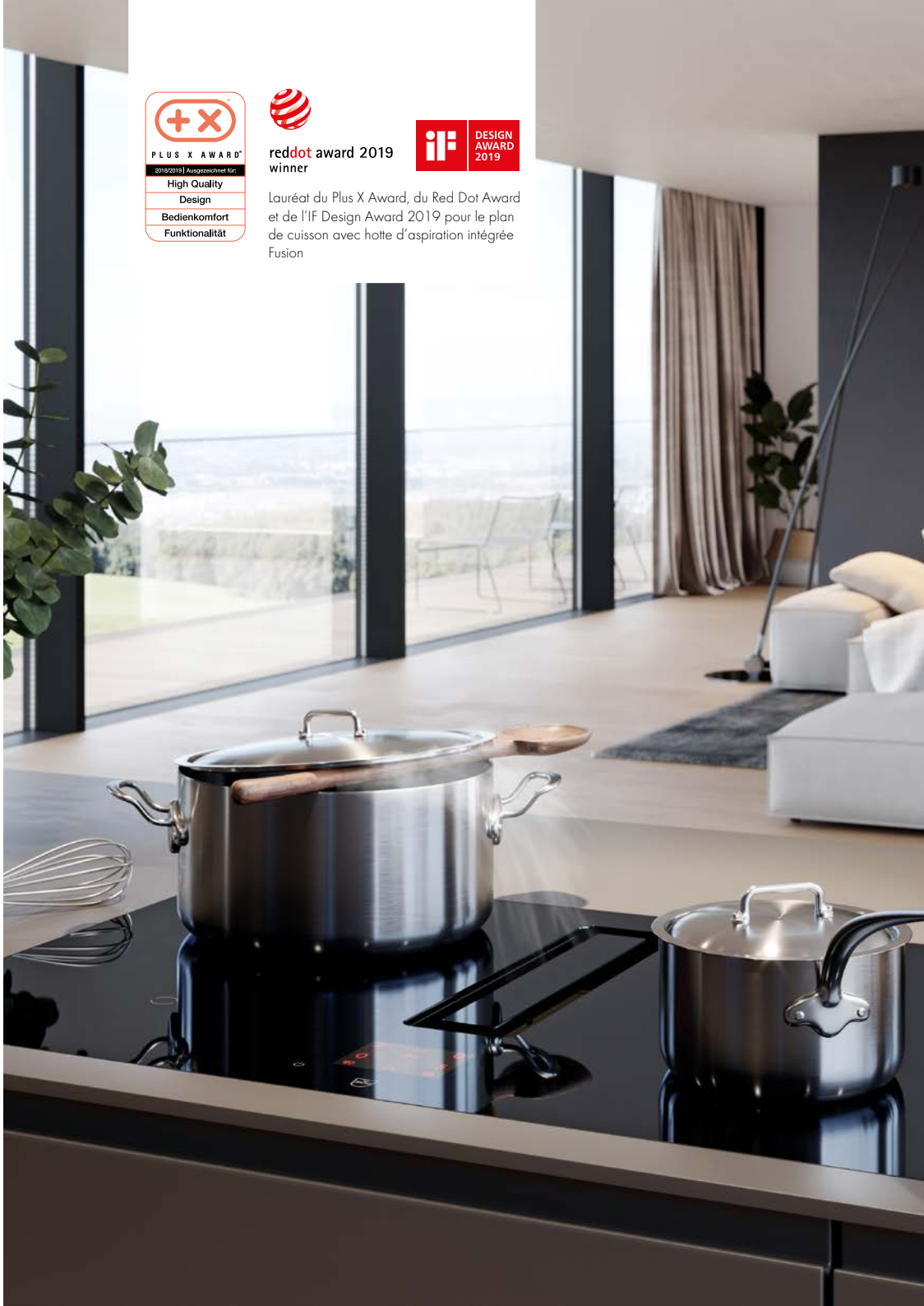
La fusion parfaite

Vous appréciez la flexibilité, mais aussi la tranquillité d'esprit?
Alors le plan de cuisson Fusion est fait pour vous.

Il est équipé d'une hotte d'aspiration intégrée, qui capte les vapeurs de cuisson directement à côté des faitouts et des casseroles et les aspire vers le bas. Le plan de cuisson Fusion convainc également par son design élégant et sobre et par sa fonction OptiLink.

Fusion – une combinaison ingénieuse

- Bac collecteur amovible, facile à nettoyer
- Disponible avec OptiGlass
- Design élégant et sobre
- Ecran graphique intuitif à commande tactile
- Recyclage d'air ou évacuation d'air, au choix



Lauréat du Plus X Award, du Red Dot Award et de l'IF Design Award 2019 pour le plan de cuisson avec hotte d'aspiration intégrée Fusion

L’assistant culinaire du futur

Envie de préparer des plats raffinés, moyennant peu d’efforts?
Avec GuidedCooking et OptiLink, vos préparations seront réussies même sans votre attention constante en cuisine.

Les plans de cuisson dotés de la fonction Guided-Cooking communiquent avec les ustensiles de cuisine Bluetooth de Kuhn Rikon. Le processus de cuisson est piloté depuis l’appli. Et nul besoin non plus de vous soucier de la hotte d’aspiration: grâce à OptiLink, elle adapte automatiquement son niveau de puissance au processus de cuisson.

GuidedCooking

- Préparation entièrement automatisée des recettes
- EasyCook pour la préparation de différents ingrédients
- Fonctionne avec l’appli Guided-Cooking, un plan de cuisson connecté et les ustensiles de cuisine Bluetooth de Kuhn Rikon

OptiLink

- Une qualité de l’air optimale, sans avoir à manipuler la hotte
- Automatisme de marche à vide après la fin de la cuisson, pour évacuer les derniers résidus d’odeurs
- Consommation d’énergie parfaitement adaptée aux besoins d’aération

Quicklight devient CookTop

Avec leur nouveau nom et leur nouveau design, les plans de cuisson CookTop sont pratiques, mais également élégants et modernes.

En combinaison avec une cuisinière à encastrer, les plans de cuisson CookTop (anciennement Quicklight) offrent un espace généreux pour cuisiner. Certains d'entre eux disposent d'une zone de rôtissage, d'une zone chauffe-plats ou d'une zone de cuisson à deux circuits. Le design de l'impression sur verre a été revu: les repères de centrage et les symboles sont maintenant plus modernes. Le design Classic, l'impression de protection fiable et résistante des modèles V200, joue désormais lui aussi la carte de l'élégance.

Puissance et discrétion

Qu'il s'agisse de modèles design ou d'aérateurs discrètement intégrés aux éléments de la cuisine, nos hottes d'aspiration sont fonctionnelles et esthétiques.

La nouvelle hotte d'aspiration intégrée AiroClear-Encastrable V4000 offre toute la puissance d'une hotte d'aspiration classique, mais son intégration dans la cuisine la rend totalement invisible. Proposée en mode évacuation ou recyclage de l'air, elle purifie l'atmosphère efficacement, pour une consommation énergétique optimisée. Grâce à la commande par OptiLink, l'activité de la nouvelle hotte s'adapte automatiquement à celle du plan de cuisson.

Invisible, mais ultra-efficace

- Encastrement en hauteur ou intégration dans un meuble de cuisine design de conception individuelle
- Espace de rangement préservé grâce aux dimensions optimisées de la hotte
- Disponible en mode évacuation ou recyclage de l'air
- Aspiration automatique des odeurs et des vapeurs grâce à OptiLink

Une vaisselle propre, sans compromis

Rapidité, efficacité énergétique et ergonomie: les lave-vaisselle Adora font resplendir la vaisselle et vous font rayonner de satisfaction.

Grâce à notre nouvelle gamme de lave-vaisselle avec OptiLift, vous pourrez remplir et vider l'appareil en préservant votre dos. Le panier inférieur s'élève à hauteur des hanches lorsqu'on l'extrait. Les rails coulissants SoftSlide et le système amortisseur de fermeture SoftClose garantissent un confort élevé lors de la manipulation des paniers à vaisselle. Les lave-vaisselle Adora se distinguent également par des programmes respectueux de l'environnement et une consommation d'eau et d'énergie extrêmement faible.

Les lave-vaisselle Adora: meilleurs de leur catégorie

- Ergonomie et confort grâce à la nouvelle gamme OptiLift
- Quotidien court: le programme le plus rapide, qui nettoie même les poêles
- Lavage en un temps record avec le programme Fête
- Fondue/Raclette: nettoie même les résidus brûlés
- SteamFinish: pour des verres étincelants
- OptiStart: le démarrage différé intelligent pour économiser de l'énergie

Lauréat du Plus X Award
Lave-vaisselle avec OptiLift

Les nouvelles dimensions du froid

Les réfrigérateurs et congélateurs de la gamme Supreme Line offrent le luxe à l'état pur: d'immenses surfaces pour ranger les aliments, des matériaux nobles et une finition exceptionnelle.

Faites le plein de courses sans compter: avec le CombiCooler V6000 Supreme, le Cooler V6000 Supreme et le WineCooler V6000 Supreme, vous ne manquerez jamais d'espace en hauteur et en largeur. Des matériaux nobles et authentiques, dans une finition exceptionnelle, apportent une qualité qui se voit et qui se sent.

Un design et une technologie hors pair

- Jusqu'à 626 litres de capacité utile
- Ecran graphique tactile TFT
- Design sobre et moderne
- Finition noble, avec de nombreuses pièces en acier chromé
- Réglage en hauteur simple grâce à InfinityShelf
- Visibilité grâce aux tiroirs SoftTelescope
- Réfrigérateurs avec ClimateControl, pour une fraîcheur optimale des aliments
- CombiCooler avec MonoFridge: pour convertir le compartiment congélation en compartiment réfrigération
- CombiCooler avec IceMaker intégré et raccord d'eau fixe
- WineCooler avec clayettes en bois entièrement extractibles et contrôle de l'humidité

Réfrigération de nouvelle génération

Fabriqués en Suisse et équipés de la technologie innovante PureCool: les réfrigérateurs de la gamme CombiCooler offrent un espace optimisé pour de savoureux instants de fraîcheur.

Les exigences en matière de réfrigération évoluent sans cesse. Vous appréciez un congélateur l'été pour stocker les glaces, mais aussi un grand compartiment boissons lorsque vous organisez des fêtes? Ou encore, votre appartement est équipé d'un CombiCooler, et vous n'avez pas besoin d'un compartiment de congélation? Profitez d'une flexibilité totale: la fonction MonoFridge convertit en quelques heures le compartiment congélation du CombiCooler en un compartiment de réfrigération normal.

Technologie de réfrigération suisse, en version compacte

- Fini le dégivrage grâce à NoFrost
- ClimateControl pour éviter la formation de cristaux de glace
- Fonction MonoFridge pour convertir le congélateur en réfrigérateur
- Système innovant ClickShelf
- Mode SilentPlus pour un niveau sonore minimum
- Module Wi-Fi de série
- Avantages de V-ZUG-Home
- Catégorie A+++ -10 %: l'un des réfrigérateurs les plus écoénergétiques du marché

Un climat idéal pour un plaisir maximal

Nos WineCooler ont été conçus dans les moindres détails pour accueillir vos grands crus dans les meilleures conditions.

Le nouveau WineCooler V6000 vous permet de stocker jusqu'à 83 bouteilles de vin à une température idéale, à portée de main dans la cuisine. Son design élégant met les bouteilles de vin en scène à la perfection. Sa façade de verre miroir sans poignée s'ouvre sur une légère pression. Des clayettes en bois entièrement extractibles facilitent les manipulations et offrent une bonne vue d'ensemble.

Fonctions éprouvées et design raffiné

- Deux zones thermiques pour les vins blancs et les vins rouges
- Réglage au degré près des zones thermiques, de 5 à 18 °C
- Amortisseur de porte SoftClose
- Système LED avec variateur, pour un éclairage même porte fermée
- Filtre à charbon actif remplaçable, pour neutraliser les odeurs dans l'appareil
- Fonction TouchOpen: un système d'ouverture sans poignée

Lavage efficace, écologique et économique

Les lave-linge Adora apportent un confort optimal dans l'entretien des textiles – jusqu'au dosage de la lessive, automatisé grâce à OptiDos.

Nec plus ultra parmi les lave-linge, les appareils Adora sont les plus économes, et leur consommation est encore optimisée avec l'EcoManagement. Grâce à la fonction OptiDos, les appareils Adora dosent automatiquement la lessive liquide en fonction du volume et du degré de salissure du linge.

Le lavage optimisé

- Panneau de commande uniforme
- Ecran tactile couleur avec panneau pivotant
- Module Wi-Fi de série
- Lavage silencieux grâce au système d'absorption des vibrations
- Eclairage du tambour par LED
- Fonctions innovantes

Dosage parfait grâce à OptiDos

- Deux réservoirs, d'une capacité de 1,2 litre de lessive liquide ou d'assouplissant chacun
- Jusqu'à 25 cycles de lavage par réservoir sans faire l'appoint
- Réglage facile
- Programme de nettoyage automatique

Un appareil, deux modes de fonctionnement

Avec DualDry, vous pouvez choisir à tout moment entre le séchage en tambour et le séchage à l'air libre dans la buanderie. Quelques gestes suffisent pour passer d'une fonction à l'autre.

En fonction des besoins, le CombiAdoraSéchage V4000 DualDry sèche le linge dans le tambour douceur ou accélère le séchage du linge étendu dans la pièce. Grâce à cette combinaison, vous gagnez de la place et n'avez pas besoin d'un appareil supplémentaire pour déshumidifier la pièce.

La solution intelligente deux en un

- Séchage en tambour
- Séchage à air soufflé sur étendoir
- Régulation automatique de l'humidité ambiante
- Compact
- Aucune installation supplémentaire
- Passage simple et rapide d'un mode à l'autre

Lavage, séchage et entretien des textiles

Vos vêtements méritent un entretien optimal. C'est pourquoi tous nos sèche-linge disposent de programmes variés pour différents types de textiles.

Avec nos gammes Adora, Adorina et Unimatic, nous offrons une solution d'entretien des textiles pour chaque besoin – dans une maison individuelle, un appartement locatif ou une petite entreprise. Des vêtements frais et hygiénisés, même sans lavage: le RefreshButler neutralise les odeurs, élimine les bactéries et sèche les vêtements humides – un assistant exclusif à la maison pour l'entretien des textiles.

Adora, pour un lavage et un séchage de luxe

- Programme Eco: encore plus économique sur demande
- Soin doux et adapté pour tous les textiles
- Ecran couleur à commande tactile

Lave-linge et sèche-linge à pompe à chaleur Unimatic

- Pour les immeubles collectifs ou les petites entreprises
- Programme court – du linge sec en seulement 89 minutes
- Tambour douceur spacieux à rotation alternée

Adorina, pour un résultat éprouvé

- Adapté à tous les intérieurs et à tous les budgets
- Gestion économe en eau et en énergie
- Large choix de programmes

RefreshButler, pour les textiles délicats

- Neutralise les odeurs
- Elimine les germes et les bactéries
- Séchage économique, tout en douceur

Rendez-vous dans le ZUGORAMA le plus proche de chez vous pour faire plus ample connaissance avec nos produits.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6302 Zoug
Tél. 058 767 67 67, Fax 058 767 61 67
info@vzug.com, vzug.com