



V-ZUG Europe BVBA

Evolis 102, 8530 Harlebeke - Kortrijk

Téléphone +32 (0)56 61 60 00, Fax +32 (0)56 61 60 10

info.fr@vzug.com, www.vzug.com

Brochure Combi-Steam XSL



Produit choisi

- N° d'article: 2300570002
- Code EAN: 7630029423769
- Catégorie de produit: Four à vapeur
- Norme largeur: 60 cm
- Norme de hauteur: 45 cm
- Design frontal: Miroir
- Poignée: Poignée noir
- Espace de cuisson: Acier inox





Détails Combi-Steam XSL 60

Autres réglages

- Détartrage guidé

Produktdatenblatt Backofen/Herd/Steamer

- Volume de l'espace de cuisson: 51 l

Design

- Catégorie de produit: Four à vapeur
- Norme largeur: 60 cm
- Norme de hauteur: 45 cm
- Design frontal: Miroir
- Poignée: Poignée noir
- Espace de cuisson: Acier inox

Dimensions

- Hauteur de niche: 450 mm
- Hauteur de niche max.: 450 mm
- Largeur de niche: 600 mm
- Largeur de niche max.: 600 mm
- Profondeur de niche: 550 mm
- Hauteur de l'appareil: 454 mm
- Largeur de l'appareil: 596.7 mm
- Profondeur de l'appareil: 567 mm
- Profondeur de l'appareil avec la porte ouverte: 340.6 mm
- Poids à vide: 41 kg

Affichage et commande

- Affichage: Affichage graphique en couleurs
- Utilisation: TouchControl et bouton de réglage
- Nombre de langues sur l'affichage: 10
- Langues sur l'affichage: de, en, fr, he, it, nl, ru, tr, uk, zh
- Eclairage: Halogène
- Nombre de sources d'éclairage: 1
- Horloge électronique

Energie

- Consommation à l'«état éteint»: 0.0 W
- Classe d'efficacité énergétique: A+
- Consommation d'énergie cuisson circulation d'air chaud/air chaud: 0.53 kWh
- Type de raccordement (1): 230 V~
- Fréquence (1): 50 Hz
- Puissance connectée (1): 3.7 kW
- Protection par fusible (1): 16 A
- Type de connecteur: Schuko 16A
- Câble de raccordement: 1.8 m

Caractéristiques four

- Premium Swiss Quality
- Fonctionnement combiné: Air chaud / cuiseur à vapeur
- Nombre de programmes enregistrables: 24
- Sonde thermique
- Régulateur d'atmosphère
- Volume de l'espace de cuisson: 51 l
- Température réglable max. avec chaleur tournante/air chaud: 230 °C
- EcoStandby

Caractéristiques steamer

- Premium Swiss Quality
- Electronic Steam System (ESS)
- Cuisson à la vapeur au degré près
- Régulateur d'atmosphère
- Fonctionnement combiné: Air chaud / cuiseur à vapeur
- Nombre de programmes enregistrables: 24
- Sonde thermique
- Volume de l'espace de cuisson: 51 l
- EcoStandby
- Température en production de vapeur (min.): 30 °C
- Température en production de vapeur (max.): 100 °C
- Température réglable max. avec chaleur tournante/air chaud: 230 °C





Fonctions

- Cuire à la vapeur
- Air chaud
- Air chaud humide
- Air chaud + vapeur
- Régénérer
- Régénération automatique
- Rôtissage doux à la vapeur
- Rôtissage doux
- Vacuisine
- Cuisiner pro
- Fonction de maintien au chaud
- CuissonMatic avec CCS
- EasyCook
- Favoris
- GourmetGuide
- GourmetVapeur
- Recettes intégrées
- Recettes personnelles
- Hygiène
- Bien-être

Informations complémentaires

- Niveau d'équipement: 5

Service et interfaces

- Œil ZUG
- Garantie: 2 ans

