

# Bakovens

Betrouwbare toestellen met functies  
die een inspiratiebron zijn voor  
eenvoudige alledaagse maar ook  
verfijnde gerechten.



# Met één druk op de knop een complex gerecht op tafel

Verfijnde gerechten op tafel toveren in weinig tijd? Met onze bakovens lukt dat zonder enig probleem.

Ook al zijn (combi-)stoomovens heel erg in, in de bakoven gerechten klaarmaken blijft zeker ook populair bij de liefhebbers van een gezonde en snelle keuken. En combineren met een combi-stoomoven van V-ZUG blijft uiteraard het summum.

Naast de beproefde functies boven- en onderwarmte of hete lucht, hebben onze bakovens ook talrijke praktische programma's om uw kooktalent naar een hoger level te tillen. Probeer bijvoorbeeld de functies SlowCooking of PizzaPlus voor een knapperige pizzabodem eens.



## Begeleid koken - met één druk op de knop de beste bereidingswijze

Hebt u niet veel tijd om de juiste instellingen uit te zoeken? Kies dan voor de EasyCook-functie. Hierin zijn een heleboel voorinstellingen geprogrammeerd voor een honderdtal voedingsmiddelen. Met één druk op de knop start u het gewenste programma. Intelligente programma's voeren complexe, uit meerdere stappen bestaande bereidingen vlekkeloos uit.



## Bakken met de app

Alle toestellen van het hoogste comfortniveau zijn standaard voorzien van een lokale netwerkverbinding. Recepten naar een geselecteerde bakoven sturen is heel makkelijk vanuit de V-ZUG Home-app. Weet u niet zeker of het toestel aan of uit staat? Check dan de status via de smartphone. Als u de functie Uitgestelde start hebt geactiveerd, dan geeft de app aan hoeveel tijd het toestel nog nodig heeft en wanneer de bereiding klaar is.



---

# Gezond en energie-efficiënt

In onze bakovens bereidt u snel maar met respect voor de ingrediënten maaltijden die passen bij een moderne en gezonde levensstijl.



# Betrouwbare en innovatieve bakprogramma's

Onze bakovens hebben een hele resem programma's zodat het merendeel van de bereidingswijzen gedekt wordt. Aan u de keuze of u de instellingen met de hand wilt invoeren of kiest voor de automatische programma's die u met één druk op de knop activeert.



## Hete lucht vochtig - gestoofde, sappige gerechten

Met het programma Hete lucht vochtig blijft het vochtgehalte van de ingrediënten behouden. Deze stand is ideaal voor ragout, stoofpotten en ratatouille. Ook gratins, cakes en brownies waren nog nooit zo eenvoudig te bereiden en zo heerlijk van smaak.



## PizzaPlus – voor knapperige pizzabodems en ander lekkers

Het programma PizzaPlus combineert hete lucht met onderwarmte om pizzabodems, Italiaanse focaccia, quiches en taartbodems lekker knapperig en goudbruin te bakken.



## AutoBraad - alles gebeurt automatisch

Met AutoBraad tovert u met één druk op de toets verrukkelijke amuses en aperitiefhapjes, gratins, taarten en quiches op tafel. De sensoren detecteren automatisch welke bakwijze, temperatuur en tijd nodig zijn voor uw bereiding. Resultaat: een perfect gebakken gerecht.



## SlowCooking - ideaal voor vlees

Met SlowCooking bereidt u behoedzaam de lekkerste stukken vlees op een lage temperatuur, en het mooie is dat alles automatisch gaat. De kerntemperatuur wordt nauwkeurig opgevolgd zodat het gerecht, ongeacht de vorm, de omvang of het gewicht, op het door u gewenste moment klaar is om te serveren. Het grote voordeel is dat u nu niet langer bij de oven hoeft te blijven staan. U kunt uw rol van gastvrouw/gastheer vervullen en uw gasten vermaken. SlowCooking kan worden gecombineerd met de grill en het draaispit.



Ga met uw camera over de QR code, en ontdek tal van **video's over verschillende functies** van onze ovens



# Comfortabel en onderhoudsvriendelijk

Dankzij de uitrusting en de gebruikte materialen zijn onze bakovens gebruiks- en onderhoudsvriendelijk.

## Gemakkelijk in gebruik

De houders in de ovens zijn zodanig ontworpen dat het in- en uitschuiven van de bakplaten en roosters soepel gaat. En voor nog meer comfort, kunnen alle bakovens van V-ZUG uitgerust worden met volledig uittrekbare telescopische geleiders (in optie), zodat u de schotels volledig uit de ovenruimte kunt schuiven.

## Zelfreinigend of gemakkelijk te reinigen

De bakovens met pyrolyse zijn nagenoeg zelfreinigend omdat voedselresten door de pyrolytische verhitting tot as verpulveren dat u vervolgens met een vochtig doek wegveegt.

Heeft de bakoven geen pyrolyse, dan moet hij met de hand worden schoongemaakt, maar dankzij de speciale bekleding TopClean gaat dit heel makkelijk.

Deze hightech coating zorgt ervoor dat restjes minder snel aan de binnenkant van de oven of aan de bakplaat hechten. Om de oven nog makkelijker schoon te maken, kan de ovendeur makkelijk gedemonteerd worden.



# Productvergelijking bakovens

|                                                 | Combair SLP | Combair SL | Combair SEP | Combair SE | Combair XSLP | Combair XSL | Combair XSEP | Combair XSE |
|-------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| Brochurepagina                                  | 40          | 40         | 41          | 41         | 42           | 42          | 43           | 43          |
| <b>Uitvoeringen</b>                             |             |            |             |            |              |             |              |             |
| Spiegelglas                                     | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Spiegelglas met verzinkbare greep               |             | ■          |             |            |              | ■           |              |             |
| Halogeenverlichting/automatisch bij deuropening | ■/■         | ■/■        | ■/■         | ■/□        | ■/■          | ■/□         | ■/■          | ■/□         |
| Inhoud ovenruimte (l)                           | 68          | 68         | 68          | 68         | 50           | 50          | 50           | 50          |
| Compacte bakoven                                |             |            |             |            | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Energie-efficiëntieklasse                       | A           | A          | A           | A          | A            | A           | A            | A           |
| Pyrolytische zelfreiniging                      | ■           |            | ■           |            | ■            |             | ■            |             |
| TopClean                                        |             | ■          |             | ■          |              | ■           |              | ■           |
| <b>Exclusief bij V-ZUG</b>                      |             |            |             |            |              |             |              |             |
| AutoBraad met CSS                               | ■           | ■          |             |            | ■            | ■           |              |             |
| Klimaatensor                                    | ■           | ■          |             |            | ■            | ■           |              |             |
| SlowCooking                                     | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Kernthermometer                                 | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Geïntegreerde recepten                          | ■           | ■          | ■*          | ■*         | ■            | ■           | ■*           | ■*          |
| V-ZUG Home **                                   | WLAN        | WLAN       |             |            | WLAN         | WLAN        |              |             |
| <b>Toepassingen</b>                             |             |            |             |            |              |             |              |             |
| Boven-/onderwarmte                              | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Hete lucht                                      | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Hete lucht vochtig                              | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| PizzaPlus                                       | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Grill/Grill + Luchtcirculatie                   | ■/■         | ■/■        | ■/■         | ■/■        | ■/■          | ■/■         | ■/■          | ■/■         |
| Snel voorverwarmen                              | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Bordenwarmer                                    | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Warmhouden                                      | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Draaispit                                       | ■           | ■          |             |            |              |             |              |             |
| <b>Bediening en display</b>                     |             |            |             |            |              |             |              |             |
| Volelektronische bediening                      | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Sensortoetsen                                   | ■           | ■          | ■           | ■          | ■            | ■           | ■            | ■           |
| Grafisch kleurendisplay (10 talen)              | ■           | ■          |             |            | ■            | ■           |              |             |
| Grafisch monochroom display (10 talen)          |             |            | ■           | ■          |              |             | ■            | ■           |
| Uurweergave/timer                               | ■/■         | ■/■        | ■/■         | ■/■        | ■/■          | ■/■         | ■/■          | ■/■         |
| Automatische omschakeling winter-/zomertijd     | ■           | ■          |             |            | ■            | ■           |              |             |

■ = beschikbaar □ = niet beschikbaar \* U kunt de recepten raadplegen na aankoop van het receptenboek 'Veelzijdig bakken'.

\*\* Via draadloze verbinding met uw lokaal netwerk



### Combair XSLP

Ovenruimte: 50 l, BrilliantEmail, **pyrolyse**

#### Functies



#### Bediening en display

- **Grafisch kleurendisplay**
- TouchControl en regelknop
- Timerfunctie
- Aantal talen op display 10
- **Pyrolytische zelfreiniging**
- **Receptboek inclusief** (Veelzijdig bakken)
- Kernthermometer
- **AutoBraad**
- **V-ZUG Home**

#### Informatie over het toestel

**Afmetingen (H x B x D)** 454 x 596 x 569 mm  
**Aansluiting** 230V~ 3300 W 16 A



| Uitvoering         | Artikelnummer | Prijs*        |
|--------------------|---------------|---------------|
| <b>Spiegelglas</b> |               |               |
| Zwarte designgreep | 2109960002    | <b>2600.-</b> |



### Combair XSL

Ovenruimte: 50 l, TopClean email

#### Functies



#### Bediening en display

- **Grafisch kleurendisplay**
- TouchControl en regelknop
- Timerfunctie
- Aantal talen op display 10
- TopClean
- **Receptboek inclusief** (Veelzijdig bakken)
- Kernthermometer
- **AutoBraad**
- **V-ZUG Home**

#### Informatie over het toestel

**Afmetingen (H x B x D)** 454 x 596 x 569 mm  
**Aansluiting** 230V~ 3300 W 16 A



| Uitvoering            | Artikelnummer | Prijs*        |
|-----------------------|---------------|---------------|
| <b>Spiegelglas</b>    |               |               |
| Zwarte designgreep    | 2110060002    | <b>2200.-</b> |
| Verzinkbare handgreep | 2110160042    | <b>2800.-</b> |

Wilt u 2 toestellen boven elkaar plaatsen in 1 nis, dan heeft u een **set winkelhaken** nodig (K50572, € 79, zie accessoires).  
**Telescopische geleiders** mogelijk in optie, zie accessoires p45 (art. nr K40208, € 299).

\* Indicatieve verkoopprijs in €, incl. btw en recyclagebijdrage