



Une cuisson guidée pour des résultats parfaits.

Avec le four MealAssist 7000, obtenez des résultats parfaits, quelle que soit votre recette, d'une simple pression sur l'écran tactile. Son interface intuitive vous aide à cuisiner de façon écoénergétique, sans compromis sur 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.



Assistance à la cuisson

La fonction AssistedCooking vous donne un accès intuitif à une large gamme de plats pour lesquels le four s'ajuste automatiquement. Vous pouvez également contrôler l'heure et la température.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. À 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
- Connexion : Wifi
- Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensitives
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- Fonctionnalités : Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), 85 recettes préprogrammées, 16 programmes cuisson guidés
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Fourni avec 1 kit d'installation
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A++	Longueur du câble (m)	1.5
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Livré avec prise	Oui
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09	Fréquence (Hz)	50
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Ampérage (A)	16
Source de chaleur	Électrique	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Puissance électrique totale (W)	3500	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Nombre de cavités	1	Poids brut/net (kg)	36 / 35
Volume utile cavité (L)	71	Pays de fabrication	Allemagne
Couleur	Noir	PNC	944 035 139
Niveau sonore dB(A)**	48	Code EAN	7333394110912
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Conso pyro 1 (Wh)	2500 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3800 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	7600 / 180 mn		
Commandes du four	Commande tactile		
Interface	SUPLEX4		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Charnière de porte	Oui		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	oui		
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut		

