Four encastrable V-ZUG Combair V6000 60P Miroir Pearl

Référence: 2105700010

Voir la fiche produit sur le site



DESCRIPTION

Le four encastrable V-ZUG Combair V6000 60P se nettoie seul par pyrolyse et se pilote depuis un écran tactile couleur.

Un four pyrolyse qui cuit avec des capteurs et des programmes

La pyrolyse consiste à porter l'espace de cuisson à très haute température pour réduire graisses et résidus en cendres. **Sur le V-ZUG Combair V6000 60P, ce nettoyage pyrolytique est inclus** : un chiffon humide suffit ensuite à retirer les cendres, selon le fabricant. L'espace de cuisson, en émail brillant BrillantEmaille, offre 69 l sur 4 niveaux d'insertion.

Le four réunit air chaud, air chaud humide, voûte et sole, chaleur de sole, gril et rôtissage doux, avec des variantes Eco. Le fabricant explique que l'air chaud humide conserve l'humidité de l'aliment, utile pour les pâtisseries et les rôtis. La sonde à 3 points mesure la température à cœur d'une pièce de viande.

CuissonMatic avec CCS détecte, selon V-ZUG, la taille et la forme de l'aliment pour ajuster durée et température, et EasyCook suggère des réglages pour de nombreux plats. Le réglage manuel reste possible, avec 50 programmes à enregistrer et une fonction Pizza pro. La porte SoftClose se ferme en douceur.

Ce qu'il faut prévoir avant d'encastrer ce four

Prévoyez une niche de 594 à 600 mm de haut, 560 à 568 mm de large et 560 mm de profondeur minimum. Ces cotes comptent pour le meuble, et non celles de l'appareil (598 mm de haut, 597 mm de large, 569 mm de profondeur). Avec 46 kg, mieux vaut être deux pour la mise en place.

Le four fonctionne en 220-240 V, 50 Hz, pour 3,4 kW, avec **un fusible de 16 A**. La fiche technique mentionne une prise Schuko 16 A et un câble de 1,8 m : vérifiez que l'alimentation de la niche est protégée en 16 A et à portée du câble.

Pour le montage, V-ZUG propose des kits d'équerres (montage sous plan, superposition de deux appareils) et des cadres d'adaptation 3,5/55 cm blanc ou nero et 3,5/60 cm en acier chromé.

Accessoires, rails et suivi après l'achat

Le four n'a pas de tiroir à ustensiles : plaques et grilles se rangent ailleurs. Pour sortir les plats sans les soulever, associez-lui les rails télescopiques 3 niveaux V-ZUG 1245911, un élément coulissant à sortie totale prévu pour un appareil de 60 cm de haut, listé par le fabricant parmi les accessoires de ce four.

V-ZUG propose aussi un set à pizza (plaque en acier pleine largeur, pelle en bois de noyer ou de chêne), une broche tournante avec cadre de support, une grille chrome de 431 x 370 mm et des plaques à gâteaux rondes TopClean de 24, 29 ou 31 cm.

Le fabricant annonce 15 ans de disponibilité des pièces détachées. Pour équiper le reste de la cuisine, vigier-web.fr propose la hotte îlot Pureline Frame 120 cm Novy 15002 en finition noire.

Marque et modèle	V-ZUG Combair V6000 60P Miroir Pearl
Référence	N° d'article 2105700010, type C6T-21057
Volume	69 l, 4 niveaux d'insertion
Classe énergétique	A+ (règlement UE 65/2014)
Alimentation	220-240 V, 50 Hz, 3,4 kW, fusible 16 A
Finition	Façade Miroir Pearl, poignée design Pearl
Garantie	2 + 8 ans

Entretien et durabilité

Lancez la pyrolyse quand l'espace de cuisson est encrassé : la fiche technique indique 3,1 kWh par cycle, donc inutile de l'enclencher à chaque cuisson. Retirez ensuite les cendres avec un chiffon humide. La porte est amovible, ce qui facilite son nettoyage. La source lumineuse doit être remplacée par un spécialiste.

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	7630029444832
Hauteur (cm):	59.8
Largeur (cm) :	59.7
Profondeur (cm):	56.9
Volume cavité four en litres :	69
Mode de nettoyage :	Pyrolyse
Porte froide :	oui
Couleur :	Miroir Pearl
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Préconisation de la température :	oui
Label energie	A+
Mode de programmation	Electronique
Rails télescopiques	En option

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-pyrolyse/6917--four-encastrable-v-zug-combair-v-p-miroir-pearl-v-zug.html