

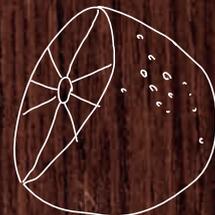
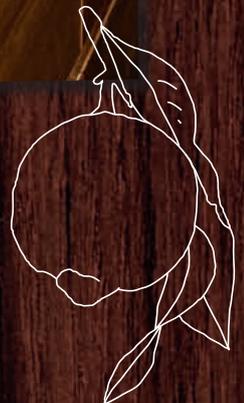


KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



FÜR CHARAKTER-KÖCHE DAS MEGA COLLECTION® PROGRAMM

Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.





DIE GESCHICHTE VON NEFF: EINE GROSSE PORTION LEIDENSCHAFT, GARNIERT MIT VIEL INSPIRATION.

1877 – Carl Neff stellt in seiner ersten Fabrik mit sechs Kollegen die ersten NEFF-Modelle her – per Hand!

1919 – der erste patentierte gasbetriebene Ofen für Patisserien kommt auf den Markt.

1957 – eine Sensation: NEFF mit der ersten Mikrowelle, Export von industriellen Mikrowellen in alle Welt.

1971 – die Erfindung der einzigartigen Heißluft von NEFF: CircoTherm®.

1980er – bislang nicht gekannter Komfort mit dem neuen CLOU Backofen-Auszug – kein Griff in den heißen backofen mehr.

1990er – ein bahnbrechendes Jahrzehnt für das Küchendesign von NEFF. Hoch funktional und edel im Design.

2000er – Jahr für Jahr höchste Auszeichnungen für einzigartige Kombinationen aus Design und Funktionalität. Und NEFF verzaubert die Küche mit seinen neuesten Innovationen wie zum Beispiel VarioSteam®, FlexInduction, TwistPad® oder Slide&Hide®.



INHALT



LIEBE LESER,

für Köche ist es einfach ein Herzensmoment, wenn die frisch geschnittene Zwiebel in die heiße Pfanne rutscht und beginnt, verheißungsvoll zu duften. Diese Kombination aus Vertrautem und Verheißungsvollem ist die Basis für unsere Innovationen aus Leidenschaft: Mit Slide&Hide®, dem innovativen TwistPadFire® und den kreativen Dunstabzugshauben erleben wir seit über 140 Jahren leidenschaftliches Kochen.

Das würde auch dem jungen Schmied Carl Neff gefallen, der 1877 in seiner kleinen Werkstatt in Baden-Württemberg eine große Vision hatte: Seine meisterhaft geschmiedeten Öfen sollen stets für ein richtig gutes Bauchgefühl bereits vor dem ersten Bissen stehen. Wir möchten mit Ihnen 140 Jahre NEFF-Tradition feiern, ganz im Sinn von Carl Neff: Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.

Wir wünschen Ihnen leidenschaftliche Kochvorfreude mit unserem Katalog.



MADE IN GERMANY

Rund 2/3 der in Deutschland vertriebenen NEFF Produkte werden auch in Deutschland hergestellt.

Erfolg hat einen Namen: NEFF. Darauf sind wir sehr stolz, denn unser Erfolg kommt nicht von ungefähr. Seit über 140 Jahren tüfteln, entwickeln und produzieren hochqualifizierte Mitarbeiter mit vollem Einsatz, Leidenschaft, Ideenreichtum und höchstem Qualitätsanspruch erstklassige Einbaugeräte. Schließlich wollen wir mit unseren Geräten Menschen vom ersten Augenblick an für viele Jahre glücklich machen – für mehr Freude beim Kochen.

DAS GIBT ES NUR VON NEFF	4-5
EINBAUBACKÖFEN	6-19
COMPACT-EINBAUGERÄTE	20-25
AUTARKE KOCHFELDER	26-35
GAS-KOCHFELDER	36-41
DUNSTABZÜGE	42-53
GESCHIRRSPÜLER	54-61
KÜHLEN UND GEFRIEREN	62-69
ZUBEHÖR	70-73
KUNDENSERVICE	74-75
NEFF SERVICE IM INTERNET	76-77
KOCHEN MIT NEFF	78-79
NEFF IM INTERNET	80-82
DAS A-Z DER NEFF FEATURES	83

EINZIGARTIGE LÖSUNGEN, DIE ES NUR VON NEFF GIBT

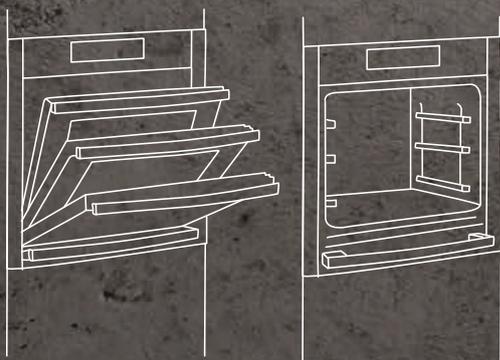
INSPIRIERT VON DEN HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN

NEFF weiß was Köche wünschen und brauchen. Aus diesem Wissen heraus entwickeln wir Lösungen mit cleveren Details, die das Kochen angenehmer machen. Einzigartige Ideen wie zum Beispiel Slide&Hide®, CircoTherm® Heißluft oder das TwistPad Fire®. Oder die kreative Wandesse, die automatisch für saubere Luft sorgt. So können Sie sich ganz entspannt der Zubereitung Ihrer Köstlichkeiten widmen.



SLIDE & HIDE® – DIE VOLL VERSENKBARE BACKOFENTÜR

Die einzigartige NEFF Slide&Hide® Backofentür ermöglicht besseren Zugriff auf das Backrohr. Bei den Backöfen mit HIDE®-Funktion kann die Backofentür vollständig in ein Fach unter dem Backofen eingeschoben werden und schafft dadurch großzügig Platz. Der mitdrehende Türgriff SLIDE® schwenkt während des Öffnens oder Schließens der Backofentür entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher Position in der Hand.





CIRCO THERM® – GLEICHZEITIGES GAREN AUF BIS ZU 4 EBENEN

Ein komplettes Menü mit nur einem Backvorgang? Kein Problem mit CircoTherm®. Das innovative Hochleistungsgebläse mit EfficientDrive® Motortechnologie führt die Hitze gezielt um die Speisen der einzelnen Ebenen. Was man auch backt, brät oder gart – Geschmacksaromen übertragen sich nicht. Das ist garen auf ganz neuer Ebene. Genauer gesagt, auf vier Ebenen gleichzeitig.

CircoTherm®



MAGNETISCH

BESCHREIBBAR



ABLAGE

PLATZ FÜR IDEEN: DIE KREATIVE DUNSTABZUGSHAUBE

Eine Küche steckt voller Inspirationen: Hier brutzelt das Lamm, dort duftet das Rotwein-Aroma – lauter Sinneseindrücke, die einen auf neue Ideen bringen. Unsere kreative Dunstabzugshaube unterstützt Sie dabei. Indem sie ganz leise nebenbei die Luft in Ihrer Küche reinigt, damit Sie den Kopf frei haben für Neues. Ihre Einfälle können Sie direkt darauf festhalten – mit Magneten, geschrieben oder indem Sie Ihr Kochbuch mit dem passenden Rezept auf der Ablage abstellen.



TWISTPAD FIRE® – DER GENIALE DREH

Auch bei den NEFF Kochfeldern gibt es eine geniale Idee: das TwistPad Fire®, die einzigartige Einknopf-Bedienung. Intuitive, einfache und schnelle Steuerung mit einem magnetischen, abnehmbaren Bedienknopf. Zum Reinigen oder als Kindersicherung kann er abgenommen werden. Die flache Form des TwistPad Fire® rundet das Design der NEFF Kochfelder ab.



„Ein Backofen, der alles kann, liefert die besten Argumente. Es gibt immer mehrere Lösungen für ein Problem. Entscheidend ist, die Lösung mit dem besten Nutzen für den Kunden zu finden.“
HEIKO MEYER
Leiter Qualitätsmanagent Prüffeld OV, Brétten



BACKÖFEN, DIE
DIE KREATIVITÄT IHRER
KÖCHE BEFLÜGELN



MEGA COLLECTION® EINBAUBACKÖFEN



DEN PASSENDEN BACKOFEN FINDEN

Ein Backofen ist das Herz jeder Küche! Mal schlägt es für Käsegebäck, mal für einen saftigen Braten oder einen knusprigen französischen Zwiebelkuchen. Unsere Auswahl an Backöfen bietet ganz sicher das richtige Gerät für Ihren Geschmack.

Unsere Ausstattung macht einfach Spaß: CircoTherm® sorgt konstant für eine gleichmäßige Temperatur und mit dem praktischen ComfortFlex® Teleskopauszug kann Ihr Backblech vollständig heraus gezogen werden.



DAS GIBT
ES NUR VON
NEFF!

SLIDE & HIDE®



Die voll versenkbare Backofentür

Die einzigartige NEFF Slide&Hide® Backofentür ermöglicht besseren Zugriff auf das Backrohr, egal welches Gericht Sie in den Ofen hinein oder wieder heraus nehmen wollen. Bei den Backöfen mit HIDE®-Funktion kann die Backofentür vollständig in ein Fach unter dem Backofen eingeschoben werden und schafft dadurch Platz für eine komfortable Handhabung. Eine spezielle Dämpfungsmechanik sorgt dafür, dass die Backofentür in einer seitlichen Kulissenführung stufenlos, leichtgängig und geräuschlos mit gedämpftem Softeinzug im Gehäuse verschwindet. Der mitdrehende Türgriff SLIDE® schwenkt während des Öffnens oder Schließens der Backofentür entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher Position in der Hand.



DESIGN, DAS FORMEN VOLLENDET



Unser Slide&Hide® Backofen mit flächenbündigem Griff fügt sich nahtlos in das Design griffloser Küchen ein und ist dabei ganz leicht zu bedienen. So steht Ihrer Begeisterung beim Kochen nichts mehr im Weg.

SLIDE & HIDE® – MIT FLÄCHENBÜNDIGEM GRIFF

Selbstverständlich gibt es unsere voll versenkbare Backofentür auch mit dem flächenbündigen Griff. Er kippt beim Anfassen federleicht heraus und liegt beim Öffnen der Backofentür angenehm gut in der Hand. Lässt man ihn los, kippt der Griff zurück und wird wieder eins mit der Backofenfront.



MIT EINEM FINGER ALLES UNTER KONTROLLE

FULL TOUCH CONTROL DISPLAY



Das intuitiv steuerbare Navigations-Display

Das Besondere dabei ist: Erstmals steuert man den Backofen über ein hochauflösendes TFT-Farbdisplay. Die innovative FullTouch® Steuerung revolutioniert die Bedienung der neuen Backofengeneration von NEFF. Durch Fingertipp auf der glatten Bedienoberfläche ist eine intuitive Navigation und eine schnelle, präzise Steuerung des Backofens möglich. Es ist hervorragend lesbar und führt übersichtlich durch das Gerätemenü.



DAS GIBT ES NUR VON NEFF!



NEFF LIGHT®



Die brillante Lichtführung im gesamten Backofenraum

Dank der einzigartigen Backofenausleuchtung erstrahlt jedes Essen in perfektem Licht. Und das auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig. LEDs sorgen dafür, dass das Essen selbst im hintersten Winkel des Backofeninnenraums optimal zu sehen ist. Jetzt gibt es das innovative Lichtsystem in Kombination mit Pyrolyse. Für eine rundum klare Sicht in den Backofen.



COMFORT FLEX®



Die voll ausfahrbaren Auszüge fürs Backblech

Rausziehen, entnehmen und servieren – einfach gemacht mit dem neuen ComfortFlex® Auszug. Wie bei herkömmlichen Vollauszugssystemen lassen sich Backbleche vollständig aus dem Backofen herausziehen. Das Besondere dabei ist, dass die Schienen des Auszugs nicht mehr im Weg sind und es erstmals möglich ist, das Backblech wie ein Tablett seitlich zu greifen. Das bedeutet mehr Sicherheit beim Hantieren damit. Selbst bei schweren Gerichten.

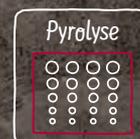


PYROLYSE



Nie wieder Backofen reinigen

Einfach klasse: die pyrolytische Selbstreinigung! Nach Aktivierung der Pyrolyse-Funktion werden Back-, Brat- und Grillrückstände bei hohen Temperaturen zu Asche zersetzt. Nach dem Abkühlen des Backofens kann die Asche einfach mit einem Tuch ausgewischt werden. Chemische Reinigungsmittel sind bei diesem Reinigungsverfahren überflüssig. Alle Pyrolyse-Backöfen sind mit der energiesparenden NEFF Reinigungshilfe EasyClean® ausgestattet – für die schnelle und einfache Reinigung zwischendurch.



WIR HABEN FÜR JEDE KOCHPERSÖNLICHKEIT DEN RICHTIGEN BACKOFEN



NEFF
Küchen- und Elektrogeräte seit 1951

DER BACKOFEN BERATER: ZURÜCK ZUR HOMEPAGE

DER NEFF BACKOFENBERATER

IN 7 SCHRITTEN ZUM WUNSCHGERÄT.

Unser Backofenberater führt Sie in nur 7 Schritten durch alle wichtigen Auswahlkriterien. So finden Sie den Backofen, der genau zu Ihrer Kochpersönlichkeit passt.

LOS GEHTS! ➔

DER NEFF BACKOFENBERATER

In sieben Schritten zum Wunschgerät

Auf unserer NEFF Internetseite finden Sie unter www.neff-home.com/de unseren virtuellen Backofenberater. Er führt Sie in nur 7 Schritten durch alle wichtigen Auswahlkriterien wie z.B. Design, Bedienung, Komfort oder Reinigung. So finden Sie den Backofen, der genau zu Ihrer Kochpersönlichkeit passt.

1. WELCHER LOOK PASST ZU MEINER KÜCHE?

DESIGN REINIGUNG KOMFORT DAMPF DISPLAY EXTRAS ERGEBNIS

DIE NEFF MEGA COLLECTION®: BLENDEN AUS GESCHWÄRZTEM GLAS

Mit der MegaCollection® entscheiden sich Design-Liebhaber für ein klares, funktionales Konzept. Der hochwertige Materialmix aus geschwärztem Glas und Edelstahl setzt Trends.

Optisches Highlight: Die Serien-Combination – durchgängig Edelstahl-Schleusen verbindet zwei Geräte zu einer eleganten Einheit – sorgt eine stilvolle Sohle. Die Struktur in jeder Küche. (Exklusiv für die Mega Collection®)

ICH WILL DIE MEGA COLLECTION®

2. GIBT ES EINEN BACKOFEN DER MIR BEI DER REINIGUNG HILFT?

DESIGN REINIGUNG KOMFORT DAMPF DISPLAY EXTRAS ERGEBNIS

BACKOFEN MIT PYROLYSE

Der Backofenraum reinigt sich selbstständig. Bei 500 Grad werden hartnäckige Schmutzrückstände zu Asche zersetzt und mit nur einem Wackel entfernt.

DETAILS

ICH WILL PYROLYSE

BACKOFEN MIT EASY CLEAN®

Diese Reinigungslehre ermöglicht ein unkompliziertes, energiesparendes Reinigen des Backofenraums. Eine erweiterbare Dampfdüse für die schnelle Reinigung zwischendurch.

DETAILS

ICH WILL EASY CLEAN®

ODER

← EINEN SCHRITT ZURÜCK BITTE WEITER ZU 3

4. WIE GELINGEN MEINE GERICHTE NOCH BETTER?

DESIGN REINIGUNG KOMFORT DAMPF DISPLAY EXTRAS ERGEBNIS

MIT DER DAMPF-UNTERSTÜTZUNG VARIO STEAM®

Mit VarioSteam® werden beim Braten, Backen und Aufwärmen Speisen per Dampfzugabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Individuell steuerbar oder als 18 voreingestellten Programmen wählbar. Für ein intensives Geschmackserlebnis und lockeres Aussehen.

DETAILS

ICH WILL VARIO STEAM®

MIT DEM NEFF ALLESKÖNNER FULL STEAM

Der FullSteam Backofen von NEFF vereint Backofen und Dampfgarer in nur einem Gerät. Zum Backen, Dämpfen und im Kombibereich sogar zum Dampbacken. 38 Programme regelvollautomatisch die perfekte Zubereitung der gewünschten Gerichte.

DETAILS

ICH WILL FULL STEAM

ODER

5. WIE MÖCHTEN SIE IHREN BACKOFEN BEDIENEN? WÄHLEN SIE IHR NAVIGATIONS-DISPLAY.

DESIGN REINIGUNG KOMFORT DAMPF DISPLAY EXTRAS ERGEBNIS

FULL TOUCH CONTROL DISPLAY 5,7"

Unser Maßstab für intuitive Backofenbedienung.

Der Backofen wird über ein hochauflösendes TFT-Farbdisplay gesteuert. Durch Eingriffe auf der glatten Bedienoberfläche ist eine intuitive Navigation und eine schnelle, präzise Steuerung des Backofens möglich. Es ist hervorragend lesbar und führt übersichtlich durch das Gesamtergebnis.

DETAILS

ICH WILL DAS FULL TOUCH CONTROL DISPLAY

ODER

SHIFT CONTROL TFT-DISPLAY 4,1"

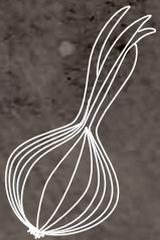
Das hochauflösende, gut lesbare Farb-TFT-Display in der Größe 102x102mm garantiert eine bequeme und präzise Bedienung. Mit der intuitiven, klipppräzisen Bedienung, die Ihnen einen schnellen und komfortablen



DAMPF MACHEN – ABER RICHTIG

Kochen oder auch Backen mit Dampf ist alles andere als eine kurzfristige Modeerscheinung. Schon seit mehr als 2000 Jahren nutzen die Chinesen diese Garmethode.

Dampfgaren ist Nervenkitzel für die Sinne und Tapetenwechsel für die Geschmacksknospen. Weil grüne Bohnen und Karotten im Dampf ihre ganze Farbenpracht behalten und Zucchini Blüten ihre filigrane Form. Mineralien, Nährstoffe und Vitamine werden nicht ausgewaschen, sondern bleiben da, wo sie hingehören: im Essen. So ist es Fitness pur.



FENCHELSCHIFFCHEN MIT ROTE BEETE

4–6 Personen, 45 Minuten
Zubereitungszeit

ZUTATEN

Schiffchen:

4 Fenchelknollen, 2 große Rote Beete,
4 Pastinaken, 1 Limette, 2 EL Sesamöl,
1/2 TL milder Weißwein, eine Handvoll
Mandeln, Salz, Pfeffer

Pesto :

200 g Brennessel, 1 EL Honig,
1 Limette, 1/2 TL Senf,
200 ml Olivenöl, eine Handvoll
Sonnenblumen- und Pinienkerne, Salz,
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rote Beete und Pastinaken im Dampf-
behälter (Größe S) auf den Rost auf
Einschubebene 2 bei 100 °C für
ca. 25 Minuten garen.

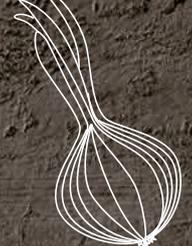
Anschließend fein hacken. Mandeln
grob hacken und alles in einer Schale
vermischen. Mit Sesamöl, Limetten-
saft, Weißweinessig, Pfeffer und Salz
abschmecken.

Fenchel halbieren, aushöhlen und
im Backofen bei 100 °C ca. 5 Minuten
dampfgaren (Tipp: kann in einem
zweiten Behälter zur Roten Beete und
zu den Pastinaken gegeben werden).

Die Masse aus Roter Beete und
Pastinaken anschließend in die
dampfgegart Fenchelschiffchen
füllen und in einer Auflaufform auf den
Rost auf Einschubebene 1 mit
CircoTherm® bei 180 °C für
10 - 15 Minuten backen.

Für das Pesto die Brennessel 1 Minute
im kochenden Wasser blanchieren
und dann kalt abschrecken. Honig,
Limettensaft, Senf, Olivenöl, Sonnen-
blumen- und Pinienkerne in einen
Zerkleinerer geben und fein pürieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pesto anschließend über die
Schiffchen geben.



FULL STEAM



Der Alleskönner

Fleisch, das außen knusprig und innen saftig ist? Mit unseren FullSteam Dampfgarbacköfen schaffen Sie das mit links. Sie geben Ihren Gerichten in unterschiedlichen Intensitätsstufen jeweils genau die Feuchtigkeitsmenge, die für Backen, Braten oder Aufwärmen notwendig ist. So gelingt ein perfektes Rib-Eye-Steak: Erst scharf anbraten, dann mit Dampf in einer Kasserolle garen. Bei FullSteam wird über Kanäle in der Rückwand die gewünschte Menge an Dampf hinzugegeben. Es gibt vordefinierte Programme, mit denen Sie wunderbare Gerichte zaubern, die saftig, zart und voller Geschmack sind. Unsere Dampfgarbacköfen sind leicht zu bedienen und mit einem verdeckten 1-Liter-Wasserbehälter ausgestattet, der schnell wieder aufgefüllt werden kann.

FULL STEAM - MIT
VOLLDAMPF AUF
ERFOLGSKURS

MULTIPOINT BRATENTHERMOMETER



Für gradgenaues Garen von Fisch, Fleisch und Geflügel

Genau das Richtige für Fleischliebhaber: Das Multipoint Bratenthermometer misst über drei Messpunkte die Kerntemperatur und ermittelt so die optimale Zubereitungszeit. Die Temperatur wird automatisch reguliert und die Garzeit angepasst. So können Sie sicher sein: Ihr Fleisch ist immer auf den Punkt.





Komfortable Bedienung und einfache Befüllung des Wassertanks: Geräteblende per Fingertip öffnen, Wassertank entnehmen, befüllen, wieder einsetzen und schon kann's losgehen.



VARIO STEAM®



Die intelligente Dampfunterstützung

Kochen leicht gemacht mit VarioSteam®: Beim Braten, Backen und Aufwärmen werden Speisen per Dampfungabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Individuell steuerbar oder bequem wählbar aus 18 voreingestellten Programmen. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis und besonders leckeres Aussehen. Sogar an das Kochen nach dem Kochen wurde gedacht: Mit der Betriebsart „Regenerieren“ schmecken wieder erwärmte Speisen oder Teigwaren vom Vortag wie frisch zubereitet. Die dampfunterstützte Warmhaltefunktion verhindert ein Austrocknen der Speisen und hält sie länger „wie frisch zubereitet“.

WILDSCHWEIN AUF GEMÜSE

4–6 Personen, 45 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN

1 Wildschweinkeule, ca. 2,5 kg, 3 Rote Zwiebeln, 2 Karotten, 2 Stangen Staudensellerie, 2 Tomaten, 1 Lauchstange, 1 Fenchel, 1 Bund Bärlauch, 2 Frische Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin, 1 EL Wacholderbeeren, 1 EL Fenchelsamen, 1 TL Kümmel, 1 EL Meersalz, 1 EL Pfeffer, 2 EL grober Senf, Thymian, Schale einer Biozitrone, Olivenöl.

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in Spalten schneiden. Tomaten, Lauch und Fenchel waschen und ebenso in Spalten schneiden.
2. Das Gemüse mit der Zitronenschale, Lorbeer, Knoblauch, Thymian und Rosmarin auf ein tiefes Backblech legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
3. Wacholder, Fenchelsamen, Kümmel und Pfeffer in einer Pfanne erhitzen und anschließend in einem Mörser zusammen mit etwas Meersalz fein zerstoßen.
4. Die Wildschweinkeule an der Innenseite aufschneiden und den Knochen auslösen. Das Fleisch aufklappen, mit Senf bestreichen und mit einem Teil der Gewürzmischung gleichmäßig bestreuen. Bärlauch darauf verteilen und das Fleisch straff einrollen. Mit Küchengarn binden. Die Wildschweinkeule mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen.
5. Etwas Olivenöl in einer Universalpfanne erhitzen und die Wildschweinkeule von allen Seiten gut anbraten.
6. Anschließend die Wildschweinkeule auf das Backblech mit Gemüse setzen und auf Einschubebene 1 bei CircoTherm® 170 Grad mit Dampfintensität gering ca. 50–80 Min. garen.
7. Danach das Fleisch an einem warmen Ort kurz ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Schmorgemüse anrichten.

VARIO STEAM® – AUSSEN
KNUSPRIG, INNEN SAFTIG.
RUNDUM LECKER!





CIRCO THERM®



Gleichzeitig garen auf bis zu 4 Ebenen

Ein komplettes Menü mit nur einem Backvorgang? Kein Problem mit CircoTherm®. Was man auch backt, brät oder gart – Geschmacksaromen übertragen sich nicht. Dank der neuen EfficientDrive® Motortechnologie schmeckt Fisch nach Fisch und Datteln nach Datteln. Das ist garen auf ganz neuer Ebene. Genauer gesagt, auf vier Ebenen gleichzeitig. Das innovative Hochleistungsgebläse mit EfficientDrive® Motortechnologie führt die Hitze gezielt um die Speisen der einzelnen Ebenen. So öffnet man sogar die Backofentür ganz ohne Temperaturverlust.



BACK- UND BRATASSISTENT



Zubereitungsempfehlung per Fingerdruck

Dieser innovative Assistent macht die Zubereitung in vielen neuen Backöfen von NEFF mit einer großen Auswahl an Gerichten noch einfacher und komfortabler. Für jedes von ihnen „serviert“ der Back- und Bratassistent per Fingerdruck einen Zubereitungsvorschlag. Zusätzlich wird die jeweils optimale Heizart, Temperatur und Zubereitungsdauer empfohlen, die das perfekte Gelingen garantieren. Nach einer einfachen Bestätigung kümmert sich der Backofen um die ideale Zubereitung - nie zuvor war Backen, Braten, Garen und Grillen so einfach.





SOUS-VIDE



Bewahrt das Gute in Ihren Zutaten

Wer die Qualität frischer Zutaten liebt, braucht eine besonders schonende Zubereitung. Mit der Garmethode Sous-vidé in unseren Backöfen schützen Sie die gesunden Inhaltsstoffe Ihrer Zutaten und bringen ihren natürlichen Geschmack durch die niedrigen Temperaturen zwischen 50 ° und 95 °C zur vollen Entfaltung.



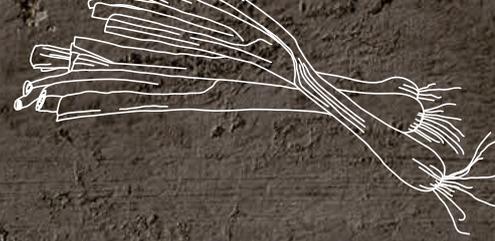
Einmal im Vakuumierbeutel verstaut, gelingen Ihre Zutaten im Backofen wie von selbst: Die niedrigen Temperaturen machen ein Übergaren nahezu unmöglich. Problemlos können Ihre Gerichte so bis zu 30 Minuten länger im Ofen bleiben, sollten Ihre Gäste mal auf sich warten lassen.

Ihre Speisen können Sie bereits vakuumiert kaufen oder eigene Kochideen zu Hause selbst eintüten: dazu einfach die Zutaten waschen und sorgfältig vorbereiten, evtl. schälen und mit etwas Butter, Salz und Gewürzen in den Beutel geben. Denn wenige Gewürze reichen bereits aus, um den guten Eigengeschmack voll zu entfalten.



Der Vakuumierbeutel bewahrt die natürlichen Nährstoffe und Aromen Ihrer Zutaten. Und das schmeckt man auch: Steak wird noch saftiger, Fischfilet noch zarter und knackiges Gemüse und feines Obst behalten ihren Biss und ihre Farbe.





TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLA

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Marinade:

1 TL Zitronensaft, ½ TL Zitronenschalenabrieb, 1 EL milder Apfelbalsamico oder echter Aceto Balsamico di Modena, je 1 kleiner Zweig Rosmarin und Thymian, ½ TL hellbrauner Rohrzucker

Für die Steaks:

2 Rib-Eye-Steaks (ca. 3 cm dick, à ca. 400 g), 2 EL Olivenöl, 2 halbierte Knoblauchzehen, 2 Zweiglein Rosmarin, Fleur de Sel

Für die Vinaigrette:

1 EL Zitronensaft, 1–2 TL milder Apfelbalsamico oder Aceto Balsamico di Modena, 3 EL Olivenöl, 2 fein gehackte getrocknete Tomaten

Außerdem:

150 g Rucola, 8 geröstete Ciabattascheiben, 50 g Parmesan zum Hobeln, 2 EL geröstete Pinienkerne, 2 EL grob gehackte Blatt Petersilie, Kräutersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Zutaten für die Marinade miteinander vermengen und mit den Steaks nebeneinander in einen Vakuumierbeutel geben. Auf Stufe 2 vakuumieren und 4–8 Stunden im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch im Vakuumierbeutel in den Dampfbackofen geben und mit der Einstellung Sous-Vide 54 °C 3 Stunden garen. Nach dem Garen das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Marinade im Beutel aufbewahren.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, halbierte Knoblauchzehen und die Rosmarinzwige dazugeben und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten, so dass die Oberfläche eine schöne Bräunung erhält und der Kern zart und saftig bleibt. Fleisch herausnehmen und mit schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

5 Minuten ruhen lassen, danach in Streifen schneiden. Inzwischen die Marinade aus dem Beutel zum Bratenfond in der Pfanne geben und kurz einkochen lassen. Knoblauchzehen und Kräuter entfernen.

Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, auf die gerösteten Brotscheiben legen. Die Zutaten der Vinaigrette mit der eingekochten Marinade vermengen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Fleischstreifen auf den Rucola legen und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit gehobtem Parmesan, Pinienkernen und Petersilie bestreuen und servieren.

DIE KRÖNUNG ZUM SCHLUSS

Nur mit Sous-vidé gelingt Fleisch ebenmäßig rosa und saftig. Für eine schöne Kruste nach dem Garen noch kurz von allen Seiten anbraten, die restlichen Zutaten nach Belieben verfeinern und – einfach nur genießen!

Mit unserer Vakuumierschublade, die sich direkt unter unserem 45 cm Backofen unterbringen lässt, können Sie Ihre individuellen Gerichte ganz einfach selbst luftdicht verschweißen.



BEDIENKONZEPT DER NEFF EINBAUBACKÖFEN



ELEKTRONISCHE BEDIENUNG MIT DEM 5,7" - TFT FARB- UND GRAFIK-DISPLAY MIT FULL TOUCH CONTROL STEUERUNG

Schnelle Navigation und einfache, intuitive Bedienung – durch Fingerwischen oder Fingertipp auf der glatten Bedienoberfläche. Das hervorragend lesbare, hochauflösende TFT-Farbdisplay verschafft einen klaren und schnellen Überblick und führt übersichtlich durch das Gerätemenü.



ELEKTRONISCHE BEDIENUNG MIT DEM 4,1" - TFT FARB- UND GRAFIKDISPLAY MIT SHIFT CONTROL STEUERUNG

Die ShiftControl für eine schnelle Navigation durch die Menüs. Sie ermöglicht zusammen mit dem TFT-Display eine komfortable und einfache Bedienung per Tastendruck.

UNSERE TOP FULL STEAM GERÄTE



BFT8868NMC

- Einbaubackofen mit FullSteam und HIDE® - die Kombination aller Heizarten und Dampfgaren in einem Backofen mit freiem Zugriff
- Hide® – die voll versenkbare Backofentür
- Sous-vide – mit FullSteam eine sanfte Zubereitung vakuumierter Lebensmittel für intensivsten Geschmack
- FullTouch Control - einfache, präzise Backofen-Bedienung durch Fingertipp auf hochauflösendes TFT-Farbdisplay
- NeffLight® – perfekte Ausleuchtung aller vier Backofen-Ebenen
- ComfortFlex® – die Teleskopschienen lassen sich soweit ausziehen, dass man das heiße Backblech bequem von der Seite greifen kann
- Mit dem Multi Point Bratenthermometer wird die Temperatur reguliert und die Garzeit automatisch angepasst



BFS4722NMC

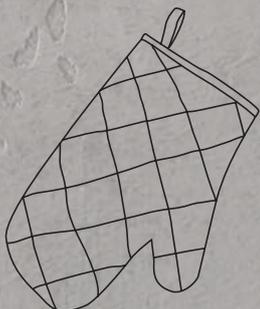
- Einbaubackofen mit FullSteam und SLIDE & HIDE® - die Kombination aller Heizarten und Dampfgaren in einem Backofen mit freiem Zugriff
- Hide® – die voll versenkbare Backofentür
- EasyClean®-Reinigungshilfe: Sie ermöglicht die unkomplizierte, energiesparende Zwischendurch-Reinigung des Backofeninnenraums
- ShiftControl - schnelle Navigation durch die Menüs und einfache Bedienung über das große TFT-Display
- Moderne LED-Beleuchtung für gleichmäßiges, helles Licht

MEGA COLLECTION® EINBAU-BACKÖFEN IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Anzahl Betriebsarten	Full-Steamb	Vario-Steamb	Circo-Thermb	Slide&Hideb	Pyrolyse	Easy-Cleanb	EcoClean	Comfort-Flexb	NeffLightb	Multipoint Braten-Thermometer	Back- und Brat-assistent	Sous-vide
														
EINBAUBACKÖFEN - FullSteam														
B88FT68N0	BFT8868NMC	13	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
B48FT68N1	BFT4868NMC	13	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
B48FT64N1	BFT4864NMC	13	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓
B47FS26N0	BFS4726NMC	12	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-
B47FS22N0	BFS4722NMC	12	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-
EINBAUBACKÖFEN - VarioSteam®														
B58VT68N0	BVT5868NMC	14	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-
B58VT64N0	BVT5864NMC	14	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-
B88VT68N0	BVT8868NMC	14	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
B48VT68N0	BVT4868NMC	14	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
B48VT64N0	BVT4864NMC	14	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-
B87VS24N0	BVS8724NMC	13	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓	-
B57VS22N0	BVS5722NMC	13	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-
B47VS22N0	BVS4722NMC	13	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-
EINBAUBACKÖFEN - CircoTherm®														
B58CT64N0	BCT5864NMC	15	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-
B48CT64N0	BCT4864NMC	15	-	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-
B57CS22N0	BCS5722NMC	13	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	-
B47CS22N0	BCS4722NMC	13	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-
B27CS22N1	BCS2722NMC	13	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-
B17CS22N1	BCS1722NMC	13	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-

VOLLES PROGRAMM FÜR JEDEN KOCHTYP

Weitere, detaillierte Informationen erhalten Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler ganz in der Nähe oder im Internet unter: www.neff-home.com/de



COMPACT: GROSSER GENUSS IM KLEINEN FORMAT



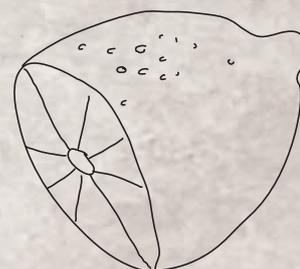
MEGA COLLECTION® EINBAU- COMPACTGERÄTE



COMPACTGERÄTE – KOMPAKTE VIELSEITIGKEIT

Ihre Größe sagt nichts über die Vielfalt aus. In unserem Angebot an Compactbacköfen findet sich für jeden Kochstil das passende Modell.

Sie lieben das intensive Aroma von dampfgegartem Gerichten? Oder schätzen eher den Komfort einer Mikrowelle? Wir haben für jeden Geschmack das richtige Gerät.



EIN PERFEKTES GERICHT VERDIENT
EINE PERFEKTE INSZENIERUNG

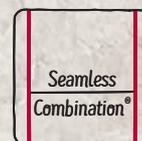
EINFACHE
INSTALLATION!
2 GERÄTE,
1 OPTIK!

SEAMLESS COMBINATION®



Einfach schön eingebaut

SeamlessCombination® ermöglicht den nahtlosen Einbau von Geräte-Kombinationen übereinander – wie aus einem Guss. Durch seitliche, durchgängige Edelstahl-Lisenen werden zwei Geräte zu einer eleganten Einheit verbunden – ganz ohne störende Spalten. Ein optisches Highlight für alle Design-Liebhaber vom Einbauspezialisten NEFF.



ZWEI GERÄTE SEHEN
AUS WIE EINES –
DIE SEAMLESS
COMBINATION

1.
Standard Nische 600 mm
Compact-Gerät 450 mm +
Wärmeschublade 140 mm
2.
Standard Nische 880 mm
Backofen 600 mm +
Wärmeschublade 290 mm
3.
Nischenhöhe 1050 mm
Compact-Gerät 450 mm +
Backofen 600 mm

1.

14+45

2.

29+60

3.

60+45



PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL IN DER KÜCHE



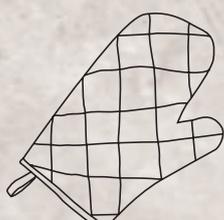
Durch seitliche Edelstahl-Lisenen wirken Geräte über-einander wie eine Einheit.

KREATIVE KÜCHENLÖSUNGEN



Einbau-Compactgeräte – beste Technik auf kleinstem Raum

Wer nicht viel Raum hat, muss auf Qualität und Leistung nicht verzichten. Einbau-Compactgeräte der NEFF Mega-Collection® eignen sich hervorragend zur Verwirklichung individueller Gestaltungswünsche in der Küche. Kreative Einbaulösungen mit fast grenzenlosen Möglichkeiten für die Zubereitung: Übereinander oder nebeneinander, vom Backofen über eine Wärmeschublade bis hin zum Kaffeevollautomaten. Die Backöfen mit dem flächenbündigen Griff schmeicheln nicht nur dem Auge, sondern schenken Ihnen noch mehr Bewegungsfreiraum – und liegen dabei auch noch überaus gut in der Hand. NEFF Compactgeräte bieten alle Bedienelemente wie NEFF Backöfen.





FULL STEAM BACKÖFEN MIT FLÄCHENBÜNDIGEM GRIFF

Zwei unserer FullSteam Compact-Backöfen mit der voll versenkbaren Slide&Hide® Backofentür gibt es auch mit dem flächenbündigen Griff.

VOLLDAMPF MIT FULL STEAM



Compact-Dampfbackofen – der „kleine“ Alleskönner

Die FullSteam Compact-Backöfen der NEFF MegaCollection® vereinen Backofen und Dampfgarer in nur einem Gerät. 38 Programme regeln die perfekte Zubereitung der gewünschten Gerichte – von der Vorspeise über den Hauptgang bis zur Nachspeise. Der FullSteam ist eines der vielen Highlights der Compact-Backofenserie und ein Backofen, der keine Wünsche offen lässt.

ZWEI IN EINEM



Compact-Backofen mit Mikrowelle

Bereits im Jahr 1957 hat NEFF den ersten Herd mit Mikrowelle auf den Markt gebracht. Damals eine Sensation, heute beliebter denn je. Denn die NEFF MegaCollection® Backöfen mit integrierter Mikrowelle bieten mit bis zu 13 Betriebsarten alles, was die Leidenschaft beim Kochen beflügelt. Sehr komfortabel auch die Ausstattung mit Pyrolyse, die die Reinigung zum Kinderspiel macht.



VOLLES AROMA – TAG FÜR TAG



Kaffeevollautomat – Tasse für Tasse ein Genuss

Der Kaffeevollautomat macht aus einer 45 cm Nische eine vollwertige, hochästhetische Kaffeebar. Und die darf in einer NEFF Gerätekombination nicht fehlen. Feinste Kaffeespezialitäten aus der eigenen Küche – auf Tastendruck mit komfortabler One-Touch Zubereitung, ob Cappuccino, Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Cafè Crème, Latte Macchiato oder Milchkaffee. Ein Highlight: die schnellste erste Tasse in nur 30 Sekunden.



MEGA COLLECTION® COMPACT-EINBAUGERÄTE IM ÜBERBLICK

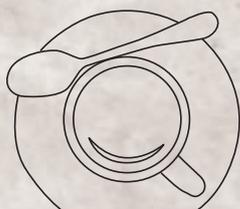
Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Anzahl Betriebsarten	Full-Steamp	Circo-Therm®	Sous-vide	Pyrolyse	Easy-Clean®	EcoClean	Mikrowelle	Comfort-Flex®	Back- und Brat-assistent	Multipoint Braten-Thermometer
												
Einbau-Kaffeevollautomat												
C17KS61N0	CKS1761NMC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Einbau-Compact FullSteam												
C88FT28N0	CFT8828NMC	13	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓
C18FT48N1	CFT1848NMC	13	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓
C18FT44N1	CFT1844NMC	13	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-
C87FS22N0	CFS8722NMC	12	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
C17FS42N0	CFS1742NMC	12	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
Einbau-Dampfgargeräte												
C17DR02N1	CDR1702NMC	5	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
Einbau-Compact mit CircoTherm®												
C28CT24N0	CCT2824NMC	15	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	-
C27CS22N0	CCS2722NMC	13	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-
C17CS42N0	CCS1742NMC	13	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
Einbau-Compact-Backöfen mit integrierter Mikrowelle												
C28MT23N0	CMT2823NMC	13	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	-
C18MT23N0	CMT1823NMC	13	-	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
C27MS22N0	CMS2722NMC	12	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	✓	-
C17MS22N0	CMS1722NMC	12	-	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
Einbau-Mikrowellengerät												
C17UR02N0	CUR1702NMC	5	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-

MEGA COLLECTION® MIKROWELLENGERÄTE IM ÜBERBLICK



Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Leistungsstufen	Grill JA/ NEIN	Automatik Programme	Türanschlag rechts	Türanschlag links
Mikrowellengeräte – Einbau in einen Oberschrank / Hochschrank						
C17GR00N0	CGR1700N	5	ja	10	-	✓
C17GR01N0	CGR1701N	5	ja	10	✓	-
C17WR00N0	CWR1700N	5	nein	7	-	✓
C17WR01N0	CWR1701N	5	nein	7	✓	-

**BESTE BERATUNG
FÜR EINE GUTE ENTSCHEIDUNG**
Detaillierte Informationen
erhalten Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler
ganz in Ihrer Nähe oder im Internet unter:
www.neff-home.com/de



**IN 5 SCHRITTEN ZUM
WUNSCHGERÄT – UNSER NEFF
KOCHFELD-BERATER IM INTERNET**

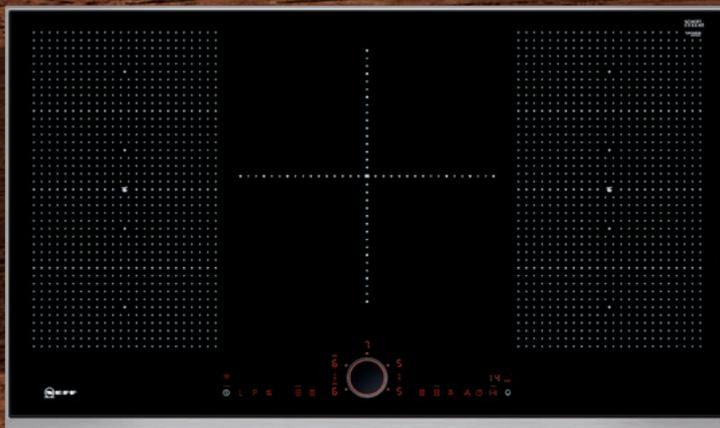
Auf unserer NEFF Internetseite finden Sie unter www.neff-home.com/de unseren virtuellen Kochfeld-Berater. Er führt Sie in nur 5 Schritten durch alle wichtigen Auswahlkriterien. So finden Sie das Kochfeld, der genau zu Ihrer Kochpersönlichkeit passt.



KOCHEN MIT INTUITION

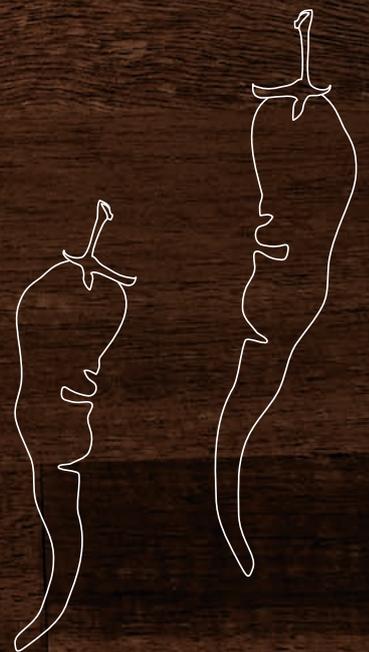


MEGA COLLECTION® AUTARKE KOCHFELDER



SCHNELL UND FLEXIBEL – UNSERE INDUKTIONS- KOCHFELDER

Sind Sie auf der Suche nach neuen Rezepten und Geschmackserlebnissen? Unsere Induktions-Kochfelder machen jede Sekunde zum Kocherlebnis. Auf unseren FlexInduction-Kochfeldern können Sie Ihr Kochgeschirr frei verschieben. Die Töpfe werden automatisch erkannt und nur an der benötigten Stelle erhitzt. Aber unsere Kochfelder bieten noch weit mehr, um Ihnen zu köstlichen Gerichten zu verhelfen. Sie können mit unserem TwistPad Fire® die Hitze per Fingertip regulieren. Über eine leichte Drehbewegung mit Ihrem Zeigefinger stellen Sie die Temperatur ein.



KOCHEN MIT ERLEBNISFAKTOR



Intuitives und entspanntes Kochen

Die MegaCollection® Kochfelder von NEFF bieten für jeden Koch-Charakter genau die passende Lösung. Induktions- und Elektro-Kochfelder mit unterschiedlichen Ausstattungsmerkmalen, die alle eines gemeinsam haben: Sie bringen Leidenschaft in die Küche. Mit der faszinierenden TwistPad Fire® Einknopf-Bedienung haben Sie intuitiven Zugriff auf sämtliche Funktionen.



BERÜHREN UND BERÜHRT WERDEN – DAS TWIST PAD FIRE®. EINFACH NOCH EINFACHER KOCHEN

Die MegaCollection® Kochfelder überzeugen schon bei der ersten Berührung: mit einem intuitiven Bedienkonzept. Wie dem TwistPad Fire® mit rotem Licht-ring – einer Innovation, die funktional und ästhetisch schlicht fasziniert. Die Auswahl der Kochzone erfolgt durch eine leichte Berührung des TwistPad Fire®, die Einstellung der Kochstufe durch eine Drehbewegung.

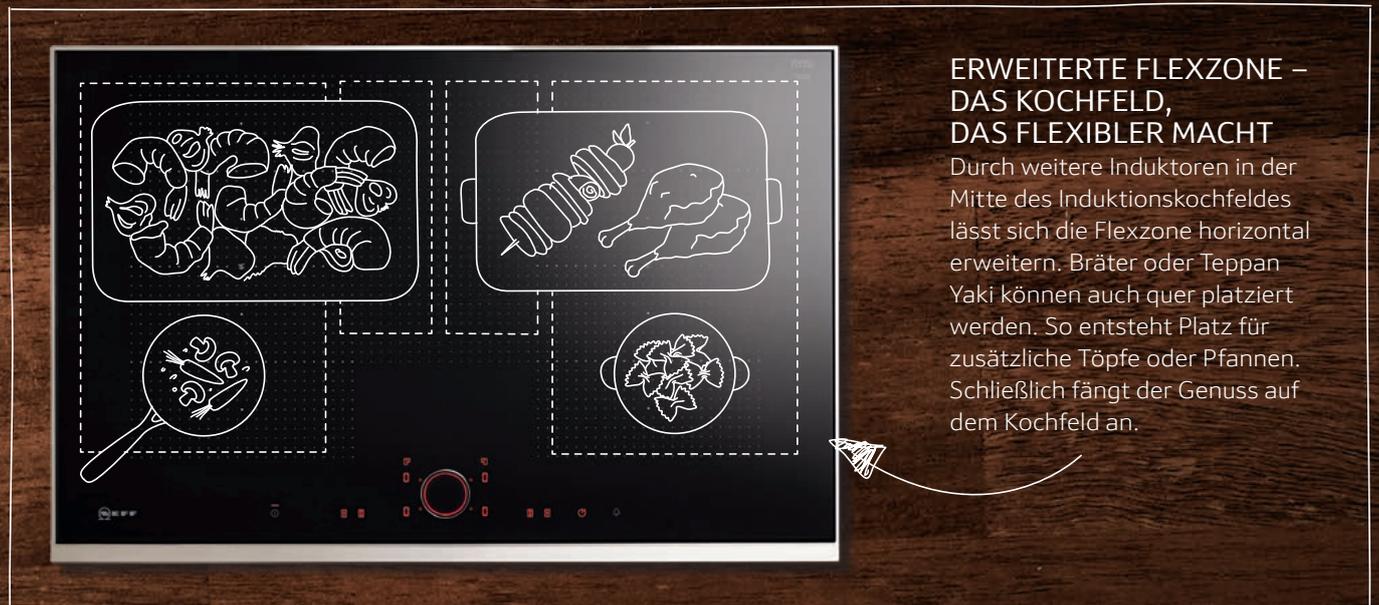




Das hochauflösende TFT-Farbdisplay für intuitives Kochen: Einfache Bedienung wie beim Smartphone per Fingertip.

INTUITIVE BEDIENUNG AUF FINGERDRUCK

Je weniger Sie sich auf die Bedienung konzentrieren müssen, desto mehr Raum bleibt für Ihre Intuition. Für das Display Ihres Kochfelds gilt dies in besonderem Maße. Die klare Sichtachse garantiert aus jedem Blickwinkel optimale Sicht. Über die leicht verständlichen Symbole gelangen Sie ohne Umwege zur gewünschten Kochfeldfunktion. Ihre Intuition ist der beste Ratgeber – und Ihr Kochfeld reagiert auf jeden Fingerdruck. FullTouch Control Display eröffnet Ihnen eine neue Ebene des intuitiven Kochens.



ERWEITERTE FLEXZONE – DAS KOCHFELD, DAS FLEXIBLER MACHT

Durch weitere Induktoren in der Mitte des Induktionskochfeldes lässt sich die Flexzone horizontal erweitern. Bräter oder Teppan Yaki können auch quer platziert werden. So entsteht Platz für zusätzliche Töpfe oder Pfannen. Schließlich fängt der Genuss auf dem Kochfeld an.

COUNT UP TIMER – KOCHEN MIT DEM RICHTIGEN TIMING

Genauere Garzeiten sind für genussvolle Kochergebnisse oft entscheidend. Der CountUp Timer ist dafür ideal. Damit geht das Kochen nach Rezept leicht von der Hand – der Timer zeigt an, wann die nächste Zutat benötigt wird.



NOCH VIEL ENTSPANNTER KOCHEN



FRISCHLUFT MIT DER KOCHFELDBASIERTEN HAUBENSTEUERUNG

NEU

Die kochfeldbasierte Steuerung des Dunstabzugs

Für unsere Kochbegeisterten haben wir eine Idee entwickelt, die das Kochen noch schöner und souveräner macht: Ab jetzt können Sie Ihre Dunstabzugshaube mit Ihrem Kochfeld steuern, sich ganz entspannt aufs Kochen fokussieren und die gute Luft genießen: Sie regeln ganz einfach mit Ihrem TwistPad Fire® die Lüfterstufen Ihrer Dunstabzugshaube – genau wie Ihre Kochstufen.



NEU: DIE KOCHFELDBASIERTE STEUERUNG DES DUNSTABZUGES

Dunstabzugshaube und Kochfeld – Zwei, die sich verstehen. Beide sind per WLAN verbunden und sorgen so für eine bequeme Bedienung des Dunstabzugs über das TwistPad Fire® direkt am Kochfeld.





EDELBURGER

Für 12 Stück

ZUTATEN

Für die Patties:

700 g Rumpsteak mit Fettrand, 2 fein gehackte Schalotten, 2 geh. TL scharfer Senf, 1 Ei, 2–3 Prisen Piment d'Espelette, 2 TL Worcestershire-Sauce, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Salz, 2 EL Erdnussöl

Sauce Béarnaise:

4 EL Weißweinessig, 1 klein geschnittene Schalotte, 5 schwarze Pfefferkörner, 1 EL kaltes Wasser, 2 frische Eigelbe (Größe M), 100–120 g weiche Butter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 EL gehackter Estragon (alternativ: 1 TL getrockneter), etwas Zitronensaft nach Belieben

Für die Garnitur:

Ca. 12 gewaschene Salatblätter, 1 rote Zwiebel in Ringe geschnitten, 12 Cocktailtomaten in Ringe geschnitten, 6 Cornichons in feine Scheiben geschnitten, 12 Scheiben Cheddar- oder Leicesterkäse (nach Belieben), etwas Ketchup

ZUBEREITUNG

Das Rumpsteak vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen oder im Cutter fein hacken. Mit allen übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Fleischmasse pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit nassen Händen ca. 12 Patties formen. Das Fleisch mit Erdnussöl bestreichen und bis zum Braten kalt stellen. Zum Braten die Grillplatte auf dem Induktionskochfeld bei Einstellung 7 erhitzen. Die Burger darauf auf beiden Seiten jeweils ca. 5 Min braten.

Für die Sauce Béarnaise den Essig mit der fein gehackten Schalotte und angequetschten Pfefferkörnern in einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen. Auf die Hälfte einkochen. 1 EL kaltes Wasser dazugeben und das Ganze durch ein Sieb streichen. Dabei alles gut ausdrücken. Die Reduktion wieder in den Topf geben. Auf der Induktionsplatte bei Einstellung 2 mit den Eigelben verrühren. Mit dem Schneebesen ständig rühren, bis die Masse etwas dicklich wird. Dann die Butter in kleinen Portionen unterrühren. Estragon dazugeben, würzen und abschmecken.

Die Brötchen halbieren, mit Schnittfläche nach oben im Backofen bei 200 °C Circo-Therm-Heißluft ca. 8 Min. rösten. Dabei kann auf das obere Brötchenteil nach Belieben Käse gelegt werden. Auf die untere Brötchenhälfte einen kleinen Klecks Ketchup geben, Salatblätter mit Tomatenscheiben darauf legen. Jeweils die gebratenen Patties mit etwas Sauce Béarnaise und einigen Zwiebelringen darauf setzen. Dann das obere Brötchenteil – nach Belieben mit geschmolzenem Käse – darauf legen und etwas andrücken.

HEISS, ABER NIE ZU HEISS. LECKERES AUS DER PFANNE DANK BRATSENSOR

Ist das nicht herrlich? Steaks, Bratkartoffeln, Rührei oder was auch immer Sie in Ihrer Pfanne zubereiten möchten, können nicht mehr anbrennen. Dafür sorgt unser BratSensor. Alles was Sie tun müssen: Sie wählen aus fünf Temperaturstufen die richtige aus – von „sehr niedrig“ für Saucen und Chutneys bis hin zu Stufe 5 für Bratkartoffeln oder Steaks. Das war's. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, zeigt ein Signal den optimalen Zeitpunkt an, an dem das Bratgut in die Pfanne gegeben werden soll – so gelingt z.B. ein Steak zart und saftig. Am besten funktioniert das mit einer NEFF Systempfanne. Ein Nachregeln ist nicht nötig.

Brat-Sensor





Der KochSensor ist für das Kochen mit Deckel optimiert. Er arbeitet in Kombination mit einem magnetischen und kabellosen Temperatursensor, der direkt am Topf aufgesetzt wird. Per Fingerdruck wird der Sensor aktiviert.



DER KOCHSENSOR – NICHTS LÄUFT ÜBER, NICHTS BRENNT AN

Ob Gemüse, Ei, Reis oder Nudeln – jede Zutat hat ihre optimale Temperatur und Dauer bei der Zubereitung. Zuviel an Hitze schadet der Qualität, zuwenig beeinträchtigt das Ergebnis und den Geschmack. Mit dem neuen KochSensor kann nichts mehr schiefgehen. Sie wählen lediglich einen von mehreren Temperaturbereichen und los geht's. Sensoren messen kontinuierlich die Wärme und halten die Temperatur präzise in dem zuvor ausgewählten Temperaturbereich. Sie garen Ihr Gericht immer bei optimaler Temperatur, ein Überhitzen oder Anbrennen ist deshalb fast unmöglich. Selbst Nudelwasser kocht nicht mehr über.

TOMATEN-KARTOFFELPÜREE

Für 4 Personen

ZUTATEN

35 g getrocknete Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 40 g weiche Butter, ½ TL edelsüßes Paprikapulver, 500 g mehligkochende Kartoffeln, 100 ml Milch, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Tomaten sehr klein schneiden und in heißem Wasser 20 Minuten lang einweichen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Salzwasser bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten auf dem Induktionskochfeld weich garen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Inzwischen Tomatenstücke in ein Sieb legen und abtropfen lassen. Anschließend Tomatenstücke mit Tomatenmark, Butter und Paprikapulver pürieren. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und unter das Tomatenpüree mixen. So lange pürieren, bis die Tomatenstückchen ganz fein gemixt sind.

Kartoffelwürfel durch die Kartoffelpresse drücken. Die heiße Tomatenmilch unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Dazu passen in Olivenöl angebratene Kirschtomaten mit Basilikumblättern.



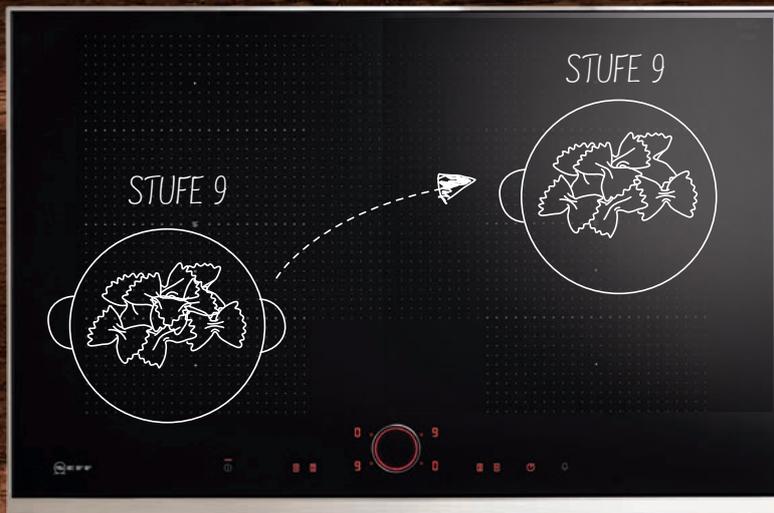


POWERSTUFE FÜR TÖPFE – SCHNELLER ZUM GENUSS

Mit der Powerstufe für Töpfe – mit 50% mehr Energie als auf Stufe 9 steht die maximale Hitze blitzschnell zur Verfügung. Kein Überkochen. Die Powerstufe für Töpfe schaltet sich vor dem Überhitzen rechtzeitig wieder ab.

POWERSTUFE FÜR PFANNEN – NOCH SCHNELLER SICHER KOCHEN

Schneller geht's nicht! Die neue, spezielle Powerstufe erhitzt die Pfanne 30 Sekunden mit sehr hoher Leistung. Dann schaltet die Kochzone automatisch zurück, damit nichts anbrennt.



POWER TRANSFER – TÖPFE VERSCHIEBEN, EINSTELLUNGEN GLEICH MIT

Auf den Induktionskochfeldern mit erweiterter Flexzone kann man die Einstellungen ruhig vergessen. PowerTransfer merkt sie sich von selbst. Töpfe lassen sich beliebig in einen anderen Bereich der erweiterten Flexzone verschieben – die Hitze wandert automatisch mit. Eine leichte Berührung genügt.

KOCHEN IST EINSTELLUNGSSACHE

POWER MOVE – AUFTEILUNG DER FLEXZONE IN DREI HEIZZONEN

Bei Induktionskochfeldern mit Flexzone kann diese in drei Bereiche mit verschiedenen Temperaturstufen aufgeteilt werden durch Aktivierung der Funktion PowerMove: Vorne starke Hitze zum Kochen, im mittleren Bereich mittlere Hitze zum Köcheln und hinten schwache Hitze zum Warmhalten. Der Vorteil: Man kann sich ganz aufs Kochen konzentrieren – und nicht aufs Nachregeln.



MEGA COLLECTION® AUTARKE KOCHFELDER IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite in cm	Rahmenart	Steuerung	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	Anzahl Kochzonen	Flexibilität	Powerstufe für Töpfe	Powerstufe für Pfannen	Power Move	Power Transfer / erweiterte Flexzone	Koch-Sensor	Brat-Sensor
													
Autarke Kochfelder mit Induktion, 90 cm, 80 cm, 60 cm													
T59TF6TN0	TTF596TN	NEU 90	Design	TFT Touch-Display	✓	5	3x Flexzone	✓	✓	✓	-	✓	✓
T59PF6TX0	TPF596TX	NEU 90	Flächenbündig	TFT Touch-Display	✓	5	3x Flexzone	✓	✓	✓	-	✓	✓
T59TS5RN0	TTS595RN	NEU 90	Design	TwistPad Fire®	✓	5	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T59TS51N0	TTS5951N	90	Design	TwistPad Fire®	-	5	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T59PS5RX0	TPS595RX	NEU 90	Flächenbündig	TwistPad Fire®	✓	5	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T59PS51X0	TPS5951X	90	Flächenbündig	TwistPad Fire®	-	5	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T50BS41N0	TBS5041N	90	Standard	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T68TF6TN0	TTF686TN	NEU 80	Design	TFT Touch-Display	✓	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	✓	✓
T68PF6TX0	TPF686TX	NEU 80	Flächenbündig	TFT Touch-Display	✓	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	✓	✓
T68TS6RN0	TTS686RN	NEU 80	Design	TwistPad Fire®	✓	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T68TS61N0	TTS6861N	80	Design	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T68PS6RX0	TPS686RX	NEU 80	Flächenbündig	TwistPad Fire®	✓	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T68PS61X0	TPS6861X	80	Flächenbündig	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T58TS21N0	TTS5821N	80	Design	TwistPad Fire®	-	5	1x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T58PS21X0	TPS5821X	80	Flächenbündig	TwistPad Fire®	-	5	1x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T48TS01N0	TTS4801N	80	Design	TwistPad Fire®	-	4	Bräterzone	✓	✓	-	-	-	✓
T48PS01X0	TPS4801X	NEU 80	Flächenbündig	TwistPad Fire®	-	4	Bräterzone	✓	✓	-	-	-	✓
T66TS6RN0	TTS666RN	NEU 60	Design	TwistPad Fire®	✓	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T66TS61N0	TTS6661N	60	Design	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T66PS6RX0	TPS666RX	NEU 60	Flächenbündig	TwistPad Fire®	✓	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T66PS61X0	TPS6661X	60	Flächenbündig	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓	-	✓
T56TS61N0	TTS5661N	60	Design	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T56PS61X0	TPS5661X	60	Flächenbündig	TwistPad Fire®	-	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T56TS51N0	TTS5651N	60	Design	TwistPad Fire®	-	4	1x Flexzone	✓	✓	✓	-	-	✓
T46TS44N0	TTS4644N	60	Design	TwistPad Fire®	-	4	CombiZone	✓	✓	-	-	-	✓
T46TS61N0	TTS4661N	60	Design	TwistPad Fire®	-	4	Bräterzone	✓	✓	-	-	-	✓
Autarke Kochfelder konventionell, 90 cm, 80 cm, 60 cm													
T18TS2KN0	TTS182KN	NEU 80	Design	TwistPad Fire®	✓	5	Zweikreis	✓	-	-	-	-	✓
T18TS28N0	TTS1828N	80	Design	TwistPad Fire®	-	5	Zweikreis	✓	-	-	-	-	✓
T16TS7KN0	TTS167KN	NEU 60	Design	TwistPad Fire®	✓	4	Zweikreis	✓	-	-	-	-	✓
T16TS78N0	TTS1678N	60	Design	TwistPad Fire®	-	4	Zweikreis	✓	-	-	-	-	✓

RAHMENARTEN DER AUTARKEN NEFF KOCHFELDER



FLÄCHENBÜNDIG
FlexInduction-Kochfeld
(z.B. TPS666RX) zum flächenbündigen Einbau in Naturstein oder geflieste Arbeitsplatten.



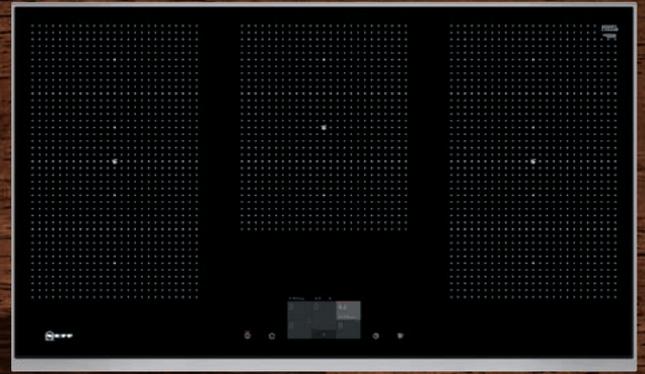
DESIGNRAHMEN IN EDELSTAHL
FlexInduction-Kochfeld
(z.B. TTS666RN)



RAHMEN IN EDELSTAHL
FlexInduction-Kochfeld
(z.B. TBS5041N)

HEISS AUF UNSERE FLEXIBLEN KOCHFELDER?
Detaillierte Informationen erhalten Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler ganz in Ihrer Nähe oder im Internet unter: www.neff-home.com/de

BEDIENKONZEPTE DER AUTARKEN NEFF KOCHFELDER



TWIST PAD FIRE®

NEFF hat das einzigartige Einknopf-Bedienkonzept noch intuitiver gemacht. Eine leichte Berührung des TwistPad Fire® mit rotem Lichtring genügt, um die Kochzone zu aktivieren. Durch Drehen stellt man die Heizstufe ein. Das TwistPad Fire® liegt flach auf der Glaskeramikoberfläche auf. Es wird durch Permanent-Magnete unter der Oberfläche in Position gehalten.



FULL TOUCH CONTROL DISPLAY

Das hochauflösende TFT-Farbdisplay für intuitives Kochen: Einfache Bedienung wie beim Smartphone per Fingertip, aus jedem Blickwinkel optimale Sicht. Über leicht verständliche Symbole gelangen Sie direkt zur gewünschten Kochfeldfunktion. FullTouch Control Display eröffnet Ihnen das Erlebnis intuitiven Kochens.

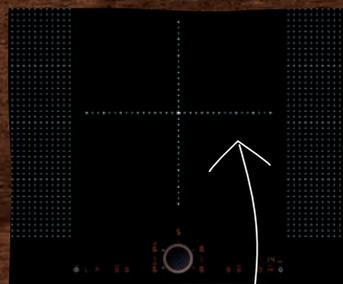


KOCHZONEN NACH MASS

Für jede Kochgeschirrgröße und jede Anforderung stehen verschiedene Kochzonen zur Wahl:



1. FlexInduction-Kochzone



2. FlexInduction mit Induktions-Kochzone



3. Induktions-Combizone



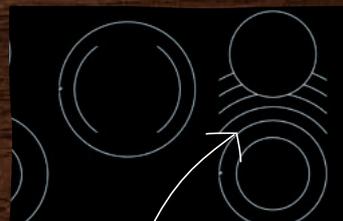
4. Induktions-Bräterzone



5. Einkreis-Kochzone



6. Zweikreis-Kochzone



7. Zweikreis-Bräterzone





FEUER UND FLAMME FÜR
DEN WAHREN GENUSS



AUTARKE GAS-KOCHFELDER



GENIALE FLAMMEN – UNSERE GAS-KOCHFELDER

Einige Köche schwören auf Gasflammen beim Kochen. Unsere Gas-Kochfelder passen sich individuell an Ihre Kochideen an, von Stir Fry bis zu Slow Cook. Mit dem 9-stufigen FlameSelect® können Sie die Flamme wie bei einem Elektro-Kochfeld regeln, was das Kochen noch einfacher macht.

Unsere Gas-Kochfelder sind mit Kochstellen in verschiedenen Größen erhältlich und somit für fast jede Art von Topf geeignet. Wie wäre es mit Asiatisch? Unser Dual Wok verfügt über zwei Flammenkreise, die übereinandergesteckt werden – eine geniale Idee: zwei Flammen für ein köstliches Gericht.



NEFF ZÄHMT DAS FEUER



Gaskochfelder mit FlameSelect®

Unsere Gaskochfelder verbinden ein uraltes Kochritual mit moderner Technologie. Ganz egal, ob Sie Ihr Fleisch nur kurz braten oder langsam schmoren wollen – wählen Sie einfach die Flamme genau nach Ihrem Geschmack. Freuen Sie sich darauf, mit unseren Gaskochfeldern die Wurzeln des Kochens wiederzuentdecken.



ALLES IM BLICK – MIT UNSERER 7-SEGMENT ANZEIGE

Damit Sie Ihr Gericht im Blick behalten können und nicht auf die Flamme achten müssen, stellt unsere 7-Segment Anzeige die Leistungsstufen übersichtlich von 1 bis 9 dar.



PASST GUT AUF – UNSERE RESTWÄRMEANZEIGE

„Aus“ und „kalt“ sind nicht dasselbe. Wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, behält unsere Restwärmeanzeige das für Sie im Blick. Wenn das „H“ angezeigt wird, sollten Sie die Kochfläche noch nicht berühren. Leuchtet das „h“ auf, ist sie ausreichend abgekühlt und Sie können sich schon mal ein Küchentuch schnappen. Sie sehen gar kein Symbol? Prima! Dann können Sie das kalte Kochfeld jetzt abwischen.

SCHOTT
CLEAN®

VON 1-9: ECHTES KOCHEN
AUF ALLEN STUFEN

EFF



DAS GASKOCHFELD, DAS SICH
IHREM GERICHT ANPASST

IMMER AUF DEN PUNKT MIT UNSEREM 9-STUFIGEN FLAMESELECT®

Mit FlameSelect® passen Sie die Gasflamme Ihrem Gericht an – und nicht umgekehrt. Ob Sie ein Steak braten, Pasta kochen oder ein Schmorgericht garen: Die Hitze lässt sich so einfach wie bei einem Elektrokochfeld regulieren. Wählen Sie eine der 9 Leistungsstufen aus, und die Flamme wird nach Bedarf größer oder kleiner. So genießen Sie Kochen mit Gas so feurig wie immer, aber so handzahn wie noch nie – ganz gleich, welches Gericht Sie gerade zubereiten.





WENIGER GAS, VOLLER GESCHMACK –
MIT UNSEREM HOCHLEISTUNGSBRENNER
Energie sparen, ohne beim Geschmack zu sparen – so
arbeitet unser hocheffizienter Hochleistungsbrenner,
der mit weniger Gas auskommt als herkömmliche Gas-
Kochfelder.

EIN URALTES RITUAL
TRIFFT AUF FRISCHE IDEEN



ROASTBEEF MIT CHIMICHURRI-SALSA AUF PETERSILIENWURZEL- KORIANDER-PÜREE

Für 4 Personen

ZUTATEN

Roastbeef:

500 g Roastbeef am Stück, 2 EL Chimichurri-
Trockenkräuter, 4 EL Erdnuss- oder Rapsöl,
2 EL Limettensaft, Kräutersalz

Chimichurri-Salsa:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 rote Chilischoten,
5 EL Blattpetersilie, 3 EL Minzeblätter,
1 EL Oreganoblättchen, 3 cm Ingwer, gerieben,
1 EL Paprikapulver, mild, 1 EL Rohrzucker,
1 Bio-Limette, Saft und Schalenabrieb,
200 ml Olivenöl, 75 ml Rotweinessig, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Chimichurri-Trockenkräuter mit Limettensaft und
2 EL Öl mischen und das Roastbeef am besten
schon am Vortag damit einreiben – im Kühl-
schrank marinieren lassen.

Das Roastbeef bei 100 °C CircoTherm®-Heißluft,
Dampfintensität hoch, 10 Min. dämpfen. In der
Pfanne auf beiden Seiten in Öl scharf anbraten,
bei kleiner Hitze ca. 5 Min. weiterbraten. Mit
Kräutersalz würzen.

Fleisch im geschlossenen Bräter ca. 5 Min. ruhen
lassen, danach in feine Scheiben schneiden.

Chimichurri-Salsa :

Alle Zutaten fein hacken. Olivenöl und Rotwein-
essig mischen und anschließend die restlichen
Zutaten unterrühren. Würzig abschmecken und
2 – 3 Std. kühl stellen, dann mit dem gebratenen
Roastbeef servieren.

Petersilienwurzel-Püree:

Petersilienwurzeln waschen, dünn schälen und
grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser
bedeckt etwa 15 Minuten garen. Milch und Sahne
in einem Topf erhitzen, Petersilienwurzeln abgie-
ßen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, die
heiße Milch-Sahne-Mischung zugießen, zwei
Drittel Koriandergrün zufügen und alles pürieren.
Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Limetten-
schalenabrieb und 1 Prise Zucker abschmecken.

GEBEN SIE JETZT GAS!

Weitere Informationen zu unseren
Gas-Kochfeldern erhalten Sie bei Ihrem
NEFF Fachhändler ganz in Ihrer Nähe
oder im Internet unter:
www.neff-home.com/de

ZWEI FEUERRINGE – UNSER DUAL-WOKBRENNER

Da Sie selbst entscheiden was Sie kochen, sollten Sie auch entscheiden, wie Sie es kochen: Ganz gleich, welches Gericht Sie zubereiten, beim Dual-Wokbrenner können Sie zwischen einem oder zwei Ringen wählen. So bekommen Sie immer genau die Hitze, die Sie brauchen.



- GRIFFIG
- FORMVOLLENDET
- HANDLICH

KOCHEN IST HANDWERK – MIT UNSEREN SCHWERTKNEBELN HABEN SIE'S IM GRIFF

Mit den Schwertknebeln kochen Sie nicht nur mit Leidenschaft, sondern auch mit einem guten Gefühl. So griffig und handlich, dass Sie beim Kochen richtig zupacken können.

MEGA COLLECTION® GAS-KOCHFELDER IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite in cm	Rahmenart	Steuerung	Anzahl Gas-Kochstellen	Flexibilität
Gas-Glaskeramik-Kochfelder 90 cm, 75 cm, 60 cm						
T29TA79N0	TTA2979N	90	Design	FlameSelect, 9 Stufen	5	1x Dual-Wokbrenner
T27TA69N0D	TTA2769ND	75	Design	FlameSelect, 9 Stufen	5	1x Dual-Wokbrenner
T26TA49N0D	TTA2649ND	60	Design	FlameSelect, 9 Stufen	4	–

„Das Design unserer NEFF Dunstabzugshauben steht für ein überraschend einfaches Handling gepaart mit einem begeisternden Mehrwert in Funktion und Ästhetik. Ein Hausgerät, wie geschaffen für unsere Kunden, eines über das man gerne spricht.“

Lukas Methner,
Designer, Brand Design NEFF, München



KOPF FREI FÜR NEUE KOCHIDEEN





MEGA COLLECTION® DUNSTABZÜGE



UNSERE DUNSTABZUGSHAUBEN – LEISTUNGSSTARK IM LEISESEIN

Herrlich – der Duft eines gebratenen Steaks. Aber es gibt auch Küchengerüche, auf die niemand Wert legt. Der perfekte Moment für unsere leisen, aber dafür leistungsstarken Dunstabzugshauben.

Unsere Wandessen schaffen eine fantastische Atmosphäre und sorgen leise und effizient für saubere Küchenluft. Unsere Kochfeldabzüge beseitigen den Dunst bereits dort, wo er entsteht – direkt am Kochfeld. Durch unsere Deckenlüfter und Inseessen haben Sie freien Zugang zu Ihrer Kochinsel. Die an der Decke montierten Dunstabzüge kümmern sich leistungsstark um gute Luft.



EINE KÜCHE ZUM GESTALTEN



Die kreative Dunstabzugshaube macht Platz für Ideen und Inspiration

Ein Küche steckt voller Inspiration – ein Platz, um sich selbst zu verwirklichen. Unsere kreative Dunstabzugshaube ist Ihnen dabei nicht im Weg, im Gegenteil! Nutzen Sie die Ablage für Ihr Rezept oder Kochbuch, pinnen Sie Bilder mit Magneten daran oder beschreiben Sie sie mit Ihren eigenen Einfällen.

MAGNETISCH

BESCHREIBBAR



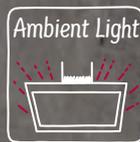
BUCHABLAGE

AMBIENT LIGHT: VON ROMANTISCHEM ROT BIS GLÜCKLICHEM GRÜN – SIE HABEN DIE WAHL

Gäste, Jahreszeiten, Zutaten, Rezepte, Aromen und Ihre Stimmung – in Ihrer Küche kann sich immer alles ändern. Ob Sie Austern mit Champagner zu zweit genießen oder Coq au Vin mit den Schwiegereltern, AmbientLight taucht Ihre Küche in das passende Licht. Wählen Sie von 31 Farben diejenige aus, mit der Sie sich gerade am wohlsten fühlen.

Neigen Sie den Dunstabzug einfach nach vorn in PowerBoost Stellung und der Luftstrom bekommt einen Extrazug.

Der integrierte Premium Filter neutralisiert fast jeden Geruch.



DER LUFTSENSOR KÜMMERT SICH UM DEN DUNSTABZUG

Nur Kochen im Kopf und den Kopf ganz frei: Wer kocht, sollte sich um nichts anderes kümmern müssen. Deshalb gibt es jetzt unseren sensorgesteuerten Dunstabzug: Sobald Sie das Kochfeld einschalten, nimmt unser Luftsensor Dampf und Aromen in Ihrer Küche wahr, schaltet den Dunstabzug ein und passt ihn der Dampfmenge an. Und wenn Sie selbst übernehmen wollen – die Bedienung finden Sie direkt am Kochfeld.



INSELESSEN & WANDESSEN



Der Blickfang in jeder Küche

NEFF Dunstabzugshauben erfreuen die Sinne. Nicht nur Nase und Ohren, ganz besonders auch die Augen. Ihr klares Design macht sie zum Blickfang in Ihrer Küche. NEFF Dunstabzugshauben integrieren sich bestens in jede Küchenumgebung und passen perfekt zu den anderen NEFF Einbaugeräten. Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Modellen – genau passend zu Ihrer Küche und Ihren Vorstellungen.



SOFT LIGHT

Licht trägt entscheidend zur Atmosphäre in der Küche bei. NEFF Dunstabzugshauben verfügen deshalb über eine stufenlos regulierbare Dimmfunktion. Sie unterstützt das Lichtkonzept des gesamten Küchenraums.

KOMFORTABLE TOUCH-BEDIENUNG

Klare Symbole, bestens lesbare Anzeigen und einfachste Bedienung – ein leichtes Drücken genügt für die gewünschten Einstellungen. Und noch ein Vorteil: Die Touch Bedienelemente sind mit einem Wisch sauber. Die Touch-Bedienung gibt's jetzt auch bei den Flachschriftmhauben.



Einmal eingestellt, sorgt die AirFresh Intervall-Lüftung automatisch für optimales Raumklima. Und lüftet jede Stunde fünf Minuten für Sie durch. Ob nach einem Abendessen, einer Party oder während Sie im Urlaub sind – gute Luft garantiert.



NEU: DIE KOCHFELDBASIERTE STEUERUNG DES DUNSTABZUGES

Dunstabzugshaube und Kochfeld – Zwei, die sich verstehen. Beide sind per WLAN verbunden und sorgen so für eine bequeme Bedienung des Dunstabzugs über das Twist-Pad Fire® direkt am Kochfeld.



IN IHRER KÜCHE HABEN SIE DIE LUFTHOHEIT



2 in 1: ein Kochfeld und ein Dunstabzug in einem Gerät

Unser integrierter Kochfeldabzug ist ein Kochfeld mit allen Funktionen, die Sie von NEFF kennen wie z.B. das TwistPad Fire®, FlexInduction, PowerMove oder PowerTransfer. Und der integrierte Dunstabzug zieht Dampf und Gerüche bereits dort ein, wo sie entstehen – direkt auf dem Kochfeld.



POWER MOVE

Sie können die Flexzone in drei Temperaturbereiche einteilen: vorn starke Hitze zum Kochen, im mittleren Bereich mittlere Hitze zum Köcheln und hinten schwache Hitze zum Warmhalten.

PRAKTISCHER ABSTELLPLATZ

Den gusseisernen Rost in der Mitte können Sie zwischendurch auch einmal als schnelle Abstellfläche für schwere Pfannen und Töpfe benutzen, wenn es besonders heiß hergeht. Dafür müssen Sie den Dunstabzug nicht einmal ausschalten. Außerdem können Sie den Rost als Untersetzer am Tisch verwenden.

VOLLAUTOMATISCHER DUNSTABZUG – BEIDE HÄNDE FREI ZUM KOCHEN

Mit unserem sensorgesteuerten Dunstabzug gibt es jetzt weniger Ablenkung vom Wesentlichen: Unser integrierter Kochfeldabzug schaltet sich alleine an und passt seine Leistung dem momentanen Bedarf an.



LEICHT ZU REINIGEN

Unser effizienter Fettfilter lässt sich praktisch in der Geschirrspülmaschine reinigen.





Saubere Luft mit nur einer Berührung: integrierte TouchControl Bedienung mit 7-Segment Anzeige für eine intuitive Bedienung.



EINE KÜCHE ZUM INSZENIEREN



Hinter den Kulissen: unser seitlicher Kochfeldabzug

Wie eine Bühne ist auch ein Kochfeld die Kulisse für Drama, Improvisation und für ein bisschen Magie. Unser seitlicher Kochfeldabzug lüftet den Vorhang für Ihre Aufführung, indem er Dampf und Gerüche genau dort verschwinden lässt, wo sie entstehen – direkt neben dem Kochfeld. Für frische Luft und einen freien Blick.

Unser Kochfeldabzug ist mit Domino-Kochfeldern sowie mit 80 cm Kochfeldern kombinierbar.

Ob Induktion, Gas, Teppan Yaki oder Grill – unser neuer Kochfeldabzug lässt sich flexibel neben dem Kochfeld Ihrer Wahl installieren.



MEHR FREIHEIT BEI DER KÜCHENPLANUNG

Unser Hochleistungsgebläse sorgt mit seinem EfficientDrive Motor auch bei großen Kochinseln für saubere Luft.

Dank einer Technik, die im Unterschrank „verschwindet“, erleben Sie eine wirklich offene Küche – und so mehr Nähe zu Ihren Gästen. Und Sie hören nur das, was Sie hören wollen, dank des geräuscharmen EfficientDrive Motors.



BEDIENKONZEPT DER NEFF INSEL- UND WANDESSEN



TOP ELEKTRONIK

TouchControl Bedienung: 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen mit 7-Segment-Anzeige.



TOP ELEKTRONIK

TouchControl Bedienung: 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen mit LED-Anzeige.



BASIC ELEKTRONIK

Elektronische Bedienung. Kurzhubtasten: 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen mit 7-Segment-Anzeige.

BEDIENKONZEPT DER NEFF DECKENLÜFTER

ELEKTRONIK-STEUERUNG ÜBER FERNBEDIENUNG

Elektronische Bedienung über Infrarot-Fernbedienung: 3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe mit LED-Anzeige.



INFRAROT-FERNBEDIENUNG

BEDIENKONZEPT DER NEFF FLACHSCHIRMHAUBEN



TOP ELEKTRONIK

TouchControl Bedienung: 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen mit 7-Segment-Anzeige.



BASIC ELEKTRONIK

Kurzhubtasten: 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen mit 7-Segment-Anzeige.

BEDIENKONZEPT DER NEFF LÜFTERBAUSTEINE



KURZHUBTASTEN

Funk-Fernbedienung als Sonderzubehör erhältlich.

MEGACOLLECTION® DUNSTABZÜGE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite in cm	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	Abluft	Umluft	Geräusch min./max. Normalstufe in dB	LED	Softlight	Ambient-Light	Luft-sensor	Silence Taste	Rand-absaugung
												
Deckenlüftung, 120 cm, 100 cm												
I92CN48W0	ICN9248WMC	120	-	-	✓	56/58	✓	-	-	-	-	✓
I90CN48W0	ICN9048WMC	100	-	-	✓	56/58	✓	-	-	-	-	✓
Inseessen, 120 cm, 90 cm												
I79MU86N1	IMU7986NMC	90	-	✓	✓	40/62	✓	✓	-	✓	✓	✓
I79MT86N1	IMT7986NMC	90	-	✓	✓	40/62	✓	✓	-	-	✓	✓
I79MT64N1	IMT7964NMC	90	-	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	✓	-
I79SL64N0	ISL7964NMC	90	-	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	✓	-
Kubus-Essen												
I38KHV2S0	IKHV382SMC	37	✓	-	✓	52/69	✓	✓	-	✓	✓	-
D35KHV2S0	DKHV352SMC	33	✓	-	✓	52/67	✓	✓	-	✓	✓	-
Wandessen (Flachessen, Schrägessen), 90 cm, 60 cm												
D95FRW1S0	DFRW951SMC	90	✓	✓	✓	42/56	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D95FRV1S0	DFRV951SMC	90	✓	✓	✓	42/56	✓	✓	-	✓	✓	✓
D95FMW1N0	DFMW951NMC	90	✓	✓	✓	44/57	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D95FMT1N0	DFMT951NMC	90	-	✓	✓	44/57	✓	✓	✓	-	✓	✓
D95FMV1N0	DFMV951NMC	90	✓	✓	✓	44/57	✓	✓	-	✓	✓	✓
D95FMS1N0	DFMS951NMC	90	-	✓	✓	44/57	✓	✓	-	-	✓	✓
D96IMW1N0	DIMW961NMC	90	✓	✓	✓	41/54	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D95IMT1N0	DIMT951NMC	90	-	✓	✓	44/54	✓	✓	✓	-	✓	✓
D96IMV1N0	DIMV961NMC	90	✓	✓	✓	41/54	✓	✓	-	✓	✓	✓
D95IMW1N0	DIMW951NMC	90	-	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	✓	✓
D79MU86N1	DMU7986NMC	90	-	✓	✓	44/66	✓	✓	-	✓	✓	✓
D79MT86N1	DMT7986NMC	90	-	✓	✓	44/66	✓	✓	-	-	✓	✓
D79MT54N1	DMT7954NMC	90	-	✓	✓	44/55	✓	✓	-	-	✓	-
D79SL54N0	DSL7954NMC	90	-	✓	✓	44/55	✓	✓	-	-	✓	-
D76MT54N1	DMT7654NMC	60	-	✓	✓	46/59	✓	✓	-	-	✓	-
D76SL54N0	DSL7654NMC	60	-	✓	✓	46/59	✓	✓	-	-	✓	-
Flachschirmhauben, 90 cm, 60 cm												
D49PU65X3	DPU4965XMC	90	-	✓	✓	41/51	✓	✓	-	✓	✓	-
D49PU54X0	DPU4954XMC	90	-	✓	✓	42/54	✓	✓	-	✓	✓	-
D49MP54X0	DMP4954XMC	90	-	✓	✓	42/54	✓	✓	-	✓	✓	-
D46PU65X3	DPU4665XMC	60	-	✓	✓	41/50	✓	✓	-	✓	✓	-
D46PU54X0	DPU4654XMC	60	-	✓	✓	40/54	✓	✓	-	✓	✓	-
D46MP54X0	DMP4654XMC	60	-	✓	✓	40/54	✓	✓	-	✓	✓	-
Lüfterbausteine, 90 cm, 70 cm, 50 cm												
D58ML67N0	DML5867NMC	90	-	✓	✓	41/64	✓	-	-	-	-	✓
D57ML67N0	DML5767NMC	70	-	✓	✓	42/65	✓	-	-	-	-	✓
D55ML67N0	DML5567NMC	50	-	✓	✓	41/64	✓	-	-	-	-	✓

BRINGEN SIE FRISCHEN WIND IN IHRE KÜCHE!

Detaillierte Informationen zu unseren Dunstabzugshauben erhalten Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler ganz in Ihrer Nähe oder im Internet unter: www.neff-home.com/de



NEFF DUNSTABZÜGE – SO VIELFÄLTIG WIE DIE GESCHMÄCKER

DESIGN-ÜBERBLICK

NEFF hat mit dem MegaCollection® Programm für jede Küche, für jeden Geschmack und jede Anforderung die passende Dunstabzugshaube – von 60 cm bis 120 cm Breite, von den Designvarianten bei Insel- und Wandessen bis hin zur integrierten Lösung mit Deckenlüfter, Flachschirmhauben oder Lüfterbausteinen.

Besonders komfortabel: eine Reihe von Dunstabzugshauben sind bequem über das Kochfeld regelbar – dank der kochfeldbasierten Haubensteuerung.

Unser komplettes Angebot finden Sie online unter:
www.neff-home.com/de

KREATIVE FLACHESSEN

- Ⓞ Beschreibbare, magnetische Oberfläche
- Ⓞ Mit Ablage für Kochbuch bzw. Rezept
- Ⓞ Mit kochfeldbasierter Haubensteuerung* möglich



DFRW951SMC* (Breite 90 cm)
DFRV951SMC (Breite 90 cm)

DIE HIER ABGEBILDETEN FLACH- UND SCHRÄGESSEN HABEN DIESE AUSSTATTUNG:

- Ⓞ Außergewöhnliche Optik mit optimaler Kopffreiheit beim Kochen
- Ⓞ Glasscheibe: Klarglas bedruckt
- Ⓞ Mit AmbientLight individuelle Lichtstimmung einstellbar
- Ⓞ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- Ⓞ Intensivstufen mit automatischer Rückstellung
- Ⓞ Randabsaugung
- Ⓞ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- Ⓞ Helle, effiziente LED-Beleuchtung
- Ⓞ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- Ⓞ Bei Umluft kaminloser Betrieb möglich
- Ⓞ Betrieb über Gaskochfeld nicht zulässig

FLACHESSEN

- Ⓞ Mit kochfeldbasierter Haubensteuerung* möglich



DFMW951NMC*, DFMT951NMC,
DFMV951NMC* und DFMS951NMC
(Breite 90 cm)

SCHRÄGESSEN

- Ⓞ Mit kochfeldbasierter Haubensteuerung* möglich



DIMW961NMC*, DIMT951NMC,
DIMV961NMC* und DIMW951NMC
(Breite 90 cm)

DIE HIER
ABGEBILDETEN
WANDESSEN SIND
AUCH ALS INSELESSEN
ERHÄLTlich



DMU7986NMC und DMT7986NMC



DMT7954NMC (90 cm),
DMT7654NMC (60 cm)



DSL7954NMC (90 cm),
DSL7654NMC (60 cm)

WANDESSEN

- ⊗ Die Esse wird einfach zwischen den Oberschränken mit dem EASY Wandbefestigungssystem aufgehängt
- ⊗ Verschiedenes formschönes Design, auch mit Glaseinlegern und heller, effizienter LED-Beleuchtung
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb- Für Wandmontage über Kochstellen
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ Luftsensoren (nur DMU7986NMC)
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ SoftLight, Dimm-Funktion

KUBU-ESSEN

Wer markantes Design mag, wird unsere Kubus-esse lieben: An der Decke oder der Wand montiert ist sie ein echter Blickfang in jeder Küche. Dank LED-Beleuchtung sorgt sie für die richtigen Lichtverhältnisse auf dem Kochfeld. Besonders bequem: Über die TouchControl-Bedienung lässt sich die Leistungsstufe per Fingertip regeln.



IKHV382SMC (Inselesse)

AUSSTATTUNG

- ⊗ Für Deckenmontage über Kochinseln
- ⊗ Einfache Montage, Seillänge variabel von 20–100 cm
- ⊗ Kochfeldbasierte Haubensteuerung
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- ⊗ Luftsensoren
- ⊗ SoftLight, Dimm-Funktion



DKHV352SMC (Wandesse)

AUSSTATTUNG

- ⊗ Für Wandmontage über Kochstellen
- ⊗ Kochfeldbasierte Haubensteuerung
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- ⊗ Luftsensoren
- ⊗ SoftLight, Dimm-Funktion

DECKENLÜFTUNG



ICN9248WMC (Breite 120 cm)

AUSSTATTUNG

- ⊗ Für Deckenmontage über Kochinseln
- ⊗ Filterabdeckung in Glas
- ⊗ Glasscheibe: Klarglas weiß bedruckt
- ⊗ Elektroniksteuerung über Infrarot-Fernbedienung (3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe) mit LED-Anzeige
- ⊗ Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- ⊗ LED-Beleuchtung
- ⊗ Umluftbetrieb



ICN9048WMC (Breite 100 cm)

FLACHSCHIRMHAUBEN

- ⊗ Zur Integration in einen 60 oder 90 cm breiten Oberschrank – geringer Platzbedarf
- ⊗ Der Wrasenschirm wird herausgezogen
- ⊗ Spitzenmodelle verschwinden komplett hinter der Möbeltür (Extra: Absenkrahmen)
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) mit 7-Segment-Anzeige
- ⊗ Luftsensoren, SoftLight, Dimm-Funktion
- ⊗ Arbeitsplatzbeleuchtung mit 2 x 3 W LED-Modulen
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



DPU4965XMC (Breite 90 cm),
DPU4954XMC (Breite 90 cm),
DPU4665XMC (Breite 60 cm),
DPU4654XMC (Breite 60 cm)

AUSSTATTUNG

- ⊗ Teleskopauszug mit schwarzer Griffleiste



DMP4954XMC (Breite 90 cm),
DMP4654XMC (Breite 60 cm)

AUSSTATTUNG

- ⊗ Teleskopauszug ohne Blende, Verblendung durch Griffleiste (Sonderzubehör) oder original Lichtleiste des Küchenmöbelherstellers

INTEGRIERTER KOCHFELDABZUG

Unser integrierter Kochfeldabzug ist ein Kochfeld mit allen Funktionen, die Sie von NEFF kennen. Der integrierte Dunstabzug zieht Dampf und Gerüche bereits dort ein, wo sie entstehen – direkt auf dem Kochfeld

- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ Vollautomatische Lüfterfunktion mit Luftsensoren
- ⊗ 9 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe
- ⊗ Lufteinlassgitter aus Gusseisen, hitzebeständig



TTS586BN (Breite 80 cm) mit Designrahmen in Edelstahl

TPS586BX (Breite 80 cm), rahmenlos zum flächenbündigen Einbau

AUSSTATTUNG

- ⊗ FlexInduction mit integriertem Kochfeldabzug
- ⊗ 2 x Flexzone, 4 Induktionskochzonen
- ⊗ Sensorbasierte, vollautomatische Regelung der Lüfterstufen (manuelle Steuerung möglich)



TTD481BN (Breite 80 cm) mit Designrahmen in Edelstahl

TPD481BX (Breite 80 cm), rahmenlos zum flächenbündigen Einbau

AUSSTATTUNG

- ⊗ CombilInduction mit integriertem Kochfeldabzug
- ⊗ Combizone, 4 Induktionskochzonen

SEITLICHER KOCHFELDABZUG

Mit unserem Kochfeldabzug beginnt die Freiheit bereits bei der Auswahl. Weil jede Küche anders ist, können Sie den Kochfeldabzug mit verschiedenen Kochfeldern einzigartig kombinieren. Oder Sie entscheiden sich ganz einfach für unser Kombi-Set. Sie haben die Wahl.



IVT6861 (Breite 80 cm) Kombi-Set mit FlexInduction-Kochfeld

AUSSTATTUNG

- ⊗ Autarkes FlexInduction-Kochfeld mit TwistPad Fire® inklusive 2 seitlichen Kochfeldabzügen
- ⊗ 2 x Flexzone, erweiterte Flexzone, 4 Induktionskochzonen



IVT5342MC Kombi-Set mit 2 DOMINO-Kochfeldern

AUSSTATTUNG

- ⊗ 2 autarke DOMINO-Kochfelder mit integrierten Kochstellenreglern inklusive 1 seitlichen Kochfeldabzug
- ⊗ Je 1 x Flexzone, je 2 Induktionskochzonen

MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE:
GEBEN SIE'S EINFACH IHREM
GESCHIRRSPÜLER



„Unser Ziel ist es, in allen Disziplinen stetig besser zu werden – beim Bedienkomfort, bei der Reinigungs- und Trocknungsleistung und beim Energie- und Wassereinsatz. Unser Anspruch: Wir möchten unsere Kunden mit unseren Geschirrspülern so begeistern, dass sie nie mehr darauf verzichten wollen.“
UWE WRAGE
Produktmanager Geschirrspülen, München.

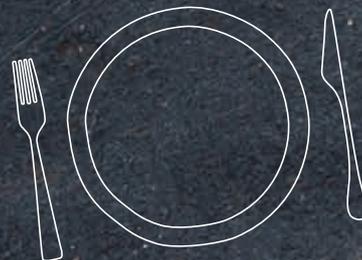


MEGA COLLECTION® GESCHIRRRSPÜLEN



GESCHIRRRSPÜLER FÜR JEDEN MOMENT

Unsere Geschirrspüler sind für begeisterte Köche gemacht. Kein verkrusteter Topf, keine vollgespritzte Bratpfanne oder filigranes Glas wird mehr nach dem Essen per Hand abgespült. Dafür gibt es unsere Geschirrspüler: in zwei Größen, mit 45 und 60 cm ist jeder Koch und jede Küchengröße ideal versorgt.



SPONTANITÄT IST EINSTELLUNGSSACHE



Unsere Geschirrspülmaschinen passen sich Ihrer Küche an, nicht umgekehrt

Eine Geschirrspülmaschine nimmt dem Koch gern die lästige Arbeit ab. Und eine Gute kann sogar mit dem Einfallsreichtum ihres Kochs mithalten: Ganz gleich, ob große Pfannen oder kleine Teller, unsere Spülmaschine mit ihren Flex-Körben lässt sich genau so einrichten, wie man es gerade braucht. Das richtige Spülprogramm erledigt den Rest. Unser intuitives Top TFT-Mehrfarbdisplay mit Touch Bedienung macht es Ihnen außerdem leicht, sich aufs Kochen zu konzentrieren, anstatt auf das Einstellen des Spülprogramms. Und egal für welche Größe Sie sich entscheiden, ob für die integrierte oder vollintegrierte Variante, unsere Geschirrspülmaschinen passen sich Ihrer Küche und Ihrem Leben an.



KOMPAKT UND GLÄNZEND

Unsere 45 cm Geschirrspüler:
Kompakte Maße, volle Leistung
und Ausstattung wie unsere
60 cm Geschirrspüler.

HIER IST SAUBERKEIT PROGRAMM

Angebackenes Ei oder Omas gute China Teetassen? Es gibt ein Programm für jede Herausforderung: Vom Chef 70° für die harten Fälle, über Auto (den cleveren Allrounder) bis zum schnellen 1-Stunden-Programm – freuen Sie sich auf blitzblanke Ergebnisse. Und sie können nicht nur sauber, sondern auch trocken: Dank Zeolith ist das Trocknungsergebnis einmalig gut, egal ob Glas, Porzellan oder sogar Kunststoff.



EASY CLEAN – PERFEKTE PFLEGE FÜR LANGANHALTENDE REINIGUNGSQUALITÄT

Nach 30 Spülgängen erinnert Sie Ihr Geschirrspüler daran, das Maschinen-Pflegeprogramm laufen zu lassen. Dieses spezielle Programm sorgt für eine intensive Reinigung des Spülers und somit für eine langanhaltend optimale Spüleistung. Einfach ein Fläschchen Maschinenreiniger in den Oberkorb des leeren Geschirrspülers stellen und das EasyClean Programm laufen lassen.



VARIO SCHARNIER

Keine Einschränkungen beim Einbau

Dank innovativer Scharniertechnik an der Geschirrspülertür gibt es keine Einschränkungen beim Einbau eines vollintegrierbaren Geschirrspülers in moderne Küchen mit kleinen Spaltmaßen oder niedrigen Sockelhöhen! Die Möbelfront aus dem Küchenmöbelprogramm wird einfach mit einem variablen Scharnier an der Geschirrspülertür befestigt. Dadurch schiebt sich beim Öffnen der Tür das Möbelblatt nach oben, ein Anstoßen an den Sockel wird somit verhindert.

SENSOR TÜRÖFFNUNG

Tür auf für glänzenden Spülkomfort



Ein ganz besonderes Highlight – exklusiv bei der NEFF MegaCollection®: Die innovative und höchst komfortable SensorTüröffnung – ein leichter Druck auf die Gerätefront genügt und die Geschirrspülertür öffnet sich automatisch einen Spalt weit. Die Montage eines Griffes oder einer Griffleiste können Sie sich somit ersparen.

01:42



TIME LIGHT

Immer wissen was läuft

Damit Sie auch bei Ihrem vollintegrierten NEFF Geschirrspüler immer wissen, was gerade läuft, haben wir die innovative Restzeitprojektion TimeLight® entwickelt. Dabei wird die verbleibende Zeit bis zum Ende eines Spülgangs exakt in Stunden und Minuten in hervorragender Lesbarkeit auf den Küchenboden projiziert.

ZEOLITH-TROCKNEN

Das natürliche Mineral Zeolith reduziert den Energieverbrauch auf ein Minimum. Es nimmt während der Trocknungsphase die feuchte Luft auf und wandelt sie in trockene, heiße Luft um. Eine schnelle und effiziente Trocknung ist dadurch garantiert. Mit der Sonderfunktion Glanztrocknen werden Gläser, Porzellan und Kunststoffbehälter optimal getrocknet und glänzend sauber.





Die roten Markierungen zeigen Ihnen, welche Elemente Sie in den Flex-Körben verstellen können.

JE MEHR FLEX IM SPIEL IST, UMSO MEHR SPIELRAUM HABEN SIE

Ob große, sperrige Töpfe oder feines Glas, mit den Flex-Körben passt sich Ihre Spülmaschine Ihrem Geschirr an. Durch leichten Druck auf die roten Markierungen stellen Sie die Körbe so ein, wie Sie es brauchen.

ABGERUNDETE ENDEN
 Geschirrspüler-Macken adé!
 Die abgerundeten Enden der Stacheln schützen Ihr Geschirr, insbesondere Glas.



MAXIMAL FLEXIBEL
 Die Flex  Körbe bieten mit einer Vielzahl an umklappbaren Stachelreihen im Ober- und Unterkorb sowie einem Gläseranlagebügel im Unterkorb volle Flexibilität. Mit einem Handgriff schaffen Sie Platz für große, kleine oder sperrige Geschirteile.



Niedriger Wassersprühdruck für superleises Reinigen mit dem Silence Programm.

FLEX SCHUBLADE



Extra viel Raum für Besteck & Co

Alle Geschirrspüler der MegaCollection® können mit der Flex    Schublade (Sonderzubehör) nachgerüstet werden. Absenkbare Ablagebereiche auf beiden Seiten, umlegbare Stacheln sowie eine extra Aussparung schaffen Raum für größere Besteckteile, Espressotassen sowie Koch- und Backutensilien. Aufgedruckte Symbolgrafiken erleichtern das Einsortieren. Zudem sind die flexiblen Elemente in einer auffällig roten Farbgestaltung und somit auf den ersten Blick sichtbar.



3-fach RackMatic®, die bewährte und höchst komfortable Oberkorbhöhenverstellung mit Vollauszug

Viel Platz für große Tellerdurchmesser im Unterkorb

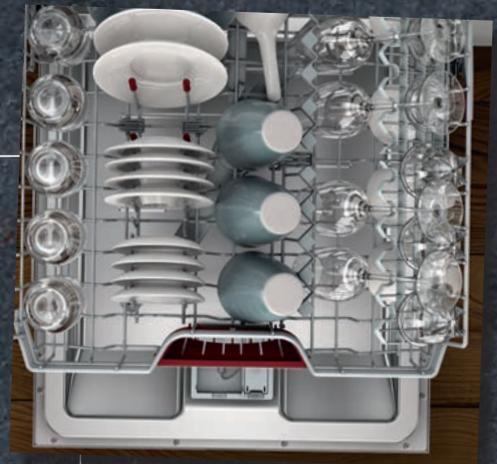


FLEX GESCHIRRKÖRBE



Geschirrkörbe, die sich voll anpassen

Mit einem Wort einfach nur „praktisch“. Geschirrkörbe, die sich genau so verstellen lassen, wie Sie Platz brauchen – Flex   . Genießen Sie die vollkommene Flexibilität für eine hocheffektive Nutzung des Innenraums Ihres Geschirrspülers. Für eine komfortable Handhabung sind sämtliche flexibel verstellbaren Elemente in einer auffällig roten Farbgestaltung und somit auf den ersten Blick sichtbar: Die jeweils sechs klappbaren Tellerhaltereihe im Ober- und Unterkorb, die Hebel zur einfachen Höhenverstellung des Oberkorbs mit der 3-fach-RackMatic® und die absenkenden Bereiche und Klappstacheln in der nachrüstbaren Flex    Schublade (Extra). Sehr komfortabel: die Glasetage für sicheren und stabilen Halt von langstieligen Gläsern im Oberkorb sowie riesig Platz für große Tellerdurchmesser im Unterkorb.



Voll flexibel für jede Art von Geschirr



GLAS 40



Sanft zu empfindlichen Gläsern

Mit dem Programm können Sie getrost hochwertige und empfindliche Gläser spülen. Das sanfte Spülen bei niedrigen Temperaturen, einer optimierten Klarspülertemperatur und einer verlängerten Trocknungsphase garantiert eine schonende Reinigung und glänzende Spül- und Trocknungsergebnisse.



CLEVERE DETAILS FÜR ALLE FÄLLE

Glasetageren für sicheren Halt



DOSIER ASSISTENT

Eine Auffangschale vorne am Oberkorb der Geschirrspüler, in die der Reiniger-Tab direkt aus der Dosierkammer während des Spülvorgangs hineinfällt, sorgt für eine optimale Wirkungsentfaltung des Tabs. Mit einem gezielten Wasserstrahl wird er kontrolliert aufgelöst.



EFFICIENT SILENT DRIVE



Volle Power und dennoch sparsam und leise

Die innovative Brushless-DC-Technologie ermöglicht einen hohen Wirkungsgrad des Motors bei leisem Betrieb. Da die Pumpe Leistung und Druck permanent anpasst, werden Wasser- und Energieverbrauch niedrig gehalten.

HYGIENE PLUS



Für Geschirr, das höchste Hygiene erfordert

Die Sonderfunktion HygienePlus sorgt für eine antibakterielle Reinigung von Geschirrtteilen, die höchste Hygiene erfordern wie z. B. Babyflaschen, Schneidebretter, Gläser und Besteck. HygienePlus wird per Tastendruck zugeschaltet. Dank einer exakten Steuerung wird ein hohes Temperaturniveau von ca. 70 °C über etwa 10 Minuten konstant gehalten. Ideal für Haushalte mit kleinen Kindern und Allergikern.



BEDIENKONZEPT GESCHIRRSPÜLER VOLLINTEGRIERBAR



TOUCH BEDIENUNG MIT TOP TFT-MEHRFARBDISPLAY

Intuitive, einfache Bedienung: Das hochauflösende Farbdisplay, das Info-Zentrum bei NEFF Premium-Geschirrspülern, zeigt neben der tagesaktuellen Uhrzeit die vorgenommene Auswahl der Programme und Optionen, den Programmstatus sowie den genauen Zeitpunkt des Programmendes an. Zusätzlich unterstützt es mit Bedienhinweisen und Statusinformationen, wie z. B. Salzmenge. Durch Betätigen der Infotaste erhalten Sie zusätzliche Informationen für eine optimale Programmwahl der bis zu acht Programme und fünf Zusatzoptionen.



TOUCH BEDIENUNG MIT LED-FUNKTIONSDISPLAY

Einfache Bedienung: Die vorgenommene Auswahl der Programme und Optionen wird mittels Leuchtdiode an den jeweiligen Tasten angezeigt, im LED-Funktionsdisplay werden die Restlaufzeit des Programmes sowie Statusinformationen, wie z. B. Salzmenge angezeigt.



TASTEN BEDIENUNG MIT BLENDEANZEIGE

Einfache Bedienung per Tastentip: Die vorgenommene Auswahl der Programme und Optionen wird mittels Leuchtdiode an den jeweiligen Tasten angezeigt, im Display werden die Restlaufzeit des Programmes sowie Statusinformationen, wie z. B. Salzmenge angezeigt.

BEDIENKONZEPT GESCHIRRSPÜLER INTEGRIERBAR



TASTEN BEDIENUNG MIT BLENDEANZEIGE

Einfache Bedienung per Tastentip: Die vorgenommene Auswahl der Programme und Optionen wird mittels Leuchtdiode über den jeweiligen Tasten angezeigt, im Display werden die Restlaufzeit des Programmes sowie Statusinformationen, wie z. B. Salzmenge angezeigt.

MEGACOLLECTION® GESCHIRRSPÜLER IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Energie-label*	Zeolith	Energieverbrauch pro Spülgang	Wasserverbrauch pro Spülgang	Anzahl Programme	Anzahl Sonderfunktionen	Easy Clean	Lautstärke dB(A) re 1 pW	Korb-system	Silence Programm	Vario-Scharnier
				kWh	Liter							
60 cm breite Geräte												
S717P80D0E	GV97800PVS	A+++	✓	0,82	9,5	8	5	✓	41	Flex 3	✓	✓
S727P80D0E	GX97800PVS	A+++	✓	0,82	9,5	8	5	✓	41	Flex 3	✓	✓
S516P80X0E	GV96800P	A+++	✓	0,82	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	✓	-
S526P80X0E	GX96800P	A+++	✓	0,82	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	✓	-
S515P80D0E	GV95800P	A+++	-	0,92	9,5	8	4	✓	44	Flex 3	✓	-
S525P80D0E	GX95800P	A+++	-	0,92	9,5	8	4	✓	44	Flex 3	✓	-
S513P60X4E	GV94604P	A+++	-	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 3	✓	-
S523P60X4E	GX94604P	A+++	-	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 3	✓	-
S513P60X2E	GV94602P	A++	-	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 3	✓	-
S523P60X2E	GX94602P	A++	-	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 3	✓	-
S413P60S2E	GI94602P	A++	-	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 3	✓	-
S423P60S2E	GH94602P	A++	-	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 3	✓	-
45 cm breite Geräte												
S786T60D0E NEU	GKV9600TVS	A+++	✓	0,66	9,5	6	4	✓	44	Flex 3	-	✓

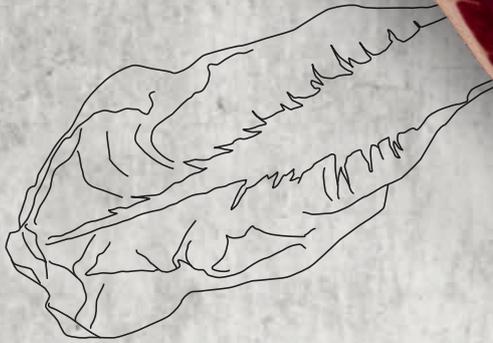
* Auf einer EEK-Skala von A+++ bis D



„Ein gutes Essen besteht aus hochwertigen Lebensmitteln. Diese sollen optimal bis zum Verbrauch gelagert werden. FreshSafe 3 ist hier die beste Lösung, um dies zu ermöglichen. Dabei wird Obst und Gemüse bei höherer Luftfeuchtigkeit und nahe 0 Grad aufbewahrt. Aber auch für Fisch oder Fleisch gibt es eine Schublade nahe 0 Grad, die die Sicherheit für die Produkte gewährleistet.“

EVELINE VINZENZ

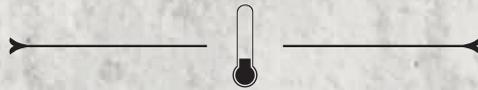
Produktmarketingmanager Kühlen, NEFF



FRISCHE UND VIELFALT -
FÜR JEDEN KOCHTYP DIE
PASSENDE LÖSUNG

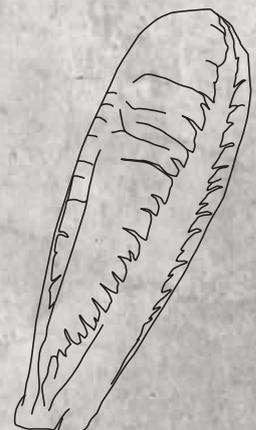


MEGA COLLECTION® KÜHLEN UND GEFRIEREN



KÜHLSCHRÄNKE UND GEFRIERSCHRÄNKE FÜR PASSIONIERTER GENIESSER

Selbst der beste Koch braucht für seine Kunst gute Zutaten. Darum gibt es eigentlich nichts wichtigeres als die richtige Aufbewahrung von Lebensmitteln: All unsere Modelle – ob Kühlschrank, Gefrierschrank oder Kühl-Gefrierkombination, eingebaut oder freistehend – halten jedes Salatblatt, jedes Lammkotelett und jede Erdbeere länger frisch.



SO COOL KANN KÜHLEN SEIN



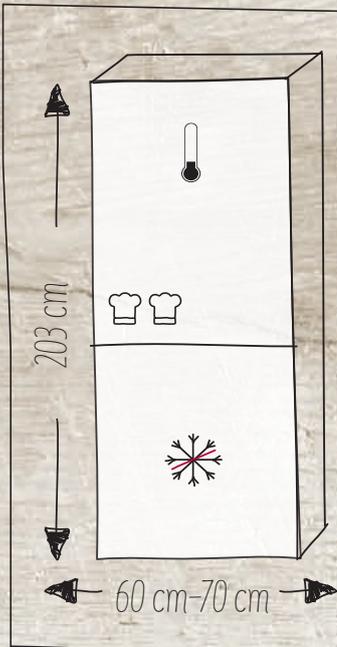
Die kreative Kühl- und Gefrierkombination für Geschmacks-Bewahrer

Eine Küche ist so individuell wie ihr Koch und so sollte auch der Kühlschrank den eigenen Geschmack widerspiegeln. Unsere freistehende, kreative Kühl- und Gefrierkombination mit NoFrost und seiner geräumigen Innenaufteilung macht mehr aus Ihrer Küche. Seine FreshSafe 2 <math><0^{\circ}\text{C}</math> Schubläden halten Zutaten länger frisch während NoFrost dafür sorgt, dass Sie Ihren Tiefkühlschrank nie mehr selbst abtauen müssen. Die Kühlschranktür aus Mattglas in Kreideoptik ist wiederbeschreibbar und magnetisch, damit Sie jederzeit Ihre Rezeptideen, Einkaufslisten oder Erinnerungen festhalten können.



**GESUCHT,
GEFUNDEN!**
Damit Sie schneller
finden, wonach
Ihnen ist: Das
LED Side Light.





2X LÄNGER FRISCH – FRESHSAFE 2 <0°C>

FreshSafe 2 <0°C> schenkt Ihnen gleich drei Schubladen voll Frische: zwei, die Fleisch, Fisch und Käse bei Temperaturen um 0°C bis zu zwei mal länger frisch halten und eine Schublade mit Schieberegler, die für das beste Klima sorgt, um Obst und Gemüse fast doppelt so lange frisch zu halten.

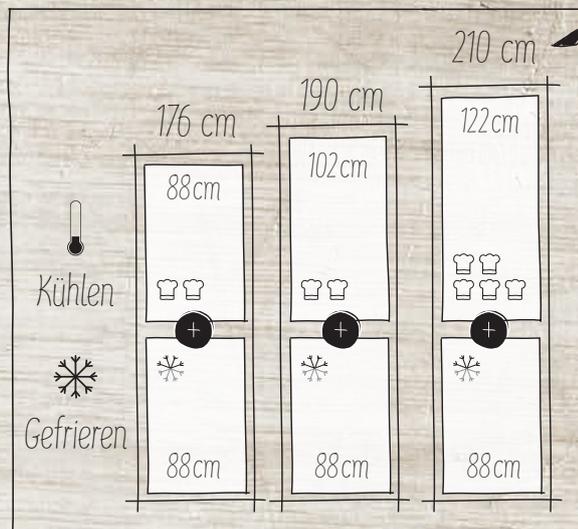
NO FROST

Mühsames Abtauen? Angetaute Lebensmittel im Gefrierfach? Das können Sie jetzt getrost vergessen. Unser Gefrierfach taut selbstständig ab und zwar immer dann, wenn es nötig ist.



GANZ SCHÖN CLEVER, DIESE RAUMGESTALTUNG

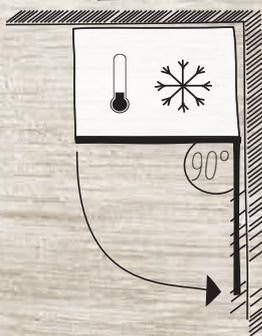
Geben Sie Ihren Zutaten soviel Kühlraum wie sie brauchen, um frisch zu bleiben: Suchen Sie sich einfach unsere kreative Kühl- und Gefrierkombination in der gewünschten Breite aus und entdecken Sie, wie flexibel Sie den Platz im Innenraum nutzen können.



ÜBEREINANDER

In einer Küche ist noch Luft nach oben? Anders als bei anderen Kühl- und Gefrierkombinationen kann man mit dem Einbau der Geräte übereinander aus einer Reihe an Höhen wählen und dann verschiedene Kühl- und Gefrierbereiche miteinander kombinieren. So kann man enorme Höhen erreichen und freien Stauraum nutzen, wie mit keiner herkömmlichen Kühl- und Gefrierkombination.

ALLES IN REICHWEITE



90° ÖFFNUNGSWINKEL

Ein Traum für jeden, der eine Küche mit Ecken und Kanten hat: Man kann alle unsere freistehenden Kühl- und Gefrierlösungen in der Ecke platzieren und bekommt die Tür trotzdem 90° weit auf. Dadurch kann man die Schubladen vollständig ausziehen.



AUSZIEHBARE GLASPLATTEN

Was nützt einem das flexibelste Gerät, wenn man nicht an die Marmeladengläser und Joghurtbecher ganz hinten kommt? In unserer kreativen Kühl- und Gefrierkombination versteckt sich nichts mehr. Denn 4 Glasplatten in diesem Gerät können Sie ganz einfach herausziehen.



VARIOZONE/GEFRIERFACH

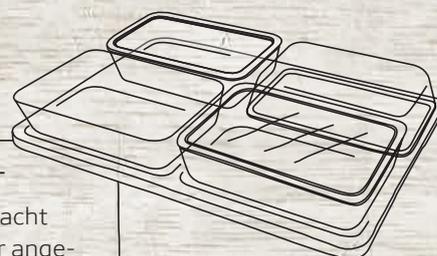
Kleine Eispackungen, eine komplette Weihnachtsgans oder die Reste Ihres letzten 5-Gänge-Menüs? Mit zwei herausnehmbaren Böden und drei Schubladen finden Lebensmittel aller Art und Größe ihren Platz.

PLATZ FÜR ALLES UND ALLES AN SEINEM PLATZ

NEU

Mit unserem GourmetTablett und Flexiblen Flaschengitter

Manchmal sind es die kleinen Dinge, die einen großen Unterschied machen. So auch unser neues Flexibles Flaschengitter, das Flaschen aller Art bequem und sicher ohne Herumrollen lagert und anderen Lebensmitteln jederzeit flexibel Platz einräumt. Unser GourmetTablett bietet noch mehr Möglichkeiten: Egal, ob Sie in seinen Schälchen Lammfleisch marinieren, einen Crumble backen, knackigen Salat servieren oder etwas kaltstellen – es ist für jede Kochidee zu haben und leicht in der Spülmaschine zu reinigen.



GOURMET TABLETT

Unser GourmetTablett macht immer etwas her – lecker angerichtet am Tisch, hitzeresistent im Backofen, spülmaschinenfest im Geschirrspüler oder appetitlich aufbewahrt im Kühlschrank.

Bei Geräten der GourmetLine im Lieferumfang enthalten.

UNSER GOURMET TABLETT – SO VIELFÄLTIG WIE SIE

MULTIFUNKTIONALE SCHÄLCHEN:

☉ Zum Aufbewahren, Einfrieren, Zubereiten im Backofen, Aufwärmen in der Mikrowelle und einfachen Reinigen in der Spülmaschine.

BESTEHEND AUS:

- ☉ einem Bambustablett
- ☉ vier gefrier-, backofen und spülmaschinenfesten Glas-Schälchen
- ☉ 2 x 4 Deckeln (vier Kunststoffdeckel, vier flexible, luftdichte Deckel)



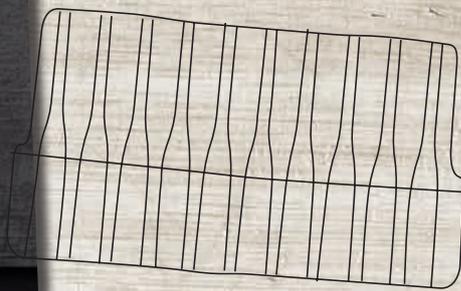
FÜR WARMER
ODER ...

... KALTE GERICHTE





FLEXIBLES FLASCHENGITTER
 Wein, Milch oder selbstgemachte Limonade – die abwechselnd geformten Streben unseres Flaschengitters halten Flaschen aller Art sicher im Griff. So lassen sich auch andere Lebensmittel flexibel daneben lagern.



UNSER FLEXIBLES FLASCHENGITTER

MEHR PLATZ,
 WENIGER GEDRÄNGE

Bei Geräten der GourmetLine im Lieferumfang enthalten.



FÜR DEN GROSSEN DURST



KEINE ROLLENDEN
 FLASCHEN





DER BESTE PLATZ FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL



Ganz einfach länger frisch

Die Kältegeräte-Generation der NEFF MegaCollection® bietet ein Maximum an Komfort und Flexibilität. Und sie bietet mit ihren FreshSafe Frischesystemen hervorragende Bedingungen für die optimale Lagerung von frischen Lebensmitteln. NEFF Kältegeräte sind selbstverständlich sehr energiesparend. Das dokumentiert die Energie-Effizienzklasse A+++.



FRESH SAFE



3x länger natürlich frische Lebensmittel

Zwei Klimazonen mit unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur nahe 0° C sorgen für bestmögliche Kühl- und Lagerbedingungen.

Fresh Safe FEUCHT-ZONE: Vitamine und Nährstoffe werden deutlich länger erhalten. Obst und Gemüse bleiben knackig und bewahren ihr Aroma.

Fresh Safe TROCKEN-ZONE: Dieses Fach bietet ein ideales Klima für Fisch, Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukte und Hartkäse.



FRESH SAFE



2x länger knackig frisches Obst und Gemüse

Viele Sorten Gemüse, allen voran Salat, benötigen eine erhöhte Luftfeuchtigkeit. Dann bleiben Frische, Qualität und Nährstoffe optimal erhalten. Die Feuchtigkeit kann mit der FreshSafe -Schublade – wie in einem Frischetresor – mit einem Schieberegler optimal eingestellt werden. Obst und Gemüse bleiben doppelt so lange frisch, behalten ihre Nährstoffe, ihren typischen Geschmack und ihre knackige Konsistenz.



MEGA COLLECTION® KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Geräte- höhe in mm	Energie- effizienz- Klasse*	Energie- verbrauch kWh/Jahr	Nutzinhalt in l			Gourmet- Line	LED-Innen- beleuch- tung	SoftClose	FreshSafe ☺☺	FreshSafe ☺☺☺ Nutzin- halt in l	NoFrost	LowFrost
					Gesamt	Kühlen	Gefrie- ren							
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Energy A</p> </div> <div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;"></div> </div> </div>														
FREISTEHENDE KÜHL-GEFRIERKOMBINATIONEN														
KG7493B40	KSN945A3MC	2030	A+++	182	435	330	105	-	✓	-	✓	-	✓	-
KG7393B40	KSN925A3MC	2030	A+++	182	366	279	87	-	✓	-	✓	-	✓	-
KÜHL-GEFRIERKOMBINATIONEN														
KI6876D35	KG839GL	1775	A++	225	270	209	61	✓	✓	✓	✓	-	-	✓
KI2826D35	K849GL	1775	A++	209	286	250	34	✓	✓	✓	✓	-	-	-
KI1816D35	K839GL	1775	A++	116	319	319	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-
KI8526D35	KN549GL	1400	A++	196	204	189	15	✓	✓	✓	✓	-	-	-
KI8516D35	KN539GL	1400	A++	124	222	222	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-
KI2426D35	K449GL	1225	A++	172	195	180	15	✓	✓	✓	✓	-	-	-
KI1416D35	K439GL	1225	A++	105	211	211	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-
KI6876F30	KG838A2MC	1775	A++	225	270	209	61	-	✓	-	✓	-	-	✓
KI7862F30	KF718A2MC	1775	A++	222	255	188	67	-	✓	-	-	-	✓	-
KI5862F30	KG718A2MC	1775	A++	231	267	191	76	-	✓	-	-	-	-	-
K8524X2	KG818A1MC	1775	A+	275	276	217	59	-	-	-	-	-	-	-
KI2826F30	K848A2MC	1775	A++	209	286	252	34	-	✓	-	✓	-	-	-
KI1816F30	K838A2MC	1775	A++	116	319	319	-	-	✓	-	✓	-	-	-
KI5672F30	KG518A2MC	1450	A++	199	209	157	52	-	✓	-	-	-	-	-
KI8526F30	KN548A2MC	1400	A++	196	204	189	15	-	✓	-	-	✓	-	-
KI8516F30	KN538A2MC	1400	A++	124	222	222	-	-	✓	-	-	✓	-	-
KI2426F30	K448A2MC	1225	A++	172	195	180	15	-	✓	-	✓	-	-	-
KI1416F30	K438A2MC	1225	A++	105	211	211	-	-	✓	-	✓	-	-	-
KI2422F30	K428A2MC	1225	A++	172	195	180	15	-	✓	-	-	-	-	-
KI1412F30	K418A2MC	1225	A++	105	211	211	-	-	✓	-	-	-	-	-
KI2322F30	K328A2MC	1025	A++	157	154	139	15	-	✓	-	-	-	-	-
KI1312F30	K318A2MC	1025	A++	100	172	172	-	-	✓	-	-	-	-	-
KI2222F30	K228A2MC	880	A++	148	124	109	15	-	✓	-	-	-	-	-
KI1212F30	K218A2MC	880	A++	97	144	144	-	-	✓	-	-	-	-	-
GEFRIERSCHRANK														
GI1216F30	G265A2MC	880	A++	157	97	-	97	-	-	-	-	-	-	-

* Auf einer EEK-Skala von A+++ bis D



**HOLEN SIE SICH DIE
GROSSE FRISCHE IN IHRE KÜCHE!**

Detaillierte Informationen zu unseren
Kühl- und Gefriergeräten erhalten Sie bei
Ihrem NEFF Fachhändler ganz in Ihrer Nähe
oder im Internet unter:
www.neff-home.com/de





TOLLES ZUBEHÖR
FÜR NOCH MEHR FREUDE
AM KOCHEN

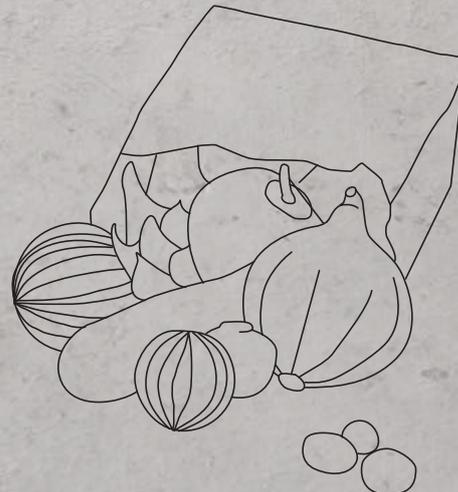


ZUBEHÖR



NUR DAS BESTE FÜR IHRE NEFF KÜCHE

Wertvolle, hochwertige Zutaten aus guter Quelle – was für's Kochen gilt, gilt auch für Ihre Küche. Hochwertige NEFF Zubehörartikel, bewährte Reinigungs- und Pflegeprodukte sowie Ersatzteile, die für ein reibungsloses Küchenerlebnis sorgen, gibt's bei Ihrem NEFF Fachhändler oder im NEFF Onlineshop. Damit Sie beim Kochen nie die gute Laune verlieren.



TOP ZUBEHÖR FÜR NEFF HAUSGERÄTE



DAMPFSET FÜR BACKOFEN
Best.-Nr. Z19DD10X0
Maße: 19,0 x 40,5 x 35,0 cm

Mit diesem Set verwandeln Sie Ihren Backofen im Nu in einen vollwertigen Dampfgarer. Bestehend aus einer tiefen, emailierten Pfanne, einem gelochten Edelstahl-Einlegeblech, 2 Edelstahlschalen (1 gelocht) und einem Sicherheitsglas-Deckel. Nur zur Verwendung bei den neuen NEFF Einbaubacköfen mit VarioSteam® und CircoTherm®



PROFI-PFANNE, ANTHRAZITFARBEN EMAILIERT
Best.-Nr. Z12CN10A0
Maße: 8,1 x 45,5 x 37,5 cm

Ideal für große Bratenstücke und zum Grillen.
10 l Volumen, spülmaschinenfest



AUFLAUFPFANNE
Best.-Nr. Z12CM10A0
Maße: 5,6 x 45,5 x 37,5 cm

Speziell für Aufläufe wie z.B. Moussaka.
Pyrolysefähig



BACK- UND BRATROST, STANDARD
Best.-Nr. Z11CR10X0
Maße: 3,1 x 45,5 x 37,5 cm



BACK- UND BRATROST, DAMPF
Best.-Nr. Z13CR10X0
Maße: 5,9 x 45,5 x 37,5 cm



DAMPFBEHÄLTER GELOCHT, GRÖSSE XL
Best.-Nr. Z13CU11X0
Maße: 3,5 x 45,5 x 37,5 cm



DECKEL FÜR PROFI-PFANNE
Best.-Nr. Z12CL10A0
Maße: 7,4 x 42,4 x 37,7 cm

Ideal für die schonende Zubereitung von großen Bratenstücken – der Backofen bleibt sauber!
Spülmaschinenfest



BACKBLECH, ANTIHAFT-BESCHICHTET
Best.-Nr. Z11AB10A0
Maße: 3,0 x 45,5 x 37,5 cm

Für Kuchen, Biskuits, Brot und Hefengebäck. Kein Einfetten oder Backpapier nötig dank einer speziellen Beschichtung.



BACK- UND BRATROST, MIKROWELLE
Best.-Nr. Z14CR10X0
Maße: 2,1 x 45,3 x 38,0 cm



UNIVERSALPFANNE, ANTIHAFT-BESCHICHTET
Best.-Nr. Z11AU10A0
Maße: 3,8 x 45,5 x 37,5 cm

Speziell für große und feuchte Kuchen und Biskuits, Braten und gefrorene Backwaren. Kein Einfetten oder Backpapier nötig dank spezieller Beschichtung.



PIZZAFORM
Best.-Nr. Z12CP10A0
Maße: Ø 35 cm

Ideal für Pizza, Quiche und Kuchen.
Emailiert, spülmaschinenfest



GRILLBLECH, ANTHRAZITFARBEN EMAILIERT
Best.-Nr. Z12CQ10A0
Maße: 1,8 x 43,6 x 37,5 cm

Ideal zum Grillen von Fisch, Geflügel und Fleisch, perfekt für tiefgefrorene Pommes frites. Wird eingelegt in die Universal-Pfanne (Z11AU10A0). Bratensaft bleibt in der Universal-Pfanne, deshalb kaum Öl- und Fettspritzer im Backofen.



KERAMIKBACKSTEIN, SCHWARZ MIT HOLZSCHIEBER
Best.-Nr. Z1913X0
Maße: 2,5 x 33,0 x 37,5

Ideal für Brot, Fladenbrot, Pizza und Tiefkühlergerichte.



GRILLSET
Best.-Nr. Z11CG10X0

Grillset für Fleisch, Fisch und Gemüse. Die CircoTherm® Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten gleichmäßig und sorgt damit für ein optimales Geschmacksergebnis. Inhalt: 1 zweiteiliges Grillblech, 1 großer Grillspieß mit 4 Klammern, 6 Portionsspieße mit Abstreifhilfe, 1 Träger, 1 Trägergestell, 1 Auflegegestell

Weiteres NEFF Zubehör erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter:
www.neff-home.com/de





COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE, STANDARD
Best.-Nr. Z11TC10X0

COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE, DAMPFFÄHIG
Best.-Nr. Z13TC10X0

Rausziehen, entnehmen und servieren – einfach gemacht mit dem neuen ComfortFlex® Auszug. Wie bei herkömmlichen Vollauszugssystemen lassen sich Backbleche vollständig aus dem Backofen herausziehen. Neu dabei ist, dass die Schienen des Auszugs nicht mehr im Weg sind und es erstmals möglich ist, das Backblech wie ein Tablett seitlich zu greifen. Das bedeutet mehr Sicherheit beim Hantieren. Selbst bei schweren Gerichten.



GRILLPLATTE
Best.-Nr. Z9416X2
Bodenfläche: 37,0 x 20,0 cm,
induktionsgeeignet

Verwandelt Ihr FlexInduction Kochfeld im Nu in einen Grill. Leckere Ergebnisse garantiert – das Grillgut brät nicht im eigenen Fett.



BRÄTER, INDUKTIONSGEEIGNET
Best.-Nr. Z9410X1



TEPPAN YAKI GROSS
Best.-Nr. Z9417X2
Bodenfläche: 37,0 x 20,0 cm,
induktionsgeeignet

Kochen Sie wie die Profis – z.B. vorne Sautieren auf Stufe 8, hinten Warmhalten auf Stufe 3.



DAMPFEINSATZ WMF
(ZUR VERWENDUNG MIT DEM
PASSENDEN BRÄTER Z 9410 X1)
Best.-Nr. Z9415X1



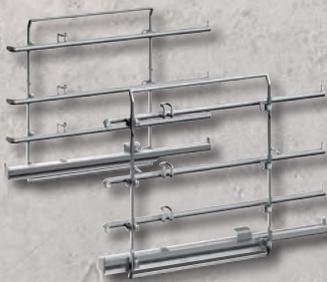
COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE UND RAHMEN 45 cm
Best.-Nr. Z11TC14X0

COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE UND RAHMEN 45 cm,
DAMPFFÄHIG
Best.-Nr. Z13TC14X0



GOURMET TABLETT
Best.-Nr. KS1840Z0

Bestehend aus einem Bambus-tablett, vier gefrier-, backofen- und spülmaschinenfesten Glasschälchen und 2x4 Deckeln (vier Kunststoffdeckel, vier flexible, luftdichte Deckel)



COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE UND RAHMEN
Best.-Nr. Z11TC16X0

COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE UND RAHMEN,
DAMPFFÄHIG
Best.-Nr. Z13TC16X0



NEFF KUNDENSERVICE



Bei Fragen, Antworten

NEFF steht für höchste Qualität. Das gilt für unsere Geräte genauso wie für unseren Werkskundendienst. Dieser bietet schon seit 40 Jahren schnelle und kompetente Hilfe bei Fragen und Problemen. Damit Sie sich jeden Tag über ihre Haushaltsgeräte freuen können und Sie vollauf zufrieden sind.

Verlassen Sie sich darauf, wir sind immer für Sie da:
24 Stunden, 7 Tage in der Woche.
Unter der MegaCollection® Service-Rufnummer

TELEFON: 0 89 / 12 474 474

erreichen Sie per Auswahl genau den Ansprechpartner, den Sie benötigen. – in der Reparaturannahme, in der Ersatzteilbestellung und in der Produktberatung.

MIT PERSÖNLICHEM KONTAKT

Wenn Sie Fragen zu den Geräten der MegaCollection® oder dem gesamten NEFF Einbaugeräteprogramm haben, hilft Ihnen Ihr NEFF Fachhändler gerne weiter.

Haben Sie Fragen zur Technik und den Funktionen der Geräte? Oder Sie benötigen einen Servicetechniker oder ein Ersatzteil? Anruf genügt und sofort kümmern wir uns um Ihr Anliegen. Übrigens: Ersatzteile sind bei NEFF nach dem Gerätekauf in der Regel mindestens 10 Jahre lang verfügbar.

MIT ZAHLREICHEN AUSZEICHNUNGEN

Dass Sie unseren Werkskundendienst guten Gewissens nutzen und auch weiterempfehlen können, bestätigt auch das unabhängige Agentur Service-Rating. Ihr Urteil: Bei uns können Sie sich in puncto Service, Beratung, Organisation und Nachhaltigkeit auf exzellente Leistungen verlassen.

**NUTZEN SIE UNSEREN ERSTKLASSIGEN SERVICE –
WIR SIND RUND UM DIE UHR FÜR SIE DA:**

ERSATZTEIL- UND
ZUBEHÖRBESTELLUNG

**MEGA COLLECTION®
SERVICE-TELEFON-NR.
0 89 / 12 474 474**

PRODUKT- UND
ANWENDERBERATUNG

REPARATUR-SERVICE FÜR
GROSSGERÄTE

Wir sind selbstverständlich auch im Internet für Sie da: www.neff-home.com/de finden Sie ausführliche Informationen zu allen Produkten und zu den Besonderheiten der Marke NEFF.

Um welches Anliegen es sich auch handelt, Hilfe wartet in direkter Nachbarschaft. Denn NEFF verfügt über ein dichtes Servicenetz, auf das sich Ihre Kunden verlassen können. Ein Anruf genügt und einer unserer 700 Techniker erscheint zum flexiblen Wunschtermin auch am Abend – im Notfall auch am Wochenende. In den meisten Fällen kann das Problem gleich beim ersten Besuch behoben werden. Denn schon bei der Terminvereinbarung wird eine konkrete Fehlerdiagnose angestrebt, um gleich das richtige Ersatzteil dabeizuhaben. So muss niemand lange auf sein Hausgerät verzichten.



WIR SIND RUND UM DIE UHR EINSATZBEREIT –
WIE UNSERE GERÄTE

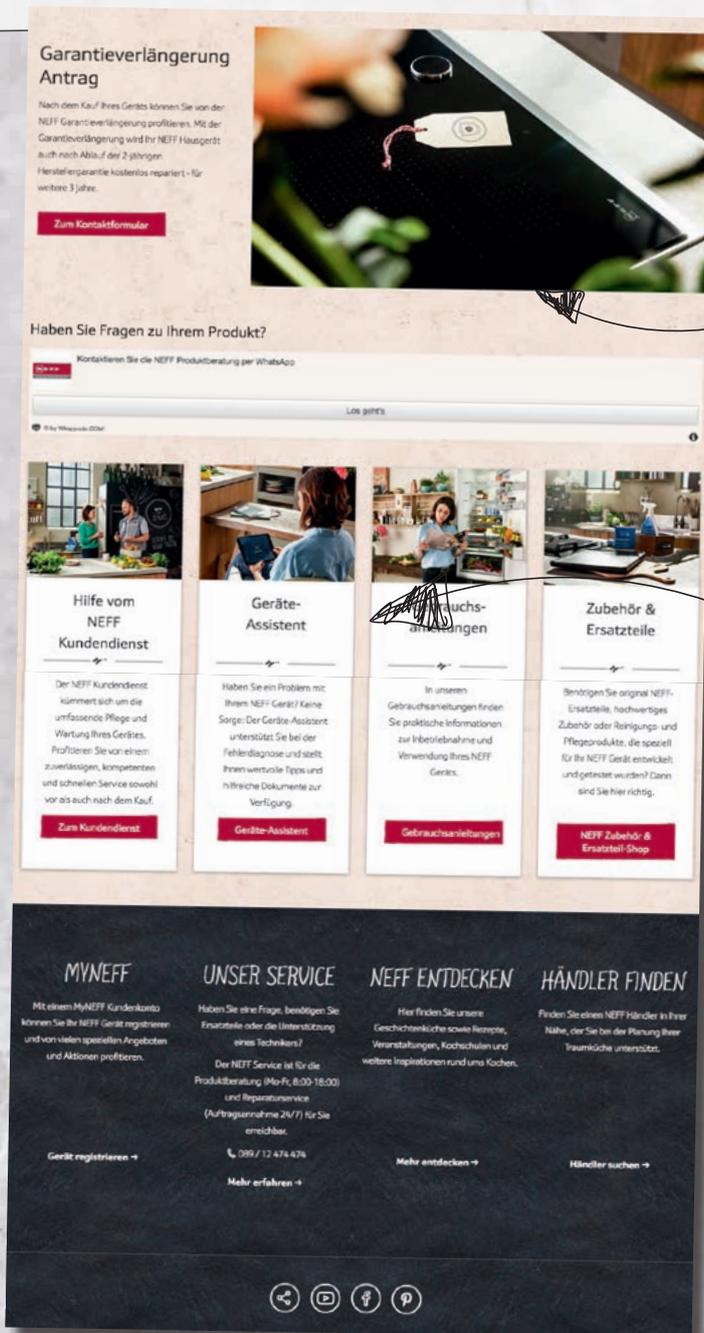


NEFF SERVICE IM INTERNET



Hilfreiche Informationen von A-Z

In unserem Service Bereich unter www.neff-home.com/de stehen wir Ihnen mit wertvollen Informationen und praktischer Unterstützung vor und nach dem Kauf zur Seite – leicht verständlich und benutzerfreundlich. Klicken Sie einfach auf die Kategorie, über die Sie sich informieren möchten. Sie finden unter anderem Informationen über die Reinigung und Pflege, einfache Reparaturanleitungen, Gebrauchsanleitungen und andere Support-Optionen für Ihr NEFF Gerät.



GARANTIEVERLÄNGERUNG

Nach dem Kauf Ihres NEFF Einbaugerätes können Sie von der NEFF Garantieverlängerung profitieren. Mit der Garantieverlängerung wird Ihr NEFF Hausgerät auch nach Ablauf der 2-jährigen Herstellergarantie kostenlos repariert - für weitere 3 Jahre.

MIT EIN PAAR KLICKS ZU IHREN GEWÜNSCHTEN INFORMATIONEN

Sie haben ein Problem oder Fragen zu Ihrem NEFF Einbaugerät? Wählen Sie je nach Bedarf die Kategorien Kundendienst, Geräte-Assistent oder Gebrauchsanleitungen.

Der NEFF Kundendienst kümmert sich um die umfassende Pflege und Wartung Ihres Gerätes. Der Geräte-Assistent unterstützt Sie bei der Fehlerdiagnose und stellt Ihnen wertvolle Tipps und hilfreiche Dokumente zur Verfügung. Und in unseren Gebrauchsanleitungen finden Sie praktische Informationen zur Inbetriebnahme und Verwendung Ihres NEFF Geräts



KOCHEN MIT NEFF – EIN VERGNÜGEN



Wir beflügeln Ihre Leidenschaft fürs Kochen

Es gibt viele Möglichkeiten, mit NEFF zu kochen. Stöbern Sie doch einfach mal in unser Geschichtenküche, in der leidenschaftliche Menschen aus ganz Europa aus dem Nähkästchen plaudern – online unter www.neff-home.com/de/neff-entdecken/kochen-mit-neff.

Oder binden Sie sich gleich die Schürze um und besuchen Sie eine unserer Kochschulen. Wir verraten Ihnen auch einige unserer Lieblingsrezepte für zu Hause. Was Sie auch wählen, es wird mit Sicherheit lecker.



DER NEFF KOCHTREFF

Lust aufs Kochen mit NEFF? Neugierig auf eine kulinarische Entdeckungstour voller Überraschungen – unterstützt von unseren erfahrenen NEFF Koch- und Produktexperten? Entfalten Sie ihre Kochleidenschaft und entdecken Sie die Vielfalt der NEFF Geräte. Lassen Sie sich begeistern von köstlichen Rezepten, kreativen Ideen und wissenswerten Tipps & Tricks. Seien Sie unser Gast beim NEFF KochTreff im NEFF Trainingszentrum in München.

NEFF GAUMENFREUDE – DAS BESONDERE MENÜ

Leben Sie Ihre Kochbegeisterung aus und kochen im Team mit einem Profikoch ein spannendes 3-Gänge-Menü – beim Kochen lernen Sie NEFF Geräte kennen und finden heraus, welche am besten zu Ihrem Kochstil passen. Unsere Experten unterstützen Sie dabei mit überraschenden Technik-Tipps und Wissenswerten zu Lebensmitteln und Zubereitung. Freuen Sie sich auf ein Geschmackserlebnis – denn gemeinsam gelingt alles am besten!





VON PROFIS LERNEN – DIE NEFF KOCHSCHULEN

Ob Sie Lammhaxe bereits perfekt zart zubereiten können oder noch ein wissbegieriger Anfänger sind, in unseren NEFF Kochschulen kann jeder noch etwas dazu lernen. Während Sie professionelle Tipps lernen, testen Sie unsere Geräte. Selbstverständlich können Sie die leckeren Früchte Ihrer Arbeit anschließend in Ruhe genießen.

NEFF Kochschulen gibt es in vielen verschiedenen Städten. Interessiert? Dann schauen Sie doch gleich mal nach einer NEFF Kochschule in Ihrer Nähe unter: www.neff-home.com/de/neff-entdecken/kochen-mit-neff

UNSERE GESCHICHTENKÜCHE, REZEPTE, VIELE WEITERE INFORMATIONEN, TERMINE UND ANMELDUNG ONLINE UNTER:

WWW.NEFF-HOME.COM/DE/NEFF-ENTDECKEN/KOCHEN-MIT-NEFF



GESCHICHTENKÜCHE

Weil begeisterte Köche immer auf der Suche nach neuer Inspiration sind, wollen wir Sie hier mit Geschichten, die über den Tellerrand schauen, mit Menschen, die uns mit ihrer Leidenschaft für die gute Küche anstecken und mit neuen Rezepten, die schon das Zubereiten zum besonderen Genuss machen, versorgen.



NEFF AUGENSCHMAUS – ZURÜCKLEHNEN UND STAUNEN

Wir zeigen Ihnen in einer Kochvorführung unsere Geräte und ihre zahlreichen Ausstattungsmerkmale live und hautnah. Erfahren Sie, wie intuitive Technik Ihre Kreativität beflügelt und erleben Sie Geräte, die sich an Sie anpassen und nicht umgekehrt. Am Schluss lassen wir uns die köstlichen Ergebnisse gemeinsam schmecken.

NEFF IM INTERNET



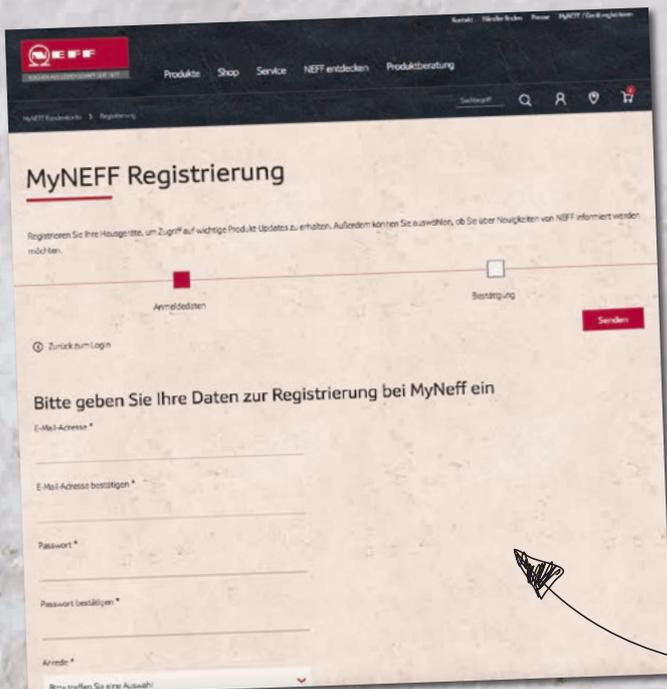
Per Klick der schnelle und einfache Weg zu NEFF

Wir sind im Internet auf vielen Kanälen für Sie präsent: Auf den Social Media Plattformen YouTube, Facebook und Pinterest sowie unserer Website neff-home.com/de.

Auf unserer Website erhalten Sie aktuelle Informationen über die Marke NEFF, über unsere Geräte und vieles mehr. Auf den Social Media Kanälen sind wir im regelmäßigen Austausch mit Kochliebhabern. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch.

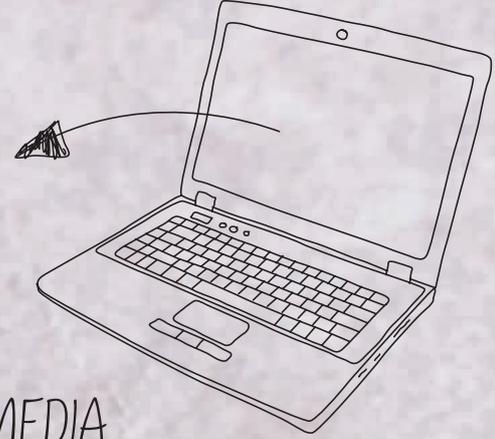
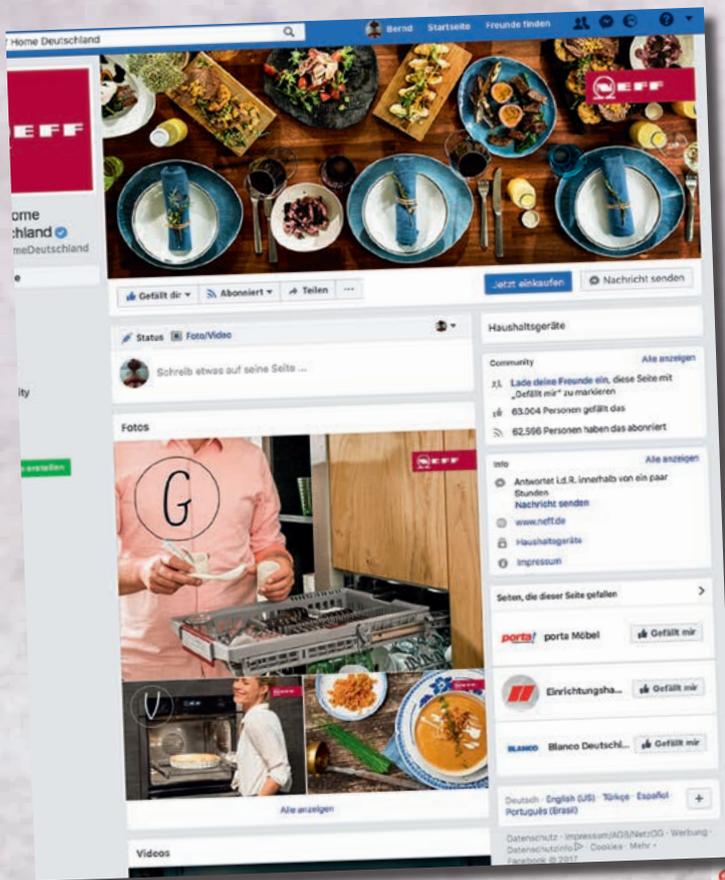
UNSERE WEBSITE
NEFF-HOME.COM/DE

Auf neff-home.com/de finden Sie alle Informationen zur Marke NEFF – vom Wunschgerät, mit unseren interaktiven Beratern, bis zu leckeren Rezepten in der Geschichtenküche, Testberichte, Besonderheiten, Neuigkeiten, den Online-Reparaturservice, Prospektmaterial zum Downloaden und vieles mehr. Und nicht zu vergessen: Hier finden Sie bei Interesse Ihren Fachhändler ganz in der Nähe.



MY NEFF

Mit einem MyNEFF Kundenkonto können Sie Ihr NEFF Gerät registrieren und von vielen speziellen Angeboten und Aktionen profitieren sowie wichtige Produkt-Updates erhalten. Außerdem können Sie auswählen, ob Sie jederzeit über Neuigkeiten von NEFF informiert werden möchten.



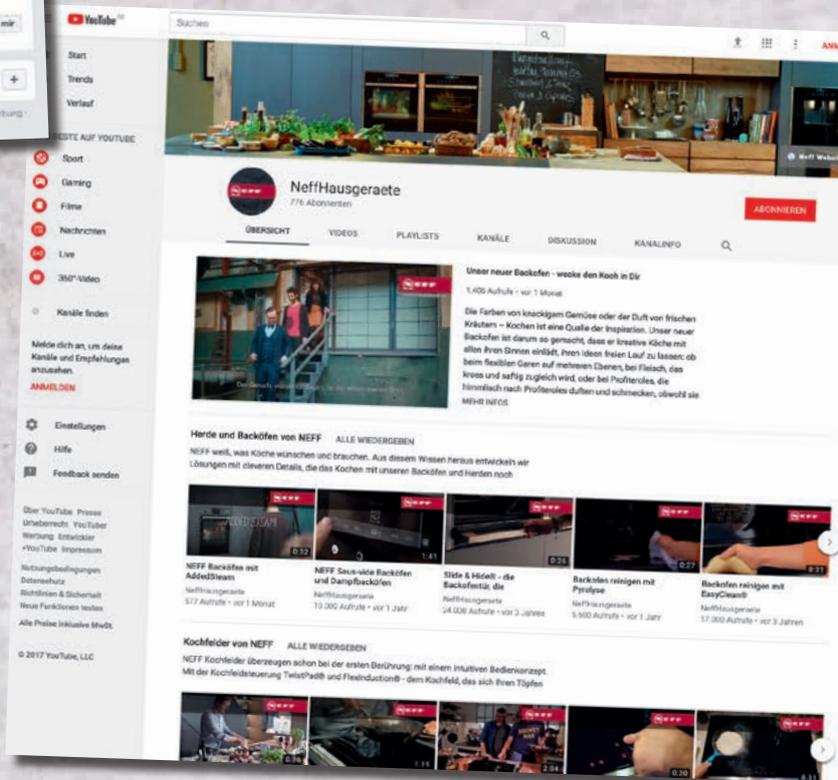
SOCIAL MEDIA

Menschen inspirieren uns. Nicht zuletzt deshalb ist NEFF auf vielen Social Media Plattformen präsent – auf YouTube, Facebook, Instagram und Pinterest. Dort können Sie die Hausgerätewelt von NEFF auf unterhaltsame und informative Weise kennenlernen, sich von der Vielfältigkeit unserer Produkte überzeugen, unsere Innovationen entdecken und sich vor allem mit uns und der Social Media Community austauschen.

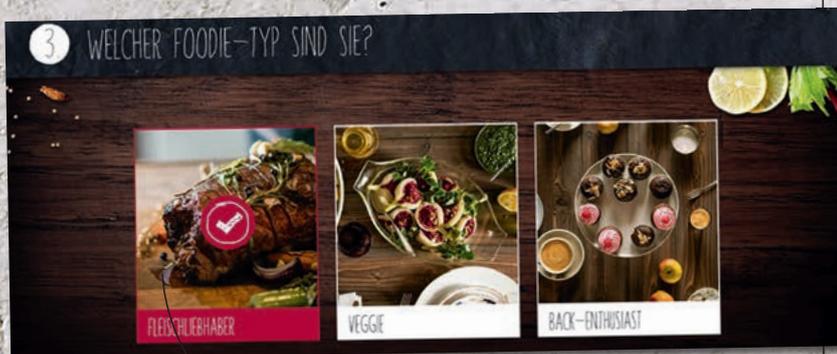
NEFF bei Facebook – ganz nah bei Koch-enthusiasten, Genießern und Freunden der kreativen Küche: mit leckeren Rezepten, verlockenden Koch-Videos, Gewinnspielen, gezielten Informationen über unsere Produkte und aktuellen Ereignissen.



Auf Youtube und auch auf Instagram finden Sie viele hilfreiche Tutorials von Experten, interessante Erklärungen und praktische Tipps rund um den Einbau und den Gebrauch von NEFF Haushaltsgeräten.



DIE NEFF SMART TV APP



Jetzt
in Ihrem Smart TV
downloaden!

Sie interessieren sich für unsere Einbaugeräte? Dann sind Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler in Ihrer Nähe in den besten Händen. Er wird Sie bestens beraten und Ihnen die volle Funktionalität unserer Einbaugeräte nahe bringen. Und er wird Sie überraschen: mit der NEFF Smart TV App.

In den Kategorien Fleisch, Vegetarisches und Backen können Sie die Features von NEFF Herden und Backöfen in ihrem eigenen Zuhause kennenlernen. Wenn Sie sich z.B. für einen NEFF Backofen mit FullSteam interessieren, aber noch nicht wissen, wie Sie diese Funktion am besten nutzen, können Sie sich mit dem passenden Erklär-Video der App informieren. Dazu passende Rezepte können Sie von der NEFF Homepage herunterladen – als weitere Inspiration.

GUTES GELINGEN – MIT
UNSEREN REZEPTEN



LECKERE IDEEN – NEFF REZEPTE IM INTERNET

Diese Rezepte können unter Umständen zu starkem Heißhunger führen. Herzhaftes Fleisch, elegante vegetarische Gerichte, verführerische Desserts und schmackhafte Frühstücksideen – inspiriert von den Menschen, die sich wunderbaren Zutaten widmen. Und gesammelt für all diejenigen, die gutes Essen lieben und immer auf der Suche nach neuen Inspirationen sind.



VIELE LECKERE REZEPTE ZUM EINFACHEN DOWNLOAD
FINDEN SIE UNTER: WWW.NEFF-HOME.COM/DE IN UNSEREM REZEPTPORTAL

WÄRME



Abluftprinzip: Bei Dunstabzugshauben mit Abluftkanal wird der Küchendunst direkt nach dem Fettfilter nach draußen geleitet.



AmbientLight: Die Küche kann nach dem Kochen in atmosphärisches Licht getaucht werden. Es stehen 31 Farben zur Auswahl, die ganz einfach über das Display der Dunstabzugshaube ausgewählt werden können.



Back- und Bratassistent: Liefert Einstellempfehlungen für eine große Auswahl an Gerichten, kümmert sich um die optimale Zubereitung, individuell änderbar. Informiert auch über die Restzeit des Garprozesses.



CircoTherm®: Dieses Heißluftsystem ermöglicht aromatischere Zubereitung ohne Geschmacksübertragung auf bis zu drei Ebenen (bei flachen Speisen sogar auf 4 Ebenen) gleichzeitig.



CircoTherm® sanft: Höchsteffiziente Heizart für das Backen und Garen auf einer Ebene mit perfektem Ergebnis mit leicht längerer Gardauer bei der Zubereitung auf einer Ebene, speziell von Kuchen, Gebäck, Aufläufen, Fleisch, Fisch und Tiefkühlprodukten.



CombiInduction: Mit einem einfachen Fingertipp können zwei Kochzonen (Ø 18 oder 21 cm) zu einer gemeinsamen großen CombiZone verbunden und als eine Einheit geregelt werden.



ComfortFlex®: Innovatives NEFF Auszugssystem, individuell auf jeder Ebene platzierbar. Backbleche lassen sich vollständig aus dem Backofen herausziehen, seitlich greifen und wie ein Tablett entnehmen. Eine ergonomische Lösung für mehr Sicherheit und Komfort.



EasyClean®: Die Reinigungshilfe unterstützt nach dem Gebrauch den Reinigungsvorgang.



Efficient Drive: Hochleistungsgebläse mit innovativer Motortechnologie in NEFF Dunstabzugshauben



FlexInduction: FlexInductions-Zonen erkennen automatisch die Größe und Position der Töpfe und Pfannen und erhitzen sie genau an dieser Stelle.



FullSteam: Backofen und Dampfgarer in einem Gerät, alles ist möglich: Klassische Zubereitung, mit oder ohne Dampfzugabe, im Kombibetrieb mit Dampfunterstützung oder nur Dampfgaren. Inklusive Automatik-Programmen. Regenerieren und Warmhaltefunktion mit Dampf.



FullTouchControl: Extra Bedienkomfort in der Backofen-Topklasse. Hochauflösendes TFT-Farbdisplay mit übersichtlichem Gerätemenü. Schnelle Navigation und einfache Bedienung mit der FullTouch-Bedienung durch Fingertipp auf dem innovativen FullTouch Display.



Hide®: Bei den Topmodellen der Backöfen mit Hide®-Funktion kann die Backofentür vollständig in ein Fach unter dem Backofen eingeschoben werden.



Induktionsbeheizung: Die Hitze wird schnell und präzise durch magnetische Wirbelströme direkt im Metall-Kochgeschirr erzeugt.



NeffLight®: Brillante, strahlend helle Beleuchtung im Backofeninnenraum. Innovative Lichtführung über Lichtleiter in der Backofentür sorgt auf allen Ebenen für eine gleichmäßige Lichtverteilung und eine blendfreie Sicht in den Backofen. Ab sofort auch in NEFF Slide&Hide Backöfen erhältlich!



Pyrolyse: Nie wieder Backofen reinigen! Der Backofeninnenraum reinigt sich selbstständig. Back-, Brat- und Grillrückstände werden bei hohen Temperaturen zu Asche zersetzt. Auswischen genügt.



ShiftControl: Die komfortable ShiftControl-Bedienung für eine schnelle Navigation durch die Menüs ermöglicht in Verbindung mit dem hochauflösenden TFT-Display eine bequeme und einfache Bedienung.



Silence Taste: Auf Wunsch kann bei Modellen mit der SilenceTaste der Geräuschpegel in fast jeder Leistungsstufe reduziert werden – für eine individuelle Wohlfühl-Atmosphäre.



Slide&Hide®: Die voll versenkbare Backofentür schafft Platz für bequemen Zugriff zum Backofeninnenraum.



SLIDE®: Der Türgriff schwenkt beim Öffnen und Schließen der Backofentür automatisch und ergonomisch mit.



SoftLight: Die dimmbare Beleuchtung für Dunstabzüge.



TwistPad Fire®: Abnehmbarer magnetischer Bedienknopf mit rotem Lichtring, mit dem man die Steuerung des Kochfeldes sicher im Griff hat.



Umluftprinzip: Dunstabzüge mit Umluftbetrieb nehmen Fett im Fettfilter und den Küchendunst im Aktivkohlefilter auf und führen die gereinigte Luft in den Raum zurück. Noch effizienter mit CleanAir-Umluftmodul.



VarioSteam®: Zusatzfunktionen zur Feuchtigkeitszugabe in den Garraum in drei verschiedenen Intensitäten.

SPÜLEN



AquaSensor: Der Sensor ermittelt den Verschmutzungsgrad des Spülwassers und steuert sparsam die Frischwasserzufuhr.



AquaStop®: Das Sicherheitssystem verhindert Wasserschäden. Es befindet sich zwischen Wasseranschluss und Gerät.



Chef 70°: Exklusiv-Programm in allen NEFF Geschirrspülern: das optimale Reinigungsprogramm speziell für die intensive Reinigung von stark verschmutztem und verkrustetem Geschirr, Auflaufformen und Töpfen.



Efficient SilentDrive: Diese Motorentechnologie sorgt für einen hohen Wirkungsgrad bei extrem leisem Betrieb.



Glanztrocknen: Glanz-trocknen mit Zeolith®: Mit der Sonderfunktion werden Gläser, Porzellan und Kunststoffbehälter optimal getrocknet.



InfoLight: LED Lichtpunkt der bei Betrieb des Geräts auf den Küchenboden projiziert wird. Erhältlich bei Geräten der Bauform „Vollintegriert“.



RackMatic®: Ein Druck auf die seitlichen Hebel genügt und der Oberkorb der Geschirrspülmaschine lässt sich sogar im beladenen Zustand komfortabel auf bis zu 3 verschiedene Höhen einstellen.



TimeLight: Die verbleibende Zeit bis zum Ende eines Spülgangs wird exakt in Stunden und Minuten in hervorragender Lesbarkeit auf den Küchenboden projiziert.



Flex 1 Korbsystem: Umklappbare Stachelreihen im Korb sorgen dafür, dass es bei Bedarf genug Platz für große Töpfe gibt.



Flex 2 Korbsystem: Durch die flexiblen Ober- und Unterkörbe kann der Innenraum der Geschirrspüler viel effektiver genutzt werden.



Flex 3 Korbsystem: Für eine komfortable Handhabung sind sämtliche flexibel verstellbaren Elemente in einer auffällig roten Farbgestaltung und somit auf den ersten Blick sichtbar. Größerer Raum im Unterkorb für große Teller und gute Halt für langstielige Gläser im Oberkorb.



FlexSchublade 2: Speziell geformte Schublade über dem Oberkorb zur Aufnahme von Besteck, Küchenutensilien und sogar Espressotassen.



FlexSchublade 3: Immer in Kombination mit dem Flex-3-Korbsystem. Die flexiblen absenkbaren Bereiche und die Klappstacheln sind in einer auffällig roten Farbgestaltung für eine einfache Handhabung.



VarioSpeed®: Die per Tastendruck zuschaltbare Sonderfunktion verkürzt die Programmlänge um bis zu 50%.



VarioSpeed® Plus: Die per Tastendruck zuschaltbare Sonderfunktion verkürzt die Programmlänge um bis zu 66%.



Wärmetauscher: Energierückgewinnung nach dem Passiv-Prinzip. Über die abgegebene Wärme wird Wasser passiv erwärmt.



Zeolith-Trocknen: Maximierung der Trocknungsleistung dank des Einsatzes des natürlichen Materials Zeolith.

KÜHLEN



FreshSafe 1: Transparente Schale für Obst und Gemüse mit Feuchtregulierung für jederzeit frische Lebensmittel.



FreshSafe 2: In dieser Schublade mit Wellenboden bleiben Obst/Gemüse bis zu zwei Mal länger frisch, denn ein Feuchtigkeitsverlust oder ein Austrocknen kann durch eine dicht schließbare Abdeckung nachhaltig verzögert werden.



FreshSafe 3: Optimale Bedingungen für frische Lebensmittel bietet das FreshSafe 3 Kühlabteil in zwei speziellen Zonen bei konstanter Temperatur nahe 0 °C und optimaler Luftfeuchtigkeit. Dadurch hält FreshSafe 3 frische Lebensmittel bis zu 3 x länger frisch und sorgt vor allem für deutlich längeren Vitamin- und Nährwertehalt!



LED-Beleuchtung: Hervorragender Überblick durch besonders helle seitliche LED-Leuchten.



LowFrost: Innovative Gefriertechnologie verringert die Eis- oder Reifbildung im Gefrierabteil. Das reduziert den Energieverbrauch und das Abtauen geht wesentlich schneller als bei herkömmlichen Systemen.



NoFrost-Ausführung: In periodischen Abständen wird automatisch das gebildete Eis abgetaut und aus dem Gerät abgeleitet. Das lästige manuelle Abtauen der Geräte entfällt somit ein für alle Mal.



SoftClose: Türschließe mit Softeingzug bei NEFF Kältegeräten mit Flachscharnier. Ab einem Winkel von ca. 20° schließt sich die Tür von selbst. Eine Dämpfung verhindert ein abruptes Schließen der Tür.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

JETZT AUCH AUF
FACEBOOK, INSTAGRAM, PINTEREST,
YOUTUBE UND ALS SMART TV APP:

facebook.com/NeffHomeDeutschland
instagram.com/neffhomedeutschland/
pinterest.com/NeffHomeDe
youtube.com/NeffHausgeraete



MEHR ZU UNSEREN
PRODUKTEN UNTER
WWW.NEFF-HOME.COM/DE