

Excellence Line 2021



20 Jahre Innovation

Mit der Einführung der Excellence Line wurde 2001 das Marketing-Jubiläum unseres ersten Steamers gefeiert. Die Produkte wurden seither ständig verändert und verbessert.



2001



2007



2013



2021

Projekt Excellence Line

- 7 Jahre Entwicklung
- 180 Beteiligte
- 343 989 Arbeitsstunden
- 775 Prototypen
- 6 Vorserien

Schweizer Perfektion für zu Hause

- Swiss Engineering und Swiss Made
- Verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen
- Hochwertiges Design
- Präzise Garmethoden
- Einfache, moderne Bedienung

Design

Spiegelglas Schwarz

Classic Line



RAL 9005 Tiefschwarz // Stopsol Super Silver
(gleich wie Vorgänger-Modelle)

Spiegelglas Platinum

passt perfekt in helle Küchen



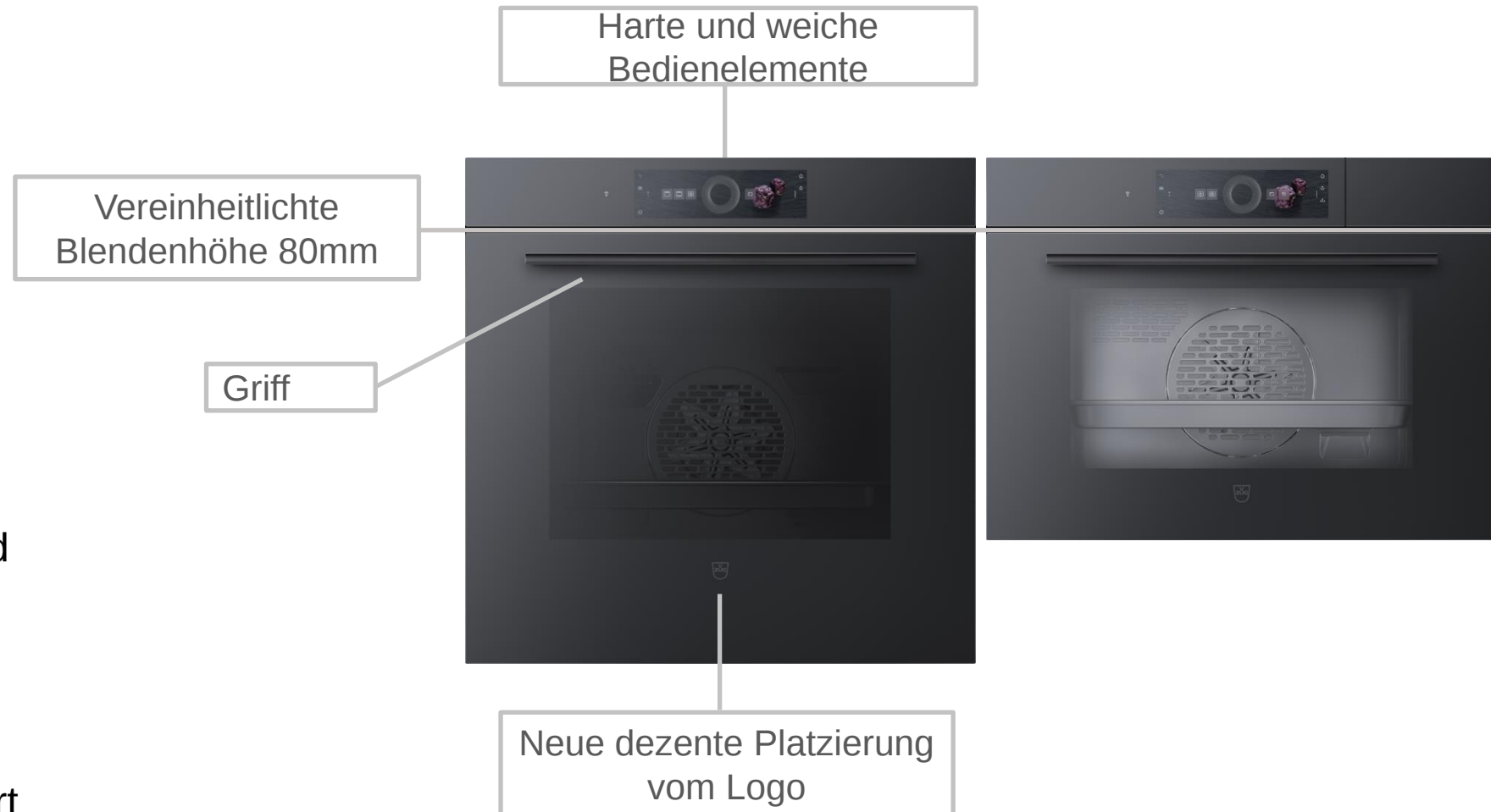
VTF-18002 // Stopsol Super Silver
(Eigenentwicklung)





Äussere Designelemente

- minimalistisch, ästhetisch, zeitlos, klare Linien
- Perfekte Symmetrie
- Standardblenden in unseren Baureihen (45 oder 60 cm)
- Einfache Kombination zwischen unseren Backöfen, Steamern, Coffee-Center und Weincooler (90 SL)
- Griff aus Aluminium, aus einem einzigen Stück gefräst dann perlgestrahlt und anschliessend farblich eloxiert



Neues Türkonzept – Funktional und ästhetisch



Niedrige Temperatur auf der Außenfläche der Tür

Bestehend aus 3 Glasstärken für Geräte ohne Pyrolysefunktion

Bestehend aus 4 Glasstärken für Geräte mit Pyrolysefunktion

Lüftung der Tür

Die Tür wird mit der Umgebungsluft belüftet, so dass die Temperatur außerhalb der Tür kälter als bei herkömmlichen Modellen gehalten werden kann.

Aktive Türbelüftung bei der Pyrolyse: Erzwungene Luftabsaugung mit erhöhtem Luftdurchsatz in der Tür. Die Temperatur der Außenseite der Tür ist dadurch auch bei der Pyrolyse niedriger.

Einfache Reinigung

Die Tür kann leicht aus dem Gerät entfernt und sicher demontiert werden.

SoftOpen und SoftClose

Neue Belüftungsposition ohne Abschaltmechanismus

Highlight - AutoDoor



Die Automatische Türöffnung und –schliessung

- Das Gerät für grifflose Küchen
- Einzigartig auf dem Markt
- Assistenzfunktionen - schließt sich automatisch beim Start eines Programms
- Bedienung im Prozess möglich
- Das Gerät kühlt nach dem Kochen autonom ab
- Keine Rückstände am Griff von verschmutzten Fingern
- Manuelle Öffnung ist immer gewährleistet



Highlight - Modularer Aufbau



Türelemente

1 Türrahmen

Chromstahlrahmen

Kunststoffelemente um Modularität zu gewährleisten

2 Rinne / Griffmulde

- Auffangbehälter für kondensiertes Wasser an der Tür
 - Lässt sich mühelos reinigen
- Sicherer Griff beim Herausnehmen der Tür

3 Scharnier

SoftOpen & Close

- Das sanfte Öffnungs- und Schliesssystem
- Einfaches Aufklappen der Scharniere, um die Tür für die Reinigung leicht zu entfernen
- Scharnier bleibt im Gerät

Elektronisches Scharnier für die AutoDoor

- Elektronisches Scharnier für die automatische Öffnung und Schließen
- Gleiches ‚Klapp-System‘ um die Tür zu entfernen
- Scharnier bleibt im Gerät

4 Griff

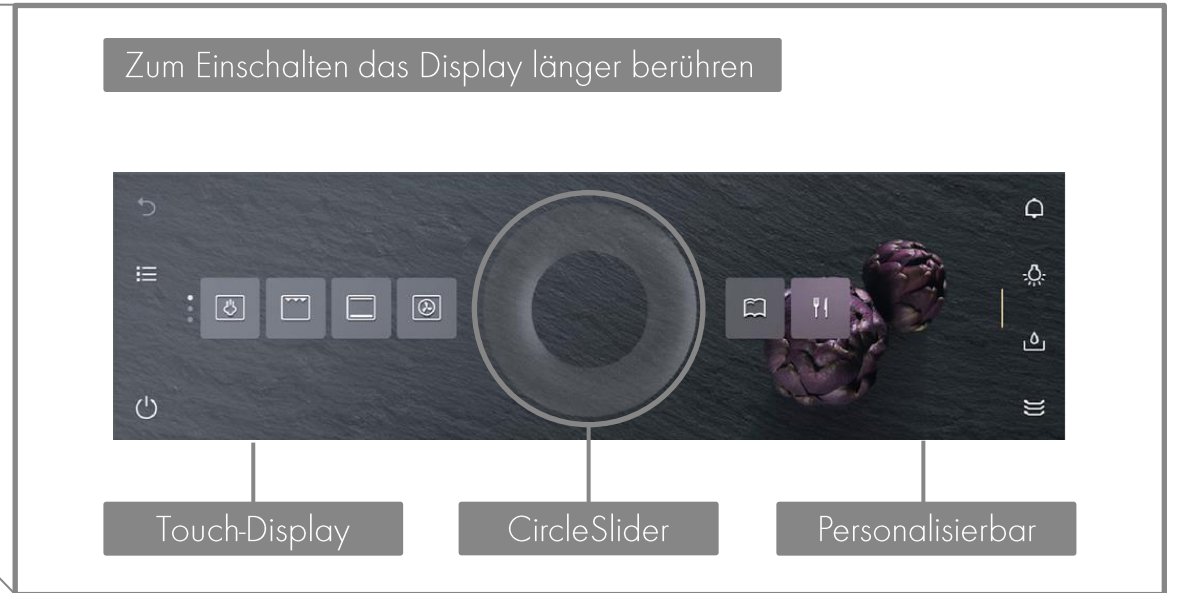
Für Geräte ohne AutoDoor





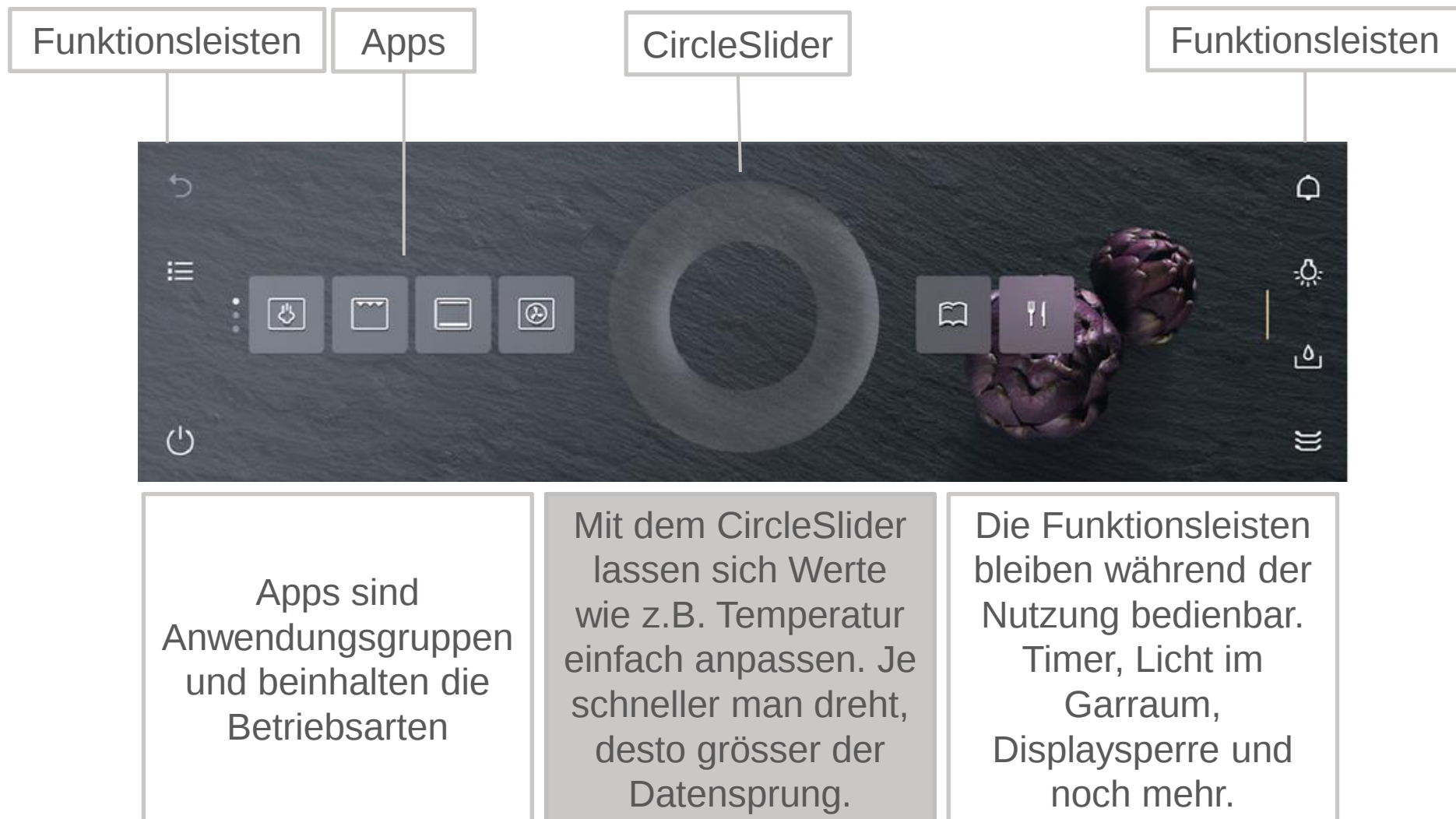
Bedienung

Die neue Bedienung



- Hochauflösender Touchscreen
- Button CircleSlider wird in die Scheibe des Touchscreens eingefügt. Seine raue Oberfläche ermöglicht es ihm, Ihre Befehle mit hoher Präzision zu bedienen.

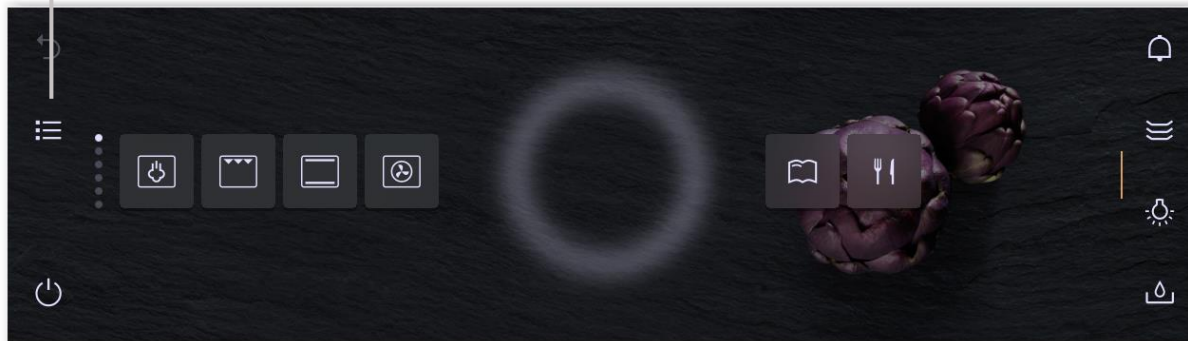
Benutzerfreundlich und modern



Startbildschirm

App-Ansicht

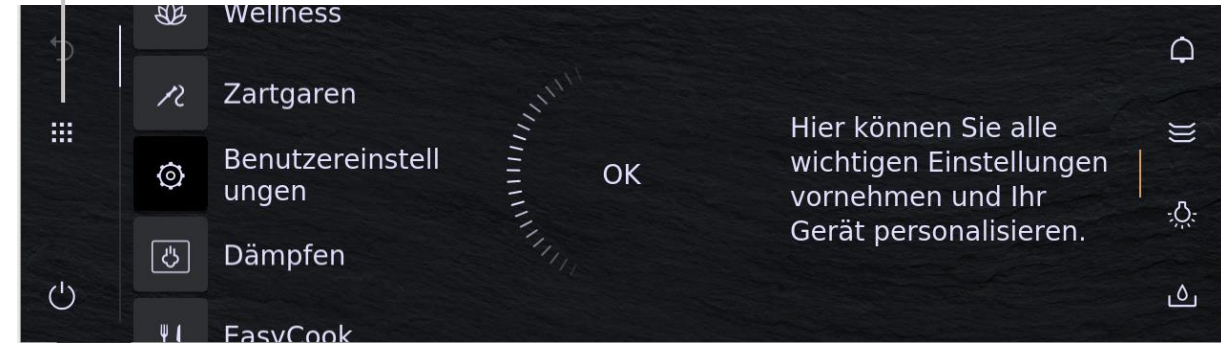
Ansichtswechsel



Wie ein Smart-Phone ermöglicht dieser Anzeigemodus, den Homescreen mit den am häufigsten verwendeten Funktionen zu personalisieren und zu organisieren.

Listenansicht

Ansichtswechsel



Dieser Anzeigemodus ermöglicht es, alle Funktionen sehr leicht zu verstehen und die Namen jedes einzelnen Piktogramms sowie eine Beschreibung der Funktion zu erhalten.

Es ist **sehr einfach**, von einer Ansicht in eine andere zu wechseln, dank des **Symbols**, das in der **Symbolleiste** verfügbar ist.

Drag & Drop

App Anordnung nach belieben einrichten

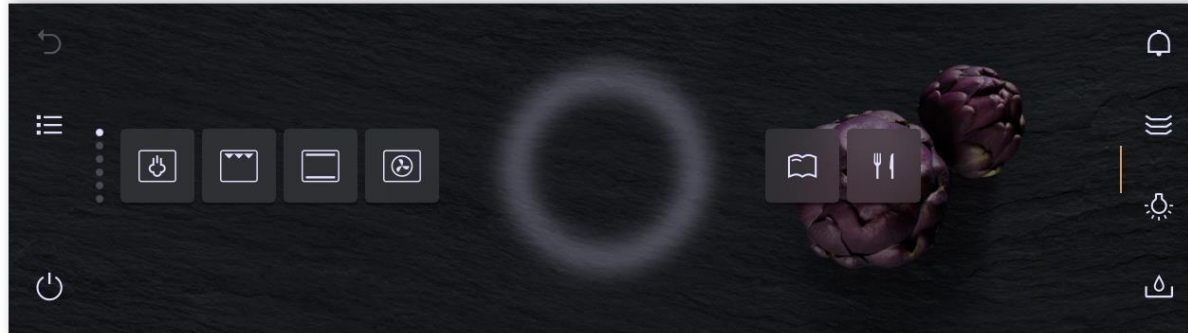


- Die Bedienung kann jeglichen Wünschen zu Hause angepasst werden.
- Die "Drag and Drop"-Methode erlaubt es, die Position der Anwendungen auf dem Bildschirm zu wählen. Wie auf einem Smartphone genügt es, einen längeren Druck auf eine App auszuüben und sie dann auf eine der vorgeschlagenen Positionen zu verschieben. Auf diese Weise ist es möglich, Apps nach den am häufigsten Verwendeten zu ordnen.

App Anordnung im Auslieferungszustand

Durch Wischen über das Display oder drehen am Circle Slider kann die Seite gewechselt werden

Seite 1



Seite von Funktionen mit Lebensmitteln

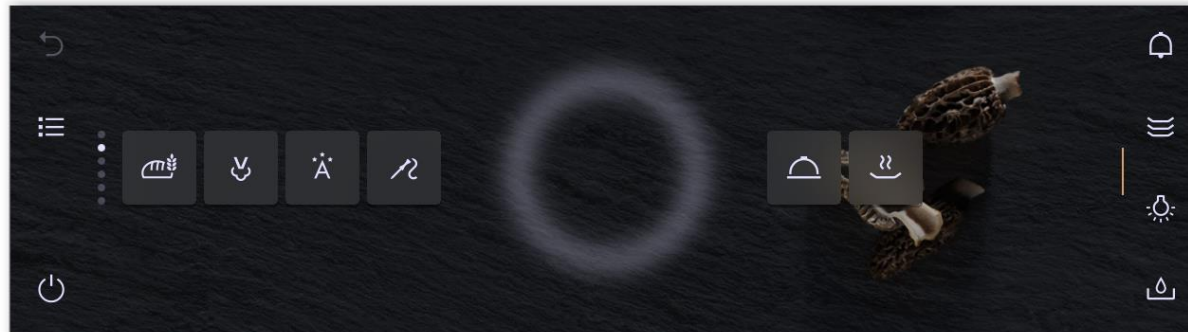
Grundbetriebsarten

Displayseite links

Rezepte und EasyCook

Displayseite rechts

Seite 2



Seite von Funktionen mit Lebensmitteln

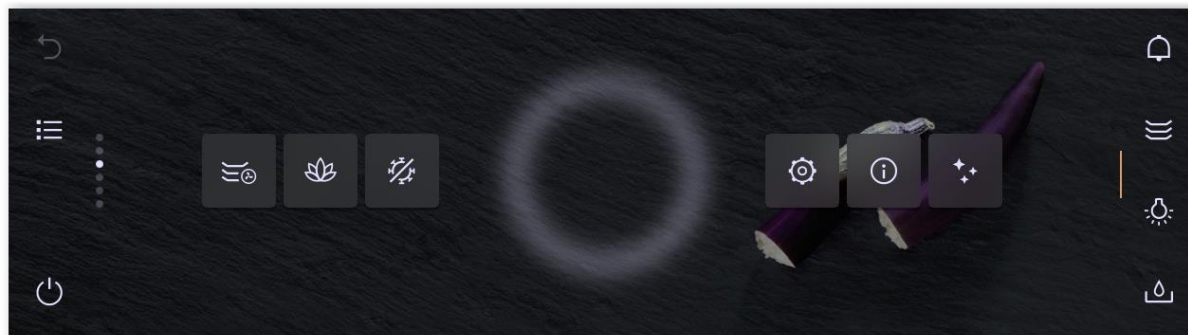
Automatik-Programme

Displayseite links

Warmhalten und Regenerieren

Displayseite rechts

Seite 3



Seite von Funktionen ohne Lebensmittel

Anwendungen ohne Lebensmittel

Displayseite links

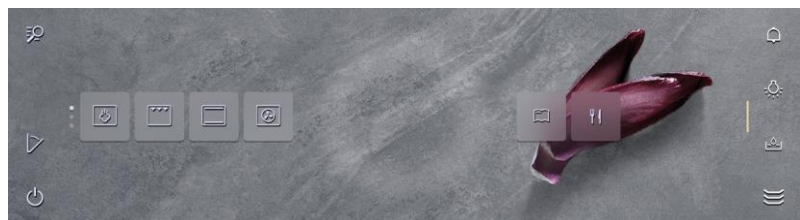
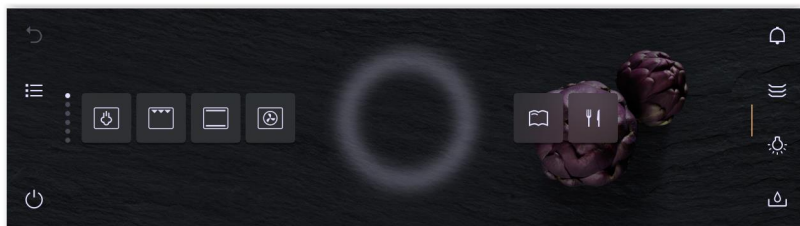
Einstellungen und Reinigung

Displayseite rechts

Auswahl Display-Hintergründe

- Sechs verschiedene Hintergrund-Möglichkeiten, die auf jedem Gerät definiert werden können.
- Der Benutzer wählt ein Farbschema und dann ein Hintergrundbild

Bilder von Hintergrund: "Textur und Lebensmittel"

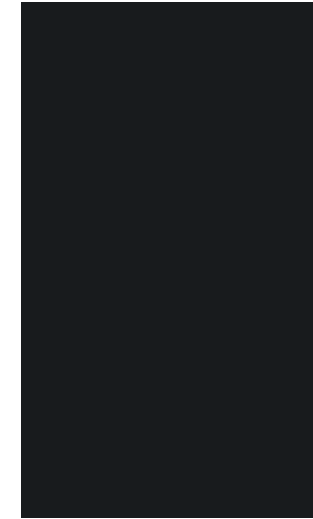


Mit Textur und Lebensmittel

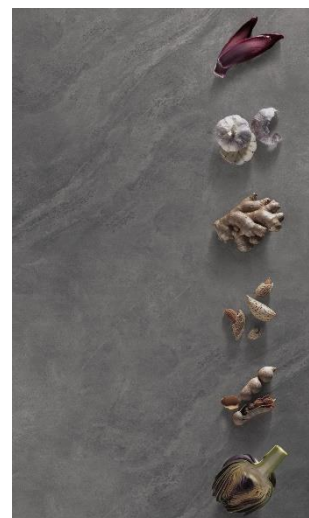
Nur Textur

ohne Textur oder Lebensmittel

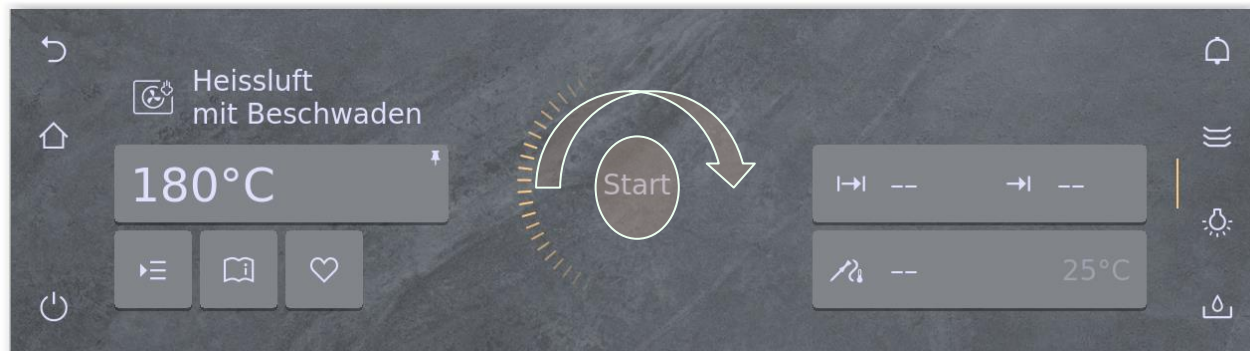
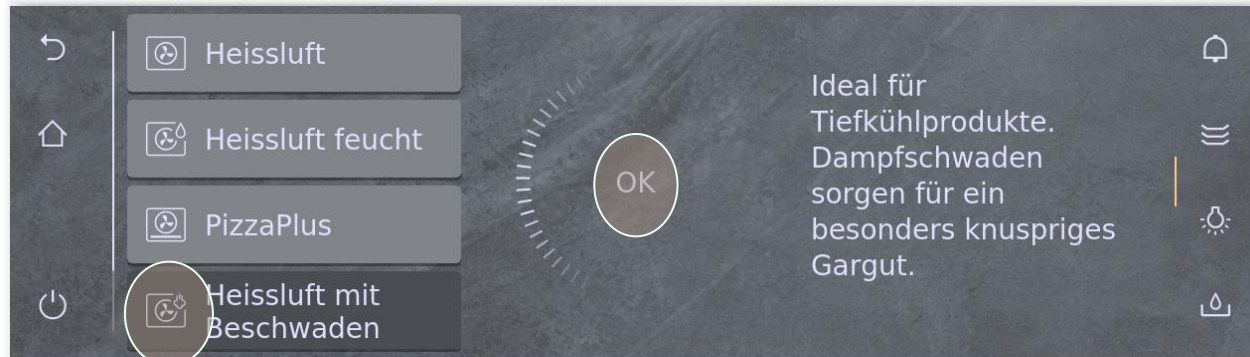
Dunkel



Hell



Betrieb starten



Ablauf der Anwendung „Heissluft mit Beschwaden“ bei einem Combairsteamer V6000

Startbildschirm

Auswahl des Programms über die Heissluft-App (in der App Ansicht)

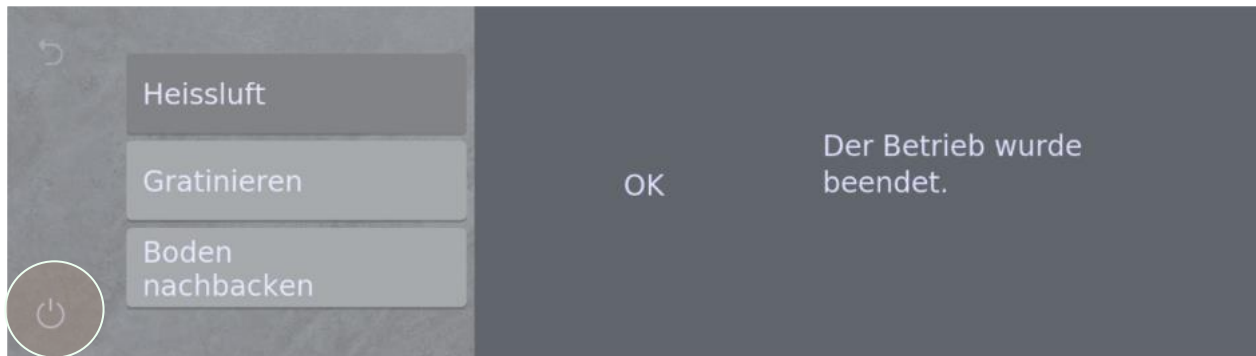
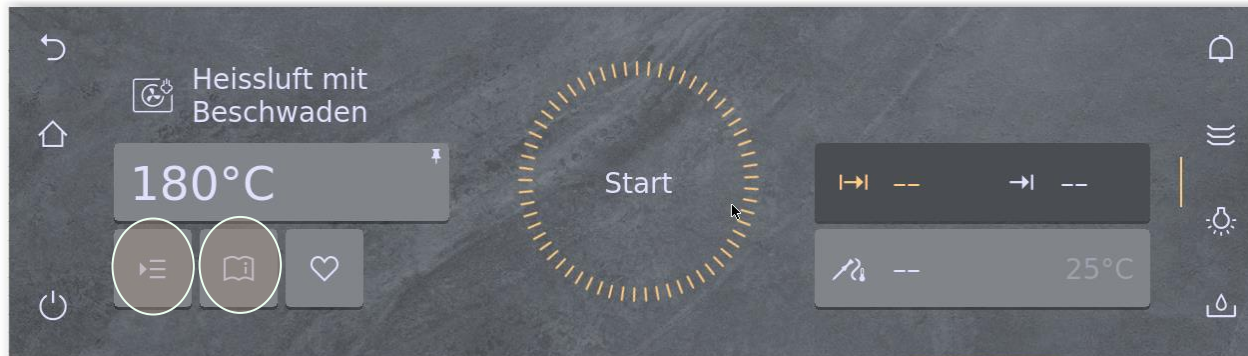
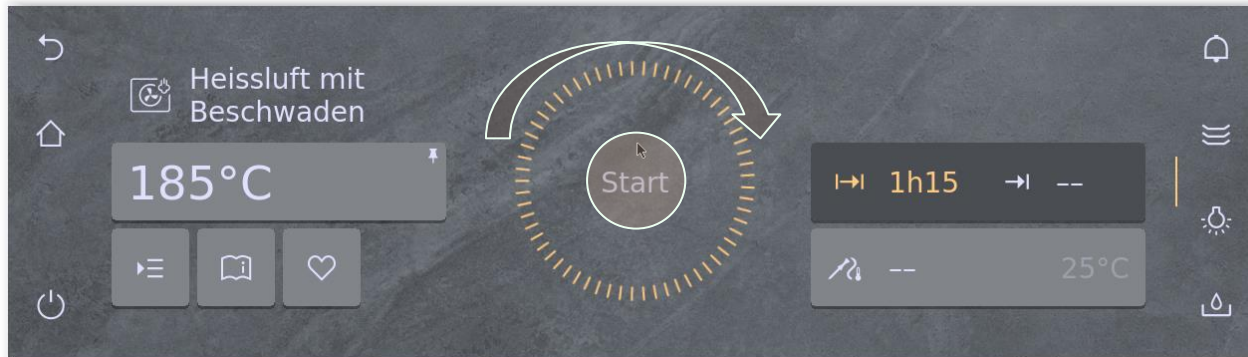
Feinauswahl

In der Feinauswahl wähle ich «Heissluft feucht»
Ich bestätige mit «OK» die Auswahl und komme in die Startbereitschaft.

Bereit für den Betrieb

1. In der Startbereitschaft verstelle ich mit dem CircleSlider die Temperatur von z.B. von 180°C auf 185°C.
(hier ist keine Bestätigung notwendig)
2. Mit «Start» wird der Betrieb «Heissluft, feucht, 185°C» gestartet.

Auswahl von Dauer und Optionen



Ablauf der Anwendung „Heissluft mit Beschwaden“ bei einem ComairSteamer V6000

Dauer und Ende einstellen

Mit einem Klick auf die Dauer kann mit dem CircleSlider die gewünschte Zeit eingestellt werden.

Optionen und Betriebsinformationen

Unter Optionen (Icon links) können praktische Einstellungen zum laufenden Programm vorgenommen werden. Tipps findet man gleich daneben in den Betriebsinformationen.

Folgeschritte

Wenn die Dauer abläuft, aber man den Betrieb fortsetzen möchte oder das Gargut noch stärker bräunen, kann man einen der Folgeschritte auswählen.

Nützliche Funktionen

♡ Favoriten – Lieblingsprogramme abspeichern

📌 **Neu:** Pinning – Voreingestellt Werte individuell fixieren

🔒 **Neu:** Displaysperre – Für Display-Reinigung und ‘Kindersicherung’ während dem Betrieb

🔥⬆️ Vorheizen

- Mit ‘Vorheizen’ heizt sich das Gerät so schnell wie möglich auf – Gargut erst nach Erreichen der gewünschten Temperatur einschieben
- Timer wird erst nach Erreichen der Temperatur gestartet

👤🕒 **Neu:** Einstellen für später

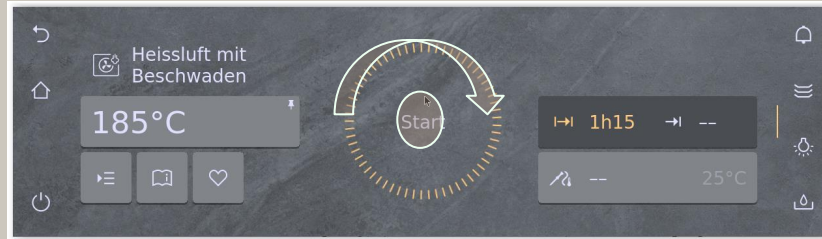
📄 **Neu:** Gerätetipps

Favoriten erstellen

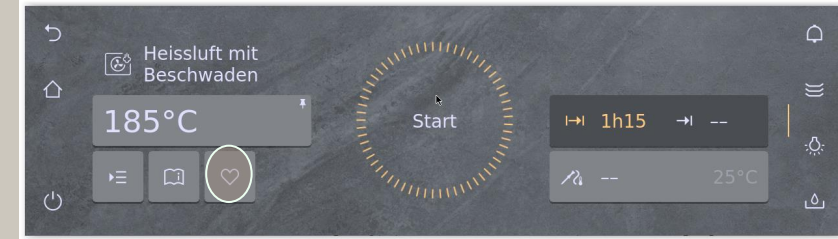
Neuer Favorit anlegen bei einem CombairSteamer V6000



Programm wählen



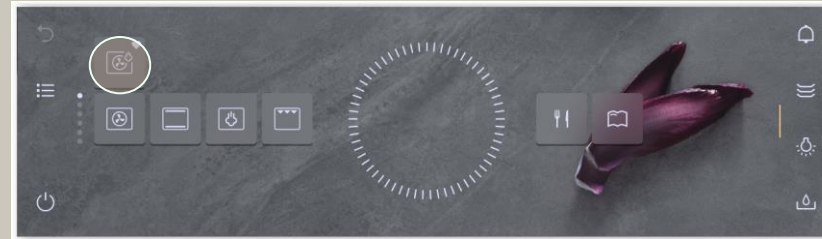
Persönliche Einstellungen vornehmen



Favorit anwählen



Persönlichen Name erfassen



Neue Favoriten App verfügbar



Direkte Startbereitschaft

Tipp:
Wenn Sie nicht mehr sicher sind welcher Favorit welche ist?
Wenn die App auf dem Startbildschirm länger gedrückt wird taucht der Anwendungsname auf.
→ So kann der Favoriten-Name auch angepasst oder der Favorit ganz gelöscht werden.
Es können bis zu 50 Favoriten abgespeichert werden.

V-ZUG-Home-App

Neue Funktionen für Öfen und Dampföfen in der V-ZUG-Anwendung

- **Kennenlernen des Gerätes**

Es ist möglich, sich mit den vielen Funktionen seines Geräts direkt aus der App vertraut zu machen. Finden Sie Informationen zu den verschiedenen Optionen sowie sehr hilfreiche Gebrauchstipps, sowie erste Einstellungen.

- **Bedienung des Geräts**

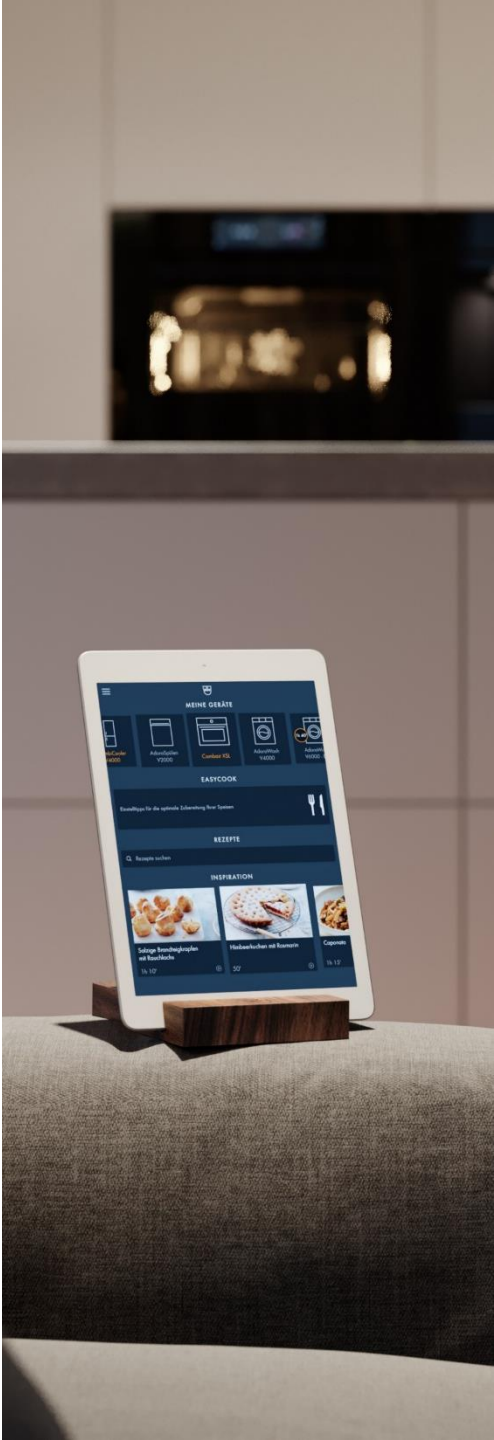
Es ist möglich, Informationen über die verschiedenen Betriebsarten zu erhalten und Bedienparameter an das Gerät (Betriebsart, Dauer und Temperatur) zu senden.

- **EasyCook und Rezepte (einschließlich Videos)**

Es ist möglich, Lauflisten zu erstellen und über EasyCook oder die Rezeptfunktion direkt Einstellungen an das Gerät zu senden.

- **Favoriten-Programmierung**

Mit der V-ZUG-App können sie jetzt einfach favorisierte Programme erstellen.



Sortimentsübersicht: Steamer



Steamer

V4000

45



CombiSteamer

V4000

V6000 Option: AutoDoor u/o Festwasseranschluss

45



CombairSteamer

V2000

V6000 Option: AutoDoor

60

Vergleich altes und neues Sortiment - Steamer

Combair-Steamer SE



V2000

CombairSteamer V2000



Steam HSE



V4000

Steamer V4000
NEW CombiSteamer V4000



Combi-Steam HSL
Combi-Steam XSL/ XSLF
Combair-Steam SL



V6000

CombiSteamer V6000
CombairSteamer V6000

Optional:
AutoDoor



Optional:
Festwasseranschluss



Funktionen – Steamer (nur in 45 cm)

V4000



Ausstattung

- Dämpfen
- Regenerieren
- Vacuisine
- EasyCook mit Filterfunktionen
- Favoriten
- Hygiene
- Wellness
- Vernetzung

SoftOpen und SoftClose

Funktionen – Combi-Steamer (nur in 45 cm)

Ausstattung

V4000

Dämpfen
Heissluft (feucht, mit Beschwaden, eco)
Regenerieren
Zartgaren
Vacuisine
Warmhalten
EasyCook mit Filterfunktionen
Favoriten
Rezepte
Hygiene
Wellness
Tellerwärmen
Reinigungsprogramme
Vernetzung

Halogen Beleuchtung
SoftOpen und SoftClose
Gargutsensor
Automatisches Licht bei Programmende

V6000

Regenerierautomatik
ProfiBacken
GarAutomatik

LED Beleuchtung
Rezeptbuch kostenlos



Funktionen – Combair-Steamer (nur in 60 cm)

Ausstattung

V2000

Dämpfen
Heissluft (feucht, mit Beschwadern, eco, mit Unterhitze)
O- & U-Hitze (feucht, eco, U-Hitze)
Grill & Grill Umluft
Regenerieren
Vacuisine
ProfiBacken
Warmhalten
Favoriten
Rezepte
Hygiene
Wellness
Tellerwärmen
Reinigungsprogramme
Vernetzung

Halogen Beleuchtung
SoftOpen und SoftClose

V6000

Regenerierautomatik
Zartgaren
GarAutomatik
EasyCook mit Filterfunktionen

LED Beleuchtung
Automatisches Licht bei Programmende
Rezeptbuch kostenlos



ÜBERSICHT STEAMER COMBAIR/COMBI STEAMER V-ZUG 2021-2022

- • verfügbare Farben

45 cm und 60 cm

Autodoor = AT

COMBAIR/COMBI STEAMER



ÜBERSICHT COMBAIR STEAMER V-ZUG 2021-2022

- • verfügbare Farben

60 cm

Autodoor = AT



ÜBERSICHT STEAMER/COMBI STEAMER V-ZUG 2021-2022

- • verfügbare Farben

45 cm und 60 cm

Autodoor = AT

STEAMER



2350 €

COMBI STEAMER



3150 €



3850 €



4250 €



4250 €



4650 €

Sortimentsübersicht Backöfen



Combair

V2000

V4000 Option: Pyrolyse

V6000 Option: Pyrolyse u/o AutoDoor*

EU-Norm

60/60

60/45

Vergleich altes und neues Sortiment - Combair



* Ab V4000 TopClean inbegriffen

Funktionen – Combair



V2000

V4000

V6000

Ausstattung

- Heissluft (feucht, eco, mit Unterhitze)
- O- & U-Hitze (feucht, eco, U-Hitze)
- Grill & Grill Umluft
- Warmhalten
- Favoriten
- Rezepte
- Tellerwärmen
- Vernetzung
- Halogen Beleuchtung
- SoftOpen und SoftClose

- Zartgaren
- EasyCook
- Automatisches Licht bei Programmende
- TopClean
- Gargutsensor

- Garautomatik
- LED Beleuchtung
- Drehspiess
- Rezeptbuch kostenlos

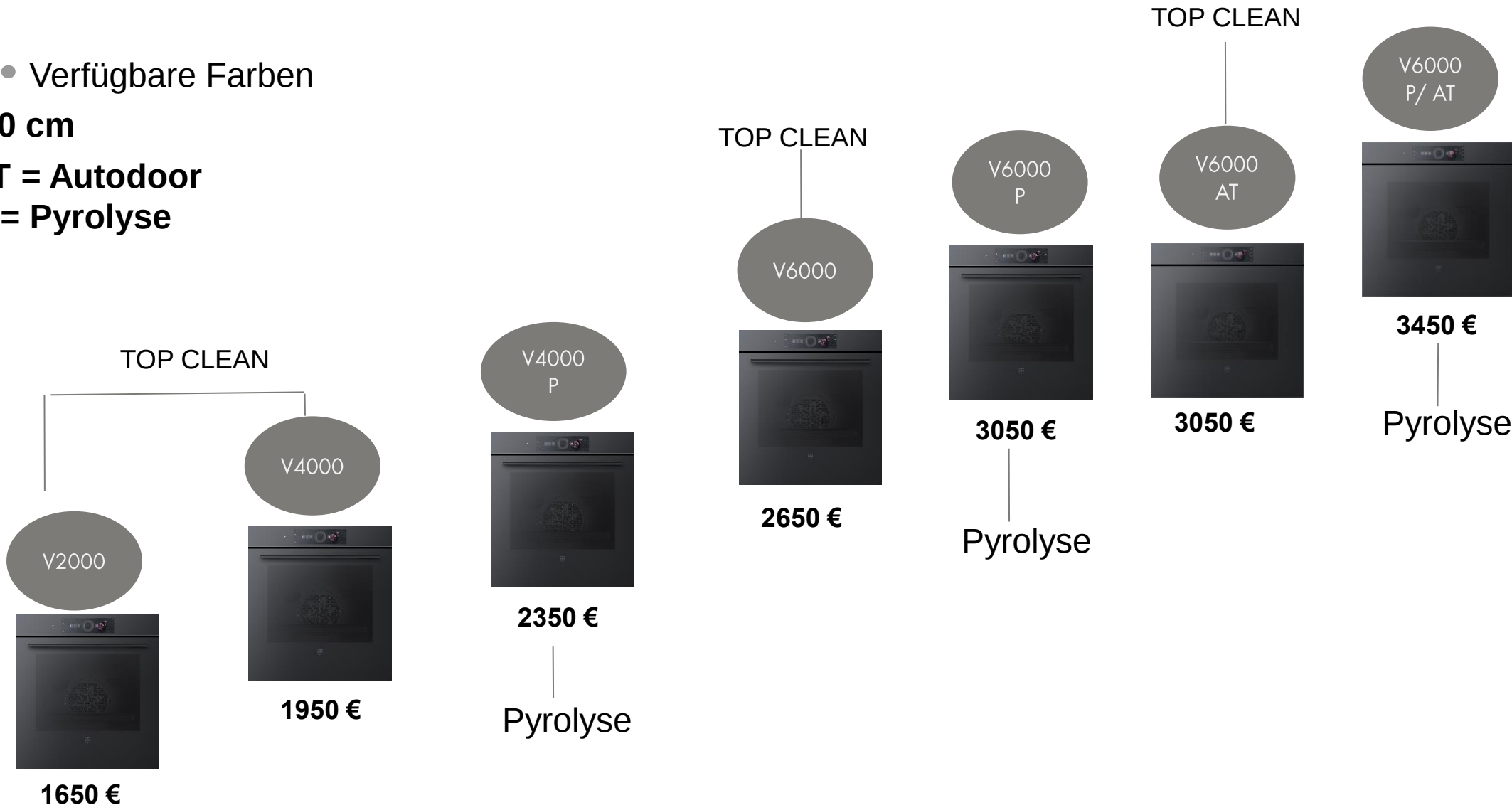
Backöfen Combair V-ZUG 2021-2022

• • Verfügbare Farben

60 cm

AT = Autodoor

P = Pyrolyse



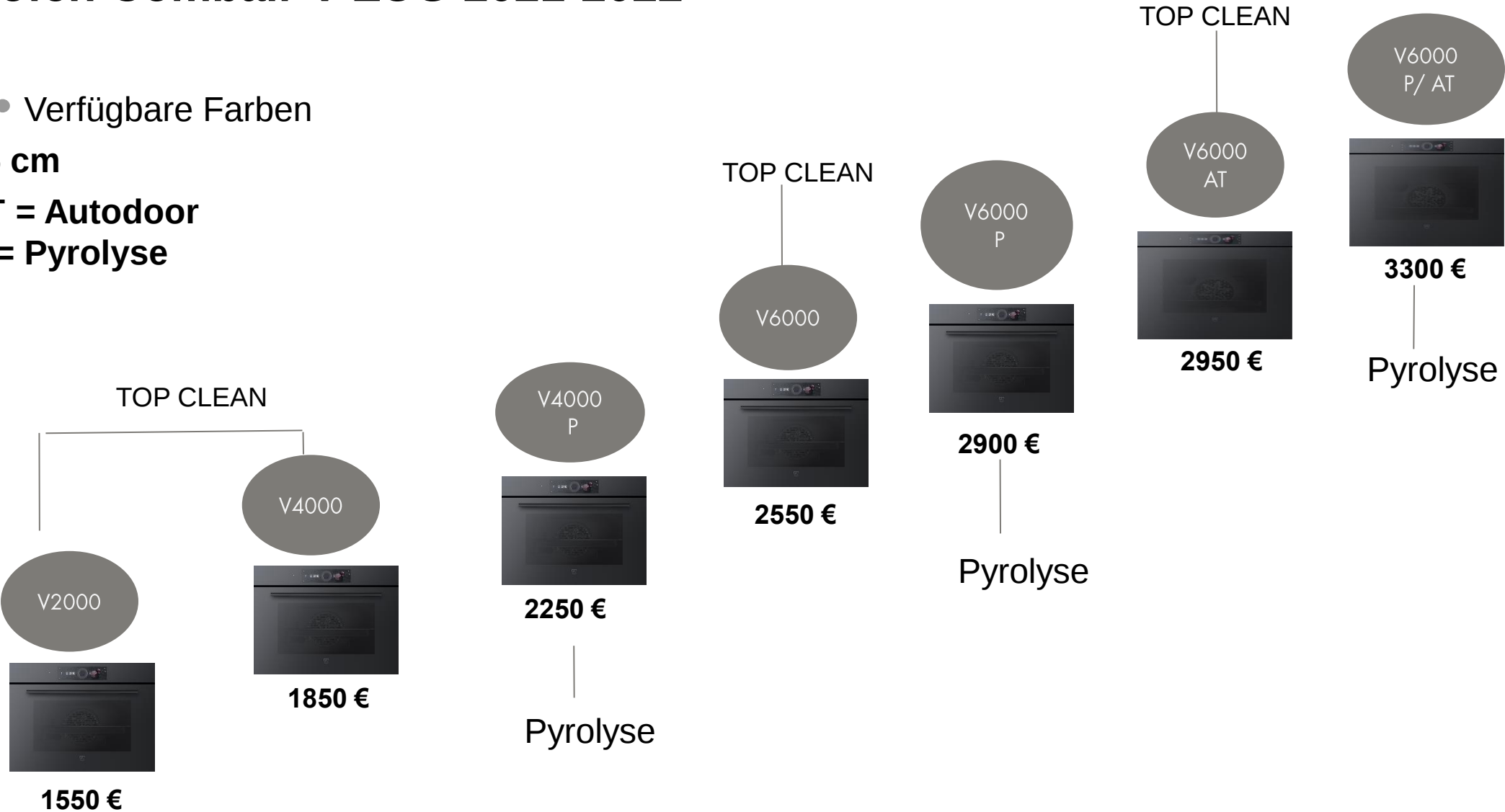
Backöfen Combair V-ZUG 2021-2022

- • Verfügbare Farben

45 cm

AT = Autodoor

P = Pyrolyse



SteamerCleaner – Steamer



Wirksam, simple, geprüft

Wirksam

Entfernt auch hartnäckige zum Teil eingebrannte Flecken

Simple

Die Reinigung mit dem SteamerCleaner findet mit einem geführten Programm statt

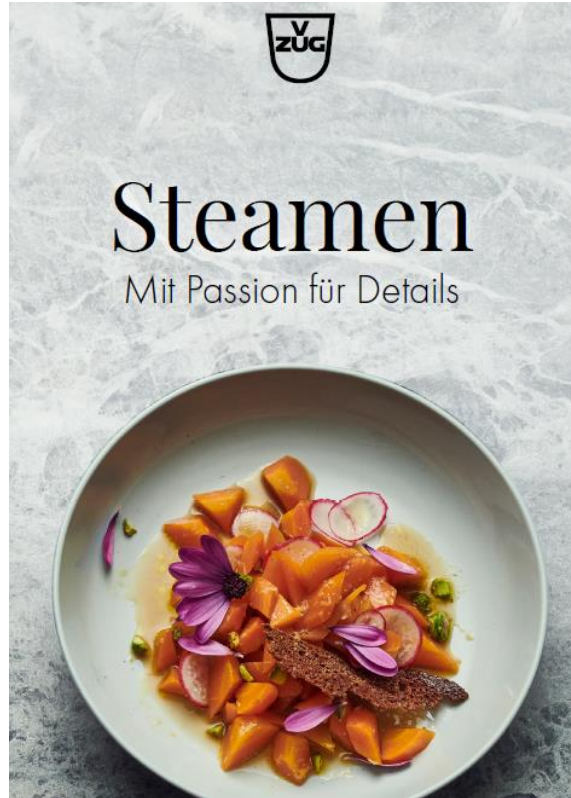
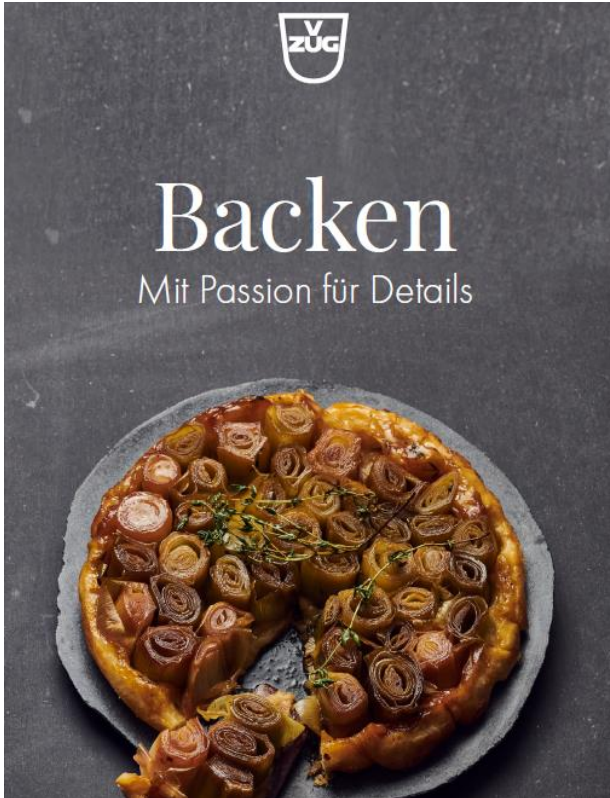
Geprüft

Das Reinigungsmittel wurde auf die Lebensmittelverträglichkeit geprüft

N.B: Nur für Steamer die innen Edelstahl haben

Die neuen Rezeptbücher

Neue Rezeptbücher - Öfen und Dampföfen



Die neuen Rezeptbücher – ihr Gerät als Koch-Unterstützung

- zwei neue Rezeptbücher
 - Steamen Mit Passion für Details
 - Backen Mit Passion für Details
- Rezepte direkt auf dem Gerät verfügbar, Prozesse laufen eigenständig ab
- Speziell entwickelt, getestet und perfektioniert für die Backöfen und Steamer der Excellence-Line
- Viele inspirierende Rezepte auf unserer Homepage oder unserer App verfügbar
 - Einstellungen direkt aufs Gerät senden

