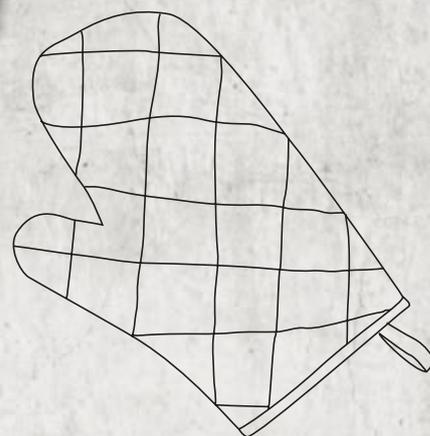


# "LA SIMPLICITÉ DU FONCTIONNEMENT, C'EST RÉELLEMENT IMPORTANT."

Pas de longs et inutiles tâtonnements. Je choisis le bon programme du premier coup. C'est simple mais important. Cela me laisse plus de temps pour me consacrer à l'essentiel, la réalisation de mon plat.

**MALTE**  
Restaurateur, chasseur et pêcheur



# LES FOURS



|   |    |
|---|----|
| Introduction .....                                    | 14 |
| Les fours Slide & Hide® pyrolyse .....                | 28 |
| Les fours Slide & Hide® écolyse .....                 | 32 |
| Les fours Slide & Hide® hydrolyse .....               | 39 |
| Les fours porte abattante pyrolyse .....              | 40 |
| Les fours porte abattante écolyse .....               | 42 |
| Les fours porte abattante hydrolyse et catalyse ..... | 44 |
| L'accessoire vapeur .....                             | 45 |
| Le tableau technique .....                            | 46 |

# INSPIRÉS DES PLUS HAUTES EXIGENCES



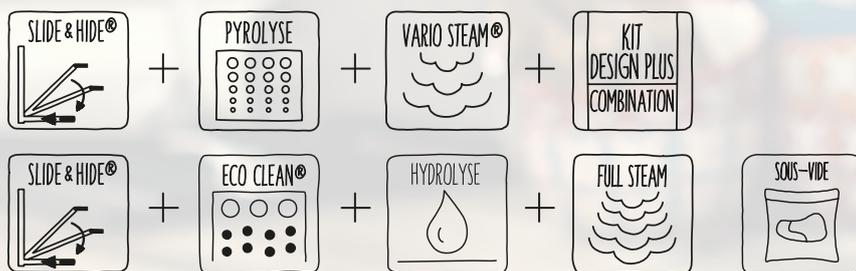
## Les nouveaux fours Neff

Des fours qui offrent tout ce dont les passionnés de cuisine rêvent. La combinaison parfaite entre une esthétique épurée et des techniques travaillées jusque dans les moindres détails.

La nouvelle génération de fours Neff définit de nouvelles normes dans la cuisine. Résultat, une série de fours qui satisfait les cuisiniers les plus exigeants par ses innombrables fonctions qui facilitent encore la cuisine et décuplent le talent du cuisinier.

Comme par exemple la porte escamotable Slide&Hide® maintenant compatible avec le nettoyage pyrolyse; les fours FullSteam, mariage parfait d'un four multifonction et d'un four vapeur; le tiroir de mise sous-vide et la fonction de cuisson sous-vide pour préserver le goût et la texture des aliments; même la chaleur tournante CircoTherm®, une référence pour tous les connaisseurs, est dotée d'un nouveau moteur pour procurer encore plus de satisfaction.

## INNOVATIONS EN SÉRIE



Compatibles avec la pyrolyse :





NEFF

# 100% NEFF



Les fours Neff offrent tout ce dont les passionnés de cuisine rêvent. C'est ce que nous, passionnés par notre métier et nos produits, pensons. Alors pour le vérifier, nous avons soumis nos fours à l'avis expert des consommateurs\*.

\*Test de satisfaction du four Neff B58VT68N0 organisé par BSH Electroménager en 2015 auprès de 51 consommateurs volontaires sélectionnés et qui ont effectué le test entièrement gratuitement.



## LE RECOMMANDERIEZ VOUS ?

**100%** des testeurs recommanderaient le four à leur entourage.



## PORTE SLIDE & HIDE®

**98%** des testeurs ont trouvé que la porte Slide&Hide® facilite l'accès au contenu du four\*.

\*par rapport à une ouverture abattante.



## QUALITÉ DE CUISSON

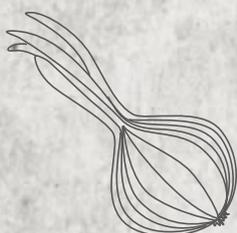
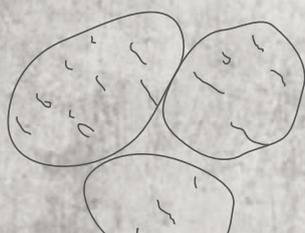
**98%** des testeurs ont trouvé que l'ajout de vapeur en cours de cuisson améliore le résultat\*.

\*Par rapport à une cuisson sans ajout de vapeur



## CUISSON CIRCO THERM®

**96%** des testeurs ont trouvé que les odeurs et les saveurs des différents plats cuisinés simultanément en chaleur tournante CircoTherm® ne sont pas mélangées.



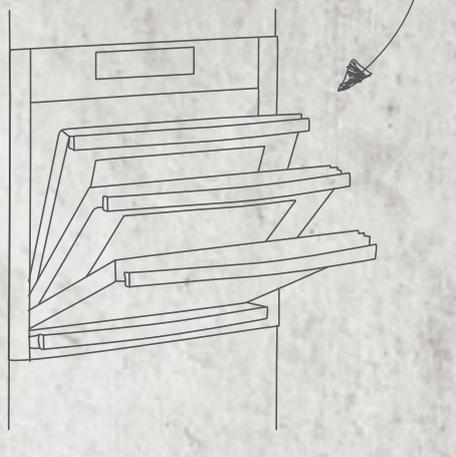
Découvrez l'ensemble du test sur [centpourcentneff.com](http://centpourcentneff.com)

## SLIDE &amp; HIDE®



## La seule porte entièrement escamotable

La porte Slide&Hide® coulisse sous le four et disparaît complètement, de manière fluide et silencieuse. Vous accédez directement à l'enceinte du four sans être gêné. Vous prenez les plats avec plus de force et de sûreté. Vous ne vous brûlez pas contre la vitre chaude de la porte. Dans les petits comme les grands espaces, cette solution est parfaite.



## SLIDE®

Quand vous ouvrez et fermez la porte du four, la poignée pivote sur son axe et suit naturellement le mouvement de votre main. Vous l'avez toujours bien en main.

## HIDE®

Quand vous ouvrez la porte, elle s'escamote et disparaît complètement sous l'enceinte du four, libérant de la place dans la cuisine.

71 LITRES  
DE GOURMANDISE

Grâce à une formidable prouesse technique, l'enceinte du four est aussi grande que celle d'un four traditionnel : 71 litres. Vous pouvez cuisiner sur 4 niveaux simultanément ou de grosses pièces de viande.

Disponible aussi avec les fours pyrolyse.

PLUS AUCUN OBSTACLE  
À VOS RÉALISATIONS  
PAS MÊME LA PORTE DU FOUR



FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LA PORTE  
SLIDE & HIDE®



EXCLUSIF

## SON PRINCIPE

Une puissante turbine entraîne l'air chauffé par une résistance annulaire (2,3 kW) dans un rapide mouvement circulaire. La chaleur ne se diffuse pas de façon incontrôlée, elle ne s'échappe pas quand on ouvre la porte et se répartit uniformément autour des aliments.



## CIRCO THERM®



La cuisson simultanée  
sur plusieurs niveaux



Un menu complet en une seule cuisson ? Avec le CircoTherm®, c'est possible. Vous pouvez cuisiner des plats complètement différents sur 3 ou même 4 niveaux sans aucun transfert d'odeurs ou de saveurs.

Le poisson conserve son goût et son odeur de poisson, les muffins ceux des muffins. Et quand vous n'avez qu'un plat à préparer, pas besoin de réfléchir, vous le mettez au niveau que vous voulez. Le CircoTherm® c'est une résistance de 2300W et une turbine en rotation à 2500 tours/minute.

## SES MULTIPLES AVANTAGES

- Possibilité de cuire jusqu'à 4 plats en même temps sans mélange de goût ni d'odeurs.
- La cuisson est plus saine : grâce à une température de cuisson plus basse entre 160° C et 190° C, vitamines et sels minéraux se conservent mieux.
- La cuisson est plus savoureuse : grâce à la chaleur propulsée rapidement et avec force autour des pièces de viande, les pores de la viande se ferment plus rapidement, retenant le jus au cœur de la viande. Elle est plus moelleuse.
- Le four s'entretient plus facilement. La cuisson se déroulant à une température réduite, les projections de graisse sur les parois de l'enceinte sont moins nombreuses.
- Facilité d'utilisation : inutile de retourner le poisson ou la viande.

## MOTEUR EFFICIENT DRIVE®

Le moteur à technologie EfficientDrive alterne le sens de rotation de la turbine pour une répartition absolument homogène de la chaleur.



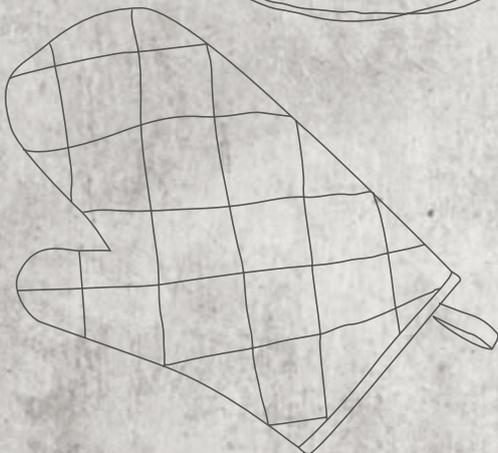
FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LE CIRCO THERM®



DÉSIGNÉ  
MEILLEUR MODE  
DE CUISSON  
PAR LE "STIFTUNG  
WARENTTEST"  
(Organisation de  
consommateurs  
allemands)

## POWER BOOST

Plus besoin de préchauffer le four. Vous enfournez les plats dans le four encore froid. Au démarrage, la turbine tourne à 2000 tours/minute ! La résistance annulaire et la sole chauffent la cavité. Le temps de cuisson est réduit d'environ 20%.





## LA CUISSON SOUS-VIDE



### Révéléateur de saveurs intenses

Poisson mariné, légumes tendres, fruits délicieusement sucrés, viande savoureuse... La cuisson sous-vide en prend le plus grand soin. Elle préserve le goût et la texture des aliments.

Passionné de cuisine ? Associez un four FullSteam avec mode cuisson sous-vide au tiroir de mise sous vide.

## IDÉAL POUR LES MARINADES !

Dans la pochette alimentaire hermétique, viandes et poissons sont en contact rapproché avec la marinade, ils s'imprègnent de tous les arômes.

## EXPLOREZ UN NOUVEAU MONDE DE SAVEURS

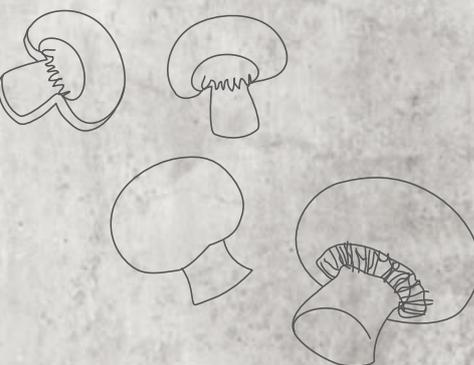
### INTENSITÉ DES GOÛTS

Tant d'un point de vue nutritionnel que gustatif, la cuisson sous-vide est recommandée.

C'est une cuisson douce, à température constante, entre 50 et 95°C.

### PROLONGER LE TEMPS DE CONSERVATION

Sous-vide, les aliments se conservent plus longtemps. Et vous pouvez les portionner.



1. Mettez vos aliments et assaisonnements dans une pochette en plastique alimentaire.



2. Déposez-la dans le tiroir de mise sous vide.



3. Placez la pochette dans le four, sélectionnez le mode cuisson sous-vide et... détendez-vous : aucune surcuisson possible ! Ouvrez la pochette et dégustez. Chaque arôme se révèle dans toute son intensité, les textures sont préservées.

4. Magnifiez plus encore le résultat : faites revenir la viande dans la poêle.

DORÉ À L'EXTÉRIEUR, TENDRE  
À CŒUR, EN TOUS POINTS DELICIEUX.

## PARFAITEMENT DISSIMULÉ\*

Les fours VarioSteam® et FullSteam sont aussi faciles à piloter que leur réservoir d'eau à remplir. Une pression sur une touche et le bandeau de commande se soulève, laissant apparaître le réservoir qui s'enlève très facilement.

Le réservoir peut se remplir en cours de cuisson, sans laisser échapper de vapeur puisque la porte reste fermée.

\* Ces arguments sont valables pour le VarioSteam® comme pour le FullSteam.

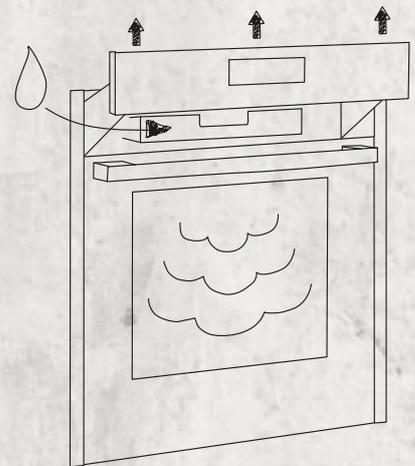


## VARIO STEAM®



Des plats sublimes  
grâce à l'ajout de vapeur

Cuire, rôtir, réchauffer... Tout est plus savoureux avec le VarioSteam®. Même les meilleures recettes sont optimisées par l'injection de vapeur au cours de la cuisson selon trois intensités au choix ou avec l'aide d'un des 18 programmes automatiques. Les viandes ne perdent pas de poids, elles sont moelleuses, tendres et juteuses, les gratins dorent, la peau des volailles croustille et celle des poissons ne dessèche pas. Pour une expérience gustative intense.



Disponible aussi  
avec les fours  
pyrolyse.

## STEAM INJECT\*

La vapeur est injectée juste à côté de la turbine pour se répartir uniformément.

## RÉCHAUFFER\*

On a pensé à tout, même au réchauffage. Avec le mode de cuisson « Réchauffer », les pains et viennoiseries de la veille sembleront tout droit sortis du four du boulanger.

## DOUBLE POMPE\*

Une pompe amène l'eau vers l'évaporateur. Une seconde l'aspire vers le réservoir après chaque utilisation. Elle ne stagne pas dans les tuyaux, l'entartrage est limité.



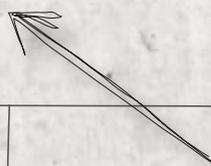
FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LE VARIO STEAM®

# À TOUTE VAPEUR SUR LA ROUTE DU SUCCÈS



## LA CUISSON VAPEUR

C'est une cuisson saine et savoureuse. Le goût des aliments est plus intense, on ajoute moins de sel et moins de graisse. C'est un mode de cuisson doux, sans pression, qui préserve vitamines et sels minéraux. Combiné avec un mode de cuisson traditionnel comme la chaleur tournante CircoTherm®, la convection naturelle, le gril ou encore le gril ventilé, les aliments prennent une belle couleur dorée et croustillent à souhait.



## FULL STEAM

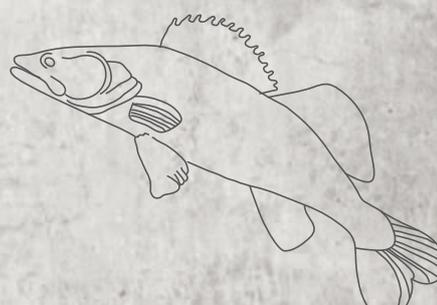
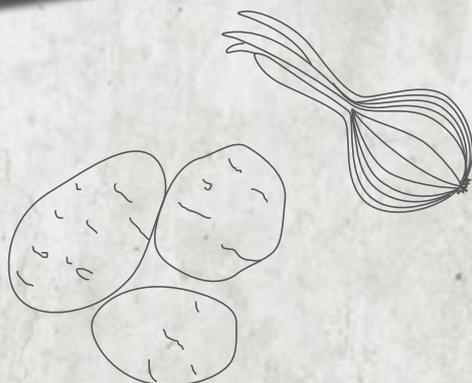


L'expert en tout, le tout en un

Four multifonction ou four vapeur ? Pourquoi choisir quand on peut avoir les deux ? Les nouveaux fours FullSteam réunissent, en un seul appareil, tous les modes de cuisson d'un four multifonction de grande qualité, y compris la fonction VarioSteam® et toutes les possibilités d'un four vapeur. Vous pouvez même associer tous ces modes. En décidant seul ou en choisissant l'un des 38 programmes automatiques. FullSteam, des fours qui ne laissent aucun désir inassouvi.



Four disponible en 60  
ou 45 cm de hauteur





FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LE KIT DESIGN  
PLUS



## KIT DESIGN PLUS



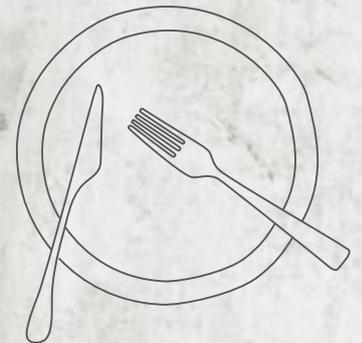
Intégration totale

Il permet de superposer deux appareils et de les réunir par deux lisérés de finition en inox placés latéralement de telle sorte que les appareils ne semblent plus faire qu'un. Pour tous ceux à la recherche de la perfection absolue.



Existents en 3 hauteurs  
(45 + 14 cm / 60 + 29 cm  
/ 60 + 45 cm)

LES RECETTES PARFAITES MÉRITENT  
UNE INSTALLATION PARFAITE

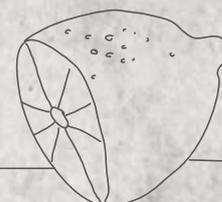


## NOUVEAU DESIGN



Une conception parfaite

Avec ou sans poignée, un langage esthétique clair et pur. Une attention toute particulière aux matériaux de grande qualité. Un habile mélange de verre sombre et d'inox. Une union harmonieuse qui décuple le plaisir de cuisiner.



## GRAND ÉCRAN COULEUR TACTILE TFT



FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
L'ÉCRAN  
TOUCH CONTROL



Navigation intuitive – Affichage digital



C'est une révolution. Les fours dotés d'un grand écran de 5,7" se pilotent comme un Smartphone. D'un simple effleurement du doigt, on sélectionne le mode et le temps de cuisson, la température... La navigation est intuitive et l'orientation dans les menus rapide et précise.



## NEFF NAVIGATOR



La commande centrale

En complément des écrans digitaux couleurs de taille medium et standard, la commande NeffNavigator. Cette élégante et fine commande rectangulaire au délicat cadre chromé permet la navigation dans le menu via quatre flèches directionnelles rétro-éclairées blanc (LED). L'affichage sur l'écran est en toutes lettres.

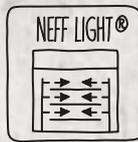
EXCLUSIF



## NEFF LIGHT®



Une lumière vive dans tout le four



Ingénieux, l'éclairage LED est intégré dans la porte du four. Brillante sans être aveuglante, la lumière est dirigée vers le fond du four. Tous les plats, tous les niveaux, jusque dans les angles, sont impeccablement baignés de lumière. La surveillance des cuissons est facilitée, sans ouvrir la porte et sans perdre de chaleur.

Disponible avec les fours pyrolyse et écolyse.



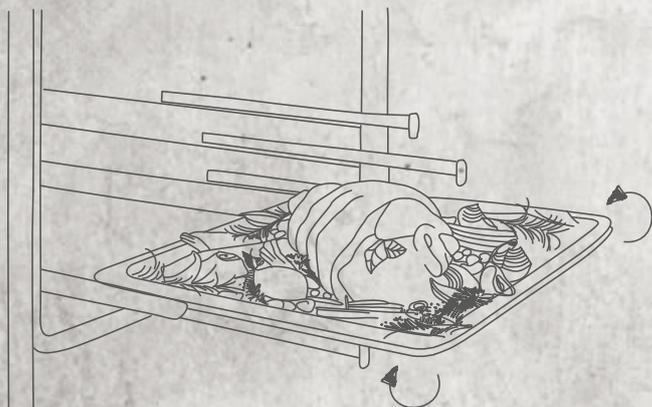
FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LE NEFF LIGHT®



## CONFORT FLEX



Des rails télescopiques innovants pour un confort plus grand



Ces rails coulissent complètement hors du four mais sans jamais basculer. Ils disposent de butées à l'arrière qui les bloquent. Pratiques, ils se clip-sent et se déclip-sent aisément pour se positionner au niveau de votre choix.

Nouveau ! Ils permettent maintenant de saisir les grilles, lèchefrites et tôles à pâtisserie toutes chaudes par les côtés, comme un plateau. Cela signifie un maniement plus sûr, même quand les plaques sont lourdes. Comme leur nom l'indique, des rails confortables et flexibles.

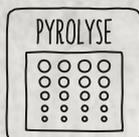


FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LES RAILS  
CONFORT FLEX

EXCLUSIF



FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LA PYROLYSE



## PYROLYSE



### Le plus puissant des nettoyages

Les 500°C atteints pendant le nettoyage transforment toutes les salissures en cendres. Une fois le four refroidi, il suffit de les ôter avec un chiffon humide. Selon le degré de salissure de votre four, vous choisirez le programme de 75, 90 ou 120 minutes. Tout au long de son déroulement, la porte reste froide (inférieure à 70°C) et verrouillée jusqu'à ce que l'enceinte ait suffisamment refroidie. En complément, tous les fours à pyrolyse disposent de l'aide au nettoyage hydrolyse pour de petits nettoyages intermédiaires, rapides et non énergivores.



## HYDROLYSE



### L'aide au nettoyage économe en énergie

Il suffit de verser sur la sole du four 40 cl d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle. Sous l'effet de la chaleur, l'eau se transforme en vapeur et ramollit graisses et sucs. 21 minutes plus tard (dont 4 seulement de chauffe), un coup d'éponge et c'est fini. C'est simple, rapide, économique et écologique.



FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
L'HYDROLYSE



## ECOLYSE



### Un revêtement absorbant, l'EcoClean®, associé à l'hydrolyse



L'EcoClean®, Ce revêtement en céramique micro-poreuse, présent sur les côtés, le fond et la voûte du four, absorbe toutes les salissures. Le four reste propre, aucun nettoyage n'est nécessaire. Selon la fréquence d'utilisation de votre four, il vous suffira de lancer 2-3 fois par an le programme EcoClean®. Sa montée en température à 275°C suffit à régénérer les parois sans utilisation de produit chimique. L'EcoClean® est efficace toute la vie de l'appareil. L'hydrolyse complète le dispositif pour l'entretien de la sole.

# LES MODES DE CUISSON



## Simple ou experts, toujours précis

Pour réaliser à la perfection des recettes de toutes sortes, de toutes provenances, pour tous les goûts et avec toutes sortes d'ingrédients, vous pouvez compter sur Neff. Des modes de cuisson classiques aux plus experts, ils sont tous faciles à utiliser. Pour chacun d'entre eux, le four préconise une température, que vous pouvez bien entendu modifier.

Pour les cuissons CircoTherm®, VarioSteam®, FullStream et sous-vide, se reporter aux pages 18 à 21

## CONVECTION NATURELLE

La convection naturelle est remarquable pour les recettes de nos grands-mères. La résistance de voûte est combinée à celle de sole pour une cuisson traditionnelle réglable de 50 à 275°C.

## GRIL GRANDE SURFACE

Le gril grande surface dore rapidement et uniformément tous vos soufflés, gratins et grillades. La porte fermée supprime les odeurs et les fumées incommodantes.

## GRIL VENTILÉ

La combinaison du gril et de la turbine permet d'obtenir des viandes et des volailles parfaitement dorées sans tournebroche. C'est la chaleur qui tourne autour du mets. La porte du four restant toujours fermée, la viande ne se dessèche pas, elle est juteuse au coeur et croustillante à l'extérieur.

## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Chaleur de voûte et de sole se combinent à 80°C pour de longues et savoureuses préparations, comme le gigot de 7 heures. Idéal pour conserver tout le fondant d'une viande après l'avoir dorée à la poêle.

## GRIL ÉCONOMIQUE

En position économique, le gril petite surface est idéal pour les petites pièces à griller et permet d'économiser l'énergie.

## PÂTISSERIE

La fonction chaleur de sole à 225°C est idéale pour les tartes aux fruits très juteux et toutes les pâtisseries en général.

## PIZZA

La combinaison de la turbine et de la résistance de sole est un mode de cuisson idéal pour réussir en un tour de main vos propres pizzas, mais également les produits surgelés nécessitant un résultat croustillant.

## FOURNIL

Avec la position fournil entre 180 et 220°C, vous réaliserez à la perfection votre propre pain. La mie est aérée, cuit uniformément, ne se dessèche pas et croustille. Notre astuce: pour un résultat encore meilleur, utilisez notre pierre à pain.



## ASSISTANT PÂTISSERIE ET RÔTISSERIE



Cuire, rôtir et griller n'ont jamais été si faciles. Choix du mode de cuisson, de la température et de la durée, l'assistant vous aide à obtenir un résultat parfait. D'une simple pression sur une touche, l'assistant suggère mais c'est vous qui disposez. Vous confirmez ou vous modifiez, selon vos préférences et expériences.



FLASHEZ LE CODE  
ET DÉCOUVREZ  
L'ASSISTANT PÂTISSERIE  
ET RÔTISSERIE

## SONDE À VIANDE TRI-SENSORS

Pour garantir une mesure fiable et précise de la température, elle la mesure en 3 points différents. Particulièrement recommandée pour le rôti, la volaille et le poisson, elle assure des résultats de cuisson parfaits, comme vous les aimez, en toutes circonstances. Dès la température de votre choix atteinte, la cuisson s'arrête.



## DÉCONGÉLATION

L'air ambiant, brassé par la turbine, assure une décongélation tout à fait homogène et accélérée de tous vos aliments. Idéal pour aliments délicats, poissons et volailles.

## ÉTUVE

La position étuve permet, avec un peu d'eau (pour l'humidité et de chaleur (35°C), de créer le climat idéal pour faire lever les pâtes sans courant d'air. La pâte reste souple, ne dessèche pas et ne forme pas de croûte.

## ACCESSOIRE VAPEUR

La fonction vapeur facilite l'utilisation de l'accessoire cuiseur vapeur. Vous positionnez l'accessoire dans le four et choisissez le programme vapeur. Le four sélectionne automatiquement la chaleur de sole à une température idéale de 150°C.

## MAINTIEN AU CHAUD

Pour maintenir les plats au chaud sans poursuivre leur cuisson, Neff recommande l'emploi de cette fonction qui s'appuie sur la convection naturelle à 80°C (température réglable entre 60 et 120°C).

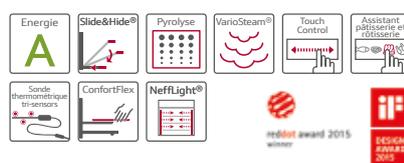
## RÉCHAUFFAGE AVEC VAPEUR

Pour réchauffer sans dessécher. Idéal pour régénérer les plats et même le pain ou les viennoiseries de la veille.





FOUR SLIDE &amp; HIDE® VARIO STEAM®

**B58VT68N0** VERRE 2119,99 €\***Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Fonction VarioSteam® réglable selon 3 intensités différentes
- 14 modes de cuisson: décongélation, fournil: idéal pour cuire le pain, fonction maintien chaud, préchauffage, gril ventilé, gril grande surface, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur: réchauffer, étuve
- Réglage de la température: 40 °C - 275 °C
- 18 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l
- Indication réservoir d'eau vide

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Sonde à viande tri-senseurs
- ConfortFlex®: rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED, commutable
- Fonctions supplémentaires: Ventilateur de refroidissement, Programme de détartrage, Hydrolyse, Détection du point d'ébullition, Fonction cuisson vapeur avec accessoire
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock: Programmateur électronique, Fonction Sabbat
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 2 x grille



FOUR SLIDE &amp; HIDE® VARIO STEAM®

**B56VT64N0** INOX ET VERRE 2079,99 €\***Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte claire et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Fonction VarioSteam® réglable selon 3 intensités différentes
- 14 modes de cuisson: Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® Eco, fournil: idéal pour cuire le pain, décongélation
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur: réchauffer, étuve
- Réglage de la température: 40 °C - 275 °C
- 18 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires: Programme de détartrage, Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock: Programmateur électronique, Fonction Sabbat
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement: 120 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,6 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 2 x grille
- 1 x lèche-frite





FOUR SLIDE &amp; HIDE®

**B58CT64N0** VERRE 1769,99 €\***Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 15 modes de cuisson : décongélation, fournil : idéal pour cuire le pain, fonction maintien chaud, préchauffage, gril ventilé, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED, commutable
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbat
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 2 x grille



FOUR SLIDE &amp; HIDE®

**B57CS24N0** VERRE 1529,99 €\***Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Ecran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : décongélation, fournil : idéal pour cuire le pain, gril ventilé, chaleur de sole, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage halogène, commutable
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbat
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille



FOUR SLIDE &amp; HIDE®

**B55CS24N0** INOX ET VERRE 1529,99 €\***Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Ecran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain, décongélation, position étuve pour faire lever les pâtes
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option
- Réglage de température: 40 °C - 275 °C

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex®, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage halogène
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbat
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite



FOUR SLIDE & HIDE®

**B57CR22NO** VERRE **1369,99 €\***



Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

Design

- Ecran tactile TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bande de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson: décongélation, fournil: idéal pour cuire le pain, gril ventilé, chaleur de sole, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température
- Fonctions supplémentaires: Fonction cuisson vapeur avec accessoire

Confort/Sécurité

- Eclairage halogène
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbath
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille

FOUR SLIDE & HIDE®

**B55CR22NO** INOX ET VERRE **1369,99 €\***



Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

Design

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bande de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson: gril ventilé, chaleur de sole, fournil: idéal pour cuire le pain, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, cuisson basse température, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle Eco, position pizza, Circotherm® Eco
- Fonctions supplémentaires: Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

Confort/Sécurité

- Eclairage halogène
- Préconisation de température Affichage de la température Contrôle optique de la montée en température Fonction Sabbath
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Données techniques:

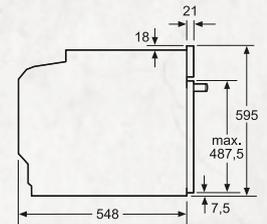
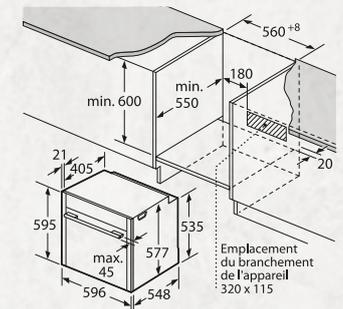
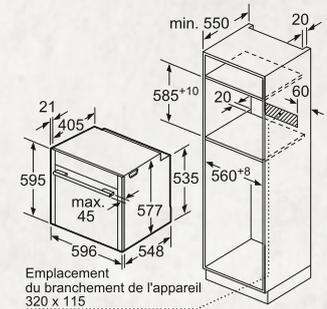
- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

Liste des accessoires inclus:

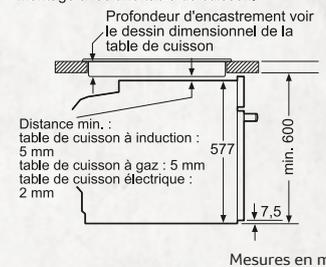
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

INSTALLATION

B58CT64N0 / B57CS24N0  
B55CS24N0 / B57CR22N0  
B55CR22N0



Montage avec une table de cuisson.



Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 37 mm                               | 38 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 30 mm                               | 34 mm      |
| table de cuisson électrique  | 27 mm                               | 30 mm      |

ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils design verre, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235



## LA FORME SUIT LA FONCTION



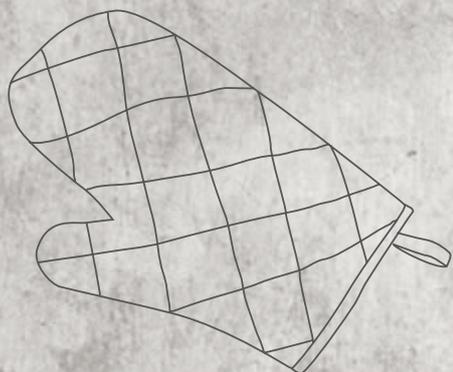
### La poignée intégrée

En tant que spécialiste des appareils encastrables, développer des produits aux lignes épurées et dotés de réelles fonctionnalités pratiques, c'est notre vocation.

Nos fours Slide & Hide®, avec porte escamotable et poignée intégrée, s'insèrent de manière naturelle dans les cuisines dont les meubles sont également sans poignée. C'est beau et malin. Plus rien ne fait obstacle à votre enthousiasme en cuisine !



Porte fermée, la poignée se fonde dans la façade du four. Porte ouverte, la poignée reste toujours accessible. Élégant, discret, et parfaitement ergonomique.



Délai nous consulter



FOUR SLIDE & HIDE® CUISSON SOUS VIDE - POIGNÉE INTÉGRÉE

**B88FT78N0** VERRE 2949,99 €\*



### Nettoyage

- EcoCleanPlus : 4 parois
- Nettoyage EcoClean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

### Design

- Poignée intégrée
- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

### Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : Vapeur 100%, réchauffer, étuve, décongélation, cuisson sous-vide
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C
- 38 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l

### Confort/Sécurité

- Sonde à viande tri-senseurs
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires : Programme de détartrage, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmeur électronique, Fonction Sabbat
- Verrou de porte mécanique, Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide

### Données techniques

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW

### Accessoires inclus

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x éponge
- 1 x lèche-frite



FOUR SLIDE & HIDE® CUISSON SOUS VIDE

**B48FT78N1** VERRE 2529,99 €\*



### Nettoyage

- EcoCleanPlus : 4 parois
- Nettoyage EcoClean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

### Design

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

### Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : Vapeur 100%, réchauffer, étuve, décongélation, cuisson sous-vide
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C
- 38 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l
- Indication réservoir d'eau vide

### Confort/Sécurité

- Sonde à viande tri-senseurs
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires : Programme de détartrage, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmeur électronique, Fonction Sabbat
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte
- Générateur de vapeur hors de la cavité
- Ventilateur de refroidissement

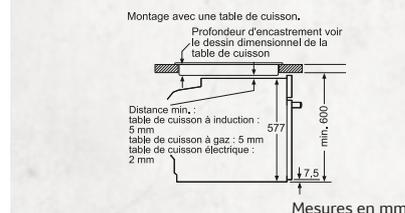
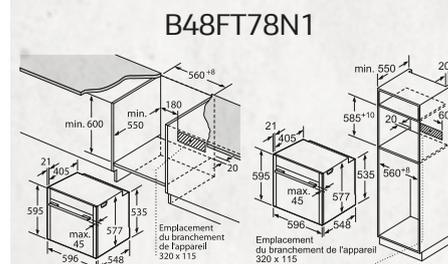
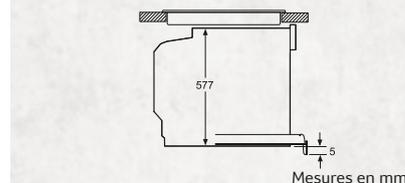
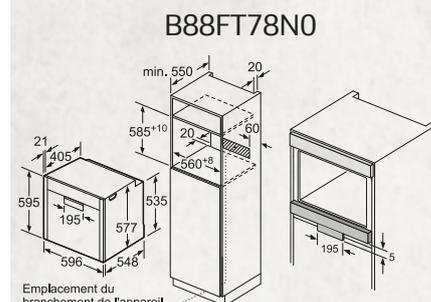
### Données techniques

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW

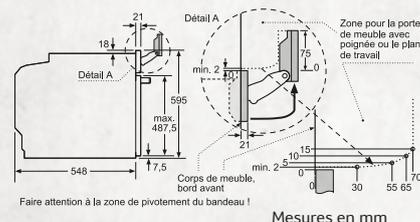
### Accessoires inclus

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x éponge
- 1 x lèche-frite

## INSTALLATION



### B88FT78N0 / B48FT78N1



Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 37 mm                               | 38 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 30 mm                               | 34 mm      |
| table de cuisson électrique  | 27 mm                               | 30 mm      |

## ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils design verre, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235



## FULL STEAM



Pour un plaisir de cuisiner illimité

Ce "maître à tout faire" est un prodige dans son domaine. Il englobe à lui seul le meilleur de Neff comme les cuissons VarioSteam®, vapeur et chaleur tournante CircoTherm®. C'est un véritable four multifonction doublé d'un véritable four vapeur et les fonctionnalités des deux peuvent se combiner. Les légumes sont frais, les vitamines conservées, et les rôtis brunissent à l'extérieur tout en restant bien tendres et moelleux au cœur. Son utilisation est aisée. L'assistant pâtisserie et rôtisserie et les 38 programmes automatiques peuvent aussi efficacement vous épauler. Vous connaissez maintenant le secret des recettes parfaitement réussies.



FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
FULL STEAM

DES LÉGUMES SI FRAIS QUE VOUS  
POUVEZ SAVOURER CHAQUE VITAMINE

Il y a deux ans, j'ai commencé à modifier mes habitudes alimentaires pour manger plus sainement et moins de viande. Je suis allée plus souvent au marché, j'ai privilégié les produits de ma région. Surtout quand ils regorgent de vitamines. Et comme je ne veux surtout pas les perdre pendant la cuisson, une cuisson douce, à la vapeur, dans le four FullSteam, c'est parfait !

**SOPHIE**  
Compositeur-interprète



FOUR SLIDE & HIDE® FULL STEAM

**B46FT64N0** VERRE ET INOX 2309,99 €\*



**Nettoyage**

- EcoCleanPlus : 4 parois
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

**Design**

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte claire et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : Vapeur 100%, réchauffer, étuve, décongélation
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C
- 38 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l
- Indication réservoir d'eau vide,

**Confort/Sécurité :**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage Nefflight®, Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires : Programme de détartrage, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmeur électronique, Fonction Sabbath
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement: 120 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,6 kW

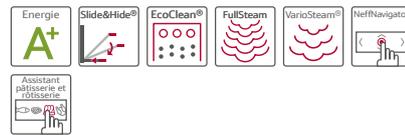
**Accessoires inclus**

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite



FOUR SLIDE & HIDE® FULL STEAM

**B47FS32N0** INOX 1889,99 €\*



**Nettoyage**

- EcoCleanPlus : 4 parois (paroi arrière, parois latérales, voûte) + Hydrolyse

**Design**

- Ecran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bande de commande rétro-éclairée
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson : fournil : idéal pour cuire le pain, grill grande surface, fonction maintien chaud, grill ventilé, Circotherm® Eco, Circotherm®, grill petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : Vapeur 100%, réchauffer, étuve, décongélation
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C
- 38 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l
- Indication réservoir d'eau vide

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Eclairage LED, commutable
- Fonctions supplémentaires : Ventilateur de refroidissement, Programme de détartrage, Hydrolyse, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmeur électronique, Fonction Sabbath
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

**Accessoires inclus**

- 1 x grille
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x lèche-frite

**INSTALLATION**

**B46FT64N0 / B47FS32N0**

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Faire attention à la zone de pivotement du bandeau !

**Montage avec une table de cuisson.**

Profondeur d'encastrement voir le dessin dimensionnel de la table de cuisson

Distance min. :  
table de cuisson à induction : 5 mm  
table de cuisson à gaz : 5 mm  
table de cuisson électrique : 2 mm

Mesures en mm

Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 37 mm                               | 38 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 30 mm                               | 34 mm      |
| table de cuisson électrique  | 27 mm                               | 30 mm      |

**ACCESSOIRES EN OPTION**

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils design verre, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235

Délai nous consulter



FOUR SLIDE &amp; HIDE® - POIGNÉE INTÉGRÉE

B87CS34N0 VERRE 1769,99 €\*



NOUVEAU

## Nettoyage

- EcoCleanPlus : 4 parois
- Nettoyage EcoClean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

## Design

- Poignée intégrée
- Ecran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

## Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, grill ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain, décongélation, position étuve pour faire lever les pâtes
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option
- Réglage de température : 40 °C - 275 °C

## Confort/Sécurité

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage halogène
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbath
- EasyClock : Programmateur électronique
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte
- Préchauffage rapide

## Informations techniques

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW

## Liste des accessoires inclus

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite



FOUR SLIDE &amp; HIDE®

B48CT34N0 VERRE 1489,99 €\*



## Nettoyage

- EcoCleanPlus : 4 parois (voûte, parois latérales, paroi arrière) + Hydrolyse

## Design

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

## Type de four/Modes de cuisson

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 15 modes de cuisson : fonction maintien chaud, préchauffage, chaleur de sole, cuisson basse température, position pizza, Chaleur de voûte et de sole Eco, convection naturelle, grill petite surface, Circotherm®, Circotherm® Eco, position étuve pour faire lever les pâtes, grill grande surface, fournil : idéal pour cuire le pain, décongélation, grill ventilé
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire

## Confort/Sécurité

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage LED, commutable
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbath
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

## Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

## Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 2 x grille



FOUR SLIDE &amp; HIDE®

B47CS34N0 VERRE 1299,99 €\*



## Nettoyage

- EcoCleanPlus : 4 parois (paroi arrière, parois latérales, voûte) + Hydrolyse

## Design

- Ecran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bande de commande rétro-éclairée
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

## Type de four/Modes de cuisson

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson : grill grande surface, fournil : idéal pour cuire le pain, décongélation, position étuve pour faire lever les pâtes, grill ventilé, chaleur de sole, cuisson basse température, position pizza, Chaleur de voûte et de sole Eco, Circotherm® Eco, Circotherm®, grill petite surface, convection naturelle
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire

## Confort/Sécurité

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage halogène, commutable
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbath
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte
- Ventilateur de refroidissement

## Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

## Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille



FOUR SLIDE & HIDE®

**B47CR32N0** VERRE 1129,99 €\*



Nettoyage

- EcoCleanPlus: 4 parois (voûte, parois latérales, paroi arrière) + Hydrolyse

Design

- Ecran tactile TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson: Circotherm®, fournil: idéal pour cuire le pain, gril ventilé, chaleur de sole, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, gril petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température
- Fonctions supplémentaires: Fonction cuisson vapeur avec accessoire

Confort/Sécurité

- Eclairage halogène, commutable
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbat
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille

FOUR SLIDE & HIDE®

**B45CR22N0** INOX ET VERRE 1129,99 €\*



Nettoyage

- EcoCleanPlus: 4 parois
- Hydrolyse: pour un four toujours propre

Design

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson: Circotherm®, convection naturelle, convection surface naturelle Eco, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® Eco, fournil: idéal pour cuire le pain, position étuve pour faire lever les pâtes
- Fonctions supplémentaires: Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option
- Réglage de température: 40 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- Eclairage halogène
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbat
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

- Câble de raccordement: 120 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,6 kW

Liste des accessoires inclus

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

### INSTALLATION

#### B87CS34N0

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Mesures en mm

#### B48CT34N0 / B47CS34N0 B47CR32N0 / B45CR22N0

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Montage avec une table de cuisson. Profondeur d'encastrement voir le dessin dimensionnel de la table de cuisson

Distance min. :  
table de cuisson à induction : 5 mm  
table de cuisson à gaz : 5 mm  
table de cuisson électrique : 2 mm

Mesures en mm

#### B87CS34N0 / B48CT34N0 B47CS34N0 / B47CR32N0 B45CR22N0

Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 37 mm                               | 38 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 30 mm                               | 34 mm      |
| table de cuisson électrique  | 27 mm                               | 30 mm      |

## ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235



#### FOUR SLIDE & HIDE®

**B44M62N5FR** INOX ET VERRE **899,99 €\***



#### Nettoyage

- Nettoyage EcoClean: 3 parois

#### Design

- Boutons escamotables
- Bandeau de commande finition verre
- Porte escamotable Slide & Hide®
- Slide®, la poignée pivotante
- Poignée inox
- Cavité en émail gris titane
- Intérieur de porte plein verre

#### Type de four/Modes de cuisson

- Volume 66 l et 4 niveaux de cuisson
- 6 modes de cuisson: Circotherm®, convection naturelle, chaleur de sole, gril grande surface, gril ventilé: plus besoin de tournebroche, décongélation

#### Confort/Sécurité

- Eclairage intérieur
- EasyClock: Programmateur électronique
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Ventilateur de refroidissement

#### Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement: 3,5 kW

#### Liste des accessoires inclus

- 1 × lèchefrite
- 1 × grille pâtisserie / rôtisserie



FOUR SLIDE & HIDE®

**B44M52N5FR** INOX ET VERRE **859,99 €\***



FOUR SLIDE & HIDE®

**B45M42N5FR** INOX ET VERRE **829,99 €\***



Nettoyage

- Nettoyage EcoClean: 3 parois

Design

- Boutons escamotables
- Bandeau de commande finition verre
- Porte escamotable Slide & Hide®
- Slide®, la poignée pivotante
- Poignée inox
- Cavité en émail gris titane
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 66 l et 4 niveaux de cuisson
- 6 modes de cuisson: Circotherm®, convection naturelle, chaleur de sole, gril grande surface, gril ventilé: plus besoin de tournebroche, décongélation

Confort/Sécurité

- Eclairage intérieur
- EasyClock: Programmateur électronique
- Porte 3 vitres
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement: 2,8 kW

Liste des accessoires inclus

- 1 x grille de pâtiss./rôtiss.
- 1 x lèche-frite

Nettoyage

- Aide au nettoyage Hydrolyse

Design

- Boutons escamotables
- Bandeau de commande finition verre
- Porte escamotable Slide & Hide®
- Slide®, la poignée pivotante
- Poignée inox
- Cavité en émail gris titane
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 66 l et 4 niveaux de cuisson
- 8 modes de cuisson: Circotherm®, convection naturelle, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé: plus besoin de tournebroche, décongélation, position pizza

Confort/Sécurité

- Eclairage intérieur
- EasyClock: Programmateur électronique
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

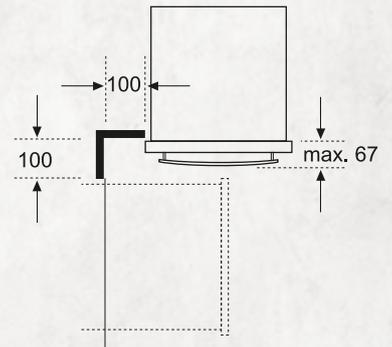
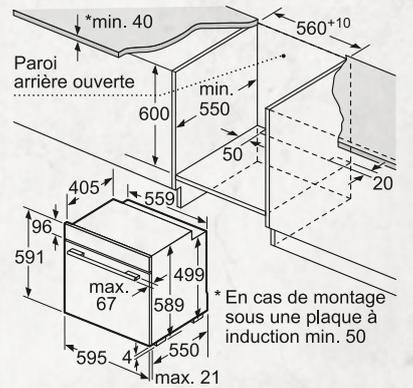
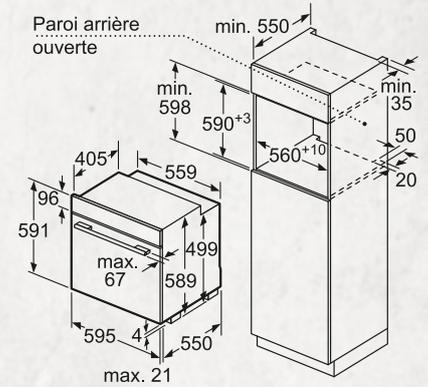
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement: 3,68 kW

Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x grille pâtisserie / rôtisserie

INSTALLATION

B44M62N5FR / B44M52N5FR  
B45M42N5FR



Mesures en mm

ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235



FOUR PORTE ABATTANTE

**B27CS24N1** VERRE 1179,99 €\*



**Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Ecran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson : Circotherm®, Circotherm® Eco, position étuve pour faire lever les pâtes, gril grande surface, fournil : idéal pour cuire le pain, gril petite surface, gril ventilé, chaleur de sole, cuisson basse température, position pizza, convection naturelle Eco, convection naturelle
- Fonctions supplémentaires :  
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage halogène
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
Fonction Sabbath
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

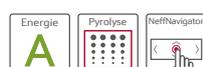
**Liste des accessoires inclus**

- 1 × lèche-frite
- 1 × tôle à pâtisserie émaillée
- 1 × grille



FOUR PORTE ABATTANTE

**B25CR22N1** INOX ET VERRE 1129,99 €\*



**Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson :  
Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain, position étuve pour faire lever les pâtes
- Fonctions supplémentaires :  
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

**Confort/Sécurité**

- Eclairage halogène
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
Fonction Sabbath
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants  
Coupure automatique du four  
Indicateur de chaleur résiduelle  
Touche marche  
Interrupteur au contact de la porte

**Données techniques**

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

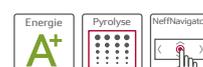
**Liste des accessoires inclus**

- 1 × tôle à pâtisserie émaillée
- 1 × grille
- 1 × lèche-frite



FOUR PORTE ABATTANTE

**B27CR22N1** VERRE 1059,99 €\*



**Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson : fournil : idéal pour cuire le pain, gril grande surface, gril ventilé, chaleur de sole, cuisson basse température, position pizza, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle Eco, convection naturelle
- Fonctions supplémentaires :  
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

**Confort/Sécurité**

- Eclairage halogène
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
Fonction Sabbath
- Porte froide 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 × lèche-frite
- 1 × tôle à pâtisserie émaillée
- 1 × grille





L'AJOUT  
DE VAPEUR  
VARIO STEAM,  
C'EST MON  
ASTUCE  
GOURMANDE !



FOUR PORTE ABATTANTE VARIO STEAM®

**B17VR32N1** VERRE 1249,99 €\*



**Nettoyage**

- EcoCleanPlus : 4 parois (parois latérales, voûte, paroi arrière) + Hydrolyse

**Design**

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Fonction VarioSteam® réglable selon 3 intensités différentes
- 12 modes de cuisson : fournil : idéal pour cuire le pain, fonction maintien chaud, gril ventilé, chaleur de sole, gril grande surface, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle Eco, position pizza, cuisson basse température
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : réchauffer, levage de pâte
- Réglage de la température: 40 °C - 275 °C
- 18 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l
- Indication réservoir d'eau vide

**Confort/Sécurité**

- Eclairage halogène
- Fonctions supplémentaires: Programme de détartrage  
Fonction cuisson vapeur avec accessoire  
Fonction séchage
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
Easy-Clock : Programmeur électronique  
Fonction Sabbat
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

**Accessoires inclus**

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille



FOUR PORTE ABATTANTE

**B17CR32N1** VERRE 1019,99 €\*



**Nettoyage**

- EcoCleanPlus : 4 parois (voûte, parois latérales, paroi arrière) + Hydrolyse

**Design**

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson : fournil : idéal pour cuire le pain, gril ventilé, chaleur de sole, cuisson basse température, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle Eco, position pizza
- Fonctions supplémentaires: Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

**Confort/Sécurité**

- Eclairage halogène
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
Fonction Sabbat
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille



FOUR PORTE ABATTANTE

**B14M62N5FR** INOX ET VERRE **769,99 €\***



Nettoyage

- Nettoyage EcoClean : 3 parois

Design

- Boutons escamotables
- Bandeau de commande finition verre
- Poignée inox
- Cavity en émail gris titane
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 66 l et 4 niveaux de cuisson
- 6 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, chaleur de sole, grill grande surface, grill ventilé : plus besoin de tournebroche, décongélation

Confort/Sécurité

- Eclairage intérieur
- EasyClock : Programmeur électronique
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement : 3,5 kW

Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x grille pâtisserie / rôtisserie

FOUR PORTE ABATTANTE

**B12M52N3FR** INOX ET VERRE **659,99 €\***



Nettoyage

- Nettoyage EcoClean

Design

- Bandeau de commande inox
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 67 l et 4 niveaux de cuisson
- 6 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, chaleur de sole, grill grande surface, grill ventilé : plus besoin de tournebroche, décongélation

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmeur électronique
- Indicateur de montée en température
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Eclairage intérieur classique
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

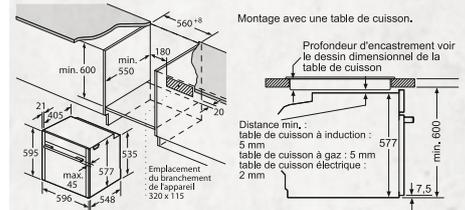
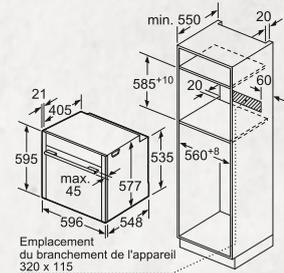
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement : 3,5 kW

Liste des accessoires inclus

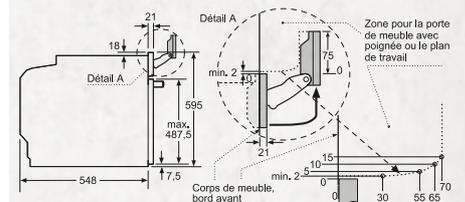
- 1 x lèche-frite
- 2 x grille pâtisserie / rôtisserie

INSTALLATION

B17VR32N1 / B17CR32N1

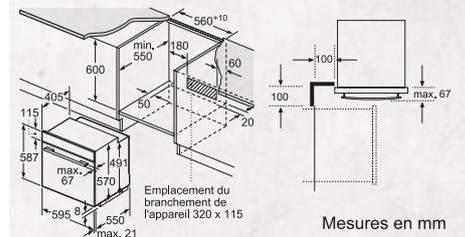
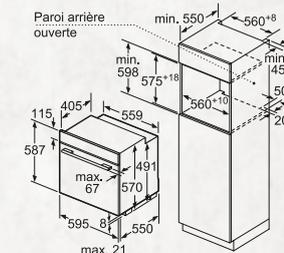


B17VR32N1



Mesures en mm

B14M62N5FR / B12M52N3FR

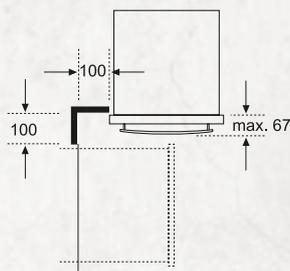
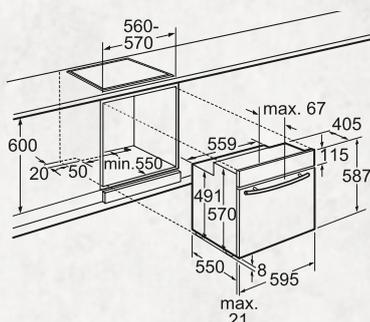
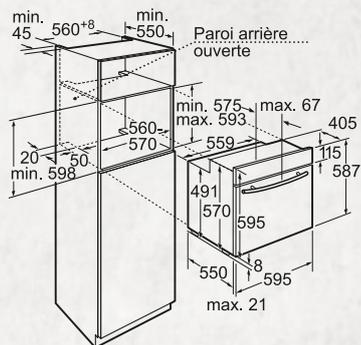


Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 37 mm                               | 38 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 30 mm                               | 34 mm      |
| table de cuisson électrique  | 27 mm                               | 30 mm      |

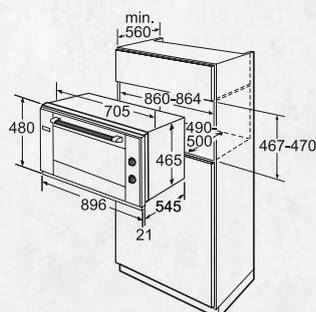
## INSTALLATION

## B12M42N3FR



Mesures en mm

## B94M43N3



Mesures en mm



FOUR PORTE ABATTANTE

**B12M42N3FR** INOX ET VERRE 629,99 €\*

## Nettoyage

- Nettoyage hydrolyse

## Design

- Bandeau de commande en inox
- Intérieur de porte plein verre

## Type de four/Modes de cuisson

- Volume 67 l et 4 niveaux de cuisson
- 8 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé : plus besoin de tournebroche, décongélation, position pizza

## Confort/Sécurité

- EasyClock : programmateur électronique
- Indicateur de montée en température
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Eclairage intérieur classique
- Ventilateur de refroidissement

## Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement : 3,68 kW

## Liste des accessoires inclus

- 1 × lèchefrite
- 1 × grille pâtisserie / rôtisserie



FOUR PORTE ABATTANTE

**B94M43N3** INOX ET VERRE 1999,99 €\*

## Nettoyage

- Nettoyage catalyse
- Four Email

## Design

- Bandeau de commande inox
- Boutons escamotables
- Intérieur de porte plein verre

## Type de four/Modes de cuisson

- 77 l et 4 niveaux d'enfournement
- 9 modes de cuisson : air pulsé, convection naturelle, chaleur de sole, gril ventilé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, Circotherm® Eco
- Réglage de température: 50 °C - 250 °C

## Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmateur électronique
- Indicateur de montée en température
- Porte 3 vitres
- Rail télescopique 1 niveau
- Eclairage du four à 2 lampes
- Ventilateur de refroidissement

## Données techniques

- Classe d'efficacité énergétique: A
- Puissance totale de raccordement : 3 kW
- 1 × tôle de cuisson émaillée, 2 × grille

## Liste des accessoires inclus

- 1 × tôle de cuisson émaillée
- 2 × grille

# TRANSFORMEZ EN UN TOUR DE MAIN, VOTRE FOUR NEFF EN FOUR VAPEUR



Vous souhaitez cuisiner à la vapeur mais vous ne disposez pas d'assez de place pour encastrer un four vapeur ? Pensez au cuiseur vapeur.



Il est composé d'un plat profond en émail gris titane, d'une plaque perforée en inox et d'un support surélevé sur lequel se placent deux paniers : l'un perforé, l'autre non, pour la préparation, par exemple, des légumes ou des sauces. Pour fermer le tout hermétiquement, un couvercle en verre de sécurité.

Il suffit simplement de placer, en position basse dans l'enceinte du four, le plat profond avec environ 700 ml d'eau, de fermer avec le couvercle et de mettre le four en position vapeur ou chaleur de sole à 150°C.

La vapeur circulera autour des aliments. D'une grande contenance, le cuiseur vapeur permet de cuire des plats pour 8 personnes si vous le souhaitez. Équipé de trois récipients, vous pouvez cuisiner dans le cuiseur vapeur jusqu'à trois plats simultanément sans que les odeurs et les saveurs ne se mélangent.

Légumes, poissons, viandes et mêmes desserts peuvent être préparés de la sorte. Avec ce système, vous composez des menus complets et parfaitement équilibrés.



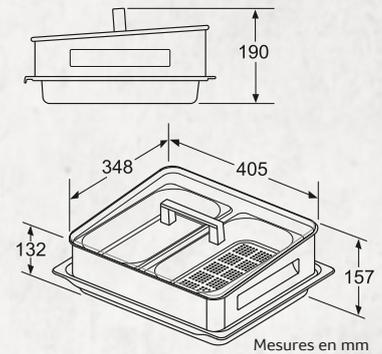
CUISEUR VAPEUR

**Z19DD10X0**

**359,99 €**

## INSTALLATION

Z19DD10X0



### Cuisson vapeur à 100° (sans pression)

- Grand volume, pour 8 personnes maxi avec possibilité de cuisson simultanée de 3 plats différents, sur 2 niveaux, sans mélange d'odeur ni de saveur
- Lèche-frite profonde
- 1 panier vapeur taille L et 2 paniers vapeur taille S en inox
- Couvercle en verre de sécurité
- Accessoire multifonctionnel pour nombreux types d'aliments et méthodes de préparation,
- Entretien facile grâce à ses éléments amovibles

## LE TABLEAU TECHNIQUE

|  | B12M42N3FR   | B12M52N3FR   | B12P32N0   | B12P42N3  | B14M62N5FR   | B17CR32N1  | B17VR32N1  | B25CR22N1  | B27CR22N1  | B27CS24N1  | B44M52N5FR   | B44M62N5FR   | B45CR22N0  | B45M42N5FR  | B46FT64N0  | B47CR32N0  |  |  |
|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
| Type de four                                     | -  | -  | -  | -   | -  | -  | VarioSteam   | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -   | -  | FullSteam  | -  |  |
| Puissance maximum de raccordement électrique (W) | 3600   | 3500   | 3500   | 3650  | 3500   | 3600   | 3600   | 3600   | 3600   | 3600   | 2800   | 3500   | 3600   | 3600  | 3600   | 3600   | 3600   |  |
| Dimensions du produit (mm) H x L x P             | 595 x 595 x 550  | 595 x 595 x 550  | 595 x 595 x 515  | 595 x 595 x 550   | 595 x 595 x 550  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 595 x 550  | 595 x 595 x 550  | 595 x 596 x 548  | 595 x 595 x 550   | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  |  |
| Dimensions du moufle (cm) H x L x P              | 329 x 479 x 418  | 329 x 479 x 418  | 324 x 482 x 365  | 329 x 479 x 400   | 329 x 479 x 418  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 329 x 479 x 418  | 329 x 479 x 418  | 357 x 480 x 415  | 329 x 479 x 418   | 355 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  |  |
| Niche d'encastrement (mm) H x L x P              | 575-593 x 560-570 x 550  | 575-593 x 560-570 x 550  | 575-597 x 560 x 550  | 575-597 x 560-568 x 550   | 575-593 x 560-570 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 590-593 x 560-570 x 550  | 590-593 x 560-570 x 550  | 585 x 560 x 550  | 590-593 x 560-570 x 550   | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  |  |
| Poids net (kg)                                   | 30   | 32   | 36   | 36  | 35   | 41   | 39   | 38   | 38   | 38   | 35   | 36   | 36   | 35  | 44,0   | 37   | 37   |  |
| Poids brut (kg)                                  | 32   | 34   | 39   | 38  | 37   | 44   | 42   | 41   | 41   | 40   | 38   | 39   | 39   | 38  | 47,0   | 39   | 39   |  |
| Volume utile du four (l)                         | 66   | 66   | 57   | 63  | 66   | 71   | 71   | 71   | 71   | 71   | 66   | 66   | 71   | 66  | 71   | 71   | 71   |  |
| Fonction Minuterie du four                       | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil   | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil   | -  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  |  |
| Contrôle de température                          | Mécanique  | Mécanique  | Electronique   | Electronique  | Mécanique  | Electronique   | Electronique   | Electronique   | Electronique   | Electronique   | Mécanique  | Mécanique  | Electronique   | Mécanique   | Electronique   | Electronique   | Electronique   |  |
| Mode de cuisson                                  | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Position Pizza | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface | Chaleur de sole, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Hot Air Standard | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Position Pizza | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Position de fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Position Pizza | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Fournil, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer, Régénération, Vapeur 100% | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation |
| Nombre de programmes automatiques                | -  | -  | -  | -   | -  | -  | 18   | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -   | 38   | -  | -  |  |
| Capacité du réservoir                            | -  | -  | -  | -   | -  | -  | 1  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -   | 1,0  | -  | -  |  |
| Type de commandes                                | Manettes   | Manettes   | Mono bouton  | Manettes  | Manettes   | NefNavigator   | NefNavigator   | NefNavigator   | NefNavigator   | NefNavigator   | Manettes   | Manettes   | NefNavigator   | Manettes  | TouchControl   | NefNavigator   | NefNavigator   |  |
| Ouverture de la porte                            | Abattante  | Abattante  | Abattante  | Abattante   | Abattante  | Abattante  | Abattante  | Abattante  | Abattante  | Abattante  | Side&Hide  | Side&Hide  | Side&Hide  | Side&Hide   | Side&Hide  | Side&Hide  | Side&Hide  |  |
| Mode de nettoyage                                | Hydrolyse  | EcoClean   | Pyrolyse   | Pyrolyse  | EcoClean   | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | EcoClean   | EcoClean   | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | Hydrolyse   | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  |  |
| Dispositif de sécurité                           | -  | -  | Coupeure de sécurité du four   | Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, Verrou de porte électronique  | -  | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | -  | -  | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche  | -  | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résidu, sécurité-enfants, touche marche   |  |
| Éclairage intérieur                              | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène  | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène   | Halogène  | Halogène   | LED, NefLight  | Halogène   |  |
| Surface du grill (cm²)                           | 1300   | 1300   | 1300   | 1230  | 1300   | 1330   | 1330   | 1330   | 1330   | 1330   | 1300   | 1300   | 1330   | 1300  | -  | 1330   | 1330   |  |
| Température maximum en convection naturelle (°C) | 275  | 275  | 270  | 275   | 275  | 275  | 275  | 275  | 275  | 275  | 275  | 275  | 275  | 275   | -  | 275  | 275  |  |
| Consommation Convection Naturelle (kWh)          | 0,89   | 0,95   | 0,90   | 0,91  | 0,95   | 0,87   | 0,87   | 0,87   | 0,87   | 0,87   | 0,95   | 0,95   | 0,87   | 0,89  | 0,69   | 0,87   | 0,87   |  |
| Consommation Chaleur tournante (kWh)             | 0,79   | 0,79   | 0,78   | 0,69  | 0,79   | 0,69   | 0,69   | 0,69   | 0,69   | 0,74   | 0,79   | 0,79   | 0,69   | 0,79  | -  | 0,69   | 0,69   |  |
| Consommation d'énergie maximum en pyrolyse (kWh) | -  | -  | 3,10   | 2,50  | -  | -  | -  | 3,30   | 3,30   | 3,30   | -  | -  | -  | -   | -  | -  | -  |  |
| Consommation d'énergie minimum en pyrolyse (kWh) | -  | -  | 4,76   | 4,70  | -  | -  | -  | 4,80   | 4,80   | 4,80   | -  | -  | -  | -   | -  | -  | -  |  |
| Longueur du cordon électrique (cm)               | 150  | 150  | 95   | 120   | 150  | 120  | 120  | 120  | 120  | 120  | 150  | 150  | 120  | 150   | 120  | 120  | 120  |  |
| Classe énergétique                               | A  | A  | A  | A   | A  | A+   | A+   | A  | A+   | A  | A  | A  | A+   | A   | A+   | A+   | A+   |  |
| Type de prise                                    | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.   | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.   | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  | Fiche cont.terme/ Gard.fil ter.  |  |
| Intensité (A)                                    | 16   | 16   | 16   | 16  | 16   | 16   | 16   | 16   | 16   | 16   | 16   | 16   | 16   | 16  | 16   | 16   | 16   |  |
| Tension (V)                                      | 220-230  | 220-230  | 220-240  | 220-240   | 220-230  | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-230  | 220-230  | 220-240  | 220-230   | 220-240  | 220-240  | 220-240  |  |
| Fréquence (Hz)                                   | 50   | 50   | 50, 60   | 60, 50  | 50   | 50, 60   | 50, 60   | 50, 60   | 50, 60   | 50, 60   | 50   | 50   | 60, 50   | 50  | 60, 50   | 60, 50   | 60, 50   |  |
| Certificats de conformité                        | CE, VDE  | CE, VDE  | AENOR, CE  | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  |  |
| Code EAN   | 4242004155720  | 4242004155737  | 4242004152279  | 4242004158769   | 4242004199755  | 4242004201984  | 4242004202004  | 4242004199441  | 4242004202417  | 4242004202424  | 4242004202202  | 4242004199786  | 4242004177272  | 4242004202219   | 4242004181491  | 4242004177302  | 4242004177302  |  |

# LE TABLEAU TECHNIQUE

|  | B47CS34N0   | B47FS32N0  | B48CT34N0  | B48FT78N1  | B55CR22N0  | B55CS24N0   | B55VS24N0   | B56V764N0  | B57CR22N0  | B57CS24N0  | B57VS24N0   | B58CT64N0  | B58VT68N0  | B87CS34N0   | B88FT78N0   | B94M43N3   |                        |
|--|---|--|--|--|--|---|---|--|--|--|---|--|--|---|---|--|------------------------|
| Type de four                                     | -   | FullSteam  | -  | FullSteam  | -  | -   | VarioSteam  | VarioSteam   | -  | -  | VarioSteam  | -  | VarioSteam   | -   | FullSteam   | -  |                        |
| Puissance maximum de raccordement électrique (W) | 3600  | 3600   | 3600   | 3600   | 3600   | 3600  | 3600  | 3600   | 3600   | 3600   | 3600  | 3600   | 3600   | 3600  | 3600  | 3000   |                        |
| Dimensions du produit (mm) H x L x P             | 595 x 596 x 548   | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548   | 595 x 596 x 548   | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548   | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548  | 595 x 596 x 548   | 595 x 596 x 548   | 478 x 896 x 568  |                        |
| Dimensions du moufle (cm) H x L x P              | 357 x 480 x 415   | 355 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 355 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415   | 357 x 480 x 415   | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415   | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415  | 357 x 480 x 415   | 355 x 480 x 415   | 308 x 615 x 405  |                        |
| Niche d'encastrement (mm) H x L x P              | 585 x 560 x 550   | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550   | 585 x 560 x 550   | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550   | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550  | 585 x 560 x 550   | 585 x 560 x 550   | 467 x 860 x 560  |                        |
| Poids net (kg)                                   | 39  | 42   | 39   | 44   | 40   | 42  | 45  | 47   | 41   | 42   | 46  | 44   | 47   | 39  | 37  | 47   |                        |
| Poids brut (kg)                                  | 41  | 44   | 42   | 47   | 43   | 45  | 48  | 49   | 43   | 45   | 48  | 46   | 49   | 41  | 40  | 56   |                        |
| Volume utile du four (l)                         | 71  | 71   | 71   | 71   | 71   | 71  | 71  | 71   | 71   | 71   | 71  | 71   | 71   | 71  | 71  | 77   |                        |
| Fonction Minuterie du four                       | Arrêt, Marche, Réveil   | -  | Arrêt, Marche, Réveil  | -  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil   | Arrêt, Marche, Réveil   | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil   | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil  | Arrêt, Marche, Réveil   | -   | Arrêt, Marche, Réveil  |                        |
| Contrôle de température                          | Electronique  | Electronique   | Electronique   | Electronique   | Electronique   | Electronique  | Electronique  | Electronique   | Electronique   | Electronique   | Electronique  | Electronique   | Electronique   | Electronique  | Electronique  | Mécanique  |                        |
| Mode de cuisson                                  | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fournil, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Vapeur 100% | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Fermentation, Préchauffage | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fournil, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Préchauffage, Régénération, Vapeur 100% | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Grill petit surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Position de fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Grill petit surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Grill petit surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Grill petit surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Fermentation, Préchauffage | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Fermentation, Préchauffage | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fournil, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer, Régénération, Vapeur 100% | Air pulsé, Chaleur de sole, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Chaleur tournante Eco, Hot Air Standard, Position Pizza |                        |
| Nombre de programmes automatiques                | -   | 38   | -  | 38   | -  | -   | 18  | 18   | -  | -  | 18  | -  | 18   | -   | 38  | -  |                        |
| Capacité du réservoir                            | -   | 1,0  | -  | 1,0  | -  | -   | 1   | 1  | -  | -  | 1   | -  | 1  | -   | 1,0   | -  |                        |
| Type de commandes                                | Neff Navigator  | Neff Navigator   | TouchControl   | TouchControl   | Neff Navigator   | Neff Navigator  | Neff Navigator  | TouchControl   | Neff Navigator   | Neff Navigator   | Neff Navigator  | TouchControl   | TouchControl   | Neff Navigator  | TouchControl  | Manettes   |                        |
| Ouverture de la porte                            | Slide&Hide  | Slide&Hide   | Slide&Hide   | Slide&Hide   | Slide&Hide   | Slide&Hide  | Slide&Hide  | Slide&Hide   | Slide&Hide   | Slide&Hide   | Slide&Hide  | Slide&Hide   | Slide&Hide   | Slide&Hide  | Slide&Hide  | Abattante  |                        |
| Mode de nettoyage                                | EcoCleanPlus, Hydrolyse   | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse   | Pyrolyse, Hydrolyse   | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse   | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse   | EcoCleanPlus, Hydrolyse   | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | Catalyse partiellement |
| Dispositif de sécurité                           | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche, Verrou de porte mécanique   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche, Verrou de porte mécanique   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche   | Commut. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche, Verrou de porte mécanique                   | -                      |
| Eclairage intérieur                              | Halogène  | LED  | LED  | LED, NeffLight   | Halogène   | Halogène  | LED   | LED, NeffLight   | Halogène   | Halogène   | LED   | LED, NeffLight   | LED, NeffLight   | Halogène  | LED, NeffLight  | Halogène   |                        |
| Surface du grill (cm²)                           | 1330  | -  | 1330   | -  | 1330   | 1330  | 1330  | 1330   | 1330   | 1330   | 1330  | 1330   | 1330   | 1330  | -   | 1779   |                        |
| Température maximum en convection naturelle (°C) | 275   | -  | 275  | -  | 275  | 275   | 275   | 275  | 275  | 275  | 275   | 275  | 275  | 275   | -   | 250  |                        |
| Consommation Convection Naturelle (kWh)          | 0,90  | 0,69   | 0,90   | 0,69   | 0,87   | 0,90  | 0,90  | 0,90   | 0,87   | 0,90   | 0,90  | 0,90   | 0,90   | 0,90  | 0,69  | 1,10   |                        |
| Consommation Chaleur tournante (kWh)             | 0,74  | -  | 0,74   | -  | 0,69   | 0,74  | 0,74  | 0,74   | 0,69   | 0,74   | 0,74  | 0,74   | 0,74   | 0,74  | -   | 0,99   |                        |
| Consommation d'énergie maximum en pyrolyse (kWh) | -   | -  | -  | -  | 3,30   | 3,30  | 3,30  | 3,30   | 3,30   | 3,30   | 3,30  | 3,30   | 3,30   | 3,30  | -   | -  |                        |
| Consommation d'énergie minimum en pyrolyse (kWh) | -   | -  | -  | -  | 4,80   | 4,80  | 4,80  | 4,80   | 4,80   | 4,80   | 4,80  | 4,80   | 4,80   | 4,80  | -   | -  |                        |
| Longueur du cordon électrique (cm)               | 120   | 120  | 120  | 120  | 120  | 120   | 120   | 120  | 120  | 120  | 120   | 120  | 120  | 120   | 120   | 115  |                        |
| Classe énergétique                               | A   | A+   | A  | A+   | A+   | A   | A   | A  | A+   | A  | A   | A  | A  | A   | A+  | A  |                        |
| Type de prise                                    | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.   | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.   | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.   | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.   | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.  | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.   | Fiche cont.terre/ Gard fil ter.   | -  |                        |
| Intensité (A)                                    | 220-240   | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-240   | 220-240   | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-240   | 220-240  | 220-240  | 220-240   | 220-240   | 220-240  |                        |
| Tension (V)                                      | 16  | 16   | 16   | 16   | 16   | 16  | 16  | 16   | 16   | 16   | 16  | 16   | 16   | 16  | 16  | 16   |                        |
| Fréquence (Hz)                                   | 60, 50  | 60, 50   | 60, 50   | 60, 50   | 60, 50   | 50, 60  | 60, 50  | 60, 50   | 60, 50   | 60, 50   | 60, 50  | 50, 60   | 60, 50   | 50, 60  | 60, 50  | 50, 60   |                        |
| Certificats de conformité                        | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE   | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE   | CE, VDE   | CE   |                        |
| Code EAN   | 4242004181569   | 4242004181606  | 4242004181682  | 4242004214106  | 4242004181811  | 4242004177715   | 4242004181873   | 4242004181880  | 4242004177746  | 4242004181927  | 4242004181989   | 4242004182016  | 4242004177760  | 4242004213932   | 4242004214045   | 4242004178972  |                        |

"COMPACT NE SIGNIFIE PAS  
SOUS ÉQUIPÉ  
COMPACT SIGNIFIE COMPACT."

Ma cuisine est petite mais je l'ai équipée comme une grande avec des appareils compacts. Rien ne manque. Je n'aurais pour rien au monde renoncé à la qualité. Mon métier, c'est la pâtisserie. Je suis plutôt exigeante !

**LAURA**  
Chef pâtissière



# LES COMPACTS 45 CM DE HAUT



|   |    |
|---|----|
| Introduction .....                              | 50 |
| Les fours avec vapeur (FullSteam, vapeur) ..... | 52 |
| Les fours combinés micro-ondes .....            | 54 |
| Les fours multifonctions .....                  | 56 |
| La machine à espresso .....                     | 57 |
| Les tiroirs chauffants et non chauffants .....  | 58 |
| Le tableau technique .....                      | 60 |



# COMME DES GRANDS



Le meilleur de la technologie dans un petit volume

Réduit au maximum. Telle est la devise des appareils compacts Neff. Tant de fonctions dans un si petit espace, c'est incroyable. Ces appareils sont fonctionnels mais répondent aux critères les plus exigeants, ils sont petits mais affichent parmi les meilleures performances. Four FullSteam, Vapeur, Multifonction ou encore Combiné-micro-ondes, le choix est grand. Et pour compléter votre équipement, un lave-vaisselle ou une machine à espresso. Tous se marient élégamment, superposés ou juxtaposés, avec ou sans tiroir.



FULL STEAM

C'est le four tout en un dont tout le monde rêve. Un véritable four multifonction doublé d'un véritable four vapeur. Le tout, dans seulement 45 cm de haut. Une conception sans aucun compromis. Et pour les viandes et volailles dorées à souhait et fondantes à cœur, vous mixerez chaleur tournante et vapeur avec l'ajout de vapeur VarioSteam.

**Nouveau ! Le mode cuisson sous-vide.**

## VAPEUR

Pour une cuisson saine des légumes et du poisson, mais aussi du riz, des pâtes, des fruits et des fruits de mer. Idéal aussi pour réchauffer sans les dessécher les plats de la veille ainsi que le pain et les viennoiseries. Sans apport de matières grasses et sans pression, les aliments cuisent doucement et libèrent tous leurs arômes. Les vitamines et sels minéraux sont préservés. Et il n'y a aucun risque de surcuisson.

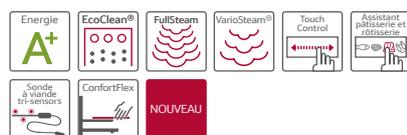


Aucun réglage. Il suffit de remplir le réservoir accessible d'une simple pression sur une touche du bandeau de commande.



FOUR COMBINÉ FULL STEAM - CUISSON SOUS-VIDE

**C18FT48N1** VERRE **2359,99 €\***



### Nettoyage

- EcoCleanPlus : 4 parois
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

### Design

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Porte abattante, fermeture douce, ouverture douce
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

### Type de four/Modes de cuisson :

- Volume 47 l
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : Vapeur 100%, réchauffer, levage de pâte, décongélation, cuisson sous-vide
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C
- 38 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l

### Confort/Sécurité

- Sonde à viande tri-senseurs
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires : Programme de détartrage, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmateur électronique, Fonction Sabbat
- Préchauffage rapide
- Verrou, de porte mécanique, Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

### Données techniques

- Puissance totale de raccordement: 3,3 kW

### Accessoires inclus

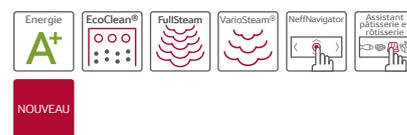
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x éponge
- 1 x lèche-frite

Délai nous consulter



FOUR COMBINÉ FULL STEAM - POIGNÉE INTÉGRÉE

**C87FS32N0** VERRE **2199,99 €\***



- Nettoyage
- EcoCleanPlus : 4 parois
- Nettoyage EcoClean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

### Design

- Poignée intégrée
- Ecran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Porte abattante, fermeture douce, ouverture douce
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

### Type de four/Modes de cuisson

- Volume 47 l
- 12 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur : Vapeur 100%, réchauffer, étuve, décongélation
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C
- 38 programmes automatiques
- Réservoir d'eau 1 l

### Confort/Sécurité

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Eclairage LED
- Fonctions supplémentaires : Programme de détartrage, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmateur électronique, Fonction Sabbat
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

### Informations techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,3 kW

### Accessoires inclus

- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite



FOUR COMBINÉ FULL STEAM

**C17FS52N0** VERRE **1889,99 €\***



Nettoyage

- EcoCleanPlus: 4 parois (voûte, parois latérales, paroi arrière) + Hydrolyse

Design

- Ecran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Porte abattante, Charnières amorties et silencieuses SoftClose
- Intérieur de porte plein verre
- Cavité intérieure en noir diamant

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 47 l
- 12 modes de cuisson: fournil: idéal pour cuire le pain, gril grande surface, fonction maintien chaud, gril ventilé, Circotherm® Eco, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole
- Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Vapeur 100%, réchauffer, étuve, décongélation
- Réservoir d'eau 1 l
- 38 programmes automatiques
- Réglage de la température: 40 °C - 250 °C

Confort/Sécurité

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Slide®, la poignée pivotante
- Indication réservoir d'eau vide
- Fonctions supplémentaires: Ventilateur de refroidissement, Programme de détartrage, Hydrolyse, Détection du point d'ébullition, Fonction séchage
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock: Programmeur électronique, Fonction Sabbat
- Préchauffage rapide
- Eclairage LED, commutable
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,3 kW

Accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x lèche-frite

FOUR VAPEUR

**C17DR02N1** VERRE **1419,99 €\***



Design

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Porte abattante, fermeture douce, ouverture douce
- Cavité intérieure en inox
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 38 l
- 5 modes de cuisson: Vapeur 100%, réchauffer, levage de pâte, décongélation, cuisson sous-vide
- Réglage de la température: 30 °C - 100 °C
- Réservoir d'eau 1,3 l
- 20 programmes automatiques

Confort/Sécurité

- Indication réservoir d'eau vide
- Fonctions supplémentaires: Programme de détartrage, Détection du point d'ébullition
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock: Programmeur électronique
- Eclairage intérieur
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 1,9 kW

Accessoires inclus

- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille L
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille L
- 1 x éponge

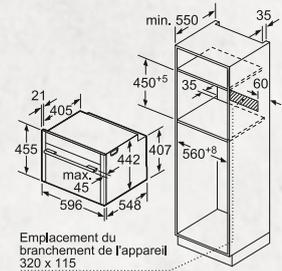
ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils, pensez aux Kits Design Plus.

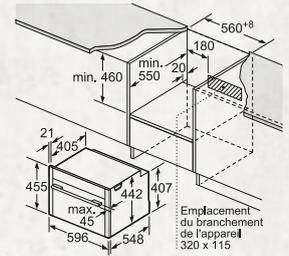
Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235

INSTALLATION

C18FT48N1 / C17FS52N0  
D17DR02N1

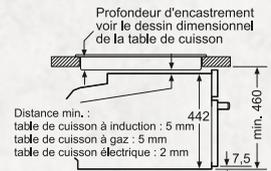


Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Montage avec une table de cuisson.

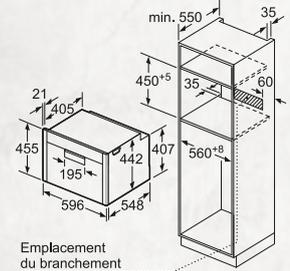


Profondeur d'encastrement voir le dessin dimensionnel de la table de cuisson

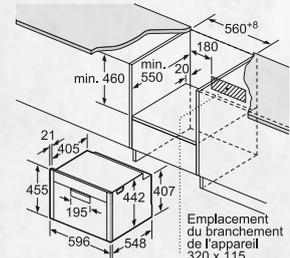
Distance min.:  
table de cuisson à induction : 5 mm  
table de cuisson à gaz : 5 mm  
table de cuisson électrique : 2 mm

Mesures en mm

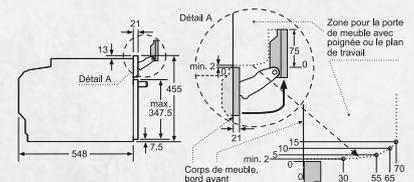
C87FS32N0



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Faire attention à la zone de pivotement du bandeau !

Mesures en mm

Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 42 mm                               | 43 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 32 mm                               | 39 mm      |
| table de cuisson électrique  | 32 mm                               | 35 mm      |



FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES ÉCO CLEAN® PLUS

C18MT33NO VERRE 1769,99 €\*  
\* hors taxes**Nettoyage**

- EcoCleanPlus : 4 parois (paroi arrière, parois latérales, voûte) + Hydrolyse

**Design**

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte clair et commandes TouchControl
- Poignée inox
- Cavité intérieure en noir diamant

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 45 l
- 13 modes de cuisson : préchauffage, gril ventilé, chaleur de sole, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température, fonction maintien chaud, Circotherm®, gril grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, gril petite surface, convection naturelle
- 14 programmes automatiques
- Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes : Micro-ondes, Micro-ondes combiné
- Puissance maximale : 1000 W, 5 puissances Micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 1000 W) avec Système innowave
- Réglage de la température : 30 °C - 300 °C

**Confort/Sécurité**

- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmateur électronique, Fonction Sabbath
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire
- Porte abattante, Charnières amorties et silencieuses SoftClose
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Préchauffage rapide
- Éclairage LED, commutable
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Informations techniques**

- Câble de raccordement : 150 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

**Accessoires inclus**

- 1 × grille combinée
- 1 × tôle à pâtisserie émaillée
- 1 × lèchefrite



FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES PYROLYSE

C27MS22NO VERRE 1769,99 €\*  
\* hors taxes**Nettoyage**

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

**Design**

- Écran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Poignée inox
- Cavité intérieure en noir diamant

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 45 l
- 12 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® Eco, position étuve pour faire lever les pâtes
- 14 programmes automatiques
- Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes : Micro-ondes, Micro-ondes combiné
- 5 puissances micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 1000 W) avec Système innowave
- Réglage de la température : 30 °C - 300 °C
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

**Confort/Sécurité**

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Éclairage LED
- Préconisation de température
- Affichage de la température
- Contrôle optique de la montée en température
- Easy-Clock : Programmateur électronique
- Fonction Sabbath
- Porte abattante, fermeture douce, ouverture douce
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants

**Informations techniques**

- Câble de raccordement : 150 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

**Liste des accessoires inclus**

- 1 × grille combinée
- 1 × lèchefrite



FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES ÉCO CLEAN® PLUS

C17MS32NO VERRE 1479,99 €\*  
\* hors taxes**Nettoyage**

- EcoCleanPlus : 4 parois (parois latérales, voûte, paroi arrière) + Hydrolyse

**Design**

- Écran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Poignée inox
- Cavité intérieure en noir diamant

**Type de four/Modes de cuisson**

- Volume 45 l
- 12 modes de cuisson : Circotherm® Eco, Circotherm®, préchauffage, gril ventilé, chaleur de sole, cuisson basse température, position pizza, Chaleur de voûte et de sole Eco, convection naturelle, gril petite surface, position étuve pour faire lever les pâtes, gril grande surface
- 14 programmes automatiques
- Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes : Micro-ondes, Micro-ondes combiné
- Puissance maximale : 1000 W, 5 puissances Micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 1000 W) avec Système innowave
- Réglage de la température : 30 °C - 300 °C

**Confort/Sécurité**

- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock : Programmateur électronique, Fonction Sabbath
- Fonctions supplémentaires : Fonction cuisson vapeur avec accessoire
- Porte abattante, Charnières amorties et silencieuses SoftClose
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- Préchauffage rapide
- Éclairage LED, commutable
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

**Informations techniques**

- Câble de raccordement : 150 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW

**Accessoires inclus**

- 1 × grille combinée
- 1 × lèchefrite



FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES

**C17MR02NO** VERRE **1299,99 €\***



Design

- Ecran tactile TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 45 l
- 6 modes de cuisson : gril grande surface, Circotherm® Eco, gril petite surface, gril ventilé, Circotherm®, préchauffage
- 14 programmes automatiques
- Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, Micro-ondes combiné
- Puissance maximale: 1000 W, 5 puissances Micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 1000 W) avec Système innowave
- Réglage de la température: 30 °C - 300 °C

Confort/Sécurité

- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Easy-Clock: Programmateur électronique
- Porte abattante, Charnières amorties et silencieuses SoftClose
- Préchauffage rapide
- Eclairage LED, commutable
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Informations techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

Accessoires inclus

- 1 x grille combinée
- 1 x lèche-frite

FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES

**C15MR02NO** INOX ET VERRE **1299,99 €\***



Design

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 45 l
- 6 modes de cuisson : Circotherm®, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, préchauffage, Circotherm® Eco
- 14 programmes automatiques
- Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, Micro-ondes combiné
- 5 puissances micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 1000 W) avec Système innowave
- Réglage de la température: 30 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- Préconisation de température Affichage de la température Contrôle optique de la montée en température Easy-Clock: Programmateur électronique
- Porte abattante, fermeture douce, ouverture douce
- Préchauffage rapide
- Eclairage LED
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Informations techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,65 kW

Accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

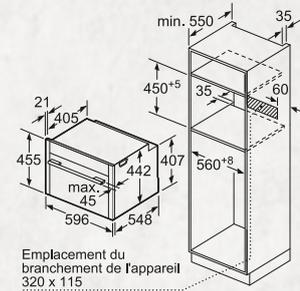
TECHNOLOGIE "INNOWAVE"

Plus rapide, plus économique

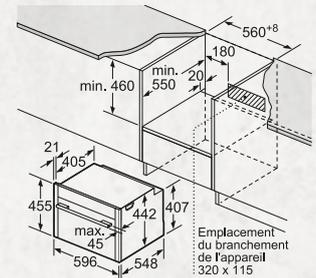
30% plus rapide et plus économe pour décongeler, 10% plus rapide et 15% plus économe en énergie lors des cuissons. Et avec ses composants miniaturisés, la technologie innowave vous offre un plus grand volume pour cuisiner.

INSTALLATION

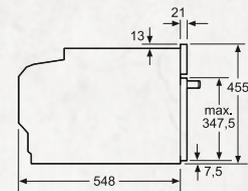
C18MT33N0 / C27MS22N0  
C17MS32N0 / C17MR02N0  
C15MR02N0



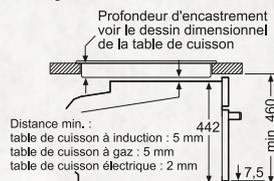
Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Montage avec une table de cuisson.



Mesures en mm

Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 42 mm                               | 43 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 32 mm                               | 39 mm      |
| table de cuisson électrique  | 32 mm                               | 35 mm      |

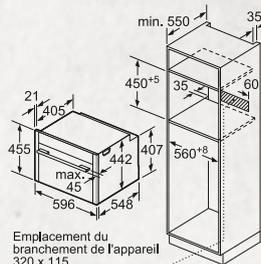
ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils, pensez aux Kits Design Plus.

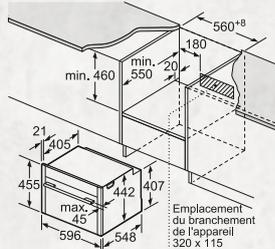
Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235

## INSTALLATION

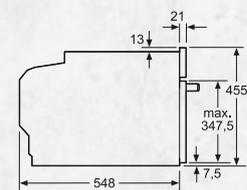
## C27CS22N0



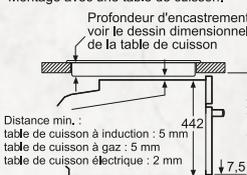
Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

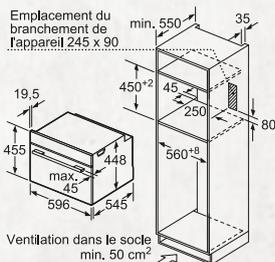


Montage avec une table de cuisson.

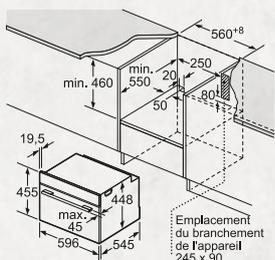


Mesures en mm

## C17UR02N0



Emplacement du branchement de l'appareil 245 x 90



Mesures en mm

Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson     | épaisseur de plaque de travail min. |            |
|------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                              | appliqué                            | affleurant |
| table de cuisson à induction | 42 mm                               | 43 mm      |
| table de cuisson à gaz       | 32 mm                               | 39 mm      |
| table de cuisson électrique  | 32 mm                               | 35 mm      |



## FOUR MULTIFONCTION PYROLYSE

C27CS22N0 VERRE 1769,99 €\*



## Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage Hydrolyse

## Design

- Ecran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Poignée inox
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

## Type de four/Modos de cuisson

- Volume 47 l
- 13 modes de cuisson : convection naturelle, Chaleur de voûte et de sole Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole, gril ventilé, gril petite surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, Circotherm®, décongélation, fournil : idéal pour cuire le pain, gril grande surface
- Réglage de température: 40 °C - 275 °C

## Confort/Sécurité

- Porte abattante, Charnières amorties et silencieuses SoftClose
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbath
- Fonctions supplémentaires: Fonction cuisson vapeur avec accessoire
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- EasyClock: Programmateur électronique
- Préchauffage rapide
- Eclairage halogène, commutable
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

## Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 3 kW

## Liste des accessoires inclus

- 1 x lèche-frite
- 1 x grille



## LE MICRO ONDES

C17UR02N0 VERRE 1179,99 €\*



## Design

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Poignée inox
- Cavité intérieure en inox
- Porte abattante
- Intérieur de porte plein verre

## Caractéristiques principales

- Pour installation dans une colonne
- Minuterie 99 min
- Puissance max.: 900 W - 5 puissances micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W) avec Système innowave
- Volume 36 l
- 9 programmes automatiques
- 4 programmes automatiques en fonction du poids des aliments
- 3 programmes automatiques de décongélation

## Confort/Sécurité

- Easy-Clock: Programmateur électronique
- Ventilateur de refroidissement
- Sécurité enfants
- Coupure automatique du four
- Touche marche
- Interrupteur au contact de la porte
- Touche info
- Eclairage LED

## Données techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance totale de raccordement: 1,22 kW

## ACCESSOIRES EN OPTION

Pour une intégration parfaite de plusieurs appareils, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 234-235



MACHINE À CAFÉ ENCASTRABLE

C17KS61N0 INOX

2649,99 €\*



### Design

- Ecran tactile TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé

### Plus produits

- Fonction double arôme: café "très fort" et "très très fort", Percolation en 2 temps pour un café serré sans goût amère
- Préparation en une touche: Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Café crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au lait
- Préparation simultanée de deux boissons en une seule touche
- Programme automatique de nettoyage et détartrage

### Confort et sécurité

- Broyeur à café silencieux en céramique: 'SilentCeramDrive'
- Réduction du temps de préchauffage
- Verseur de café et mousseur de lait réglable en hauteur: possibilité d'utiliser des verres pour Latte Macchiato jusqu'à 150 mm de haut
- Emulsion du lait, lait chaud, eau chaude disponibles séparément
- Nettoyage facile des accessoires du système de lait sous le robinet ou dans le lave-vaisselle
- Système de pré-alerte avant que les réservoirs de grains et d'eau ne soient vides
- Eclairage des touches et de la sortie du café
- Indication du nombre de préparations restantes avant que l'appareil doit être détartré et/ou nettoyé

### Caractéristiques générales

- Réservoir d'eau amovible d'un volume de 2,4 litres
- Réservoir de lait fermable et isolé (contenu: 0,5 L)
- Pour les boissons lactées, possibilité d'utiliser le réservoir à lait fourni ou un autre récipient
- Réservoir supplémentaire pour le café moulu
- Réservoir à grains avec couvercle pour préserver les arômes: 300g
- Bac de récupération pour les gouttes et réservoir de marc de café amovibles
- Les réservoirs d'eau, de lait et à grains sont rangés derrière la porte
- Manuel d'utilisation facilement accessible à l'intérieur de l'appareil
- Sécurité enfants: verrouillage de l'appareil

### Personnalisation du café

- Chambre de percolation amovible
- Température réglable individuellement: Café (3 réglages), eau chaude (4 réglages)
- Quantités réglables individuellement
- CoffeeSensorPro: le broyeur s'adapte automatiquement à la variété des grains
- Sélecteur de finesse de mouture (multi-niveaux)

### Caractéristiques techniques

- Puissance 1100 W
- Pompe à eau avec 19 bars de pression

### Accessoires inclus

- 1 x cuillère pour doser le café moulu
- 1 x filtre à eau
- 1 x bandes test
- 1 x réservoir à lait
- 9 x vis de montage



L'EXCELLENCE  
D'UN AUTHENTIQUE  
CAFÉ ITALIEN  
EN SEULEMENT  
30 SECONDES

Latte macchiato, café au lait, cappuccino, la machine à café Neff vous prépare toutes ces boissons avec la plus grande simplicité grâce aux touches individuelles et la plus grande des qualités grâce aux dernières innovations de la marque. Une mousse de lait si légère, un café si onctueux, il n'y avait que Neff pour vous l'offrir.

Pour une hygiène et un goût irréprochables, les conduits d'eau sont nettoyés après chaque utilisation. Eau et lait s'écoulent par des conduits différents.

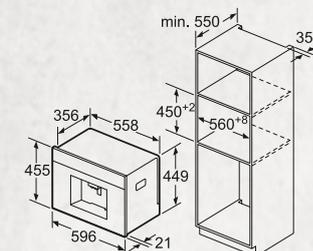
Température, force et volume du café se plient à tous vos souhaits. Vous pouvez même mémoriser votre combinaison favorite.



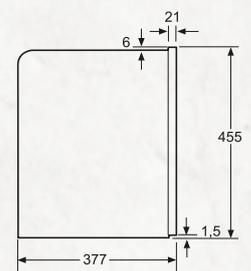
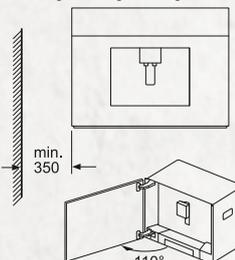
## INSTALLATION

### C17KS61N0

Montage en angle côté gauche



Les réservoirs à grains et à eau se retirent par l'avant.  
Hauteur de montage recommandée 95-145 cm.



Mesures en mm



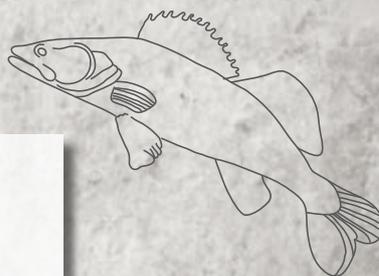
## QUAND L'EAU VIENT A LA BOUCHE



Chaque saveur, chaque parfum nous relie à un souvenir. Les épices d'un poisson, un fruit bien mûr et sucré à souhait, une viande au cœur tendre... La cuisson à basse température du mode sous-vide préserve le goût, l'arôme et la texture de tous les aliments ; et de tous ces délicieux moments partagés.

## À TROIS MARCHES DU PARADIS

1. Placez délicatement vos ingrédients dans une pochette plastique
2. Glissez-la dans le tiroir de mise sous vide... et faites le vide
3. Placez la pochette dans le four et choisissez le mode cuisson sous-vide.... Ou conservez-la quelques jours au réfrigérateur.



### TIROIR DE MISE SOUS VIDE

**N17XH10NO** VERRE **2949,99 €\***



#### Type de four/Modes de cuisson

- Volume 8 l
- 3 niveaux de mise sous vide dans le tiroir, max, 99%
- 3 niveaux de mise sous vide externe, max, 99%

#### Confort/Sécurité

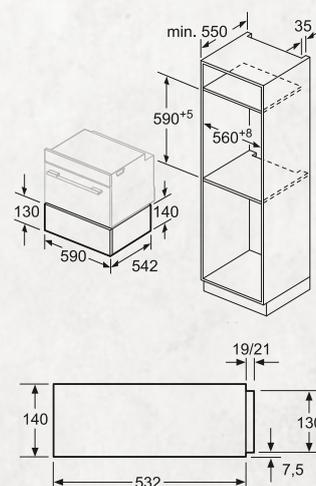
- Chargement jusqu'à 10 kg
- Reconnaissance automatique de la connexion de l'adaptateur de mise sous vide externe
- Fermeture douce
- Fonction de séchage pour la pompe de mise sous vide
- Commande par touches sensibles

#### Informations techniques

- Câble de raccordement: 150 cm
- Puissance de raccordement: 0,32 kW
- Dimensions à l'intérieur du tiroir: 210 mm x 275 mm
- Taille max, des sachets sous vide: 240 mm x 350 mm

## INSTALLATION

### N17XH10NO



Il est possible d'installer des fours compacts d'une hauteur de 455 mm sur un tiroir chauffant. Un fond intermédiaire n'est pas nécessaire.

Mesures en mm



TIROIR CHAUFFANT 29 CM

**N17HH20NO** VERRE **829,99 €\***



- Chargement jusqu'à 25 kg
- Cavité en inox
- Chargement max, 192 tasses espresso ou 40 assiettes (26cm)
- 4 puissances de température de 30°C - 80°C (température de la surface du verre)
- Volume 52 l
- Façade froide
- Système Push Pull (sans poignée)
- Puissance de raccordement: 0,81 kW
- Câble de raccordement: 150 cm

**Pensez aux Kits Design Plus pour superposer un four de 45 cm et ce tiroir.**



TIROIR CHAUFFANT 14 CM

**N17HH10NO** VERRE **729,99 €\***



- Chargement jusqu'à 25 kg
- Cavité en inox
- Chargement max, 64 tasses espresso ou 12 assiettes (26cm)
- 4 puissances de température de 30°C - 80°C (température de la surface du verre)
- Volume 20 l
- Façade froide
- Système Push Pull (sans poignée)
- Puissance de raccordement: 0,81 kW
- Câble de raccordement: 150 cm

**Pensez aux Kits Design Plus pour superposer un four de 45 cm et ce tiroir.**



TIROIR NON CHAUFFANT 14 CM

**N17ZH10NO** VERRE **479,99 €\***

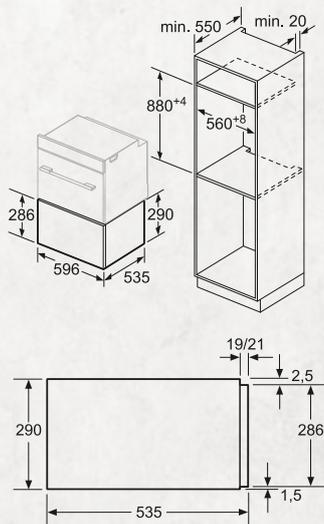


- Chargement jusqu'à 15 kg
- Cavité en inox
- Chargement max, 64 tasses espresso ou 14 assiettes (26cm)
- Volume 21 l
- Fond anti-dérapant
- Système Push Pull (sans poignée)

**Pensez aux Kits Design Plus pour superposer un four de 45 cm et ce tiroir.**

## INSTALLATION

**N17HH20NO**

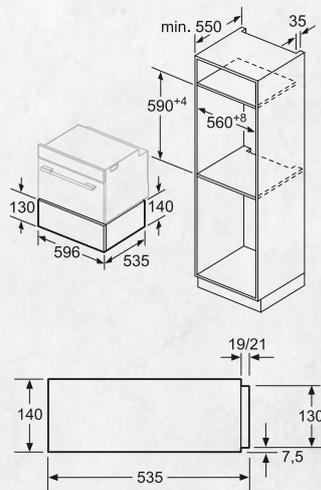


Il est possible d'installer des fours d'une hauteur de 595 mm sur un tiroir chauffant. Aucun faux-plancher n'est nécessaire.

Mesures en mm

## INSTALLATION

**N17HH10NO**

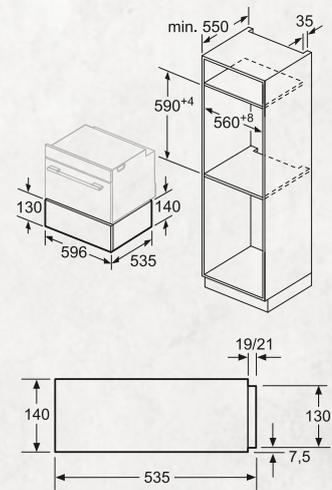


Il est possible d'installer des fours compacts d'une hauteur de 455 mm sur un tiroir chauffant. Aucun faux-plancher n'est nécessaire.

Mesures en mm

## INSTALLATION

**N17ZH10NO**



Il est possible d'installer des fours compacts d'une hauteur de 455 mm sur un tiroir chauffant. Aucun faux-plancher n'est nécessaire.

Mesures en mm

## LE TABLEAU TECHNIQUE

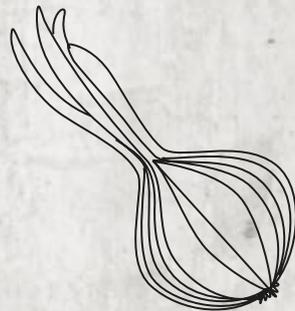
|  | C15MR02N0   | C17DR02N1  | C17FS52N0  | C17MR02N0   | C17MS32N0  | C17UR02N0                              | C18FT48N1   | C18MT33N0  |
|--|---|--|--|---|--|--|---|--|
| Type d'appareil                                  | MO Combiné  | Four vapeur  | FullSteam  | MO Combiné  | MO Combiné   | Micro-ondes                            | FullSteam   | MO Combiné   |
| Puissance maximum de raccordement électrique (W) | 3600  | 1900   | 3300   | 3600  | 3600   | 1220                                   | 3300  | 3600   |
| Dimensions du produit (mm) H x L x P             | 455 x 596 x 548   | 455 x 596 x 548  | 455 x 596 x 548  | 455 x 596 x 548   | 455 x 596 x 548  | 455 x 596 x 545                        | 455 x 596 x 548   | 455 x 596 x 548  |
| Dimensions du moufle (mm) H x L x P              | 237.0 x 480 x 392.0   | 265 x 325 x 439  | 235 x 480 x 415  | 237.0 x 480 x 392.0   | 237.0 x 480 x 392.0  | 242 x 430 x 345                        | 235 x 480 x 415   | 237.0 x 480 x 392.0  |
| Niche d'encastrement (mm) H x L x P              | 450 x 560 x 550   | 450 x 560 x 550  | 450 x 560 x 550  | 450 x 560 x 550   | 450 x 560 x 550  | 450 x 560 x 550                        | 450 x 560 x 550   | 450 x 560 x 550  |
| Poids net (kg)                                   | 35,0  | 25   | 35   | 36,0  | 35,0   | 26                                     | 37  | 38,0   |
| Poids brut (kg)                                  | 38,0  | 27   | 37   | 38,0  | 38,0   | 28                                     | 39  | 41,0   |
| Volume utile du four (L)                         | 45  | 38   | 47   | 45  | 45   | 36                                     | 47  | 45   |
| Capacité du réservoir (L)                        | -   | 1,3  | 1,0  | -   | -  | -                                      | 1,0   | -  |
| Capacité du réservoir de grains (gr)             | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Nombre maximum de tasses d'espresso (tiroir)     | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Nombre maximum d'assiettes d'espresso (tiroir)   | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Fonction Minuterie du four                       | Programmable  | Minuterie, Programmable                                | -  | Programmable  | Programmable   | Programmable                           | -   | Programmable   |
| Contrôle de température                          | -   | Electronique   | Electronique   | -   | -  | -                                      | Electronique  | -  |
| Mode de cuisson                                  | 4D hot air, Combi microwave constant, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, Microwave, préchauffer | Décongélation, Fermentation, Régénération, Vapeur 100% | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fermentation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Régénération, Vapeur 100% | 4D hot air, Combi microwave constant, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, Microwave, préchauffer | 4D hot air, Chaleur de sole, Combi microwave variable, Convection naturelle, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Microwave, Pizza setting, Position de fermentation, préchauffer | 6                                      | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fermentation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer, Régénération, Vapeur 100% | 4D hot air, Chaleur de sole, Combi microwave variable, Convection naturelle, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Microwave, Pizza setting, Position de fermentation, préchauffer |
| Nombre de programmes automatiques                | -   | 20   | 38   | -   | -  | -                                      | 38  | -  |
| Type de cuisson automatique                      | -   | -  | -  | -   | -  | Pesée automatique                      | -   | -  |
| Ouverture de la porte                            | Abattante   | Abattante  | Abattante  | Abattante   | Abattante  | -                                      | Abattante   | Abattante  |
| Type de commandes                                | NeffNavigator   | NeffNavigator  | NeffNavigator  | NeffNavigator   | NeffNavigator  | Touche Marche, Touches à course courte | TouchControl  | TouchControl   |
| Matériau de la cavité                            | Email   | Inox   | Email  | Email   | Email  | Inox                                   | -   | Email  |
| Mode de nettoyage                                | -   | -  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | -   | EcoClean, Hydrolyse  | -                                      | EcoCleanPlus, Hydrolyse   | EcoClean, Hydrolyse  |
| Dispositif de sécurité                           | -   | -  | Commut. à contact de la porte, Coupure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | -   | -  | -                                      | Commut. à contact de la porte, Coupure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche, Verrou. de porte mécanique   | -  |
| Puissance maximum du micro-ondes                 | 900   | -  | -  | 900   | 900  | 900                                    | -   | 900  |
| Nombre de niveaux de puissance                   | 5   | -  | -  | 5   | 5  | -                                      | -   | 5  |
| Eclairage intérieur                              | LED   | Halogène   | LED  | LED   | LED  | -                                      | LED   | LED  |
| Plateau tournant                                 | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Température maximum en convection naturelle (°C) | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Surface du gril (cm²)                            | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Consommation Convection Naturelle (kWh)          | -   | -  | 0,61   | -   | -  | -                                      | 0,61  | -  |
| Consommation Chaleur tournante (kWh)             | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Consommation d'énergie maximum en pyrolyse (kWh) | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Consommation d'énergie minimum en pyrolyse (kWh) | -   | -  | -  | -   | -  | -                                      | -   | -  |
| Longueur du cordon électrique (cm)               | 150   | 150  | 150  | 150   | 150  | 150                                    | 150   | 150  |
| Classe énergétique                               | -   | -  | A  | -   | -  | -                                      | A   | -  |
| Type de prise                                    | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.  | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.                         | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.   | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.  | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.   | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.         | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.  | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.   |
| Intensité (A)                                    | 16  | 10   | 16   | 16  | 16   | 10                                     | 16  | 16   |
| Tension (V)                                      | 220-240   | 220-240  | 220-240  | 220-240   | 220-240  | 220-240                                | 220-240   | 220-240  |
| Fréquence (Hz)                                   | 60/50   | 60/50  | 50/60  | 60/50   | 60/50  | 50                                     | 60/50   | 60/50  |
| Certificats de conformité                        | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE   | CE, VDE  | CE, VDE                                | CE, VDE   | CE, VDE  |
| Code EAN   | 4242004182085   | 4242004214120  | 4242004182153  | 4242004182160   | 4242004182191  | 4242004207016                          | 4242004214137   | 4242004182313  |

## LE TABLEAU TECHNIQUE

|  | C27CS22N0  | C27MS22N0  | C87FS32N0  | C17KS61N0   | N17XH10N0                      | N17HH20N0                      | N17HH10N0                      | N17ZH10N0            |
|--|--|--|--|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Type d'appareil                                  | Four multifonction   | MO Combiné   | FullSteam  | Machine à café encastrable  | Tiroir de mise sous vide       | Chauffe-plat                   | Chauffe-plat                   | Tiroir non chauffant |
| Puissance maximum de raccordement électrique (W) | 2990   | 3600   | 3300   | 1600  | 320                            | 810                            | 810                            | -                    |
| Dimensions du produit (mm) H x L x P             | 455 x 596 x 548  | 455 x 596 x 548  | 455 x 596 x 548  | 455 x 596 x 377   | 140 x 595 x 542                | 290 x 596 x 548                | 140 x 596 x 548                | 140 x 596 x 548      |
| Dimensions du moufle (mm) H x L x P              | 237.0 x 480 x 392.0  | 237 x 480 x 415  | 235 x 480 x 415  | -   | -                              | 290 x 596 x 548                | 140 x 596 x 548                | 140 x 596 x 548      |
| Niche d'encastrement (mm) H x L x P              | 450 x 560 x 550  | 450 x 560 x 550  | 450 x 560 x 550  | 449 x 558 x 356   | 140 x 560-568 x 550            | 290 x 560 x 550                | 140 x 560 x 550                | 140 x 560 x 550      |
| Poids net (kg)                                   | 31   | 36,0   | 35   | 19,37   | 34,66                          | 20                             | 16                             | 12,14                |
| Poids brut (kg)                                  | 33   | 38,0   | 37   | 22,36   | 37,20                          | 21                             | 18                             | 13,3                 |
| Volume utile du four (L)                         | 47   | 45   | 47   | -   | 10 kg                          | -                              | -                              | -                    |
| Capacité du réservoir (L)                        | -  | -  | 1,0  | 2,4   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Capacité du réservoir de grains (gr)             | -  | -  | -  | 500   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Nombre maximum de tasses d'espresso (tiroir)     | -  | -  | -  | -   | -                              | 192                            | 64                             | 64                   |
| Nombre maximum d'assiettes d'espresso (tiroir)   | -  | -  | -  | -   | -                              | 40                             | 14                             | 14                   |
| Fonction Minuterie du four                       | Arrêt, Marche, Réveil  | Programmable   | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Contrôle de température                          | Electronique   | -  | Electronique   | -   | Electronique                   | Electronique                   | Electronique                   | -                    |
| Mode de cuisson                                  | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Chaleur tournante Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation | 4D hot air, Chaleur de sole, Combi microwave variable, Convection naturelle, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Microwave, Pizza setting, Position de fermentation, préchauffer | Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Fermentation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Régénération, Vapeur 100% | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Nombre de programmes automatiques                | -  | -  | 38   | Degré de mouture, Dureté de l'eau, Quantité d'eau par tasse, Quantité de café par tasse, Température d'infusion   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Type de cuisson automatique                      | -  | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Ouverture de la porte                            | Abattante  | Abattante  | Slide&Hide   | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Type de commandes                                | NeffNavigator  | NeffNavigator  | NeffNavigator  | NeffNavigator   | -                              | Push/pull                      | Push/pull                      | Push/pull            |
| Matériau de la cavité                            | Email  | Email  | -  | -   | -                              | Inox                           | Inox                           | Inox                 |
| Mode de nettoyage                                | Pyrolyse, Hydrolyse  | Pyrolyse, Hydrolyse  | EcoCleanPlus, Hydrolyse  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Dispositif de sécurité                           | Comm. à contact de la porte, Coupure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | -  | Comm. à contact de la porte, Coupure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche  | Verrou. si cont. à marc plein, Verrou. si panier est manq., Verrou. si plat.égouttage plein, Verrou. si résér. d'eau manq., Verrou. si réservoir eau vide, Verrouillage retrait de carafe, Verrouillage si buse manquante | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Puissance maximum du micro-ondes                 | -  | 900  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Nombre de niveaux de puissance                   | 1330   | 5  | -  | 1 x cuillère pour doser le café moulu, 1 x bandes test, 1 x réservoir à lait, 9 x vis de montage  | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Eclairage intérieur                              | Halogène   | LED  | LED  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Plateau tournant                                 | -  | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Température maximum en convection naturelle (°C) | 275  | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Surface du gril (cm²)                            | 1330   | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Consommation Convection Naturelle (kWh)          | 0,73   | -  | 0,61   | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Consommation Chaleur tournante (kWh)             | 0,61   | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Consommation d'énergie maximum en pyrolyse (kWh) | 4,00   | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Consommation d'énergie minimum en pyrolyse (kWh) | 2,70   | -  | -  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Longueur du cordon électrique (cm)               | 150  | 150  | 150  | 170   | 150                            | 150                            | 150                            | -                    |
| Classe énergétique                               | A  | -  | A  | -   | -                              | -                              | -                              | -                    |
| Type de prise                                    | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.   | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.   | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.   | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.  | Fiche cont.terre/Gard.fil ter. | Fiche cont.terre/Gard.fil ter. | Fiche cont.terre/Gard.fil ter. | -                    |
| Intensité (A)                                    | 13   | 16   | 16   | 10  | 6                              | 10                             | 10                             | -                    |
| Tension (V)                                      | 220-240  | 220-240  | 220-240  | 220-240   | 220-240                        | 220-240                        | 220-240                        | -                    |
| Fréquence (Hz)                                   | 60/50  | 60/50  | 50/60  | 50/60   | 60/50                          | 50/60                          | 60/50                          | -                    |
| Certificats de conformité                        | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, VDE  | CE, Normes australiennes, VDE   | CE, VDE                        | CE, VDE                        | CE, VDE                        | -                    |
| Code EAN   | 4242004183112  | 4242004185062  | 4242004213956  | 4242004177814   | 4242004216643                  | 4242004184621                  | 4242004184577                  | 4242004184669        |

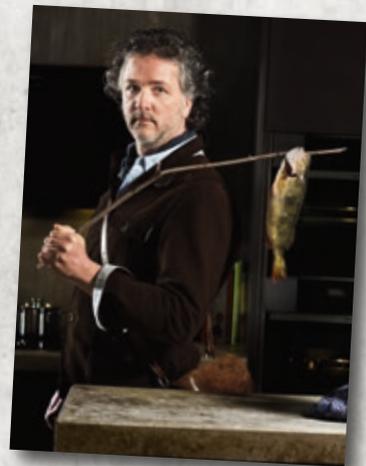


# "LA PERFECTION DANS LE DETAIL"



Ce que je recherche en tout, l'équilibre et l'harmonie. Une déformation professionnelle ? Sans doute. Pour l'aménagement de la cuisine, c'est pareil. Le kit design plus est incroyable. Vous superposez deux appareils et ils ne font plus qu'un. C'est simplement parfait.

**CHRISTOPHE**  
Styliste culinaire

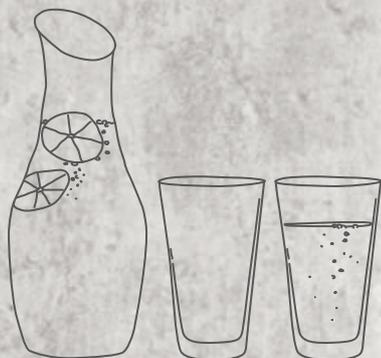


# LES KITS DESIGN PLUS



|                            |    |
|----------------------------|----|
| Introduction .....         | 64 |
| Les Kits Design Plus ..... | 65 |

UNE LIGNE  
HOMOGENE,  
UN DESIGN  
ACCOMPLI



## KIT DESIGN PLUS



### Design parfait

Les Kits Design Plus permettent de superposer, sans aucune rupture visuelle, deux appareils. Pour créer cette harmonie parfaite, deux longs bandeaux de finition en inox, disponibles en trois hauteurs, se fixent de chaque côté des produits. Il n'y a pas de tablette de bois entre les deux ni d'espace vide. Aucune démarcation, aucune "couture" disgracieuse. Les appareils s'assemblent et ne forment plus qu'un seul élément. Un petit détail d'un grand effet optique qu'apprécieront particulièrement les esthètes.



KIT  
DESIGN PLUS  
COMBINATION



Superposer deux appareils,  
une idée pour les petites cuisines.



FLASHEZ  
LE CODE ET  
DÉCOUVREZ  
LE KIT DESIGN  
PLUS



Aussi élégants intégrés côte à côte ou superposés.



KIT DESIGN PLUS 60 CM + 45 CM

**Z11SZ90X0** INOX **189,99 €**



KIT DESIGN PLUS 60 CM + 29 CM

**Z11SZ80X0** INOX **149,99 €**

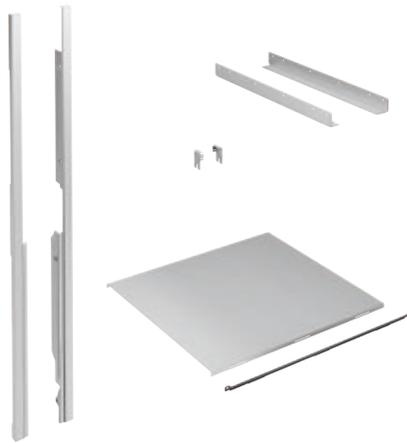


KIT DESIGN PLUS 45 CM + 14 CM

**Z11SZ60X0** INOX **79,99 €**



- Pour une combinaison parfaitement lisse et sans rupture d'un four de 60 cm Slide & Hide® et d'un appareil compact de 45 cm grâce à des parois latérales extra-longues.



- Pour une combinaison parfaitement lisse et sans rupture d'un four de 60 cm Slide & Hide® et d'un tiroir de 29 cm grâce à des parois latérales extra-longues.

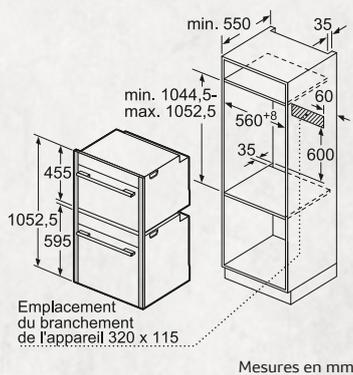


- Pour une combinaison parfaitement lisse et sans rupture d'un four de 45 cm et d'un tiroir de 14 cm grâce à des parois latérales extra-longues.



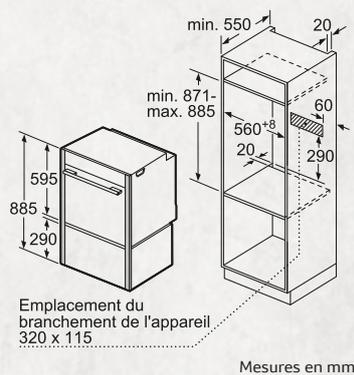
INSTALLATION (105 CM)

Z11SZ90X0



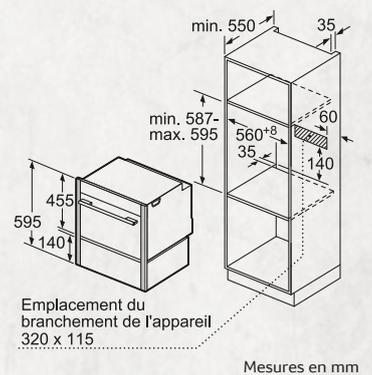
INSTALLATION (89 CM)

Z11SZ80X0



INSTALLATION (59 CM)

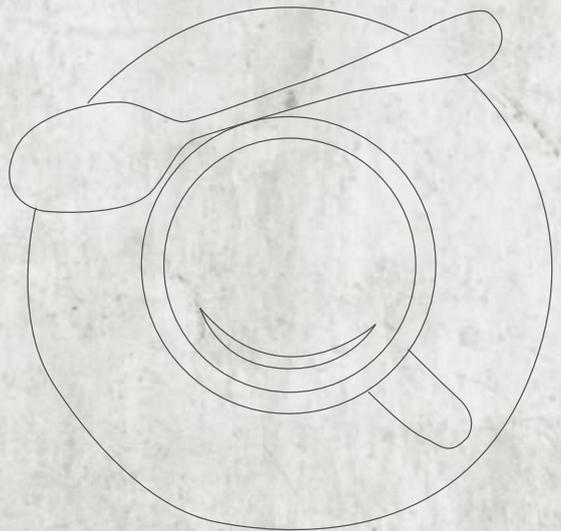
Z11SZ60X0



# "MICRO-ONDES POUR UN SERVICE RENDU MAXIMUM."

Le micro-ondes ? In-con-tour-nable ! Le week-end, mes enfants sont souvent les premiers levés. Et ils sont affamés ! Ils sont encore petits mais ils ont vite appris comment chauffer leur chocolat dans le micro-ondes !

**LUISA**  
Maman et blogueuse culinaire



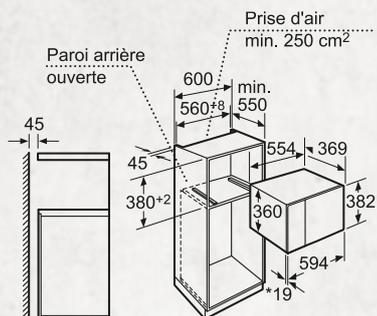
# LES MICRO-ONDES 38 CM DE HAUT



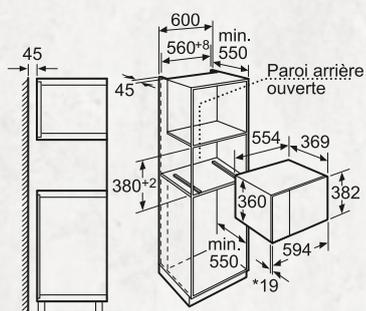
|   |    |
|---|----|
| Les fours micro-ondes pour meubles colonnes .....         | 68 |
| Les fours micro-ondes pour meubles hauts ou colonne ..... | 69 |
| Le tableau technique .....                                | 70 |

## INSTALLATION

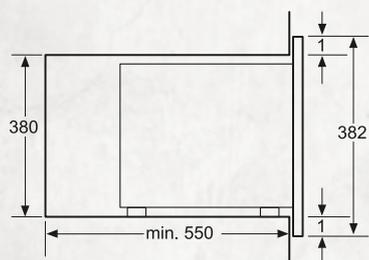
## H12GE60N0 / H12WE60N0 / S0



\* En cas de façades métalliques 20 mm



\* En cas de façades métalliques 20 mm



FOUR MICRO-ONDES + GRIL 38 CM

**H12GE60N0** INOX **659,99€\***



FOUR MICRO-ONDES 38 CM

**H12WE60N0** INOX **589,99€\***



#### Caractéristiques principales

- Pour installation dans une colonne
- Programmateur électronique de 99 min à affichage digital
- 5 puissances MO : 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Gril 1200 W, 3 puissances
- Volume 25 l

#### Confort/Sécurité

- Boutons escamotables, Touch Control
- Enceinte inox
- Porte en verre, charnières à gauche
- Plateau tournant 31,5 cm
- 8 programmes automatiques dont :
  - 4 programmes automatiques de décongélation
  - 3 programmes automatiques de cuisson en fonction du poids des aliments
  - 1 programme combiné
- Fonction mémoire 1 position
- Horloge digitale
- Eclairage intérieur

#### Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,30 m
- Puissance totale de raccordement : 1,45 kW

#### Caractéristiques principales

- Pour installation dans une colonne
- Programmateur électronique de 99 min à affichage digital
- 5 puissances MO : 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Volume 25 l

#### Confort/Sécurité

- Boutons escamotables, Touch Control
- Enceinte inox
- Porte en verre, charnières à gauche
- Plateau tournant 31,5 cm
- 7 programmes automatiques dont :
  - 4 programmes automatiques de décongélation
  - 3 programmes automatiques de cuisson en fonction du poids des aliments
- Fonction mémoire 1 position
- Horloge digitale
- Eclairage intérieur

#### Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,30 m
- Puissance totale de raccordement : 1,27 kW

#### Autres couleurs disponibles

**H12WE60S0** Noir **589,99€\***





FOUR MICRO-ONDES 38 CM

**C17WR00NO** INOX 899,99 €\*



**Caractéristiques principales**

- Pour installation dans une colonne ou dans un meuble haut
- Programmateur électronique de 90 min à affichage digital
- 5 puissances MO : 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Volume 21 l

**Confort/Sécurité**

- Ecran TFT 2,5" tactile et en couleur avec texte clair
- Enceinte en inox
- Porte en verre, charnières à gauche
- Intérieur de porte plein verre, charnières à gauche
- Système innowave
- 7 programmes automatiques
- Easy-Clock : Programmateur électronique
- Touche info
- Eclairage LED

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Puissance totale de raccordement: 1,22 kW



FOUR MICRO-ONDES 38 CM

**H11WE60NO** INOX 549,99 €\*



**Caractéristiques principales**

- Pour installation dans une colonne ou dans un meuble haut
- Programmateur électronique de 99 min à affichage digital
- 5 puissances MO : 800 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Volume 20 l

**Confort/Sécurité**

- Boutons escamotables, Touch Control
- Enceinte inox
- Porte en verre, charnières à gauche
- Plateau tournant 25,5 cm
- 7 programmes automatiques dont :
  - 4 programmes automatiques de décongélation
  - 3 programmes automatiques de cuisson en fonction du poids des aliments
- Fonction mémoire 1 position
- Horloge digitale
- Eclairage intérieur

**Données techniques**

- Câble de raccordement avec fiche 1,30 m
- Puissance totale de raccordement: 1,27 kW

**INSTALLATION**

**C17WR00NO**

**H11WE60NO**

\* En cas de façades métalliques 20 mm

\* En cas de façades métalliques 20 mm

Mesures en mm

COMPACTS 38 CM

# LE TABLEAU TECHNIQUE

|                                     | H12GE60N0                                  | H12WE60N0<br>H12WE60S0                       | C17WR00N0                      | H11WE60N0                                  |
|-------------------------------------|--|--|--------------------------------|--|
| Couleur de l'appareil               | Inox                                       | Inox   | Inox                           | Inox                                       |
| Dimensions du produit (mm)          | 382 x 594 x 388                            | 382 x 594 x 388                              | 382 x 594 x 320                | 382 x 594 x 317                            |
| Hauteur de la cavité                | 208  | 208  | 220                            | 221  |
| Largeur de la cavité                | 328  | 328  | 350                            | 308  |
| Profondeur de la cavité             | 369  | 369  | 270                            | 298  |
| Niche d'encastrement (mm)           | 380 x 560 x 550                            | 380 x 560 x 550                              | 362 x 560 x 300                | 362 x 560 x 300                            |
| Volume de la cavité (l)             | 25   | 25   | 21                             | 20   |
| Minuterie                           | Programmable                               | Programmable                                 | Programmable                   | Programmable                               |
| Puissance maximum du micro-ondes    | 900  | 900  | 900                            | 800  |
| Puissance du grill                  | 1200                                       | -  | -                              | -  |
| Puissance de raccordement (W)       | 1450                                       | 1270   | 1220                           | 1270                                       |
| Poids net (kg)                      | 16,000                                     | 18,000                                       | 19,000                         | 16,000                                     |
| Poids brut (kg)                     | 18,000                                     | 20,000                                       | 21,000                         | 18,000                                     |
| Mode de cuisson supplémentaire Gril | Gril                                       | -  | -                              | -  |
| Type de cuisson automatique         | Sensor et pesée automatique                | Pesée automatique                            | N/A                            | Pesée automatique                          |
| Type de grill                       | -  | -  | -                              | -  |
| Type de commandes                   | Bouton rotatif, escamotable, Touch Control | Bouton rotatif, escamotable, Touch Control   | Touch Control                  | Bouton rotatif, escamotable, Touch Control |
| Nombre de niveaux de puissance      | 5  | 5  | 5                              | 5  |
| Plateau tournant                    | •  | •  | -                              | •  |
| Diamètre du plateau tournant        | 315  | 315  | -                              | 255  |
| Matériau de la cavité               | Inox                                       | Inox   | Inox                           | Inox                                       |
| Longueur du cordon électrique (cm)  | 130  | 130  | 150                            | 130  |
| Type de prise                       | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.             | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.               | Fiche cont.terre/Gard.fil ter. | Fiche cont.terre/Gard.fil ter.             |
| Intensité (A)                       | 10   | 10   | 10                             | 10   |
| Tension (V)                         | 220-230                                    | 220-230                                      | 220-240                        | 220-230                                    |
| Fréquence (Hz)                      | 50   | 50   | 50, 60                         | 50   |
| Certificats de conformité           | CE   | CE   | CE, VDE                        | CE   |
| Code EAN                            | 4242004177579                              | 4242004177524 (inox)<br>4242004177531 (noir) | 4242004184546                  | 4242004177388                              |



COMPACTS 38 CM