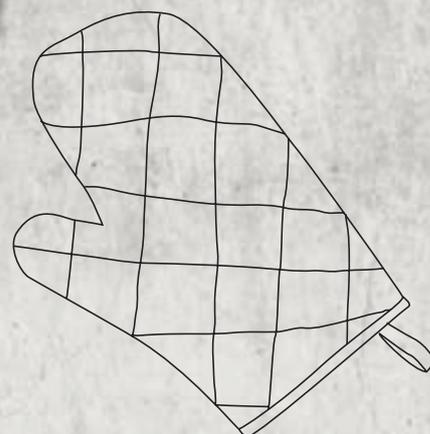


“LA SIMPLICITÉ
DU FONCTIONNEMENT,
C'EST RÉELLEMENT IMPORTANT.”

George aime aller droit au but. Les longs et inutiles tâtonnements, ce n'est pas pour lui. Il choisit le bon programme du premier coup. C'est simple mais important. Cela lui laisse plus de temps pour se consacrer à l'essentiel, la réalisation de son plat.

GEORGE
Amateur de bonne viande



LES FOURS



Introduction	16
Les fours Slide & Hide® pyrolyse	30
Les fours Slide & Hide® écolyse	34
Les fours Hide® écolyse	40
Les fours porte abattante pyrolyse	42
Les fours porte abattante écolyse	45
Les fours porte abattante hydrolyse	46
L'accessoire vapeur	47
Le tableau technique	48

INSPIRÉS DES PLUS HAUTES EXIGENCES



Les 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.

Les fours NEFF définissent 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® 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

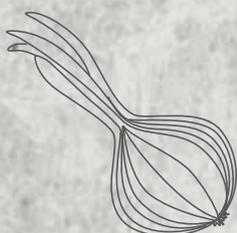
98% des testeurs ont trouvé que l'ajout de vapeur en cours de cuisson améliore le résultat*.

*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

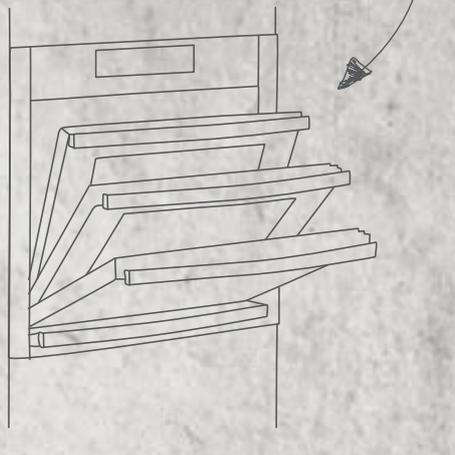


SLIDE & HIDE®



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.



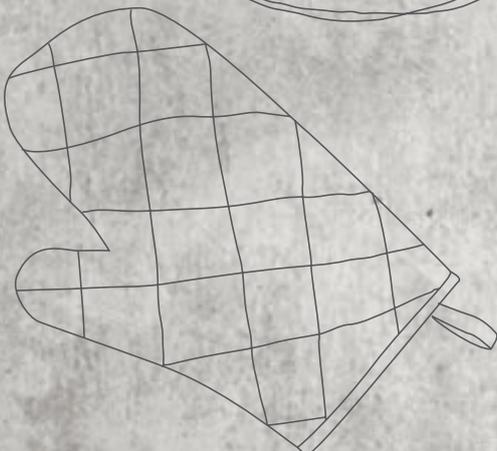
FLASHEZ
LE CODE ET
DÉCOUVREZ
LE CIRCO THERM®



DÉSIGNÉ
MEILLEUR MODE
DE CUISSON
PAR LE "STIFTUNG
WARENTEST"
(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

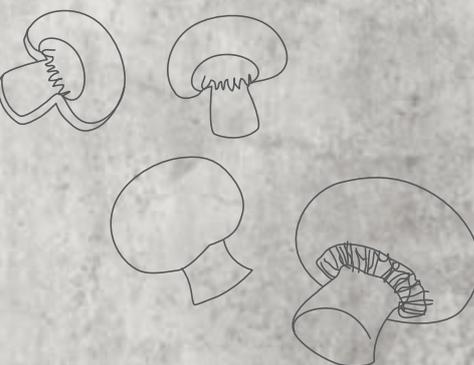
INTENSITÉ DES GOÛTS

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 Vario Steam comme pour le Full Steam.

Vario Steam

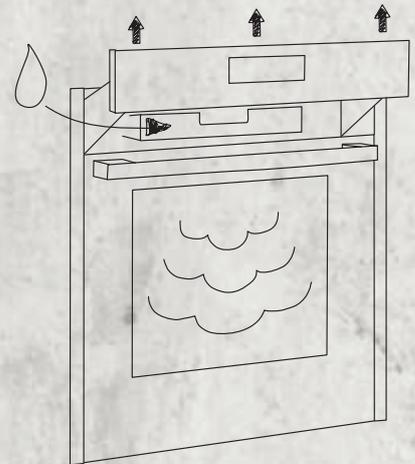


VARIO STEAM



Des plats sublimes
grâce à l'ajout de vapeur

Cuire, rôtir, réchauffer... Tout est plus savoureux avec le Vario Steam. 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.

INJECTION DE VAPEUR*

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.



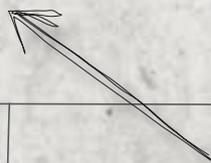
FLASHEZ
LE CODE ET
DÉCOUVREZ
LE VARIO STEAM®

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.



FULL STEAM

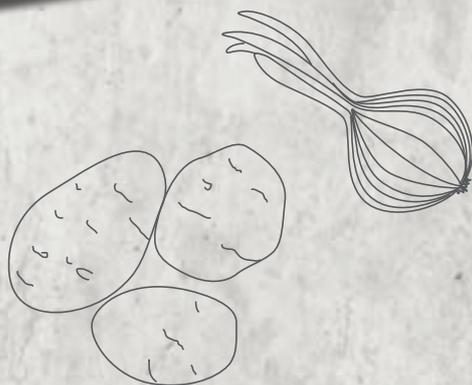


L'expert en tout, le tout en un

Four multifonction ou four vapeur ? Pourquoi choisir quand on peut avoir les deux ? Les nouveaux fours Full Steam réunissent, en un seul appareil, tous les modes de cuisson d'un four multifonction de grande qualité, y compris la fonction Vario Steam 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. Full Steam, 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



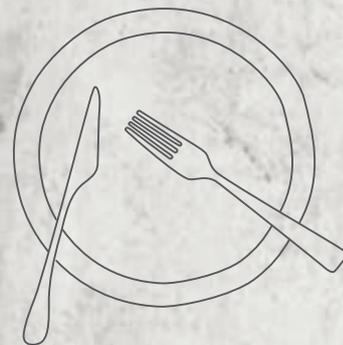
Intégration totale

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.



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

LES RECETTES PARFAITES MÉRITENT
UNE INSTALLATION PARFAITE

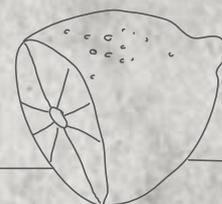


NOUVEAU DESIGN



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 Neff Navigator. 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.



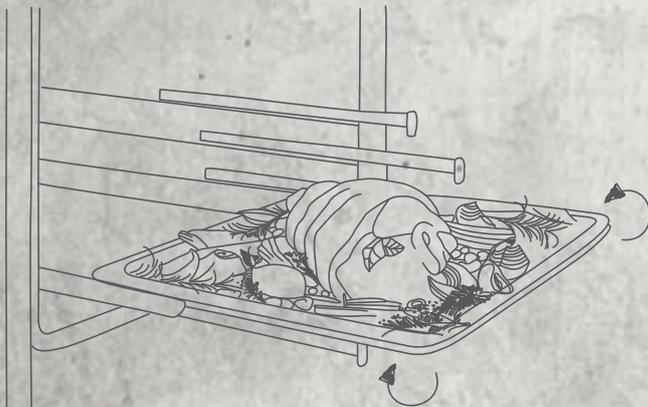
FLASHEZ
LE CODE ET
DÉCOUVREZ
LE NEFF LIGHT®



COMFORT 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.

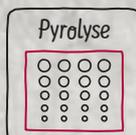


FLASHEZ
LE CODE ET
DÉCOUVREZ
LES RAILS
COMFORT FLEX

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 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.



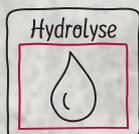
FLASHEZ
LE CODE ET
DÉCOUVREZ
L'HYDROLYSE



ECOLYSE



Un revêtement absorbant, l'Eco Clean, associé à l'hydrolyse



L'Eco Clean, 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 Eco Clean. Sa montée en température à 275°C suffit à régénérer les parois sans utilisation de produit chimique. L'Eco Clean 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®, Vario Steam, Full Steam et sous-vide, se reporter aux pages 20 à 23

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.

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 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 ÉCONOMIQUE

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

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.

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.

PÂTISSERIE

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

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 DE TEMPÉRATURE MULTIPOINTS

Pour garantir une mesure fiable et précise de la température, elle la mesure en 3 points différents. Parfaite pour la viande (rôti, 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.



N90



FOUR SLIDE & HIDE® VARIO STEAM

B58VT68N0 VERRE 2179,99 €***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® doux, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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 de température multipoints
- 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 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

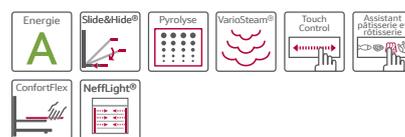
Liste des accessoires inclus

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

N90



FOUR SLIDE & HIDE® VARIO STEAM

B56VT64N0 INOX ET VERRE 2139,99 €***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 douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® doux, 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 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

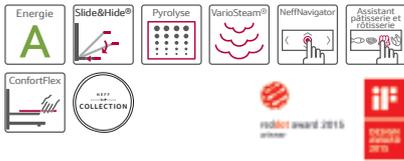
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 2 x grille
- 1 x lèche-frite

N90



FOUR SLIDE & HIDE® VARIO STEAM

B57VS24N0 VERRE 1979,99 €*



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
- Fonction VarioSteam® réglable selon 3 intensités différentes
- 13 modes de cuisson : décongélation, fonction maintien chaud, grill grande surface, Circotherm® doux, Circotherm®, grill petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole, grill ventilé, fournil : idéal pour cuire le pain
- 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
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- 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 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

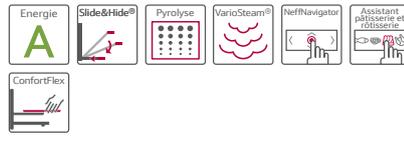
- 1 x lèche-frite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille

N90



FOUR SLIDE & HIDE® VARIO STEAM

B55VS24N0 INOX ET VERRE 1939,99 €*



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
- Fonction VarioSteam® réglable selon 3 intensités différentes
- 13 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle douce, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, 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
- Indication réservoir d'eau vide

Confort/Sécurité

- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie, Programmes automatiques
- ConfortFlex®, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- 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 4 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants, Coupure automatique du four, Indicateur de chaleur résiduelle, Touche marche, Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

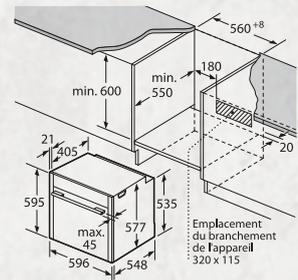
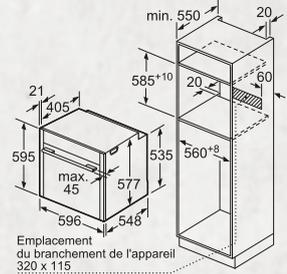
- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

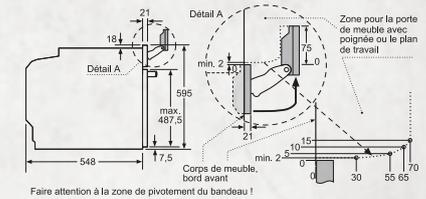
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille

INSTALLATION

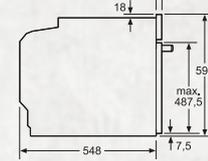
B58VT68N0 / B56VT64N0
B57VS24N0 / B55VS24N0
B58CT64N0 / B57CS24N0
B55CS24N0 / B57CR25N0
B57CR22N0 / B55CR22N0



Avec VarioSteam®

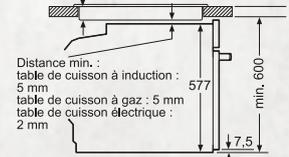


Sans VarioSteam®



Montage avec une table de cuisson.

Profondeur d'encastrement voir le dessin dimensionnel de la 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	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 236-237

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION
** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

N90



FOUR SLIDE & HIDE®

B58CT64N0 VERRE 1819,99 €***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® doux, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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 Sabbath
- Porte 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

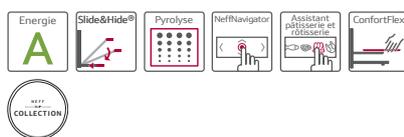
Liste des accessoires inclus

- 1 x lèchefrite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 2 x grille

N90



FOUR SLIDE & HIDE®

B57CS24N0 VERRE 1619,99 €***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® doux, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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 Sabbath
- Porte 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

- 1 x lèchefrite
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille

N90



FOUR SLIDE & HIDE®

B55CS24N0 INOX ET VERRE 1569,99 €***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 douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, 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
- Porte 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèchefrite

N70



N70

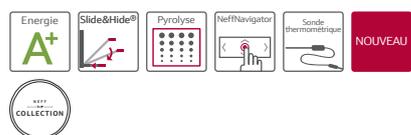


N70



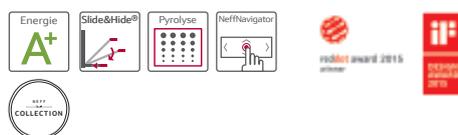
FOUR SLIDE & HIDE®

B57CR25N0 VERRE 1479,99 €*



FOUR SLIDE & HIDE®

B57CR22N0 VERRE 1409,99 €*



FOUR SLIDE & HIDE®

B55CR22N0 INOX ET VERRE 1409,99 €*



Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- BaseClean : pour un four toujours propre
- Aide au nettoyage Hydrolyse

Design :

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Porte escamotable Slide & Hide®
- 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 douce, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, fournil : idéal pour cuire le pain, position étuve pour faire lever les pâtes
- Fonctions supplémentaires :
- Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

Confort/Sécurité

- Sonde à viande
- Préconisation de température, Affichage de la température, Contrôle optique de la montée en température, Fonction Sabbat
- Eclairage halogène
- Porte 4 vitres
- Préchauffage rapide
- EasyClock : Programmeur électronique
- 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
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus

- 1 x tôle de cuisson émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite pour pyrolyse

Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- Aide au nettoyage 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 : décongélation, fournil : idéal pour cuire le pain, grill ventilé, chaleur de sole, grill grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® doux, Circotherm®, grill petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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 Sabbat
- Porte 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
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus

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

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
- 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 : grill ventilé, chaleur de sole, fournil : idéal pour cuire le pain, grill grande surface, position étuve pour faire lever les pâtes, cuisson basse température, Circotherm®, grill petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, position pizza, Circotherm® doux
- 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 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
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus:

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

Schémas : voir pages 30-31



LA FORME SUIV LA FONCTION



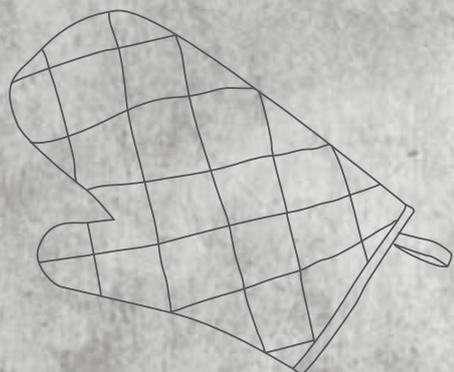
La poignée intégrée

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.



N90



FOUR SLIDE & HIDE® CUISSON SOUS-VIDE - POIGNÉE INTÉGRÉE

B88FT78N0 VERRE **3029,99 €***



Nettoyage

- Eco CleanPlus : 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design

- Poignée intégrée
- 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 douce, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® doux, 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
- Classe d'efficacité énergétique A***

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

N90



FOUR SLIDE & HIDE® CUISSON SOUS-VIDE

B48FT78N1 VERRE **2529,99 €***



Nettoyage

- Eco CleanPlus : 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, 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 douce, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® doux, 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

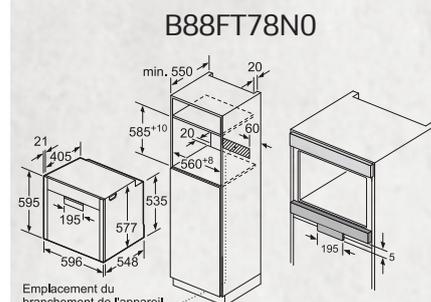
Données techniques

- Câble de raccordement: 120 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique A***

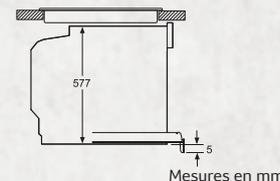
Accessoires inclus

- 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

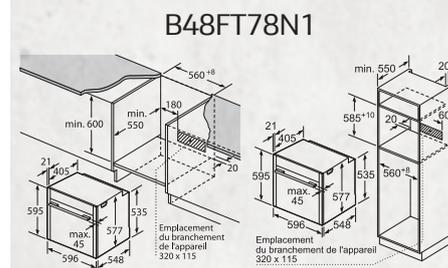
INSTALLATION



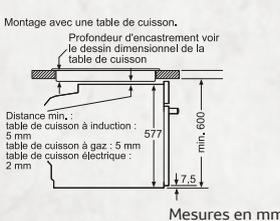
Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Mesures en mm

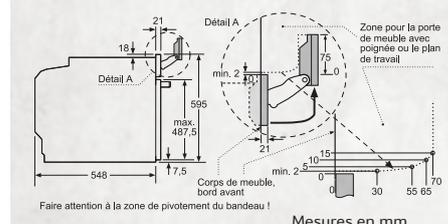


Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Mesures en mm

B88FT78N0 / B48FT78N1



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 236-237

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION
** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014



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 Vario Steam, 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 Full Steam, c'est parfait !

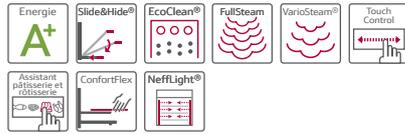
SOPHIE
Compositeur-interprète

N90



FOUR SLIDE & HIDE® FULL STEAM

B46FT64N0 VERRE ET INOX 2369,99 €*



Nettoyage

- Eco CleanPlus : paroi arrière
- 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 douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® doux, 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 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Accessoires inclus

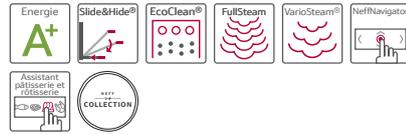
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

N90



FOUR SLIDE & HIDE® FULL STEAM

B47FS32N0 INOX 1939,99 €*



Nettoyage

- Eco CleanPlus : 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, gril grande surface, fonction maintien chaud, gril ventilé, Circotherm® doux, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

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

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 236-237

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION
** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

N90



FOUR SLIDE & HIDE® - POIGNÉE INTEGRÉE

B87CS34N0 VERRE **1819,99 €***

Nettoyage

- Eco CleanPlus: 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, 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 douce, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

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

N90



FOUR SLIDE & HIDE®

B47CS34N0 VERRE **1339,99 €***

Nettoyage

- Eco CleanPlus: 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, convection naturelle douce, Circotherm® doux, 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

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

N70



N70



FOUR SLIDE & HIDE®

B47CR32N0 VERRE 1159,99 €*



Nettoyage

- Eco CleanPlus: 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® doux, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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
- Classe d'efficacité énergétique A***

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

- Eco CleanPlus: paroi arrière
- 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 naturelle douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, 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

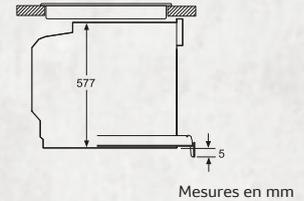
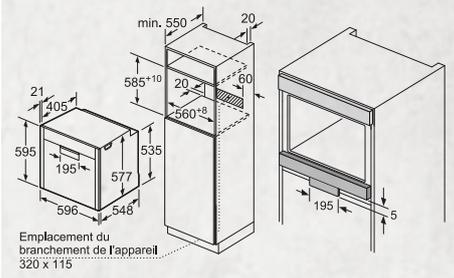
- Câble de raccordement: 120 cm
- Puissance totale de raccordement: 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus

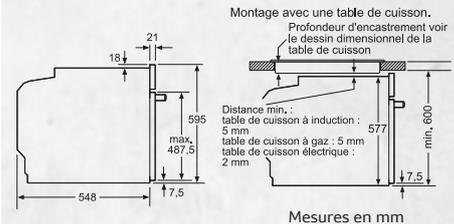
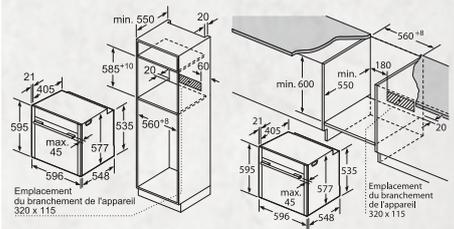
- 1 x tôle à pâtisserie émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

INSTALLATION

B87CS34N0



B47CS34N0 / B47CR32N0
B45CR22N0



B87CS34N0 / 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 236-237



Exclusif la porte Hide®
coulisse sous l'enceinte
du four pour en
libérer l'accès.

N50



N50



FOUR PORTE ESCAMOTABLE **HIDE®**

B3ACI5HN0 INOX ET VERRE **1179,99 €***



Nettoyage

- Nettoyage Eco Clean : 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design

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

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Four avec 7 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, chaleur de sole, CircoTherm® doux
- Sonde de cuisson

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmeur électronique
- Ecran LCD
- Porte escamotable **Hide®**
- Rail télescopique 1 niveau, avec arrêt automatique
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,4 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

FOUR PORTE ESCAMOTABLE **HIDE®**

B3ACI5AN0 INOX ET VERRE **1119,99 €***



Nettoyage

- Nettoyage Eco Clean : 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design

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

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Four avec 7 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, chaleur de sole, CircoTherm® doux
- Sonde de cuisson

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmeur électronique
- Ecran LCD
- Porte escamotable **Hide®**
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,4 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

INSTALLATION

B3ACI5HN0 / B3ACI5AN0

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

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 induction pleine surface	47 mm	48 mm
table de cuisson à gaz	30 mm	38 mm
table de cuisson électrique	27 mm	30 mm

ACCESSOIRES EN OPTION

Rails télescopiques et autres accessoires pages 236-237

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION
** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

N90



FOUR PORTE ABATTANTE

B27CS24N1 VERRE 1239,99 €*

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® doux, 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 douce, 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

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

N70



N70



FOUR PORTE ABATTANTE

B25CR22N1 INOX ET VERRE **1159,99 €***



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
- 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 douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

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

FOUR PORTE ABATTANTE

B27CR22N1 VERRE **1119,99 €***



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
- 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® doux, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce
- 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
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus

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

INSTALLATION

**B27CS24N1 / B25CR22N1
B27CR22N1**

Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

Montage avec une 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, pensez aux Kits Design Plus.

Rails télescopiques et autres accessoires pages 236-237

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION
** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

N50



FOUR PORTE ABATTANTE

B2ACH7HNO VERRE 1059,99 €*



Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design

- Boutons escamotables
- Intérieur de porte plein verre
- Cavité intérieure en émail gris

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- Four avec 8 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, fournil : idéal pour cuire le pain, chaleur de sole, CircoTherm® doux
- Réglage de température : 30 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- Clip Rail 1 niveau
- EasyClock : Programmateur électronique
- Réglage par écran LCD
- Préchauffage rapide
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement
- Verrou de porte électronique
- Sécurité enfants
- Coupure automatique du four
- Indicateur de chaleur résiduelle

Informations techniques

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Accessoires inclus

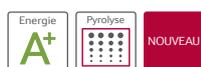
- 1 × grille
- 1 × lèche-frite pour pyrolyse
- 1 × tôle à pâtisserie émaillée

N50



FOUR PORTE ABATTANTE

B2ACH7AN0 VERRE 1019,99 €*



Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design

- Boutons escamotables
- Intérieur de porte plein verre
- Cavité intérieure en émail gris

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- Four avec 8 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, fournil : idéal pour cuire le pain, chaleur de sole, CircoTherm® doux
- Réglage de température : 30 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmateur électronique
- Réglage par écran LCD
- Préchauffage rapide
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement
- Verrou de porte électronique
- Sécurité enfants
- Coupure automatique du four
- Indicateur de chaleur résiduelle

Données techniques

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

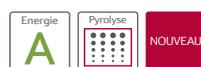
- 1 × grille
- 1 × lèche-frite pour pyrolyse

N30



FOUR PORTE ABATTANTE

B2ACG7AN0 VERRE 949,99 €*



Nettoyage

- Nettoyage Pyrolyse

Design

- Boutons escamotables
- Intérieur de porte plein verre
- Cavité intérieure en émail gris

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- Four avec 7 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, chaleur de sole, CircoTherm® doux
- Réglage de température : 50 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmateur électronique
- Ecran LED
- Préchauffage rapide
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement
- Verrou de porte électronique
- Sécurité enfants
- Coupure automatique du four

Données techniques

- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

- 1 × grille
- 1 × lèche-frite pour pyrolyse

N70



FOUR PORTE ABATTANTE

B17CR32N1 VERRE **1049,99 €***



Nettoyage

- Eco CleanPlus : 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® doux, Circotherm®, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle douce, 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 Sabbath
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants

Données techniques

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,65 kW
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus

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

N30



FOUR PORTE ABATTANTE

B1ACD5AN0 VERRE **779,99 €***



Nettoyage :

- Nettoyage Eco Clean : 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design :

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

Type de four/Modes de cuisson :

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- Four avec 7 modes de cuisson : Circotherm®, convection naturelle, gril ventilé, gril grande surface, position pizza, chaleur de sole, Circotherm® doux

Confort/Sécurité :

- EasyClock : Programmeur électronique
- Ecran LED
- Porte 3 vitres
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques :

- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,4 kW
- Classe d'efficacité énergétique A**

Liste des accessoires inclus

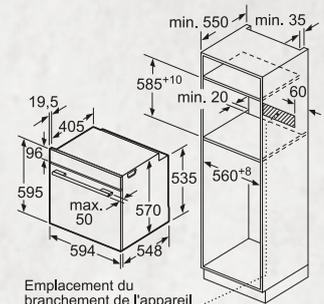
- 1 x grille
- 1 x lèche-frite

ACCESSOIRES EN OPTION

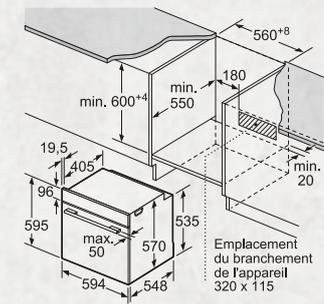
Rails télescopiques et autres accessoires pages 236-237

INSTALLATION

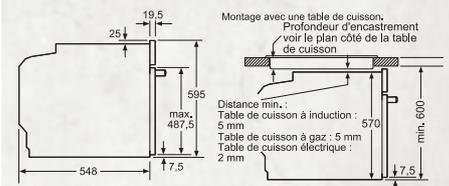
**B2ACH7HN0 / B2ACH7AN0
B2ACG7AN0 / B1ACD5AN0**



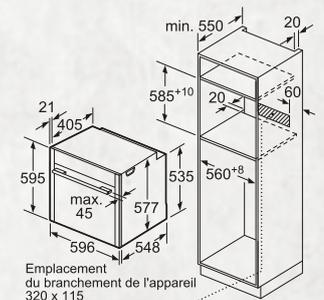
Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



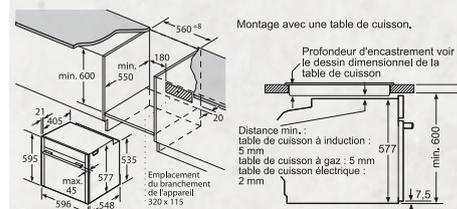
Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



B17CR32N1



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



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.

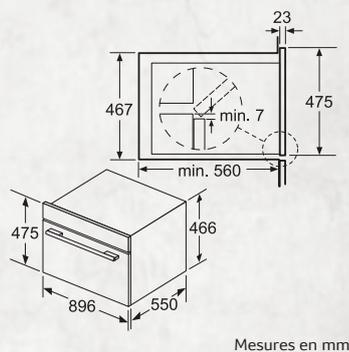
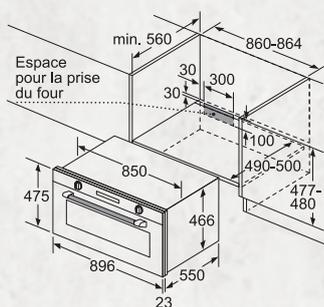
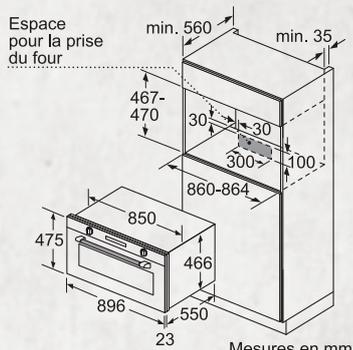
Type de table de cuisson	épaisseur de plaque de travail min.	
	appliqué	affleurant
table de cuisson à induction	37 mm	38 mm
table de cuisson à gaz	30 mm	34 mm
table de cuisson électrique	27 mm	30 mm

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION

** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

INSTALLATION

L1ACH4MN0



N50



FOUR PORTE ABATTANTE

L1ACH4MN0 VERRE **1999,99 €***



Nettoyage

- Nettoyage Catalyse

Design

- Design inox noir
- Intérieur de porte plein verre
- Boutons escamotables, Ecran tactile
- Cavité intérieure en émail gris

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 85 l
- Four avec 10 modes de cuisson : air pulsé 3D, convection naturelle, air pulsé, gril ventilé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, chaleur de sole, décongélation, cuisson douce
- Réglage de température : 50 °C - 280 °C

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmateur électronique
- Réglage par écran LCD
- Porte abattante
- Eclairage halogène
- Ventilateur de refroidissement
- Sécurité enfants
- Coupure automatique du four
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

- Câble de raccordement : 115 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,1 kW
- Classe d'efficacité énergétique A***

Liste des accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x lèchefrite
- 1 x tôle de cuisson émaillée

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.



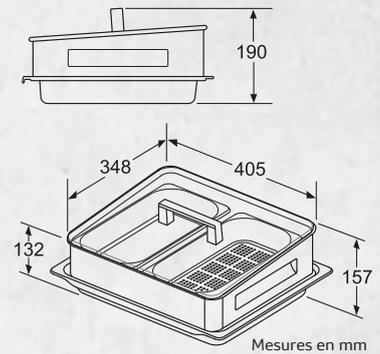
CUISEUR VAPEUR

Z19DD10X0

359,99 €

INSTALLATION

Z19DD10X0



Mesures en mm

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

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION

** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

LE TABLEAU TECHNIQUE

	B17CR32N1	B1ACD5AN0	B25CR22N1	B27CR22N1	B27CS24N1	B2ACG7AN0	B2ACH7AN0	B2ACH7HN0	B3ACI5AN0	B3ACI5HN0	B45CR22N0	B46FT64N0	B47CR32N0	B47CS34N0	B47FS32N0	
Type de four	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	FulClean	–	–	FulClean	
Puissance maximum de raccordement électrique (W)	3600	3400	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3400	3400	3600	3600	3600	3600	3600	
Dimensions du produit (mm) H x L x P	595 x 596 x 548	595 x 594 x 548	595 x 596 x 548	595 x 596 x 548	595 x 596 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 x 548	595 x 594 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	
Dimensions du moufle (cm) H x L x P	357 x 480 x 415	N.C.	357 x 480 x 415	357 x 480 x 415	357 x 480 x 415	N.C.	N.C.	N.C.	N.C.	N.C.	357 x 480 x 415	355 x 480 x 415	357 x 480 x 415	357 x 480 x 415	355 x 480 x 415	
Niche d'encastrement (mm) H x L x P	585 x 560 x 550	585-595 x 560-568 x 550	585 x 560 x 550	585 x 560 x 550	585 x 560 x 550	585-595 x 560-568 x 550	585-595 x 560-568 x 550	585-595 x 560-568 x 550	585-595 x 560-568 x 550	585-595 x 560-568 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	
Poids net (kg)	41	73	38	38	38	92	81	39	75	76	36	44,0	37	39	42	
Poids brut (kg)	44	78	41	41	40	97	86	41	80	81	39	47,0	39	41	44	
Volume utile du four (l)	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	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	–	
Contrôle de température	Electronique	Pas de réglage de la température	Electronique	Electronique	Electronique	Pas de réglage de la température	Pas de réglage de la température	Pas de réglage de la température	Pas de réglage de la température	Pas de réglage de la température	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	
Mode de cuisson	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	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	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Chaleur tournante douce, Niveau de cuisson du pain, Position Pizza	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Chaleur tournante douce, Niveau de cuisson du pain, Position Pizza	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Chaleur tournante douce, Niveau de cuisson du pain, Position Pizza	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Chaleur tournante douce, Niveau de cuisson du pain, Position Pizza	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintien au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Position de fermentation	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintien 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, Grill 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, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintien au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Régénération, Vapeur 100%	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintien au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Régénération, Vapeur 100%	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintien au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Régénération, Vapeur 100%
Nombre de programmes automatiques	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	38	–	–	38	
Capacité du réservoir	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1,0	–	–	1,0	
Type de commandes	Neff Navigator	Mécanique	Neff Navigator	Neff Navigator	Neff Navigator	Electronique	Electronique	Electronique	Mécanique	Mécanique	Neff Navigator	TouchControl	Neff Navigator	Neff Navigator	Neff Navigator	
Ouverture de la porte	Abattante	Abattante	Abattante	Abattante	Abattante	Abattante	Abattante	Abattante	Hide	Hide	Slide&Hide	Slide&Hide	Slide&Hide	Slide&Hide	Slide&Hide	
Mode de nettoyage	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Eco Clean	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Eco Clean	Eco Clean	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Eco CleanPlus, Hydrolyse	
Dispositif de sécurité	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	sécurité-enfants	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Coupeure de sécurité du four, sécurité-enfants, Verrou de porte électronique	Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, Verrou de porte électronique	Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, Verrou de porte électronique	sécurité-enfants	sécurité-enfants	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeure de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	
Eclairage intérieur	Halogène	•	Halogène	Halogène	Halogène	•	•	•	•	•	Halogène	LED, Neff Light	Halogène	Halogène	LED	
Surface du grill (cm ²)	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	–	1330	1330	–	
Température maximum en convection naturelle (°C)	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	–	275	275	–	
Consommation Convection Naturelle (kWh)	0,87	0,97	0,87	0,87	0,90	0,99	0,99	0,99	1,04	1,04	0,87	0,69	0,87	0,90	0,69	
Consommation Chaleur tournante (kWh)	0,69	0,81	0,69	0,69	0,74	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81	0,69	–	0,69	0,74	–	
Consommation d'énergie maximum en pyrolyse (kWh)	–	–	3,30	3,30	3,30	4,80	4,80	4,80	–	–	–	–	–	–	–	
Consommation d'énergie minimum en pyrolyse (kWh)	–	–	4,80	4,80	4,80	3,30	3,30	3,30	–	–	–	–	–	–	–	
Longueur du cordon électrique (cm)	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	
Classe énergétique	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.	
Intensité (A)	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Tension (V)	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	
Fréquence (Hz)	50, 60	60, 50	50, 60	50, 60	50, 60	60, 50	60, 50	60, 50	60, 50	60, 50	60, 50	60, 50	60, 50	–	–	
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	–	–	
Code EAN	4242004201984	4242004225003	4242004199441	4242004202417	4242004202424	4242004225072	4242004225089	4242004225096	4242004225171	4242004225188	4242004177272	4242004181491	4242004177302	4242004181569	4242004181606	

LE TABLEAU TECHNIQUE

	B48FT78N1	B55CR22N0	B55CS24N0	B55VS24N0	B56VT64N0	B57CR22N0	B57CR25N0	B57CS24N0	B57VS24N0	B58CT64N0	B58VT68N0	B87CS34N0	B88FT78N0	L1ACH4MN0	
Type de four	FullSteam	-	-	VarioSteam	VarioSteam	-	Électricité	-	VarioSteam	-	VarioSteam	-	FullSteam		
Puissance maximum de raccordement électrique (W)	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3600	3100	
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	475 x 886 x 572	
Dimensions du moufle (cm) H x L x P	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	N.C.	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	N.C.	
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	585-595 x 560-568 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	477-480 x 860-864 x 560	
Poids net (kg)	44	40	42	45	47	41	40,0	42	46	44	47	39	37	50,0	
Poids brut (kg)	47	43	45	48	49	43	43,0	45	48	46	49	41	40	59,0	
Volume utile du four (l)	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	85	
Fonction Minuterie du four	-	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Oui	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	Arrêt, Marche, Réveil	-	Oui	
Contrôle de température	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	
Mode de cuisson	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fermentation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer, Régénération, Vapeur 100%	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, 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, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Eco, Cuisson basse température, Fournil, Position Pizza, Fermentation	Cirothem® convection naturelle, Eco, chaleur de sole, grill grande surface, grill petite surface, grill ventilé, cuisson basse température, position pizza, Cirothem® Eco, Fournil - idéal pour cuire le pain, position élue pour faire lever les pâtes	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, 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, Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Préchauffage	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Préchauffage	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Préchauffage	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Eco, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Fournil, Position Pizza, Préchauffage	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, Décongélation, Fermentation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, préchauffer, Régénération, Vapeur 100%	air pulsé, Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air Standard, Position Pizza
Nombre de programmes automatiques	38	-	-	18	18	-	-	-	18	-	18	-	38	-	
Capacité du réservoir	1,0	-	-	1	1	-	-	-	1	-	1	-	1,0	-	
Type de commandes	TouchControl	NefNavigator	NefNavigator	NefNavigator	TouchControl	NefNavigator	-	NefNavigator	NefNavigator	TouchControl	TouchControl	NefNavigator	TouchControl	Electronique	
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	Abattante	
Mode de nettoyage	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Autonettoyage hydrolytique, Pyrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Pyrolyse, Hydrolyse	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Autonettoyage hydrolytique	
Dispositif de sécurité	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants, touche marche	Comm. à contact de la porte, Coupeur de sécurité du four, Indicateur de chaleur résid., sécurité-enfants
Eclairage intérieur	LED, NefLight	Halogène	Halogène	LED	LED, NefLight	Halogène	•	Halogène	LED	LED, NefLight	LED, NefLight	Halogène	LED, NefLight	•	
Surface du grill (cm²)	-	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	1330	-	1620	
Température maximum en convection naturelle (°C)	-	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	-	280	
Consommation Convection Naturelle (kWh)	0,69	0,67	0,90	0,90	0,90	0,87	0,87	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,69	0,74	
Consommation Chaleur tournante (kWh)	-	0,69	0,74	0,74	0,74	0,69	0,69	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74	-	1,11	
Consommation d'énergie maximum en pyrolyse (kWh)	-	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	4,80	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	3,30	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	115	
Classe énergétique	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.	sans fiche	
Intensité (A)	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Tension (V)	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	
Fréquence (Hz)	60, 50	60, 50	50, 60	60, 50	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	
Code EAN	4242004214106	4242004181811	4242004177715	4242004181873	4242004181880	4242004177746	4242004181903	4242004181927	4242004181989	4242004182016	4242004177760	424200413932	4242004214045	4242004222453	

L'approbation technique de libération des Produits a été donnée pour la France métropolitaine et l'ensemble des DROM-COM à l'exception des pays suivants : Polynésie, Saint Barthélemy et St Martin. Dans tous les cas, les Produits sont conçus exclusivement pour un usage dans des pièces climatisées.

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

Heather avait l'habitude de présenter ses excuses pour ses drôles de gâteaux. Mais en 2013, elle a eu un éclair d'inspiration. Elle a cessé de s'excuser et fait de sa créativité et de sa spontanéité sa plus grande force. Depuis, Heather fait des gâteaux uniques et délicieux.

HEATHER
Chef pâtissière



LES COMPACTS 45 CM DE HAUT



Introduction	52
Les fours avec vapeur (Full Steam, vapeur)	54
Les fours combinés micro-ondes	56
Le four micro-ondes + vapeur	57
Les fours micro-ondes + grill et simple	58
La machine à espresso	59
Les tiroirs chauffants et non chauffants	60
Le tableau technique	62



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 Full Steam, Vapeur, Multifonction ou encore Combiné-micro-ondes, le choix est grand. Et pour compléter votre équipement 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 Vario Steam.

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.

N90



FOUR COMBINÉ FULL STEAM -
CUSSION SOUS-VIDE

C18FT48N1 VERRE **2359,99 €***



Nettoyage

- Eco CleanPlus: 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 douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, préchauffage, position pizza, Circotherm® doux, 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-sensors
- 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

Accessoires inclus

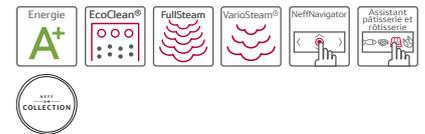
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille S
- 1 x Plat pour vapeur, perforé, taille XL
- 1 x Plat pour vapeur, non perforé, taille S
- 1 x grille
- 1 x éponge
- 1 x lèche-frite

N90



FOUR COMBINÉ FULL STEAM -
POIGNÉE INTÉGRÉE

C87FS32N0 VERRE **2259,99 €***



Nettoyage

- Eco CleanPlus: 4 parois
- Nettoyage Eco Clean, 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 douce, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, fonction maintien chaud, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® doux, 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
- Classe d'efficacité énergétique A**

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

N70



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

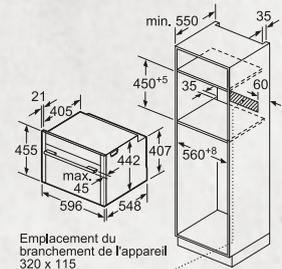
ACCESSOIRES EN OPTION

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

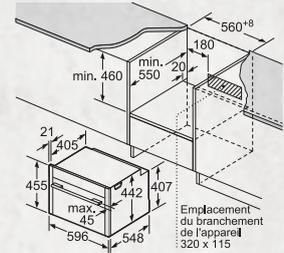
Rails télescopiques et autres accessoires pages 236-237

INSTALLATION

C18FT48N1 / D17DR02N1

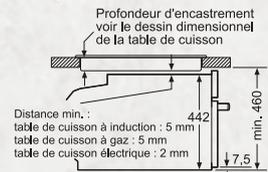


Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115



Emplacement du branchement de l'appareil 320 x 115

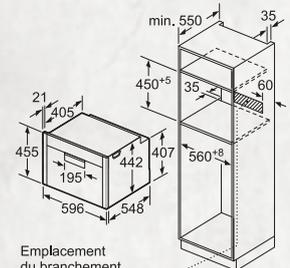
Montage avec une table de cuisson.



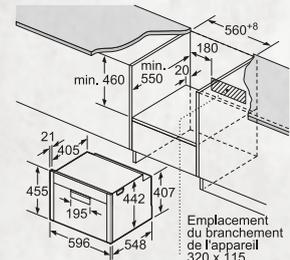
Profondeur d'encastrement voir le dessin dimensionnel de la table de cuisson

Mesures en mm

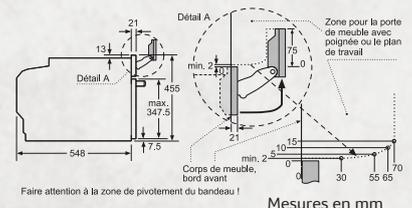
C87FS32N0



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

* TARIF HORS ÉCO-PARTICIPATION

** Sur une échelle allant de A+++ à D selon la norme EU 65/2014

N70



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® doux
- 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

N50



FOUR MICRO-ONDES + VAPEUR

C1APG64NO VERRE **1759,99 €***



Nettoyage

- Paroi arrière catalyse

Design

- Boutons escamotables, Ecran tactile

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 36 l
- Minuterie électronique
- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 1000 W
- Gril de 2 kW
- Générateur de vapeur hors de la cavité
- Réservoir d'eau 0,8 l
- 30 programmes automatiques
- 4 programmes décongélation et 26 programmes automatiques
- Réglage de la température : 40 °C - 230 °C

Confort/Sécurité

- Eclairage LED
- Programme de détartrage
- Coupure automatique du four
- Touche marche
- Interrupteur au contact de la porte

Données techniques

- Câble de raccordement : 150 cm
- Puissance totale de raccordement : 3,1 kW

Accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x poêle en verre
- 1 x Récipient de cuisson à la vapeur

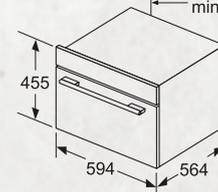
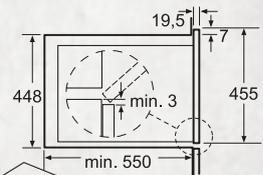
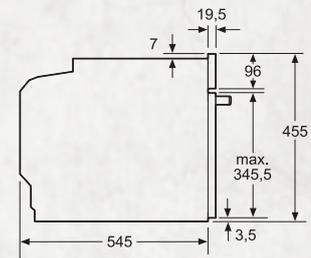
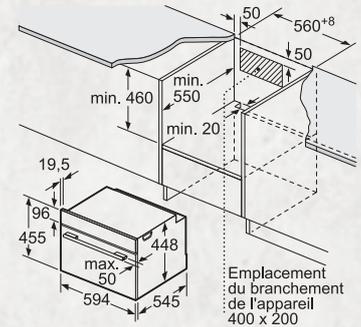
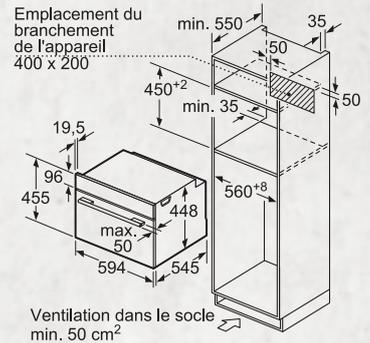
TECHNOLOGIE "INNOWAVE"

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

C1APG64NO



Mesures en mm

COMPACTS 45 CM

ACCESSOIRES EN OPTION

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

Rails télescopiques et autres accessoires pages 236-237

N90



MACHINE À CAFÉ ENCASTRABLE

C17KS61N0 INOX

2949,99 €*



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.

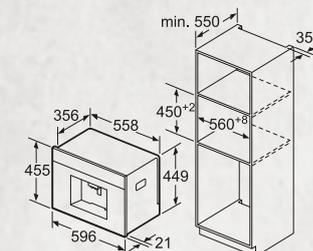
Température, force et volume du café se plient à tous vos souhaits. Vous pouvez même mémoriser votre combinaison favorite.



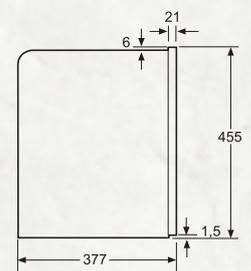
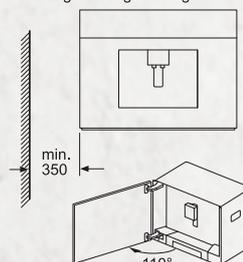
INSTALLATION

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.



N70



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

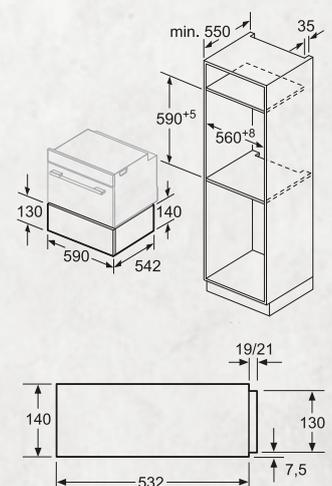
Informations techniques

- 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

Non compatible avec un Kit Design Plus.

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

N70



TIROIR CHAUFFANT 14 CM

N17HH10NO VERRE **729,99 €***



- Chargement jusqu'à 25 kg
- Cavité en inox
- Chargement max, 64 tasses espresso ou 12 assiettes (26 cm)
- 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.

N50



TIROIR CHAUFFANT 14 CM

N1AHA01NO VERRE **589,99 €***



- Chargement jusqu'à 15 kg
- Chargement max, 64 tasses espresso ou 14 assiettes (26 cm)
- Puissances de température : de 40 °C à 80 °C
- Volume 23 l
- 1 x Tapis antidérapant
- Système Push Pull (sans poignée)
- Puissance totale de raccordement : 0,4 kW
- Câble de raccordement : 150 cm

Accessoires inclus

- 1 x Tapis antidérapant

Non compatible avec un Kit Design Plus.

N70



TIROIR NON CHAUFFANT 14 CM

N17ZH10NO VERRE **479,99 €***

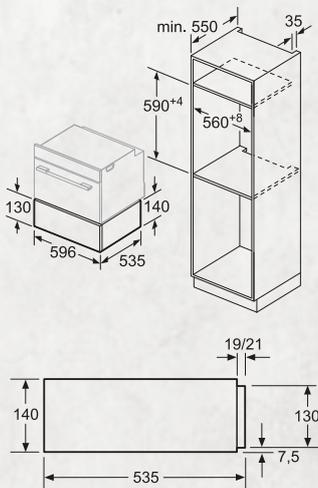


- Chargement jusqu'à 15 kg
- Cavité en inox
- Chargement max, 64 tasses espresso ou 14 assiettes (26 cm)
- Volume 21 l
- Fond anti-dérapant
- Système Push Pull (sans poignée)

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

INSTALLATION

N17HH10NO

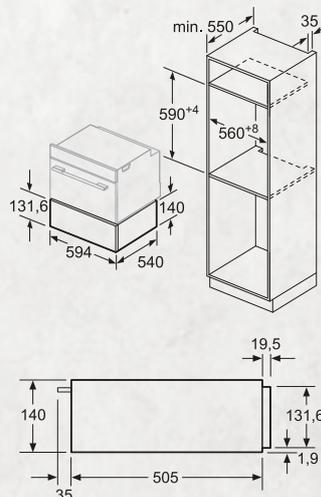


Il est possible d'installer des fours compacts d'une hauteur de 455 mm sur un tiroir chauffant. Aucun faux-plancher n'est nécessaire.

Mesures en mm

INSTALLATION

N1AHA01NO

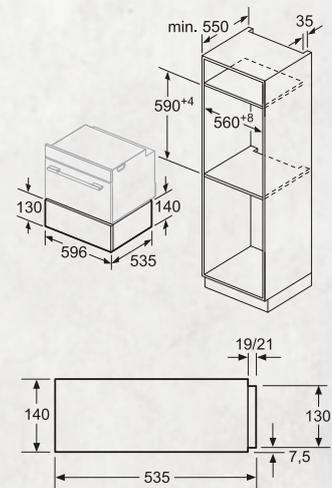


Il est possible d'installer des fours compacts d'une hauteur de 455 mm sur un tiroir chauffant. Aucun faux-plancher n'est nécessaire.

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

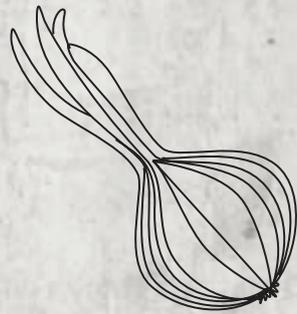
	C15MR02N0	C17DR02N1	C17MR02N0	C17MS32N0	C17UR02N0	C18FT48N1	C1AMG83N0
Type d'appareil	MO Combiné	Four vapeur	MO Combiné	MO Combiné	Micro-ondes	FullSteam	MO + grill
Puissance maximum de raccordement électrique (W)	3600	1900	3600	3600	1220	3300	3350
Dimensions du produit (mm) H x L x P	455 x 596 x 548	455 x 596 x 548	455 x 596 x 548	455 x 596 x 548	455 x 596 x 545	455 x 596 x 548	454 x 594 x 570
Dimensions du moufle (mm) H x L x P	237.0 x 480 x 392.0	265 x 325 x 439	237.0 x 480 x 392.0	237.0 x 480 x 392.0	242 x 430 x 345	235 x 480 x 415	-
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	450-452 x 560-568 x 550
Poids net (kg)	35,0	25	36,0	35,0	26	37	35,0
Poids brut (kg)	38,0	27	38,0	38,0	28	39	39,0
Volume utile du four (L)	45	38	45	45	36	47	44
Capacité du réservoir (L)	-	1,3	-	-	-	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	-	Oui
Contrôle de température	-	Electronique	-	-	-	Electronique	-
Mode de cuisson	4D hot air, Combi microwave constant, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, Microwave, préchauffer	Décongélation, Fermentation, Régénération, Vapeur 100%	4D hot air, Combi microwave constant, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill petite surface, Hot Air-Eco, Microwave, préchauffer	4D hot air, Chaleur de sole, Combi microwave variable, Convection naturelle, Grill air pulsé, Grill grande surface, Grill 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, 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%	5
Nombre de programmes automatiques	-	20	-	-	-	38	3
Type de cuisson automatique	-	-	-	-	Pesée automatique	-	-
Ouverture de la porte	Abattante	Abattante	Abattante	Abattante	-	Abattante	Abattante
Type de commandes	NeffNavigator	NeffNavigator	NeffNavigator	NeffNavigator	Touche Marche, Touches à course courte	TouchControl	Electronique
Matériau de la cavité	Email	Inox	Email	Email	Inox	-	inox
Mode de nettoyage	-	-	-	Eco Clean, Hydrolyse	-	Eco CleanPlus, Hydrolyse	Non
Dispositif de sécurité	-	-	-	-	-	Comm. 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	•
Plateau tournant	-	-	-	-	-	-	•
Température maximum en convection naturelle (°C)	-	-	-	-	-	-	-
Surface du grill (cm ²)	-	-	-	-	-	-	960
Consommation Convection Naturelle (kWh)	-	-	-	-	-	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	180
Classe énergétique	-	-	-	-	-	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)	16	10	16	16	10	16	16
Tension (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-230
Fréquence (Hz)	60/50	60/50	60/50	60/50	50	60/50	50
Certificats de conformité	CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE	CE, VDE
Code EAN	4242004182085	4242004214120	4242004182160	4242004182191	4242004207016	4242004214137	4242004222729

LE TABLEAU TECHNIQUE

	C1APG64N0	C87FS32N0	C17KS61N0	N17XH10N0	N17HH10N0	N17ZH10N0	N1AHA01N0
Type d'appareil	MO avec grill et vapeur	FullSteam	Machine à café encastrable	Tiroir de mise sous vide	Chauffe-plat	Tiroir non chauffant	Tiroir chauffant
Puissance maximum de raccordement électrique (W)	3100	3300	1600	320	810	-	400
Dimensions du produit (mm) H x L x P	455 x 594 x 545	455 x 596 x 548	455 x 596 x 377	140 x 595 x 542	140 x 596 x 548	140 x 596 x 548	140 x 594 x 540
Dimensions du moufle (mm) H x L x P	-	235 x 480 x 415	-	-	140 x 596 x 548	140 x 596 x 548	-
Niche d'encastrement (mm) H x L x P	450-452 x 560-568 x 550	450 x 560 x 550	449 x 558 x 356	140 x 560-568 x 550	140 x 560 x 550	140 x 560 x 550	140 x 560 x 550
Poids net (kg)	25,0	35	19,37	34,66	16	12,14	15,0
Poids brut (kg)	28,0	37	22,36	37,20	18	13,3	16,0
Volume utile du four (L)	36	47	-	10 kg	-	-	-
Capacité du réservoir (L)	0,8l	1,0	2,4	-	-	-	-
Capacité du réservoir de grains (gr)	-	-	500	-	-	-	-
Nombre maximum de tasses d'espresso (tiroir)	-	-	-	-	64	64	64
Nombre maximum d'assiettes d'espresso (tiroir)	-	-	-	-	14	14	14
Fonction Minuterie du four	Oui	-	-	-	-	-	-
Contrôle de température	-	Electronique	-	Electronique	Electronique	-	-
Mode de cuisson	5	Chaleur de sole, Chaleur tournante, Convection naturelle, décongélation, Fermentation, 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, Régénération, Vapeur 100%	-	-	-	-	-
Nombre de programmes automatiques	26	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	Slide&Hide	-	-	-	-	-
Type de commandes	Electronique	NeffNavigator	NeffNavigator	-	Push/pull	Push/pull	Mécanique
Matériau de la cavité	-	-	-	-	Inox	Inox	inox
Mode de nettoyage	Non	Eco CleanPlus, Hydrolyse	-	-	-	-	-
Dispositif de sécurité	-	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 mang., Verrou si plat. égouttage plein, Verrou. si résér. d'eau mang., Verrou. si réservoir eau vide, Verrouillage retrait de carafe, Verrouillage si buse manquante	-	-	-	-
Puissance maximum du micro-ondes	1000	-	-	-	-	-	-
Nombre de niveaux de puissance	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	•	LED	-	-	-	-	-
Plateau tournant	-	-	-	-	-	-	-
Température maximum en convection naturelle (°C)	-	-	-	-	-	-	-
Surface du grill (cm²)	Résistance	-	-	-	-	-	-
Consommation Convection Naturelle (kWh)	-	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	170	150	150	-	-
Classe énergétique	-	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.	-	-
Intensité (A)	16	16	10	6	10	-	-
Tension (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	-	-
Fréquence (Hz)	50	50/60	50/60	60/50	60/50	-	-
Certificats de conformité	CE, VDE	CE, VDE	CE, Normes australiennes, VDE	CE, VDE	CE, VDE	-	CE, VDE
Code EAN	4242004222606	4242004213956	4242004177814	4242004216643	4242004184577	4242004184669	4242004222477



"LA PERFECTION DANS LE DETAIL"



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

CHRISTOPHE
Styliste culinaire



LES KITS DESIGN PLUS



Introduction	66
Les Kits Design Plus	67

UNE LIGNE
HOMOGENE,
UN DESIGN
ACCOMPLI

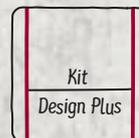


KIT DESIGN PLUS



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.



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 €

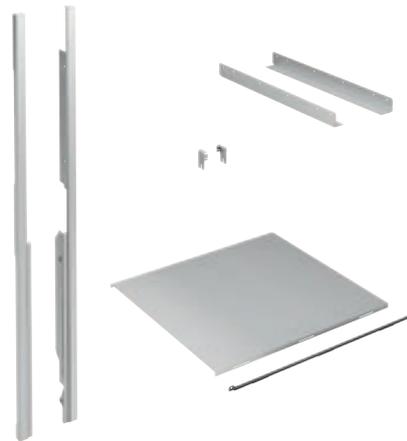


KIT DESIGN PLUS 45 CM + 14 CM

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 45 cm et d'un tiroir de 14 cm grâce à des parois latérales extra-longues.

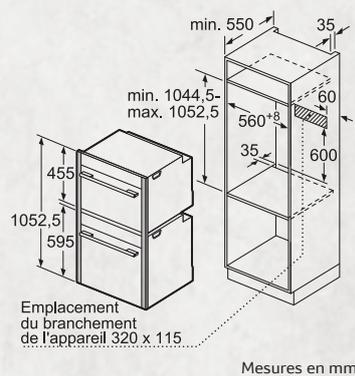


ACCESSOIRES EN OPTION

Vérifier la compatibilité des Kit Design Plus avec les produits pages 236-237

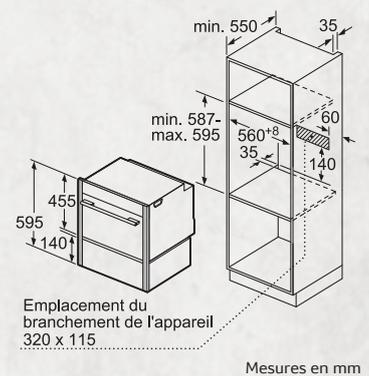
INSTALLATION (105 CM)

Z11SZ90X0



INSTALLATION (59 CM)

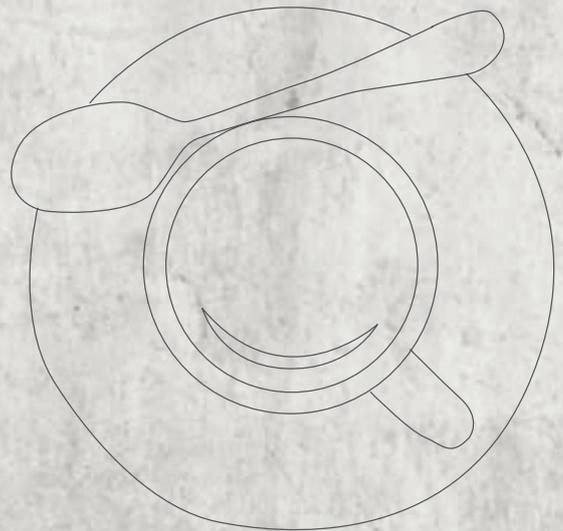
Z11SZ60X0



"MICRO-ONDES POUR UN SERVICE RENDU MAXIMUM."

Le week-end, les enfants de Luisa 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! Alors le micro-ondes? In-con-tour-nable!

LUISA
Maman et blogueuse culinaire



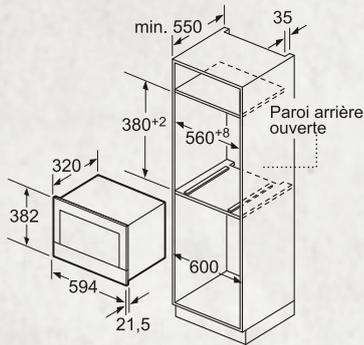
LES MICRO-ONDES 38 CM DE HAUT



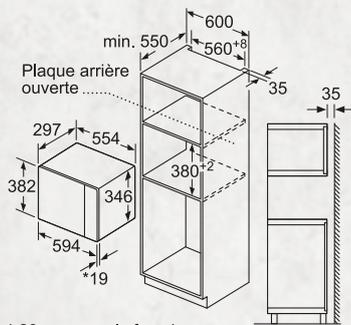
Les fours micro-ondes pour meubles colonnes	70
Les fours micro-ondes pour meubles hauts ou colonne	71
Le tableau technique	72

INSTALLATION

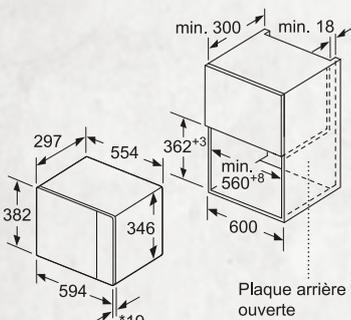
C17WR00N0



HLAWD23N0

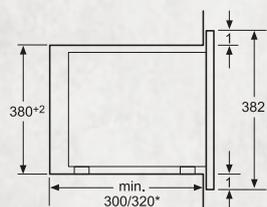
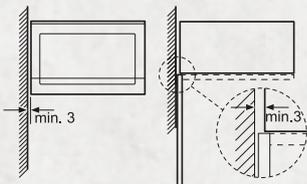


* 20 mm pour la façade métallique



* 20 mm pour la façade métallique

Montage en angle micro-ondes



* = valeurs pour appareils avec grill

Mesures en mm

N70



FOUR MICRO-ONDES 38 CM

C17WR00N0 INOX

929,99 €*



N50



FOUR MICRO-ONDES 38 CM

HLAWD23N0 INOX

589,99 €*



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

Caractéristiques principales

- Pour installation dans un meuble haut, Pour installation dans une colonne
- Minuterie 99 min
- Micro-ondes, 800 W
- 5 niveaux MO : 800 W, 600W, 360W, 180W, 90W
- Volume 20 l

Confort/Sécurité

- Boutons escamotables
- Plateau tournant en verre : 25,5 cm
- 7 programmes automatiques
- Fonction mémoire 1 position(s)

Données techniques

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

Accessoires inclus

- 1 x Plateau tournant

N50



FOUR MICRO-ONDES + GRIL 38 CM

HLAGD53N0 INOX 659,99 €*



Caractéristiques principales

- Pour installation dans une colonne
- Minuterie 99 min
- Gril de 1,2 kW
- Micro-ondes, 900 W
- 5 niveaux de puissance : 800 W, 600W, 360W, 180W, 90W
- Puissance du gril et du Micro ondes 90 W, 180 W, 360 W combinable
- Volume 25 l

Confort/Sécurité

- EasyClock : Programmeur électronique
- Mise en marche très facile
- 8 programmes automatiques
- 4 décongélation et 3 micro- ondes, 1 programme en combiné
- Fonction mémoire (1 position)
- Eclairage LED
- Plateau tournant en verre : 31,5 cm

Données techniques

- Câble de raccordement : 130 cm
- Puissance totale de raccordement : 1,45 kW

Accessoires inclus

- 1 x grille
- 1 x Plateau tournant

N50



FOUR MICRO-ONDES 38 CM

HLAWD53N0 INOX 589,99 €*



Caractéristiques principales

- Pour installation dans une colonne
- Minuterie 99 min
- Micro-ondes, 900 W
- 5 niveaux MO : 900 W, 600W, 360W, 180W, 90W
- Volume 25 l

Confort/Sécurité

- Boutons escamotables
- Plateau tournant en verre : 31,5 cm
- 7 programmes automatiques
- Fonction mémoire 1 position(s)

Données techniques

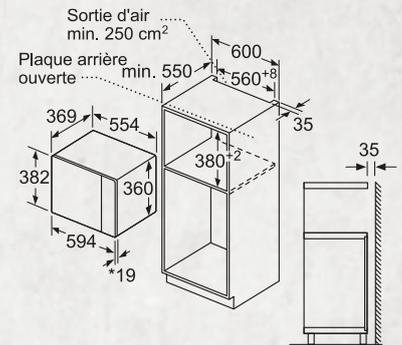
- Câble de raccordement avec fiche 1,30 m
- Puissance totale de raccordement : 1,45 kW

Accessoires inclus

- 1 x Plateau tournant

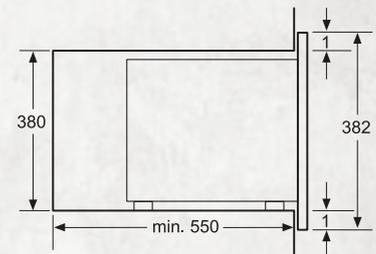
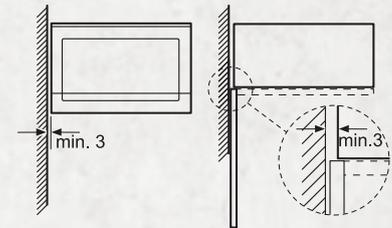
INSTALLATION

HLAGD53N0 / HLAWD53N0



* 20 mm pour la façade métallique

Montage en angle micro-ondes



Mesures en mm

LE TABLEAU TECHNIQUE

	C17WR00N0	HLAGD53N0	HLAWD23N0	HLAWD53N0
Couleur de l'appareil	Inox	Noir	Noir	Noir
Dimensions du produit (mm)	382 x 594 x 320	382 x 594 x 388	382 x 594 x 317	382 x 594 x 388
Hauteur de la cavité	220	208	201	208
Largeur de la cavité	350	328	308	328
Profondeur de la cavité	270	369	282	369
Niche d'encastrement (mm)	362 x 560 x 300	380-382 x 560-568 x 550	362-365 x 560-568 x 300	380-382 x 560-568 x 550
Volume de la cavité (l)	21	25	20	25
Minuterie	Programmable	Oui	Oui	Oui
Puissance maximum du micro-ondes	900	900	800	900
Puissance du grill	-	1200	-	-
Puissance de raccordement (W)	1220	1450	1270	1450
Poids net (kg)	19,000	19,0	17,0	18,0
Poids brut (kg)	21,000	21,0	19,0	20,0
Mode de cuisson supplémentaire Gril	-	•	-	-
Type de cuisson automatique	N/A	Sensor et pesée automatique	Pesée automatique	Pesée automatique
Type de grill	-	Quartz		
Type de commandes	Touch Control	Electronique	Electronique	Electronique
Nombre de niveaux de puissance	5	5	5	5
Plateau tournant	-	•	•	•
Diamètre du plateau tournant	-	315	255	315
Matériau de la cavité	Inox	Inox	Inox	Inox
Longueur du cordon électrique (cm)	150	-	-	-
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)	220-240	220-230	220-230	220-230
Fréquence (Hz)	50; 60	50	50	50
Certificats de conformité	CE, VDE	CE, Eurasian	CE, Eurasian	CE, Eurasian
Code EAN	4242004184546	4242004222804	4242004222767	4242004222781



COMPACTS 38 CM