



Cuisson guidée. Des résultats impeccables

Le four MealAssist 7000 avec écran tactile vous guide pour obtenir des résultats parfaits, quelle que soit la recette. L'interface utilisateur vous fait découvrir une cuisine durable sans compromis dans le goût.

Bénéfices et Caractéristiques



Interface CookSmart Touch. La cuisine intelligente à portée de main

CookSmart Touch vous permet d'enregistrer vos plats favoris, recevoir des conseils de cuisson et sélectionner les fonctions du four. Il vous donne des conseils pour économiser de l'énergie et cuisiner plus efficacement. Enregistrez vos recettes/réglages préférés sur l'appli et

Passez au niveau supérieur avec l'IA

Profitez de toutes les capacités de votre four avec AI TasteAssist. Envoyez une recette d'un site web à votre four via notre application et laissez l'IA optimiser le temps, la température et les fonctions de cuisson, pour faire ressortir le meilleur de chaque plat.

Fonctions et Plats. Réglages automatiques et conseils étape par étape

Les fonctions de cuisson assistée proposent les meilleurs réglages et options automatiques (rôtissage, réchauffage, lever la pâte) pour des résultats exceptionnels. La fonction Plats vous guide étape par étape pour préparer viandes, pâtisseries, plats à base de plantes, poissons ou légumes.

Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



- Four encastrable Pyrolyse Série 7000 MealAssist
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- Nombre de recettes préprogrammées : 91 variety of pre-set cooking programmes ""Assist"" (weight/food sensor/Steam/SousVide)
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : A90OAF11, A10OEC03.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2	Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Type de porte	Full Glass Tinted
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09	Longueur du câble (m)	1.5
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Livré avec prise	Oui
Nombre de cavités	1	Fréquence (Hz)	50
Source de chaleur	Electrique	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Volume utile cavité (L)	71	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Couleur	Noir mat	Dimensions emballées HxLxP (mm)	673x635x685
Puissance électrique totale four (W)	3500		
Puissance du gril (W)	2300		
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Commandes du four	Touches sensibles		
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn		
Interface	SUPEX4		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Charnière de porte	Oui, Soft Opening		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Arrêt automatique	oui		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Sonde de cuisson	oui		

