Four encastrable V-ZUG Combair V6000 60 miroir noir

Référence: 2104700007

Voir la fiche produit sur le site



DESCRIPTION

Selon V-ZUG, le four encastrable Combair V6000 60 détecte la taille et la forme de l'aliment pour régler durée et température, tout en laissant la main au réglage manuel.

Une cuisson assistée par capteurs, avec réglage manuel possible

CuissonMatic avec CCS est le mode automatique du fabricant : des capteurs repèrent la taille et la forme du plat, puis le four choisit température et durée. EasyCook suggère des réglages pour jusqu'à 250 plats, avec un filtre par cuisine nationale et par régime alimentaire.

En manuel, le four propose l'air chaud (un ventilateur brasse la chaleur, pratique pour cuire sur plusieurs niveaux), l'air chaud humide, la voûte et sole, la chaleur de sole, le gril, le rôtissage doux et PizzaPlus. Le maximum atteint 280 °C en voûte et sole comme en air chaud. D'après V-ZUG, l'air chaud humide conserve l'humidité de l'aliment, utile pour pâtisseries et rôtis. La fiche indique 0,71 kWh en cuisson classique et 0,65 kWh en air chaud.

L'écran tactile couleur à CircleSlider affiche la température de consigne et la température mesurée. La porte, froide en façade, se ferme en douceur (SoftClose). **Le WLAN est indiqué en 2,4 GHz** : vérifiez que votre box émet sur cette bande.

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

Selon la fiche technique, la niche mesure de 594 à 600 mm de haut, de 560 à 568 mm de large et 560 mm de profondeur minimum. Ces cotes comptent pour le meuble, pas celles de l'appareil (598 mm de haut, 597 mm de large, 569 mm de profondeur). **Avec 37 kg déclarés, ne le manipulez pas seul.**

Le four demande 220-240 V, 50 Hz, 3,4 kW, avec un fusible de 16 A. Il est équipé d'une prise Schuko 16 A et d'un câble de 1,8 m : l'alimentation doit se trouver à portée de ce câble.

Pour un montage sous plan ou la superposition de deux appareils, V-ZUG propose des kits d'équerres, ainsi que des cadres d'adaptation 3,5/55 cm et 3,5/60 cm.

Accessoires, entretien et version pyrolyse du même four

Le four n'a pas de tiroir à ustensiles : plaques et grilles se rangent ailleurs. V-ZUG liste en accessoires une grille chrome de 431 x 370 mm, des plaques à gâteaux rondes TopClean de 24, 29 et 31 cm et une broche tournante avec cadre de support.

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.

La documentation de ce modèle ne décrit pas de pyrolyse. Pour un four à nettoyage pyrolytique, vigier-web.fr propose le four encastrable V-ZUG Combair V6000 60P Miroir Pearl, de même volume (69 l), à façade et poignée Miroir Pearl.

Marque et modèle	V-ZUG Combair V6000 60
Référence	N° d'article 2104700007, type C6T-21047
Volume	69 l, 4 niveaux d'insertion
Dimensions de l'appareil (H x L x P)	598 x 597 x 569 mm
Niche (H x L x P)	594 à 600 x 560 à 568 x 560 mm minimum
Classe énergétique	A+ (règlement UE 65/2014)
Raccordement	220-240 V, 50 Hz, 3,4 kW, fusible 16 A
Garantie	2 + 8 ans

Entretien et durabilité

L'espace de cuisson est en émail BrillantEmaille avec TopClean. La porte est amovible, ce qui facilite son nettoyage. L'éclairage LED à 2 sources doit être remplacé par un spécialiste. Le fabricant annonce 15 ans de disponibilité des pièces détachées.

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	7630029444771
Hauteur (cm):	59.8
Largeur (cm) :	59.7
Profondeur (cm):	56.9
Poids (kg) :	37
Volume cavité four en litres :	69
Mode de nettoyage :	Manuel
Porte froide :	oui
Couleur :	Miroir noir
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Préconisation de la température :	oui
Label energie	A+
Type de pose:	encastré
Mode de programmation	Electronique
Rails télescopiques	En option

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/fours-encastrables/6918--four-encastrable-v-zug-combair-v--miroir-noir-v-zug.html