



La cuisson nouvelle génération, simplement sans effort

Le four 900 ProAssist avec SteamPro et CamCook® utilise l'IA pour reconnaître vos plats favoris. La vapeur multi-niveaux optimise la cuisson au four, le rôtissage, la cuisson vapeur, la cuisson à l'air chaud et le sous-vide pour des résultats savoureux et un brunissage homogène à chaque préparation.

Bénéfices et Caractéristiques



CamCook® avec régulation du brunissage. Des résultats délicieux, à chaque fois

Grâce à sa caméra intelligente et à l'IA, CamCook® reconnaît vos plats favoris et ajuste automatiquement la durée, la température et la fonction de cuisson. La régulation du brunissage permet d'obtenir la finition exacte que vous préférez, pour des résultats toujours parfaits.



SteamPro avec sous vide rend les aliments sains et savoureux

SteamPro avec sous vide vous permet de choisir facilement les niveaux de vapeur pour cuire, rôtir, mijoter, réchauffer, cuire à la vapeur ou sous vide. Le poisson et la viande ont plus de tendreté et de goût. Les légumes restent croustillants, tout en conservant jusqu'à 90 % de

Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru aux niveaux de vitamine C du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible



CookSmart Touch Pro : des résultats parfaits en toute simplicité

CookSmart Touch Pro personnalise votre expérience culinaire. Grâce à l'écran intelligent, aux conseils pratiques et à la sélection automatique du niveau de vapeur, vos plats préférés sont accessibles en un seul geste.



Avec IA TasteAssist, optimisez vos paramètres de cuisson

Collez l'URL d'une recette directement dans l'application Electrolux. La fonction IA TasteAssist se chargera pour vous d'analyser et d'optimiser les réglages de la recette (temps, température, degré de vapeur) en fonction des spécificités de votre four, pour des plats savoureux.

IA TasteAssist est une fonctionnalité de l'application Electrolux permettant d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois et néerlandais. Les langues ajoutées courant 2025 sont le polonais, le tchèque, le hongrois, le roumain, le norvégien et le danois. L'application



Un four intelligent qui évolue dans le temps

Un four doté de toutes les fonctions essentielles — nettoyage vapeur automatique, AirFry+ et sonde de cuisson de précision — pour des performances exceptionnelles dès le premier jour. Grâce aux mises à jour à distance, il évolue avec vous en intégrant de nouvelles fonctionnalités

- Four encastrable Vapeur Série 900 ProAssist avec SteamPro
- Chaleur tournante pulsée/Vapeur
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- 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, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafrâchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle
- Nettoyage Vapeur
- Affichage LCD blanc
- Caméra intégrée CamCook®
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : 14 programmes cuisson guidés, Programmes de brunissage, pains, pizza, CookView (en live sur l'app), Ecran tactile 7,8 pouces (16x5), Vue à distance, 167 recettes préprogrammées, 20 Favorites, 5 programmes de nettoyage vapeur, vapeur +, détartrage, séchage, rinçage), Contrôle du niveau de brunissage, Reconnaissance aliments, Assistance pour température sonde de cuisson, Fonction utilisées récemment, Mises à jour OTA, Preheat (none, smart, fast), Réglage taille texte écran
- Sonde de cuisson intégrée

Spécifications techniques

Couleur	Noir mat	Commandes du four	Commande tactile
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Températures réglables	30°C - 230°C
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
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, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle	Indice efficacité énergétique (EEI)	61.9
		Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
		Éclairage (W)	65
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Four électrique
		Poids appareil brut (Kg)	39.5
		Poids appareil net (Kg)	38.5
		Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite, 1 plaque à pâtisserie perforée Easy2Clean
		Nombre de grille(s):	1 grille
Connectivité	Oui	Rails/gradins du four	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Four vapeur	SteamPro	Longueur du câble (m)	1.5
Interface	Ecran CookSmart Touch pro 7,8 pouces	Livré avec prise	Oui
Volume utile cavité (L)	70	Accessoires inclus	
Mode de nettoyage	Vapeur		
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567	1 Kit d'installation, Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)	

