Table de cuisson induction FullFlex VZUG 3113200008

Référence: 3113200008

Voir la fiche produit sur le site









DESCRIPTION

Technologie	Induction FullFlex, surface entièrement flexible, jusqu'à 48 capteurs
Surface de cuisson	Une zone continue de 45 x 58 cm, jusqu'à 5 récipients simultanés
Puissance	7,4 kW, 18 niveaux de puissance, PowerPlus et AutoPowerPlus
Commande	Écran graphique couleur tactile, slider simple
Dimensions appareil	691 x 501 mm, hauteur d'encastrement 76 mm (à fleur) ou 72 mm (posé)
Découpe du plan	697 x 507 mm en pose à fleur, 680 x 490 mm en pose sur plan, rayon d'angle 5 mm
Finition	Vitrocéramique noire avec traitement de protection de surface, cadre DualDesign
Connectivité	WLAN et Bluetooth, compatible application V-ZUG-Home
Raccordement	7400W,livrée avec un cable de raccordement pour boitier de jonction fixe mural
Garantie	10 ans

Une surface de cuisson sans zones fixes, pensée pour cuisiner librement

La V-ZUG CookTop V6000 I705 FullFlex ne comporte aucun foyer dessiné. Sa surface vitrocéramique noire forme une zone de cuisson unique de 45 x 58 cm, dans laquelle jusqu'à 48 capteurs repèrent la position de chaque récipient. **Une petite casserole, une poêle ovale ou un grand faitout se posent où l'on veut, et la table chauffe uniquement la surface occupée.** Sur ce modèle de 70 cm, cinq ustensiles peuvent fonctionner en même temps, chacun avec son propre réglage.

Au quotidien, cette liberté change la façon de cuisiner. Lorsqu'on déplace une casserole, la fonction mémoire reprend automatiquement son réglage à la nouvelle position. Le mode Professionnel va plus loin et reproduit le fonctionnement d'un piano de restaurant : la puissance dépend de l'endroit où l'on pose l'ustensile. On fait saisir une viande sur la partie la plus chaude, puis on la glisse vers une zone plus douce pour terminer la cuisson, sans toucher à l'écran.

La commande passe par un écran graphique couleur tactile qui affiche chaque récipient détecté et son niveau de puissance. Les 18 niveaux offrent un réglage fin, du maintien au chaud à environ 65 °C à la fonction fusion à environ 40 °C pour le chocolat ou le beurre. Pour chauffer vite un grand volume d'eau, PowerPlus fournit une puissance renforcée pendant 10 minutes, et AutoPowerPlus maintient une très forte puissance jusqu'à l'ébullition, dans la limite de 15 minutes. À l'arrêt, l'écran ne laisse apparaître que le symbole marche/arrêt, de fines lignes de repère et le logo V-ZUG.

La table reconnaît aussi automatiquement la plaque Teppan Yaki V-ZUG en acier inoxydable à poignées bois et active le mode adapté pour cuire viandes, poissons ou légumes directement sur la plaque,(Teppan Yaki en option). La table est connectée en WLAN et Bluetooth et peut être pilotée via l'application V-ZUG-Home.

Côté installation, le cadre DualDesign permet deux montages : **une pose à fleur dans une découpe de 697 x 507 mm, ou une pose sur le plan dans une découpe de 680 x 490 mm**. La hauteur d'encastrement est de 76 mm à fleur et de 72 mm en pose, pour un poids de 20,5 kg. La pose à fleur demande un fraisage précis du plan de travail : elle est réservée à un cuisiniste ou à un marbrier. Le raccordement électrique doit être réalisé par un électricien qualifié.

Entretien et durabilité

Une fois la vitre refroidie, nettoyez-la avec un chiffon doux humide et un produit spécial vitrocéramique. La touche de verrouillage désactive brièvement les commandes, ce qui permet d'essuyer l'écran tactile sans modifier les réglages en cours. Retirez sans attendre le sucre ou le plastique fondu avec un racloir à lame prévu pour les plaques en verre. Évitez les éponges abrasives, la paille de fer, les poudres à récurer et les nettoyants pour four : ils rayent le verre et abîment le traitement de protection de surface. Avec l'induction, c'est le fond du récipient qui chauffe et non la vitre, donc les débordements cuisent moins et partent plus facilement. Le pack sécurité intégré surveille l'électronique et réduit la puissance si nécessaire pour la protéger.

QUESTIONS FREQUENTES

Q : Quelle est la différence entre une table induction FullFlex et une table induction classique ?

R : Une table induction classique chauffe des foyers fixes et délimités. La V-ZUG CookTop V6000 I705 FullFlex n'a pas de zones fixes : toute sa surface de 45 x 58 cm détecte les récipients grâce à jusqu'à 48 capteurs. Vous pouvez poser jusqu'à 5 casseroles ou poêles de toutes formes n'importe où, et le réglage suit l'ustensile quand vous le déplacez.

Q : Quelle découpe faut-il prévoir pour encastrer la V-ZUG CookTop V6000 I705 FullFlex ?

R : La découpe mesure 680 x 490 mm pour une pose sur le plan de travail, et 697 x 507 mm pour une pose à fleur, avec un rayon d'angle de 5 mm. La hauteur d'encastrement est de 72 mm en pose et de 76 mm à fleur. La pose à fleur nécessite un fraisage du plan réalisé par un professionnel.

Q : Combien de casseroles peut-on utiliser en même temps sur la FullFlex 70 cm ?

R : Le modèle 70 cm accepte jusqu'à 5 récipients en simultané, chacun avec son propre niveau de puissance parmi 18. La puissance de raccordement totale est de 7,4 kW. La table détecte les récipients à partir d'un diamètre de fond de 11 cm.

Q : Comment nettoyer une table induction V-ZUG sans l'abîmer ?

R : Utilisez un chiffon doux et un produit spécial vitrocéramique sur la vitre refroidie, et un racloir pour verre en cas de sucre brûlé. Évitez les éponges abrasives et les poudres à récurer. La touche de verrouillage permet de nettoyer l'écran tactile sans changer les réglages. Garantie : 10ans piece + Main d'oeuvre + déplacement

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	7614816165575
Hauteur (cm):	7.6
Largeur (cm) :	69.1
Profondeur (cm):	50.1
Nombre de foyer(s) elec. :	5
Couleur :	Noir
Zone modulable	oui
Emplacement des commandes	Frontales
Nature de la surface	Vitrocéramique

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/plaque-a-induction/6840-v-zug-cooktop-v6000-i705-fullflex.html