

LEXIQUE NEFF

FOURS



Assistant pâtisserie et rôtisserie : propose automatiquement mode, température et durée de cuisson pour une large sélection de plats. Et ces paramètres se modifient individuellement.



CircoTherm® : mode de cuisson sain et savoureux, plus rapide et plus économique, sans préchauffage, à une température inférieure à 180°C, sur trois ou quatre niveaux simultanément, sans mélange d'odeurs ni de saveurs. Vitamines, sels minéraux préservés. Viande plus moelleuse.



ConfortFlex : rails télescopiques sur 1 niveau, à sortie totale et avec butée anti-basculement. Leur nouvelle conception permet de saisir les grilles et lèche-frites par les côtés, comme un plat.



EcoClean : nettoyage automatique, 1 heure à 270°C. Les parois EcoClean se régénèrent automatiquement et indéfiniment.



FullSteam : l'alliance d'un vrai four multifonction et d'un vrai four vapeur.



FullTouchControl : grand écran TFT tactile couleur et haute définition pour piloter le four comme un smartphone.



Hydrolyse : aide au nettoyage écologique et économique basée sur la vapeur. 40 cl d'eau additionnés de quelques gouttes de liquide vaisselle déposés sur la sole du four et portés à 60°C pendant 4 minutes... 21 minutes plus tard, un coup d'éponge pour la finition, le four est propre.



NeffLight® : éclairage LED exclusif qui permet une parfaite vision de l'enceinte sans ouvrir la porte et sur tous les niveaux.



NeffNavigator : commande centrale pour naviguer dans le menu



Porte froide : le label "porte froide" est une garantie contre les risques de brûlure. La température de la porte en verre ne dépasse jamais 70°C et celle des parties métalliques 60°C au cours du nettoyage en pyrolyse et 30°C au cours d'une cuisson à 200°C.



Pyrolyse : nettoyage tout automatique qui élimine les salissures à 500°C, sans aucun dégagement d'odeurs. Après la pyrolyse, il ne reste qu'à enlever une fine cendre résiduelle. Durée et heure de départ se choisissent.



Rails télescopiques : système de rails télescopiques sur 3 niveaux.

Sabbat (fonction) : une fois programmé, le four peut chauffer sans discontinuer en convection naturelle jusqu'à 74 heures avec une T° réglable entre 85°C et 140°C.



Slide & Hide® : la seule porte qui coulisse et disparaît sous l'enceinte pour donner un accès total et sans obstacle au four. Le système SoftHide® ouvre et ferme la porte en douceur.



Slide® : poignée ergonomique qui pivote autour de son axe pour suivre les mouvements du poignet lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

SoftClose (porte) : ouverture et fermeture amortie de la porte pour une utilisation en douceur, sans bruit, sans heurt.



Sonde à viande tri-senseurs : pour cuire à cœur au degré et à la seconde près. Elle mesure en continue la T°, en 3 points différents, des viandes, volailles et poissons. Dès la T° sélectionnée atteinte, la cuisson s'arrête.

Sous-vide : cuisson des aliments à basse T°, dans une pochette en plastique alimentaire fermée hermétiquement. Parfait pour les viandes, poissons, fruits et légumes. Préserve le goût et la texture des aliments.

Vapeur (100%) : pour cuire doucement légumes, poissons et viandes entre 40°C et 100°C. Préserve les arômes, les couleurs, les vitamines et les minéraux des aliments.



VarioSteam® : fonction vapeur supplémentaire à intensité réglable pour une cuisson encore meilleure dans un four multifonction. Ex. : viandes dorées et moelleuses.

EXPRESSO



AromaPressureSystem : système perfectionné de percolation à 19 bars, pour une parfaite pression et une extraction complète de tous les arômes.



AutoValveSystem : système intelligent pour passer automatiquement de la fonction vapeur à la fonction eau chaude.



CreamCenter : permet d'obtenir une mousse de lait légère et onctueuse. Facile à utiliser, il suffit d'appuyer sur une touche pour un délicieux cappuccino ou latte macchiato... Facile à nettoyer : ses différentes parties se nettoient au lave-vaisselle.



SensoFlowSystem : nouvelle technique de chauffe qui permet d'obtenir une première tasse en moins de 30 s et sans gaspillage d'énergie. L'appareil en veille, l'eau ne chauffe pas. Elle ne monte en température qu'au moment de la préparation.



SilentCeramDrive : moulin à café en céramique, très résistant et peu bruyant.

SinglePortionCleaning : les conduits sont rincés automatiquement après chaque utilisation. Hygiène parfaite, aucun mélange de goût entre 2 boissons.

TABLES



CombiInduction : permet l'association de deux foyers pour les régler d'un seul coup quand vous utilisez de grands plats rectangulaires.



Chronomètre : alors que le minuteur décompte le temps passé, le chronomètre le compte. Pratique quand il faut ajouter des ingrédients à des moments précis.



Encastrement à fleur de plan de travail (Piano a filo) : la table s'encastre dans le prolongement du plan de travail. Rien ne dépasse.



FlameSelect® : contrôle précisément la puissance de la flamme. 9 positions.



FlexInduction : zone de cuisson d'env. 24 x 40 cm (selon modèle) qui offre une totale liberté d'utilisation. Taille des plats, forme et nombre indifférents ; elle les détecte automatiquement et adapte son fonctionnement en conséquence.



FlexInduction XL : 2 zones centrales complètent les zones Flex. Teppanyaki, braisère... peuvent ainsi se placer horizontalement laissant plus d'espace aux autres cuissons.



FryingSensor : un sensor placé dans les inducteurs mesure la T° de l'ustensile, avertit par un bip sonore lorsque la T° choisie parmi 5 est atteinte et la stabilise. Economie, précision et sécurité.

Information Energie : indication à la fin de chaque cuisson du nombre de kilowatts consommé.

MultiPlex : ces tables se branchent sur une prise électrique de 16 ou 20 (A), sans aucune installation spécifique. Grâce à la gestion intelligente des foyers, la table conserve des performances comparables à une table de 7200 W.

PanBoost : booster de puissance spécial pour les poêles. Après 30 secondes, la puissance revient automatiquement au niveau 9.

PowerBoost : booster de puissance spécial casseroles. Ex : faire bouillir de l'eau. Jusqu'à 30% plus rapide.

Power Management : permet de réduire la puissance de la table de 11100, 7600, 7400 ou 7200 W à 1000 W minimum par palier de 500 W. Ainsi elle s'adapte facilement et à tout moment à toute installation électrique.

PowerMove : divise la zone CombiInduction en 2 zones réglées à 2 puissances différentes : 9 à l'avant pour saisir, 1,5 à l'arrière pour maintenir au chaud.

PowerMove + : divise la zone FlexInduction en trois zones réglées à trois températures différentes. D'avant en arrière : puissance 9 pour saisir, 5 pour mijoter et 1,5 pour maintenir au chaud. Ces préréglages se personnalisent.

PowerTransfer : permet de déplacer librement les casseroles d'un foyer à l'autre sans qu'il soit nécessaire de paramétrer de nouveau la puissance et la durée restante.

Quick Start : reconnaissance automatique de la zone de cuisson choisie. Il ne reste qu'à sélectionner une puissance de chauffe.



Stop&Clean : suspend pendant env. 20 s toutes les cuissons et programmations, le temps de passer un coup d'éponge.

Thermocouple : sécurité qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

TouchControl : commandes sensibles. Permettent de contrôler la table de cuisson sans manettes. Fonctionnent par contact.



TwistPad® : bouton amovible et magnétique qui permet de sélectionner facilement une zone de cuisson et de sélectionner rapidement sa puissance en le faisant tourner sur lui-même.



TwistPad® Fire : même fonctionnement que le TwistPad®. Mais un anneau lumineux rouge s'allume au centre du bouton dès que la table est en fonctionnement.

HOTTES



Ambiance light : lumière d'ambiance à choisir parmi 31 couleurs. Projette un halo de 30 cm autour de la hotte.



Aspiration périphérique : optimise la performance de la hotte en accélérant l'aspiration de l'air.

CleanAir : filtre à charbon actif nouvelle génération : 95% d'odeurs en moins, niveau sonore réduit.



Éclairage LED : les LED présentent le meilleur rendement énergétique.



Efficient Silent Drive : Moteur induction 80% plus économe en électricité et moins bruyant.



Évacuation extérieure : l'air aspiré est évacué vers l'extérieur après avoir traversé le(s) filtre(s) à graisse métallique(s).

HOTTES



Montage facile : système permettant d'ajuster avec précision la position de la hotte en largeur et en hauteur même une fois les trous percés.



Recyclage : l'air est aspiré puis rejeté dans la pièce après avoir traversé les filtres à graisses et les filtres anti-odeurs à charbon actif.



Sensor air pur : évalue la densité de vapeur et ajuste la puissance.



SoftLight® : module l'intensité de la lumière à votre convenance.



Touche Silence : cette fonction permet de diminuer sur demande le niveau sonore de quasiment toutes les puissances.

FROID

BigBox : grand tiroir de 26 cm et 30 l. pour les grandes pièces de viandes ou de grands poissons.

Clayette Accès facile : elle coulisse vers vous pour prendre facilement les aliments stockés à l'arrière. Avec butée et rebord anti-débordement.

Clayette VarioShelf : elle se sépare en deux, la partie avant coulisse vers l'arrière, pour dégager un espace de grande hauteur.

ColdTray : balconnet réfrigéré pour refroidir rapidement les boissons.



Éclairage LED : éclairage par lampes basse consommation.

Filtre AirFresh : efficace durant toute la durée de vie de l'appareil, il neutralise toutes les odeurs.



FreshSafe 2 : temps de conservation au minimum doublé. Idéal pour fruits et légumes.



FreshSafe 3 : temps de conservation au minimum triplé. Comprend une zone humide pour les fruits et légumes et une zone sèche pour la viande et le poisson.



Low Frost : formation de givre réduite, fréquence du dégivrage moindre.



Montage facile : installation de la porte de meuble sur la porte du réfrigérateur rapide et simple grâce au nombre de pièces réduit et aux vis prémontées.



No Frost : technique qui répartit le froid uniformément dans tout l'appareil, y compris dans la contreporte et empêche la formation de givre. Il n'y a donc aucune contrainte d'emplacement pour conserver les aliments ni de dégivrage.

PowerVentilation : pour une T° homogène partout. Un ventilateur de froid puissant dirige le flux d'air de façon optimale. Le retour à une T° fraîche est plus rapide qu'avec un froid dynamique conventionnel. La formation de givre est réduite.



SoftClose : fermeture douce et automatique de la porte dès l'angle de 20° atteint.

VarioZone : la clayette centrale et les deux tiroirs se retirent pour disposer d'un seul espace beaucoup plus grand.

VitaControl : 2 sondes intérieures et 1 extérieure garantissent une température stable pour mieux conserver les aliments.

LAVE-VAISSELLE



AquaSensor® : ses capteurs analysent le degré de salissure de l'eau pour adapter la consommation d'eau. Il peut faire économiser jusqu'à 25 % d'eau.



AquaStop® : coupe l'arrivée d'eau en cas de fuite ou de débordement. Neff garantit cette sécurité pendant toute la durée de vie de l'appareil.



Auto 3in1 : reconnaît le type de produit lessiviel utilisé (pastille, liquide, poudre) et adapte le programme choisi en conséquence pour un résultat toujours impeccable.



Auto programme : adapte automatiquement la consommation d'eau, la durée du programme et sa température entre 45 et 65°C en fonction du degré de salissure de la vaisselle grâce aux capteurs AquaSensors®.



Boîte Maxi Performance : assure la dissolution progressive et complète de la pastille grâce à son aspersion permanente par un jet d'eau. L'efficacité du lavage est optimisée.

Brillance Verre : préserve la transparence des verres en maintenant en permanence le juste équilibre entre eau douce et eau dure.



Cycles Express : permet de raccourcir la durée du programme choisi de 50 % à 66 % sans aucune perte d'efficacité. Lavage et séchage restent parfaits.



Demi-charge : option qui réduit la consommation d'eau et d'électricité quand vous ne lavez qu'une petite quantité de vaisselle. La vaisselle se met indifféremment dans le panier supérieur et inférieur.



DuoPower : 2 bras de lavage pour asperger dans les moindres recoins le panier supérieur des lave-vaisselle de 45 cm de large.



Échangeur thermique : évite les effets néfastes des chocs thermiques en empêchant que l'eau froide entre en contact avec la vaisselle chaude. L'échangeur thermique capte la chaleur produite au cours du lavage et la transmet à l'eau de la phase suivante, sans apport énergétique supplémentaire.



EmotionLight® : lumière blanche diffusée à l'intérieur de l'appareil pour une parfaite vision sur la vaisselle.



Flex (Paniers) : flexible, le panier inférieur a 2 rangées de picots rabattables.



Flex 2 (paniers) : pour une grande flexibilité, le panier supérieur a 2 rangées de picots rabattables, le panier inférieur 4.



Flex 3 (paniers) : pour une plus grande flexibilité, le panier supérieur a 6 rangées de picots rabattables, le panier inférieur 8. Fini les traces sur les verres : le bout arrondi de chaque picot limite le contact avec les verres.



Hauteur 86,5 cm : lave-vaisselle de 86,5 cm de haut pour un plan de travail jusqu'à 92,5 cm.



Hygiène Plus : option qui porte la température de rinçage du programme choisi à 75°C. Élimine 99,9 % des germes et bactéries. Idéal biberons, planche à découper...



InfoLight® : point lumineux rouge projeté sur le sol tant qu'un programme est en cours. Équipe certains lave-vaisselle tout intégrables.



Moteur Efficient SilentDrive : moteur particulièrement silencieux car fonctionne par induction, sans créer de frottements.



OpenAssist : système d'ouverture de la porte par pression sur la porte.



Porte à glissières : fixation innovante qui permet une intégration sans contrainte : avec une porte très haute, très épaisse, une plinthe étroite...



Programme Chef 70°C : programme 3 en 1 pour laver et sécher impeccablement en même temps tout type de vaisselle : intensif 70°C + zone intensive + séchage Extra.



Programme IntensifEco 45°C : aussi efficace à 45°C qu'à 70°C, sans prélavage, en utilisant une lessive adaptée aux basses températures.



Programme 1h : idéal pour laver et sécher une pleine charge de vaisselle modérément sale, à 65°C. Efficace sur tous types d'ustensiles.

Programme entretien de la machine : cycle à vide de 80-90 minutes pour éliminer le calcaire et les résidus graisseux dans la cuve et les composants internes.

Programme quotidien 60° C (sur modèles zéolith) : 89 minutes à 60° C séchage compris pour une charge pleine de vaisselle normalement sale. Efficace sur tous types d'ustensiles.



Programme rapide : lave en 29 minutes, à 45°C, une demi-charge répartie indifféremment dans les différents paniers.



Programme Silence : avec 39, 40 ou 41 dB selon modèle, seulement, idéal pour la nuit ou dans les cuisines ouvertes.



RackMatic® : système qui permet de régler facilement sur 3 niveaux la hauteur du panier supérieur, même quand il est chargé, à l'aide de poignées latérales. De plus, la sortie du panier est totale pour faciliter le chargement et le déchargement de la vaisselle.



Séchage Brillance Plus : option qui renforce le séchage de la porcelaine, du plastique et des verres qui seront aussi plus brillants.



Séchage Extra : option qui renforce le séchage. Idéal pour la vaisselle volumineuse.



Séchage par Zéolith® : le minéral zéolith absorbe l'humidité et la transforme en chaleur sèche, réduisant la durée du programme de 15 minutes. La zéolith est efficace toute la durée de vie de l'appareil.



Sécurité enfants : elle verrouille la programmation du lave-vaisselle et son ouverture. Pour l'activer, il suffit d'appuyer 4 secondes sur la touche "sécurité enfants".

Sécurité enfants mécanique : cette sécurité sous forme de barrette en plastique rigide se glisse en haut de la porte pour empêcher l'ouverture et l'utilisation du lave-vaisselle par un enfant.



TimeLight : projette au sol le nom, la phase, le temps restant du programme en cours. Équipe certains lave-vaisselle tout intégrables.



Tiroir à couverts Flex 2 : tiroir télescopique pour couverts, tasses et petits ustensiles de cuisine. Il libère de la place pour ranger un couvert supplémentaire dans le panier inférieur puisque le panier à couverts n'y est plus indispensable.



Tiroir à couverts Flex 3 : Tout aussi flexibles que le modèle Flex 2, ces paniers disposent de manettes de réglage de la position des picots rouges. C'est encore plus simple.



Zone Intensive : option qui permet de laver au cours d'un même programme verres délicats dans le panier supérieur et casseroles très sales dans le panier inférieur où la puissance du programme sélectionné sera augmentée de 20%.