



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



DAS NEFF COLLECTION EINBAUGERÄTEPROGRAMM

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 TwistPad Fire® 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
DIE VERNETZTE NEFF KÜCHE	6-7
EINBAUBACKÖFEN	8-21
COMPACT-EINBAUGERÄTE	22-27
AUTARKE KOCHFELDER	28-37
GAS-KOCHFELDER	38-40
DUNSTABZÜGE	42-53
GESCHIRRSPÜLER	54-59
KÜHLEN UND GEFRIEREN	60-67
ZUBEHÖR	68-69
KUNDENSERVICE	70
NEFF SERVICE IM INTERNET	71
KOCHEN MIT NEFF	72
NEFF IM INTERNET	73
NEFF KOOPERATIONSPARTNER	74
DAS A-Z DER NEFF FEATURES	75

EINZIGARTIGE LÖSUNGEN, DIE ES NUR VON NEFF GIBT

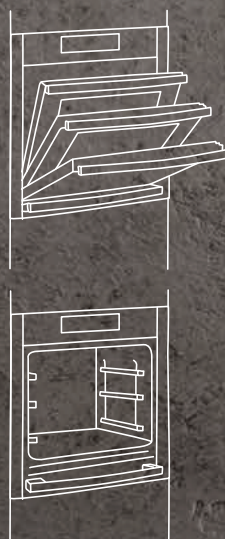
INSPIRIERT VON DEN HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN

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.



*Mehr Infos unter
www.home-connect.com



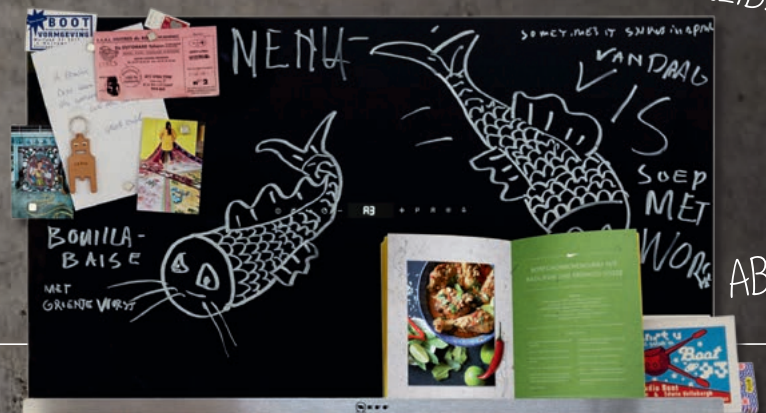
CIRCO THERM® – GLEICHZEITIGES GAREN AUF BIS ZU 4 EBENEN

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.



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.

* Nur mit Neodym-Magneten



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.



MIT HOME CONNECT NOCH ENSTPANNTER KOCHEN

NEU

Die vernetzte NEFF Küche

Seit jeher steht bei NEFF nicht die Technik, sondern der Mensch im Mittelpunkt. Unser Ziel ist es, Köche zu noch mehr Kreativität zu inspirieren. Moderne Technologien eröffnen dafür faszinierende neue Möglichkeiten und machen aus einzelnen Hausgeräten ein großes Ganzes. Verbinden Sie Backofen, Kühlschrank, Dunstabzugshaube und andere Geräte per WLAN und steuern Sie sie über die Home Connect App* via Smartphone, Tablet-PC oder Sprachbefehl. Mit intelligenten Geräten und intuitiven Bedienmöglichkeiten von überall aus macht Kochen einfach noch mehr Spaß.



*Möglicherweise müssen Sie Home Connect Partner-Apps installieren, um die hier beschriebene volle Funktionalität nutzen zu können. Mehr Infos zu den Partner Apps auf Seite 74.



Autorisierter Partner:



www.home-connect.com

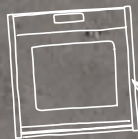
STARTEN SIE MIT NEFF IN DIE VERNETZTE KÜCHE

NETZWERK
ZUHAUSE



Genießen Sie ein ganz neues Kocherlebnis – mit unseren WLAN-fähigen NEFF Einbaugeräten der NEFF Collection.

Alles, was Sie Zuhause dafür brauchen, ist Ihr privates WLAN-Netz, ein Mobilgerät wie z.B. Tablet oder Handy sowie die Home Connect App bzw. Partner-Apps. Und schon kann's losgehen.*



WLAN-FÄHIGE
GERÄTE

MOBILGERÄT WIE
TABLET, HANDY ODER
ALEXA



HOME CONNECT APP
UND PARTNER-APPS

* Mehr Infos unter
www.home-connect.com und
unter www.neff-home.com/de

HOME CONNECT – LASSEN SIE SICH BEGEISTERN

In diesem Katalog finden Sie in jedem Kapitel Beispiele für die vielen neuen, komfortablen Möglichkeiten beim Kochen mit Ihren WLAN-fähigen NEFF Collection Geräten. Lassen Sie sich begeistern von den Möglichkeiten, z.B. das Kochfeld und die Dunstabzugshaube per App zu steuern und Lüftung und Beleuchtung anzupassen. Oder dem Backofen per Sprachsteuerung sagen, was er tun soll.



EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION



NEFF COLLECTION EINBAUBACKÖFEN



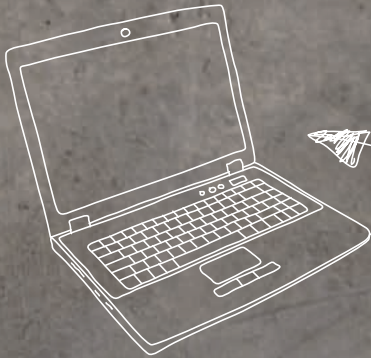
DEN PASSENDEN BACKOFEN FINDEN

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.



BACKÖFEN, DIE DIE
KREATIVITÄT IHRER
KÖCHE BEFLÜGELN

WIR HABEN FÜR JEDE KOCHPERSÖNLICHKEIT DEN RICHTIGEN BACKOFEN



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.



SLIDE & HIDE®



Die voll versenkbare Backofentür

Nur von NEFF und mittlerweile ein Klassiker: Slide&Hide®. Beim Öffnen und Schließen der Backofentür dreht sich der Griff stets mit und bleibt ohne Umgreifen fest in der Hand des Benutzers. In geöffnetem Zustand verschwindet die Backofentür unter dem Backraum. Für mehr Bewegungsfreiheit in jeder Küche. Slide&Hide® Backöfen sind auch mit Pyrolyse erhältlich.



1.



2.

DAS GIBT
ES NUR VON
NEFF!

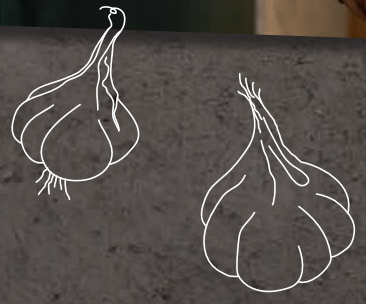
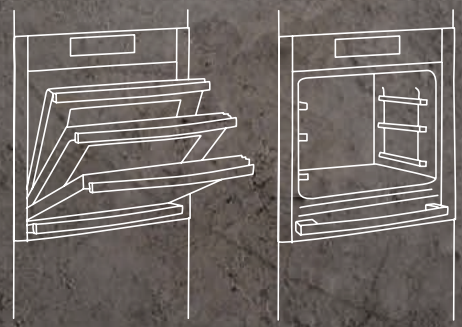


SLIDE®
Der Türgriff schwenkt beim Öffnen und Schließen der Backofentür automatisch und ergonomisch mit.

HIDE®
Die voll versenkbare Backofentür schafft Platz für einen bequemen Zugriff zum Backofinnenraum



3.



MIT HOME CONNECT NOCH ENTSPANNTER KOCHEN



Ihr Backofen sagt Ihnen, wann das Essen fertig ist

Sie erwarten Gäste und haben alle Hände voll zu tun? Nudelteig kneten, Saucen zubereiten, Tisch decken, dekorieren... Wie gut, dass Sie Ihren Backofen auch mit der Stimme starten und bedienen können. Sagen Sie ihm zum Beispiel, dass er die Temperatur senken oder erhöhen oder dass er die Heizart ändern soll. Ihr Backofen wiederum informiert Sie und Ihre Gäste mit einer Push-Nachricht sobald das Essen fertig ist.*



*Möglicherweise müssen Sie Home Connect Partner-Apps installieren, um die hier beschriebene volle Funktionalität nutzen zu können. Weitere Infos auf Seite 74 .

SAGEN SIE IHREM BACKOFEN, WAS SIE WOLLEN

Mit Home Connect können Sie Ihren Backofen per Fingertipp über die App oder per Sprachsteuerung starten und bedienen. Sagen Sie ihm einfach, was er tun soll. Und während er aufs Wort gehorcht, haben Sie beide Hände frei fürs Kochen.*



ZU TISCH, BITTE!

Eine der besten Nachrichten, die es gibt, lautet: „Das Essen ist fertig!“ Die schickt Ihnen Ihr Backofen aufs Smartphone, wenn sein Programm beendet ist und Ihre Köstlichkeiten bereit zum Servieren sind. Auch Ihre Gäste werden auf Wunsch per E-Mail informiert.* Und bis alle da sind, können Sie sich in aller Ruhe aufs Anrichten konzentrieren.



*Mehr Infos unter
www.home-connect.com

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.



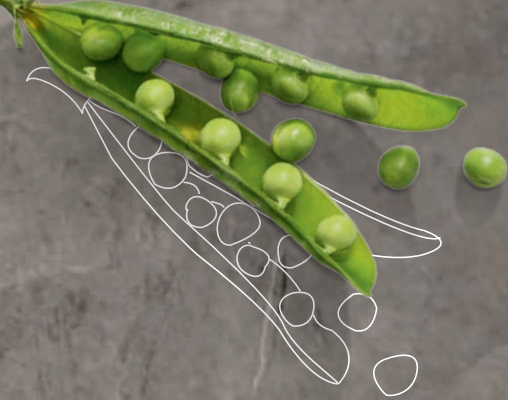
DAS GIBT
ES NUR VON
NEFF!

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.

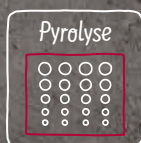


COMFORT FLEX



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.





MIT VOLLDAMPF AUF ERFOLGSKURS – FULL STEAM



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.



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 Dampfgarbackofen 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 Rosmarinzweige 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 Brotcheiben 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 gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Petersilie bestreuen und servieren.

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.



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. Der Vakuumierbeutel bewahrt die natürlichen Nährstoffe und Aromen Ihrer Zutaten. Und das schmeckt man dann auch. Einmal im Vakuumierbeutel verstaut, gelingen Ihre Zutaten im Backofen wie von selbst.



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





VARIO STEAM



Die intelligente Dampfunterstützung

Kochen leicht gemacht mit VarioSteam: Beim Braten, Backen und Aufwärmen werden Speisen per Dampfzugabe 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 wiedererwärmte Speisen oder Teigwaren vom Vortag wie frisch zubereitet. Die dampfunterstützte Warmhaltefunktion verhindert ein Austrocknen der Speisen und hält sie länger „wie frisch zubereitet“.

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

Vario Steam



CHORIZO-MANCHEGO-MUFFINS

Für ca. 60 Mini-Muffins

ZUTATEN

50 g getrocknete Datteln, 4 EL trockener Sherry, 100 g Manchego, 100g Chorizo am Stück, 50 g grüne Paprikaschote, 250 g Dinkelmehl (Type 630), 2 gehäufte EL Weinsteinbackpulver, je ½ TL getrocknete Minze, Thymian und Oregano, 1 Döschen gemahlener Safran (0,1g), 2 Eier (Größe M), 250 ml Buttermilch, 4 EL Olivenöl, 2 EL gehackte Blatt Petersilie, ca. 1 TL Kräutersalz, 50 g Mandelsplitter, etwas Öl für die Förmchen

ZUBEREITUNG

Datteln klein würfeln, in einer Schale mit Sherry bedecken. Manchego grob raspeln, Paprikaschote waschen. Die Haut der Chorizo abziehen, Wurst und Paprika klein würfeln. Manchego, Paprika, Chorizo mit Mehl, Backpulver, Trockenkräutern und Safran in einer Schüssel mischen.

Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eier, Buttermilch und Öl in einer Schüssel schaumig schlagen und mit einem Teigspatel unter die Trockenmischung heben. Dattelstückchen unterrühren und mit Kräutersalz abschmecken.

Mulden der Förmchen mit Öl auspinseln. Teig verteilen, mit Mandelsplittern bestreuen und auf Einschubhöhe 1 oder 3 bei geringer Dampfzugabe ca. 5 Minuten backen. Dann ohne Dampfzugabe noch ca. 18 Minuten backen, bis die Mini-Muffins goldgelb sind. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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





CIRCO THERM®

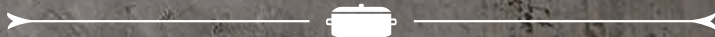


Gleichzeitig garen auf bis zu 4 Ebenen

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.



MULTIPOINT BRÄTERTHERMOMETER



Für gradgenaues Garen von Fisch, Fleisch und Geflügel

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



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.

NEFF COLLECTION Einbau- Backöfen



Typenbezeichnung	BFT8868NMC	BFT4868HMC	BFT4864HMC	BFS4726NMC
Best.-Nr. VIB	B88FT68N0	B48FT68H0	B48FT64H0	B47FS26N0
BACKOFENTYP UND HEIZART:	FullSteam Dampfbackofen	FullSteam Dampfbackofen	FullSteam Dampfbackofen	FullSteam Dampfbackofen
Anzahl der Betriebsarten	mit 13 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 12 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Warmhalten
Heißluft				
Dampf				
Elektronische Temperaturregelung	von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 250 °C
Backofentür				
Flächenbündiger Griff	✓	-	-	-
Bedienkonzept	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit ShiftControl Steuerung
Reinigung				
KOMFORT:				
HomeConnect	-			-
Back- und Bratassistent				
Multipoint Bratenthermometer			-	
Automatik-Programme	38	38	38	38
EasyClock	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung				LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar
ZUBEHÖRTRÄGER / AUSZUGSSYSTEM:	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern
TECHNISCHE INFO:				
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾				



BFS4722NMC	BVT5868HMC	BVT5862HMC	BVT8868NMC	BVT4868HMC
B47FS22N0	B58VT68H0	B58VT62H0	B88VT68N0	B48VT68H0
FullSteam Dampfbackofen	VarioSteam Backofen	VarioSteam Backofen	VarioSteam Backofen	VarioSteam Backofen
mit 12 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Warmhalten	mit 14 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Vorwärmen, Warmhalten	mit 14 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Vorwärmen, Warmhalten	mit 14 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Vorwärmen, Warmhalten	mit 14 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Vorwärmen, Warmhalten
von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C
-	-	-	✓	-
4,1" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit ShiftControl Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung
-			-	
-		-		
38	18	18	18	18
✓	✓	✓	✓	✓
LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar				
Backofen mit Einhängegittern	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion

NEFF COLLECTION Einbau- Backöfen



Typenbezeichnung	BVS8724NMC	BVS5722NMC	BVS4722NMC	BCT5862HMC
Best.-Nr. VIB	B87VS24N0	B57VS22N0	B47VS22N0	B58CT62H0
BACKOFENTYP UND HEIZART:	VarioSteam Backofen	VarioSteam Backofen	VarioSteam Backofen	CircoTherm® Backofen
Anzahl der Betriebsarten	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 15 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Aufststufe, Gärstufe, Vorwärmen, Warmhalten
Heißluft				
Dampf				–
Elektronische Temperaturregelung	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C
Backofentür				
Flächenbündiger Griff	✓	–	–	–
Bedienkonzept	4,1" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit ShiftControl Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit ShiftControl Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit ShiftControl Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung
Reinigung				
KOMFORT:				
HomeConnect	–	–	–	
Back- und Bratassistent				
Multipoint Bratenthermometer	–	–	–	–
Automatik-Programme	18	18	18	–
EasyClock	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	
ZUBEHÖRTRÄGER / AUSZUGSSYSTEM:	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar	Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar	Backofen mit Einhängegittern
TECHNISCHE INFO:				
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾				



BCT4864HMC	BCS5722NMC	BCS4722NMC	BCS2722NMC	BCS1722NMC
B48CT64H0	B57CS22N0	B47CS22N0	B27CS22N1	B17CS22N1
CircoTherm® Backofen	CircoTherm® Backofen	CircoTherm® Backofen	CircoTherm® Backofen	CircoTherm® Backofen
mit 15 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Gärstufe, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Gärstufe	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Gärstufe	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Gärstufe	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Gärstufe
–	Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)	Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)	Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)	Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)
von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C	von 40 °C - 275 °C
			Klapptür mit SoftOpening und SoftClose	Klapptür mit SoftOpening und SoftClose
–	–	–	–	–
5,7" - TFT-Farb- und Grafik- display mit FullTouch Control Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung
	–	–	–	–
–	–	–	–	–
✓	✓	✓	✓	✓
	Halogen-Innenbeleuchtung	Halogen-Innenbeleuchtung	Halogen-Innenbeleuchtung	Halogen-Innenbeleuchtung
Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar	Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar	Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar	Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar

1) Auf einer EEK-Skala von: A+++ bis D
 Detaillierte Produktinformationen zu den Geräten finden Sie auf neff-home.com/de

NEFF COLLECTION EINBAU- COMPACTGERÄTE



COMPACTGERÄTE – KOMPAKTE VIELSEITIGKEIT

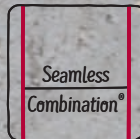
Ihre Größe sagt nichts über die Vielfalt aus. In unserem Angebot an Compactbacköfen findet sich für jeden Kochstil das passende Modell.

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

COMPACT: GROSSER
GENUSS IM KLEINEN
FORMAT



ZWEI GERÄTE SEHEN
 AUS WIE EINES – DIE
 SEAMLESS COMBINATION



EXKLUSIV
 IN DER
 NEFF COLLECTION

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 – ganz ohne störende Spalten – zu einer eleganten Einheit verbunden. Ein optisches Highlight für alle Design-Liebhaber vom Einbauspezialisten NEFF.



EINFACHE
 INSTALLATION!
 2 GERÄTE,
 1 OPTIK!



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

VOLLDAMPF MIT FULL STEAM



Compact-Dampfbackofen – der „kleine“ Alleskönner

Die FullSteam Compact-Backöfen der NEFF Collection 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, die keine Wünsche offen lässt.





VOLLES AROMA – TAG FÜR TAG



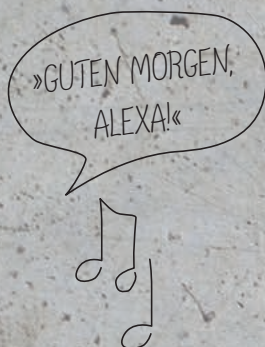
Kaffeevollautomat – Tasse für Tasse ein Genuss

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, Caffè Crème, Latte Macchiato oder Milchkaffee. Ein Highlight: die schnellste erste Tasse in nur 30 Sekunden.



KAFFEEDUFT MACHT MORGENS MUNTER

Einfach faszinierend, wie ein Espresso oder ein Cappuccino uns morgens neue Energie schenken. Fügen Sie Ihren Lieblingskaffee der Morgen-Routine Ihres sprachgesteuerten Assistenten hinzu – unser Kaffeevollautomat kümmert sich um den Rest. Und falls Sie mit motivierender Musik morgens besser in Schwung kommen, sollten Sie Ihr Kaffeeritual auf jeden Fall um ein paar gute Songs ergänzen.*



**EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION**

Einbau-Kaffeevollautomat, Home Connect
CKS1761HMC
Best.-Nr. VIB: C17KS61H0

*Möglicherweise müssen Sie Home Connect Partner-Apps installieren, um die hier beschriebene volle Funktionalität nutzen zu können.

- ⊗ **SensoFlowSystem:** Maximum an Aroma dank idealer und konstanter Brühtemperatur
- ⊗ **One-Touch Zubereitung:** Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Caffè Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee mit nur einem Tastendruck
- ⊗ **AromaDoubleShot:** Extra starker Kaffee mit reduziertem Bitterstoffgehalt durch zwei Mahl- und Brühvorgänge
- ⊗ **Getränketemperatur individuell einstellbar**
- ⊗ **TFT-Display mit interaktiver Menüführung**
- ⊗ **Kaffeeauslauf und Milchschaumer höhenverstellbar**
- ⊗ **SilentCeramDrive:** Geräuscharmes Premiummahlwerk aus verschleißfreier Keramik
- ⊗ **Minimierung der Aufheizzeit:** Schnellste erste Tasse
- ⊗ **15.000 Tassen Garantie:** Gleichbleibend hohe Gerätequalität von der ersten bis zur 15.000. Tasse (bei nicht-gewerblichem Gebrauch innerhalb von 24 Monaten)
- ⊗ **Entnehmbare Brüheinheit:** Einfaches und hygienisches Reinigen
- ⊗ **AutoMilkClean:** Vollautomatische Dampf-Reinigung des Milchsystems nach jedem Getränkebezug
- ⊗ **Calc'nClean:** Automatisches Reinigungs- und Entkalkungsprogramm





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 Collection 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.



NEFF COLLECTION Compactgeräte Mikrowellen



Typenbezeichnung	CUR1702NMC	CGR1700N	CWR1700N
Best.-Nr. VIB	C17UR02N0	C17GR00N0	C17WR00N0
BACKOFENTYP UND HEIZART:	Einbau-Mikrowellengerät	Einbau-Mikrowellengerät mit Grill	Einbau-Mikrowellengerät
Backofentür	Klapptür mit Profilgriff	Öffner-Taste, elektrisch	Öffner-Taste, elektrisch
Mikrowelle	Max. Leistung: 900 W; 5 Mikrowellen-Leistungsstufen (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W)	Max. Leistung: 900 W; 5 Mikrowellen-Leistungsstufen (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W)	Max. Leistung: 900 W; 5 Mikrowellen-Leistungsstufen (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W)
Grill	-	Grill mit Mikrowellen-Leistungsstufen 90 W, 180 W, 360 W kombinierbar	-
Bedienkonzept	2,5" - TFT-Farb- und Text-Display mit Shift-Control Steuerung	2,5" - TFT-Farb- und Text-Display mit Shift-Control Steuerung	2,5" - TFT-Farb- und Text-Display mit Shift-Control Steuerung
KOMFORT:			
Automatik-Programme	7	10	7
Beleuchtung	LED-Innenbeleuchtung	LED-Innenbeleuchtung	LED-Innenbeleuchtung
TECHNISCHE INFO:			
Türanschlag	-	Tür links angeschlagen	Tür links angeschlagen
Typenbezeichnung		CGR1701N	CWR1701N
Best.-Nr. VIB		C17GR01N0	C17WR01N0
		Ausstattung wie CWR1700N Tür rechts angeschlagen	Ausstattung wie CWR1700N Tür rechts angeschlagen



NEFF COLLECTION Compactgeräte

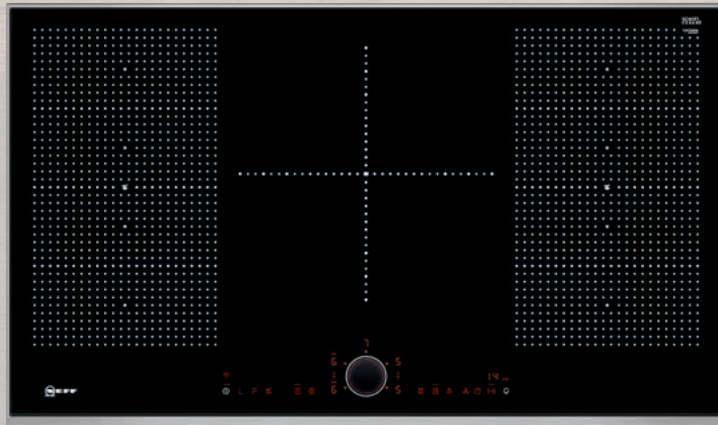


Typenbezeichnung	CFT8828NMC	CFT1848HMC	CFT1844HMC	CFS8722NMC
Best.-Nr. VIB	C88FT28N0	C18FT48H0	C18FT44H0	C87FS22N0
BACKOFENTYP UND HEIZART:	FullSteam, Kompaktdampfbackofen	FullSteam, Kompaktdampfbackofen	FullSteam, Kompaktdampfbackofen	FullSteam, Kompaktdampfbackofen
Anzahl der Betriebsarten	mit 13 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft 40 - 200 °C, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze Eco, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft 40 - 200 °C, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze Eco, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 13 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft 40 - 200 °C, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze Eco, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Vorwärmen, Warmhalten	mit 12 Heizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft 40 - 200 °C, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze Eco, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Warmhalten
Zusätzliche Heizungsarten mit Dampf:	Dampfgarstufe, Sous-vide, Regenerieren, Gären, Auftauen	Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen, Sous-vide-Gären	Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen, Sous-vide-Gären	Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen
Heißluft				
Dampf				
Elektronische Temperaturregelung	von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 250 °C	von 40 °C - 250 °C
Backofentür				
Flächenbündiger Griff	✓	-	-	✓
Bedienkonzept	 5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	 5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	 5,7" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit FullTouch Control Steuerung	 4,1" - TFT-Farb- und Grafikdisplay mit ShiftControl Steuerung
Reinigung				
KOMFORT:				
HomeConnect	-			-
Back- und Bratassistent				
Multipoint Bratenthermometer			-	-
Automatik-Programme	38	38	38	38
EasyClock	✓	✓	✓	✓
Beleuchtung	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar
ZUBEHÖRTRÄGER / AUSZUGSSYSTEM:	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Backofen mit Einhängegittern, ComfortFlex Auszug auf Ebene 1, Vollauszug, mit Stoppfunktion	Compact-Backofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar
TECHNISCHE INFO:				
Energieeffizienz-Klasse ¹⁾				



CFS1742NMC	CDR1700NMC	CCS2722NMC	CMT2823HMC	CMS1722NMC
C17FS42N0	C17DR00N0	C27CS22N2	C28MT23H0	C17MS22N0
FullSteam, Kompaktdampfbackofen	Kompaktdampfgarer	CircoTherm® Kompaktbackofen	CircoTherm® Kompaktbackofen mit Mikrowelle	Kompaktbackofen mit Mikrowelle
mit 12 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft 40 - 200 °C, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze Eco, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Warmhalten	mit 5 Beheizungsarten: Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen, Sous-vide-Garen	mit 13 Beheizungsarten: CircoTherm®, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Brotbackstufe, Unterhitze, Sanftgaren, Auftaustufe, Gärstufe	mit 13 Beheizungsarten: Heißluft, CircoTherm® sanft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze sanft, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Unterhitze, Sanftgaren, Gärstufe, Vorwärmen, Warmhalten	mit 12 Beheizungsarten: Heißluft, Heißluft-Eco, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze Eco, Thermogrill, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Pizzastufe, Unterhitze, Sanftgaren, Gärstufe, Vorwärmen
Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen	Dampfgarstufe, Regenerieren, Gären, Auftauen	-	-	-
	-			✓
		Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)	Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)	Dampfgarstufe (nur bei Verwendung von Dampfset)
von 40 °C - 250 °C	von 30 °C - 100 °C	von 40 °C - 275 °C	von 30 °C - 300 °C	von 30 °C - 300 °C (Ober-/Unterhitze)
	Klapptür mit SoftOpening und SoftClose	Klapptür mit SoftOpening und SoftClose	Klapptür, SoftClose, SoftOpening	Klapptür, SoftClose, SoftOpening
4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung	2,5" - TFT-Farb- und Text-Display mit Shift-Control Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung	5,7" - TFT-Farb- und Grafik- display mit FullTouch Control Steuerung	4,1" - TFT-Farb- und Grafik- display mit ShiftControl Steuerung
	-			
-	-	-		-
	-			
-	-	-	-	-
38	20	-	14	14
✓	✓	✓	✓	✓
LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	Rundleuchte	Halogen-Innenbeleuchtung	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar	LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar
Compact-Backofen mit Einhängegittern	-	Compactbackofen mit Einhängegittern, Auszug nachrüstbar	Backofen mit Eihängegittern, 1-fach Teleskopauszug, pyrolysefähig	Compactbackofen mit Einhängegittern
	-		-	-

NEFF COLLECTION AUTARKE KOCHFELDER



SCHNELL UND FLEXIBEL – UNSERE INDUKTIONSKOCHFELDER

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.

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 ERLEBNISFAKTOR



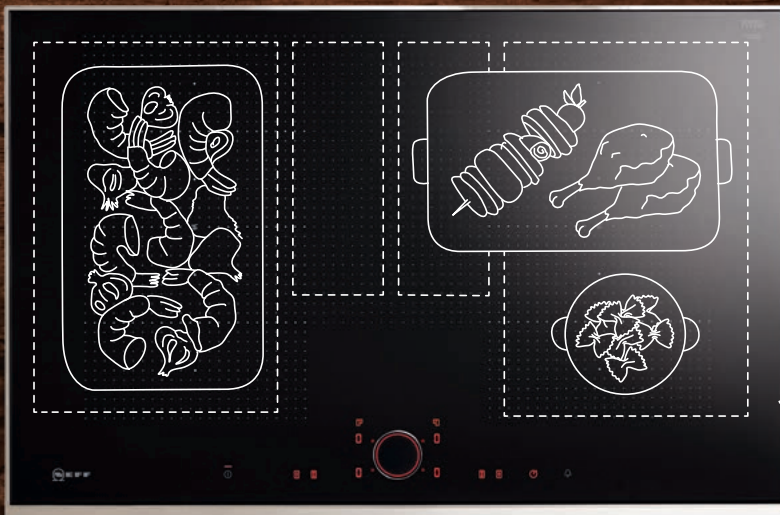
Intuitives und entspanntes Kochen

Die NEFF Collection Kochfelder 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.



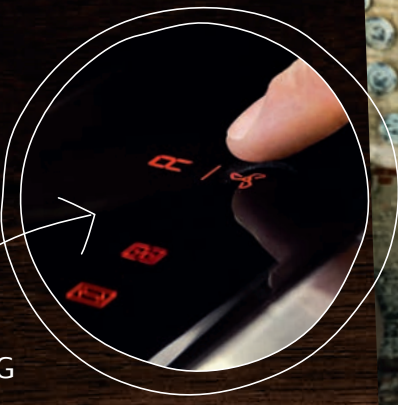
BERÜHREN UND BERÜHRT WERDEN – DAS TWIST PAD FIRE®. EINFACH NOCH EINFACHER KOCHEN

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



ERWEITERTE FLEXZONE – DAS KOCHFELD, DAS FLEXIBLER MACHT

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



DIE KOCHFELD-BASIERTE 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.



EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION

FRISCHLUFT MIT DER KOCHFELD-BASIERTEN HAUBENSTEUERUNG



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.

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.



EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION



EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION

Schaffen Sie
Atmosphäre in Ihrer
Küche – mit
AmbientLight. Ganz
einfach über die App.*



AUTOMATISCH FRISCHE LUFT

Unser Induktionskochfeld und unsere Dunstabzugshaube verstehen sich blind: Sie sind per WLAN miteinander verbunden, sodass Sie die Leistung der Haube direkt am Kochfeld anpassen können. Bleiben Sie mit Ihrem Blick ruhig bei den scharf angebratenen Pilzen! Oder tun Sie einfach überhaupt nichts: Die Haube schaltet sich ein, sobald Sie zu kochen anfangen, und reguliert ihre Leistung dank Luftsensor automatisch entsprechend dem Kochdunst.

Und Home Connect kann noch mehr: Lassen Sie sich von neuen Rezeptideen inspirieren oder speichern Sie Ihre Lieblingseinstellungen in der App.*



*Mehr Infos unter
www.home-connect.com

*Möglicherweise müssen Sie Home Connect Partner-Apps installieren, um die hier beschriebene volle Funktionalität nutzen zu können. Weitere Infos auf Seite 74.



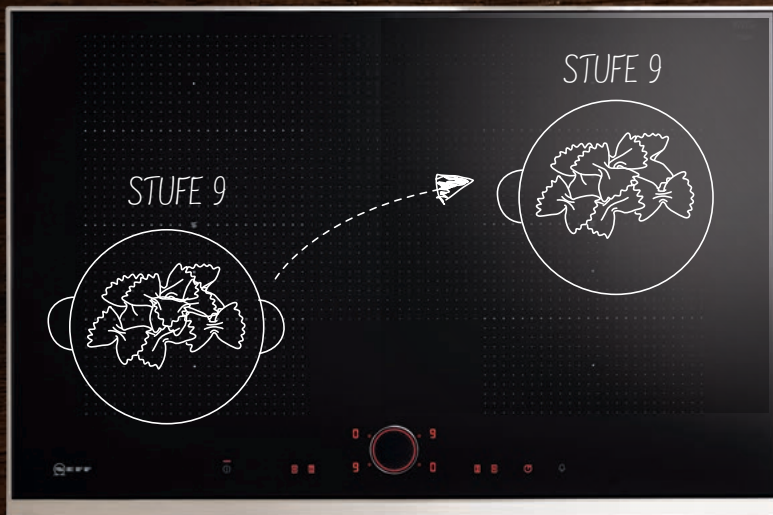


POWERSTUFE FÜR TÖPFE – SCHNELLER ZUM GENUSS

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.





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.



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.

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.



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

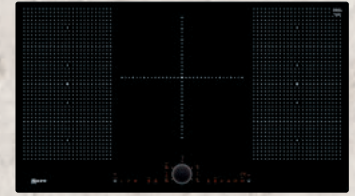
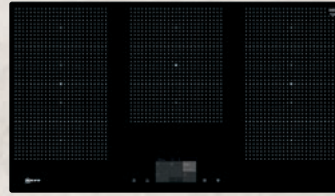
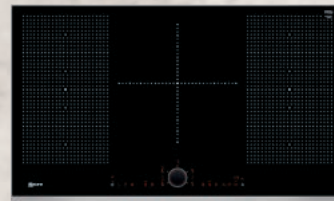
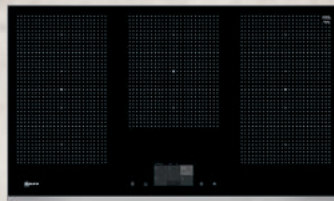
Das Rumpsteak vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen oder im Cutter fein hacken. Mit allen übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Fleischmasse pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit nassen Händen ca. 12 Patties formen. Das Fleisch mit Erdnussöl bestreichen und bis zum Braten kalt 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.

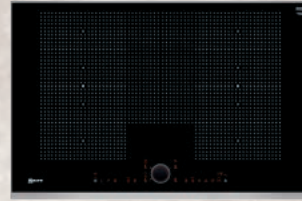
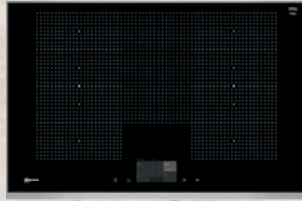
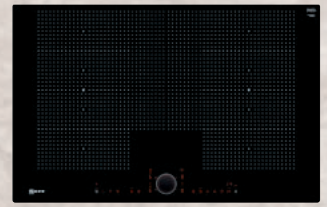
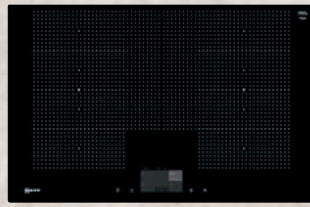
Brötchen halbieren, mit Schnittfläche nach oben im Backofen bei 200 °C CircoTherm-Heißluft ca. 8 Min. rösten. Dabei kann auf das obere Brötchenteil nach Belieben Käse gelegt werden. Auf die untere Brötchenhälfte einen kleinen Klecks Ketchup geben, Salatblätter mit Tomatenscheiben darauf legen. Jeweils 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.



NEFF COLLECTION Autarke Kochfelder Induktion



Typenbezeichnung	TTF596TN	TPF596TX	TTS595RN	TPS595RX
Best.-Nr. VIB	T59TF6TN0	T59PF6TX0	T59TS5RN0	T59PS5RX0
KOCHFELD:	FlexInduction, 90cm Designrahmen in Edelstahl	FlexInduction, 90cm Flächenbündig	FlexInduction, 90cm Designrahmen in Edelstahl	FlexInduction, 90cm Flächenbündig
BEDIENUNG:	TFT Touch-Display	TFT Touch-Display	TwistPad Fire®	TwistPad Fire®
	 			
FLEXIBILITÄT:				
FlexInduction und Erweiterte Flexzone				
Induktionskochzonen	5	5	5	5
Flexzone	3 x	3 x	2 x	2 x
Dreikreis-Zone	-	-	1	1
Bräterzone	-	-	-	-
KOMFORT:				
HomeConnect				
Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passender Haube)				
Powerstufe für Töpfe	✓	✓	✓	✓
Powerstufe für Pfannen	✓	✓	✓	✓
PowerMove				
PowerTransfer			-	-
Bratsensor mit 5 Temperaturstufen				
Kochsensor			-	-
CountUp Timer	✓	✓	✓	✓
TECHNISCHE INFO:				
Kochzonen	1 x Ø 400 mm x 240 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion oder 2 x Ø 240 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion; 1 x Ø 300 mm x 240 mm, 2,6 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion; 1 x Ø 400 mm x 240 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion oder 2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion	1 x Ø 400 mm x 240 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion oder 2 x Ø 240 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion; 1 x Ø 300 mm x 240 mm, 2,6 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion; 1 x Ø 400 mm x 240 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion oder 2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion	1 x Ø 400 mm x 230 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) oder 2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW); 1 x Ø 210 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW); 1 x Ø 400 mm x 230 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) oder 2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW)	1 x Ø 400 mm x 230 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion oder 2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion; 1 x Ø 400 mm x 230 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion oder 2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3.7 kW) Induktion
Einbaumaße in mm	880 x 490 - 500	880 - 896 x 500 - 516	880 x 490 - 500	880 - 896 x 500 - 516
Anschlusswert	11100 W	11100 W	11100 W	11100 W



TBS5041N

TTF686TN

TPF686TX

TTS686RN

TPS686RX

T50BS41N0

T68TF6TN0

T68PF6TX0

T68TS6RN0

T68PS6RX0

FlexInduction, 90cm
Rahmen in Edelstahl

FlexInduction, 80cm
Designrahmen in Edelstahl

FlexInduction, 80cm
Flächenbündig

FlexInduction, 80cm
Designrahmen in Edelstahl

FlexInduction, 80cm
Flächenbündig

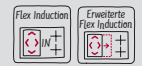
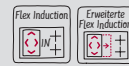
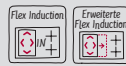
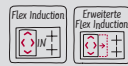
TwistPad Fire®

TFT Touch-Display

TFT Touch-Display

TwistPad Fire®

TwistPad Fire®



4

4

4

4

4

2 x

2 x

2 x

2 x

2 x

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-



-



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

-

✓

✓



-



-



✓

✓

✓

✓

✓

1 x Ø 210 mm x 380 mm,
3,3 kW
(max. Powerstufe 3,7 kW)
Induktion oder
2 x Ø 190 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 210 mm x 380 mm,
3,3 kW
(max. Powerstufe 3,7 kW)
Induktion oder
2 x Ø 190 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x Ø 400 mm x 230 mm,
3,3 kW
(max. Powerstufe 3,7 kW)
Induktion oder
2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 400 mm x 230 mm,
3,3 kW
(max. Powerstufe 3,7 kW)
Induktion oder
2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x Ø 400 mm x 230 mm,
3,3 kW
(max. Powerstufe 3,7 kW)
Induktion oder
2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 400 mm x 230 mm,
3,3 kW
(max. Powerstufe 3,7 kW)
Induktion oder
2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x Ø 380 mm x 230 mm,
3,3 kW (max. Powerstufe
3,7 kW) Induktion oder
2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 380 mm x 230 mm,
3,3 kW (max. Powerstufe
3,7 kW) Induktion oder
2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x Ø 380 mm x 230 mm,
3,3 kW (max. Powerstufe
3,7 kW) Induktion oder
2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 380 mm x 230 mm,
3,3 kW (max. Powerstufe
3,7 kW) Induktion oder
2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

885 x 335

750 - 780 x 490 - 500

780 - 796 x 500 - 516

750 - 780 x 490 - 500

780 - 796 x 500 - 516

7400 W

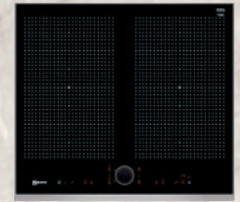
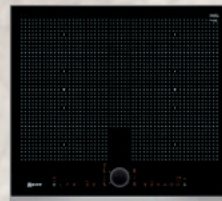
7400 W





















7400 W

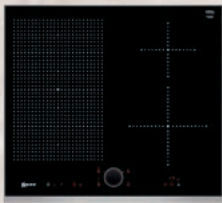
7400 W

7400 W

NEFF COLLECTION Autarke Kochfelder Induktion und Autarke Elektro- Kochfelder



Typenbezeichnung	TTS5821N	TTS4801N	TTS666RN	TTS5661N
Best.-Nr. VIB	T58TS21N0	T48TS01N0	T66TS6RN0	T56TS61N0
KOCHFELD:	FlexInduction, 80cm Designrahmen in Edelstahl	Induktion, 80 cm Designrahmen in Edelstahl	FlexInduction, 60cm Designrahmen in Edelstahl	FlexInduction, 60cm Designrahmen in Edelstahl
Typenbezeichnung	TPS5821X	TPS4801X	TPS666RX	TPS5661X
Best.-Nr. VIB	T58PS21X0	T48PS01X0	T66PS6RX0	T56PS61X0
KOCHFELD:	FlexInduction, 80cm Flächenbündigen (o. Abb.)	Induktion, 80 cm Flächenbündigen (o. Abb.)	FlexInduction, 60cm Flächenbündigen (o. Abb.)	FlexInduction, 60cm Flächenbündigen (o. Abb.)
BEDIENUNG:	TwistPad Fire®	TwistPad Fire®	TwistPad Fire®	TwistPad Fire®
				
FLEXIBILITÄT:				
FlexInduction, Induktion und CombiZone				
CombiZone	-	-	-	-
Induktionskochzonen	5	4	4	4
Flexzone	1	-	2 x	2 x
Erweiterte Flexzone	-	-		-
Dreikreis-Zone	-	-	-	-
Zweikreis-Kochzone	-	-	-	-
Bräterzone	-	✓	-	-
KOMFORT:				
HomeConnect	-	-		-
Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passender Haube)	-	-		-
Powerstufe für Töpfe	✓	✓	✓	✓
Powerstufe für Pfannen	✓	✓	✓	✓
PowerMove		-		
PowerTransfer	-	-		-
Bratsensor mit 5 Temperaturstufen				
CountUp Timer	✓	-	✓	✓
TECHNISCHE INFO:				
Kochzonen	1 x Ø 180 mm, 1,8 kW (max. Powerstufe 3,1 kW) Induktion; 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW (max. Powerstufe 2,2 kW) Induktion; 1 x Ø 240 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion; 1 x Ø 400 mm x 210 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion oder 2 x Ø 200 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion	1 x Ø 180 mm, 1,8 kW (max. Powerstufe 3,1 kW) Induktion; 1 x Ø 180 mm, 2 kW (max. Powerstufe 3,1 kW) Induktion; Warmhaltezone; 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW (max. Powerstufe 2,2 kW) Induktion; 1 x Ø 210 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion	1 x Ø 380 mm x 230 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion oder 2 x Ø 230 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion; 1 x Ø 380 mm x 230 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion oder 2 x Ø 190 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion	1 x Ø 380 mm x 240 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion oder 2 x Ø 190 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion; 1 x Ø 380 mm x 240 mm, 3,3 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion oder 2 x Ø 190 mm, 2,2 kW (max. Powerstufe 3,7 kW) Induktion
Einbaumaße in mm	750 - 780 x 490 - 500	750 - 780 x 490 - 500	560 x 490 - 500	560 x 490 - 500
Einbaumaße (ohne Rahmen) in mm	780 - 796 x 500 - 516	880 - 896 x 500 - 516	560 - 576 x 500 - 516	560 - 576 x 500 - 516
Anschlusswert	7400 W	7400 W	7400 W	7400 W



TTS5651N

TTL4674N

TTS4661N

TTS182KN

TTS167KN

T56TS51N0

T46TL74N2

T46TS61N0

T18TS2KN0

T16TS7KN0

FlexInduction, 60cm
Designrahmen in Edelstahl

Induktion, 60cm
Designrahmen in Edelstahl

Induktion, 60cm
Designrahmen in Edelstahl

Autarkes Elektro-Kochfeld,
80 cm
Designrahmen in Edelstahl

Autarkes Elektro-Kochfeld,
60 cm
Designrahmen in Edelstahl

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

TwistPad Fire®

TwistPad Fire®

TwistPad Fire®

TwistPad Fire®

TwistPad Fire®



-

2

-

1

1

4

4

4

-

-

1

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

2

1

-

-

✓

-

-

-

-

-



-

-

-



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

-

-



PowerMove (2-stufig)



-

-

-

-

-



✓

✓

✓

✓

✓

1 x Ø 380 mm x 240 mm,
3,3 kW (max. Powerstufe
3,7 kW) Induktion oder
2 x Ø 200 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW (max.
Powerstufe 2,2 kW) Induktion;
1 x Ø 210 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x 190/210 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x 190/210 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x 190/210 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x 190/210 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x Ø 180 mm, 1,8 kW (max.
Powerstufe 3,1 kW) Induktion;
1 x Ø 280 mm, 2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion;
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW (max.
Powerstufe 2,2 kW) Induktion;
1 x Ø 210 mm, 2,2 kW (max.
Powerstufe 3,7 kW) Induktion

1 x Ø 120/210 mm,
0,75/2,20 kW;
1 x Ø 145 mm, 1,20 kW;
1 x Ø 180/230 mm,
1,50/2,40 kW;
1 x Ø 120/180/270/370 mm,
1,00/2,30/3,40/4,60 kW

1 x Ø 145 mm, 1,20 kW;
1 x Ø 120/180/270/370 mm,
1,00/2,30/3,40/4,60 kW;
1 x Ø 145 mm, 1,20 kW;
1 x Ø 120/210 mm,
0,75/2,20 kW

560 x 490 - 500

560 x 490 - 500

560 x 490 - 500

780 x 500

560 x 500

7400 W

7400 W

7400 W

10400 W

7000 W

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.

FEUER UND
FLAMME FÜR DEN
WAHREN GENUSS



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.



NEFF ZÄHMT DAS FEUER



Gaskochfelder mit FlameSelect®

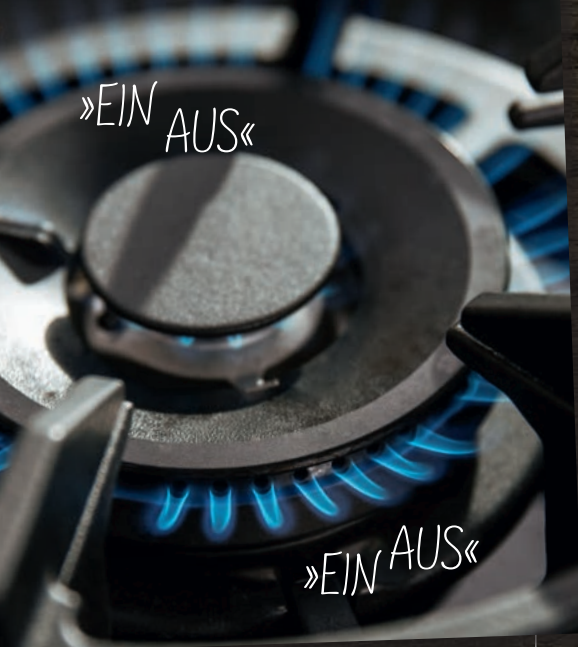
Unsere Gaskochfelder verbinden ein uraltes Kochritual mit moderner Technologie. Ganz egal, ob Sie Ihr Fleisch nur kurz braten oder langsam schmoren wollen – wählen Sie einfach die Flamme genau nach Ihrem Geschmack. Freuen Sie sich darauf, mit unseren Gaskochfeldern die Wurzeln des Kochens wiederzuentdecken.

VON 1-9: ECHTES KOCHEN AUF ALLEN STUFEN

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.





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.



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.

FÜR JEDEN GESCHMACK
DIE RICHTIGE FLAMME



GOURMET-MOUSSAKA

Für 8 Personen

ZUTATEN

Für das Rinderragout:

1 kg Rindfleisch (am besten aus der Flanke), quer zu den Muskelfasern in dünne Scheiben geschnitten, 1 große, fein gehackte Zwiebel, 1 große, fein gehackte Karotte, 1 Stange fein gehackter Staudensellerie, 100 ml Rotwein, 300 g stückige Tomaten, 70 g Tomatenmark, 5 Lorbeerblätter, 1 Zimtstange, 500 ml griechisches Olivenöl

Für die Auberginenlagen:

5 Auberginen, 2 EL grobkörniges Salz, 200 ml Olivenöl zum Anbraten

Für die Auberginen-Béchamel-Sauce:

100 g Butter, 100 g Mehl, 1L kalte Milch, ¼ TL frisch gemahlene Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 50 g geraspelter Käse (Emmentaler oder Cheddar), 2 Auberginen

ZUBEREITUNG

1. Tag: Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Karotten-, Zwiebel- und Selleriewürfel mit Zimtstange und Lorbeerblättern zehn Minuten bei niedriger Hitze (Stufe 3) anbraten. Fleisch hinzugeben, bei Stufe 8 auf beiden Seiten je fünf Minuten braten, bis es angebräunt ist. Mit Rotwein ablöschen. Zwei Minuten köcheln lassen, Rinderbrühe dazugeben. 4-5 Stunden offen bei niedriger Hitze köcheln lassen. Gelegentlich überprüfen, ob noch genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist. Sobald das Fleisch so weich ist, dass man es mit einer Gabel zerteilen kann, Tomatenstückchen, Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben. Umrühren und ca. 30 Minuten weiter einreduzieren, bis die Flüssigkeit ganz verdampft ist. Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen. Fleisch abkühlen lassen und mit einer Gabel zerkleinern.

Fünf Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Ein großes Sieb in eine Schüssel stellen. Die Auberginenscheiben hineinlegen. Jede Lage mit grobkörnigem Salz bestreuen. 30 Minuten einziehen lassen, so dass ein Teil der Bitterstoffe mit der Flüssigkeit abtropfen kann. Auberginen gründlich unter fließendem Wasser waschen und mit Küchentuch abtrocknen. Auberginenscheiben in einer Pfanne portionsweise in Olivenöl anbraten, bis sie von beiden Seiten braun sind. Auf Küchenpapier legen, damit über Nacht möglichst viel Olivenöl aufgesaugt wird.

2. Tag: Grill des Backofens auf 250 °C vorheizen und beide Auberginen in einer Universalpfanne auf Einschubhöhe 3 grillen, bis die Schale anfängt zu platzen. Regelmäßig wenden. Abkühlen lassen und die schwarze Schale mit einem Messer abziehen. Anschließend fein hacken.




Butter in einer Bratpfanne bei Stufe 5 erhitzen. Mehl hinzufügen und zu einer Mehlschwitze anrühren. Langsam die Milch dazugeben, dabei konstant rühren. Sobald die Béchamel-Sauce eindickt, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben und weiter rühren. Großteil des geriebenen Käses einrühren, dann die geräucherten Auberginenstückchen dazugeben. Gut umrühren. In einem großen Bräter je eine Lage der gebratenen Auberginen mit einer Lage Rinderragout abwechseln. Zum Schluss die Béchamel-Sauce darübergießen. Mit dem Rest des geriebenen Käses und einer Prise Muskat bestreuen.

Auf Einschubhöhe 2 im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze rund 50 Min. goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Traditionell wird Moussaka mit griechischem Fetakäse und einem Glas Rosé oder Rotwein gereicht.

NEFF COLLECTION Gas-Kochfelder



Typenbezeichnung	TTA2979N	TTA2769ND	TTA2649ND
Best.-Nr. VIB	T29TA79N0	T27TA69N0D	T26TA49N0D
KOCHFELD:	Gas-Glaskeramik, 90 cm Designrahmen in Edelstahl	Gas-Glaskeramik, 75 cm Designrahmen in Edelstahl	Gas-Glaskeramik, 60 cm Designrahmen in Edelstahl
BEDIENUNG:	Schwertknebel	Schwertknebel	Schwertknebel
FLEXIBILITÄT:			
Gas-Kochstellen, stufenweise regulierbar	5	5	4
Dual-Wokbrenner	1	1	-
Brenner	Links: Wokbrenner bis zu 6 kW Mitte hinten: Sparbrenner bis zu 1.1 kW Hinten rechts: Starkbrenner bis zu 2.8 kW Mitte vorne: Normalbrenner bis zu 1.9 kW Vorne rechts: Normalbrenner bis zu 1.9 kW	Hinten links: Normalbrenner bis zu 1.9 kW Hinten rechts: Starkbrenner bis zu 2.8 kW Mitte: Wokbrenner bis zu 4.2 kW Vorne links: Normalbrenner bis zu 1.9 kW Vorne rechts: Sparbrenner bis zu 1.1 kW	Hinten links: Sparbrenner bis zu 1.1 kW Hinten rechts: Starkbrenner bis zu 2.8 kW Vorne links: Normalbrenner bis zu 1.9 kW Vorne rechts: Normalbrenner bis zu 1.9 kW
AUSSTATTUNG:			
FlameSelect®: Stufenhahn 9 Stufen			
Restwärmearzeige	5-fach	5-fach	4-fach
Elektrische Einhand-Taktfunkenzündung	✓	✓	✓
Abnehmbare Topfträger, Gusseisen schwarz emailliert	✓	✓	✓
1 Wok-Aufsatzring beiliegend	✓	✓	-
TECHNISCHE INFO:			
Einbaumaße in mm	850 x 490	560 x 490	560 x 490
Gas-Anschlusswert	12.5 kW	11.9 kW	7.7 kW



- 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.

NEFF 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.

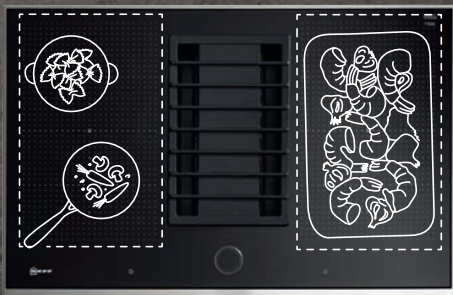
Unsere Wandessen schaffen eine fantastische Atmosphäre und sorgen leise und effizient für saubere Küchenluft. Unsere Kochfeldabzüge beseitigen den Dunst bereits dort, wo er entsteht – direkt am Kochfeld. Durch unsere Deckenlüfter und Inselessen haben Sie freien Zugang zu Ihrer Kochinsel. Die an der Decke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



KOPF FREI FÜR
NEUE KOCHIDEEN

TWIST PAD FIRE®

Über das TwistPad Fire® können Sie die Hitze ihres Kochfelds und die Einstellung des Dunstabzugs ganz intuitiv steuern.



FLEX INDUCTION

Bewegen Sie Ihre Töpfe und Pfanne in der Flexzone, wie Sie wollen. Das Kochfeld erkennt Größe und Form und liefert die Hitze genau an deren Position.



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.

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.

LEICHT ZU REINIGEN

Unser effizienter Fettfilter lässt sich praktisch in der Geschirrspülmaschine reinigen.



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.



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.

EINE KÜCHE ZUM INSZENIEREN



Hinter den Kulissen: Unser seitlicher Kochfeldabzug

Wie eine Bühne ist auch ein Kochfeld die Kulisse 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.



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



MEHR FREIHEIT BEI DER KÜCHENPLANUNG



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

Hören Sie nur das, was Sie hören wollen, dank des geräuscharmen EfficientDrive Motors.

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



Ob Induktion, Gas, Teppanyaki oder Grill – unser Seitlicher Kochfeldabzug lässt sich flexibel neben dem Kochfeld Ihrer Wahl installieren.

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
Best.-Nr. VIB: T58TS6BN0

TPS586BX (Breite 80 cm), rahmenlos zum flächenbündigen Einbau (o.Abb.)
Best.-Nr. VIB: T58PS6XN0



TTD481BN (Breite 80 cm) mit Designrahmen in Edelstahl
Best.-Nr. VIB: T48TD1BN0

TPD481BX (Breite 80 cm), rahmenlos zum flächenbündigen Einbau (o.Abb.)
Best.-Nr. VIB: T48PD1BX0

AUSSTATTUNG

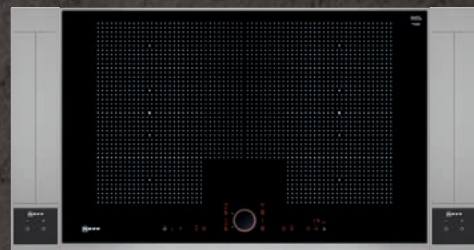
- ☉ FlexInduction mit integriertem Kochfeldabzug
- ☉ 2 x Flexzone, 4 Induktionskochzonen
- ☉ Sensorbasierte, vollautomatische Regelung der Lüfterstufen (manuelle Steuerung möglich)

AUSSTATTUNG

- ☉ CombiInduction 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
Set-Best.-Nr.: IVT6861



IVT5342MC Kombi-Set mit 2 DOMINO-Kochfeldern
Set-Best.-Nr.: IVT5342MC

AUSSTATTUNG

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

AUSSTATTUNG

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

NUR DA, WENN MAN IHN BRAUCHT

NEU

Unser voll versenkbarer Dunstabzug

Unser neuer, versenkbarer Dunstabzug ist nur da, wenn er gebraucht wird. Wenn es in den Töpfen brodelt und in den Pfannen brutzelt, sorgt er kraftvoll für frische Luft. Nach dem Kochen verschwindet der Dunstabzug wieder in der Versenkung – ganz einfach. Für eine hervorragende, klare Optik in der Küche.

Die effiziente LED-Beleuchtung setzt das Kochfeld perfekt in Szene – mit SoftLight individuell dimmbar

Der versenkbare Dunstabzug ist geradezu prädestiniert für moderne Küchen mit einer klaren Architektur. Der voll versenkbare Dunstabzug ist beim Kochen nicht im Weg und gewährt eine angenehme Kopffreiheit. Und das Beste: die Küchendämpfe steigen gar nicht erst in die Nase, denn sie werden direkt über den Töpfen und Pfannen abgesaugt. Er ist für den Abluft- wie für den Umluftbetrieb geeignet.

KOMFORTBEDienung PER TOUCH CONTROL

Der versenkbare Dunstabzug überzeugt mit einer einfachen Bedienung per TouchControl auf dem Glaseinleger: Auf Knopfdruck fährt er heraus und wieder ein. Die Lüfterleistung wird mit den +/- Tasten eingestellt. Und die LED-Beleuchtung kann stufenlos mit der Lichttaste gedimmt werden.

VOLL VERSENKBARER DUNSTABZUG

Unser voll versenkbarer Dunstabzug gewährt eine angenehme Kopffreiheit beim Kochen. Und er zieht Dampf und Gerüche bereits dort ein, wo sie entstehen – direkt auf dem Kochfeld

- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ Edelstahl, Design schwarz, Ausfahrhöhe 300 mm



DDAP958NMC (Breite 90 cm)
Ausfahrbare Tischlüftung zum
Einbau in Arbeitsplatten
Best.-Nr. VIB: D95DAP8N0

AUSSTATTUNG

- ⊗ Komfortbedienung per TouchControl
- ⊗ 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen
- ⊗ Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- ⊗ Hohe, fein dosierbare Luftleistung durch Elektronik-Steuerung
- ⊗ Randabsaugung
- ⊗ Kondensatormotor
- ⊗ Arbeitsplatzbeleuchtung mit LED-Modul 1 x 7 W

EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION

ATMOSPHERE AUF BESTELLUNG

NEU

Lassen Sie Ihre Küche erstrahlen – per Fingertipp

Wie wäre es, wenn Sie das Licht Ihrer Dunstabzugshaube ganz der jeweiligen Stimmung und Gelegenheit anpassen könnten? Von kühler Arbeitsbeleuchtung über warme Töne bis hin zu einem romantischen Ambiente, in dem sich mit Genuss speisen lässt? Mit AmbientLight und Home Connect verzaubern Sie die Küchenatmosphäre ganz spontan mit der Fingerspitze. Oder Sie legen in der App fest, welches Licht die Haube verbreiten soll, sobald das Essen fertig ist.



DAS LICHT FÜR JEDEN GESCHMACK

Passen Sie das Licht in der Küche Ihrer Stimmung an. Je nach Situation können Sie das AmbientLight Ihrer Haube von kühlem Blau bis zu romantischem Rot anpassen. Wählen Sie den Farbton einfach über die Home Connect App aus.

GANZ EINFACH FRISCHE LUFT

Sobald Sie auf Ihrem NEFF Induktions-Kochfeld zu kochen beginnen, springt auch sofort unsere Automatik-Haube an. Denn beide sind per WLAN miteinander verbunden. Die Haube passt ihre Leistung automatisch den Aromen und Kochdüften an. Und wenn Sie manuell eingreifen und etwas verändern möchten, können Sie über die Hood Control* direkt am Kochfeld Ihre Haube anpassen. Bequemer geht's eigentlich nicht.

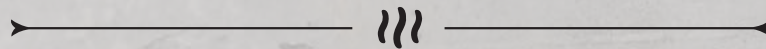
* Haubensteuerung



Mehr Infos unter
www.home-connect.com



EINE KÜCHE ZUM GESTALTEN

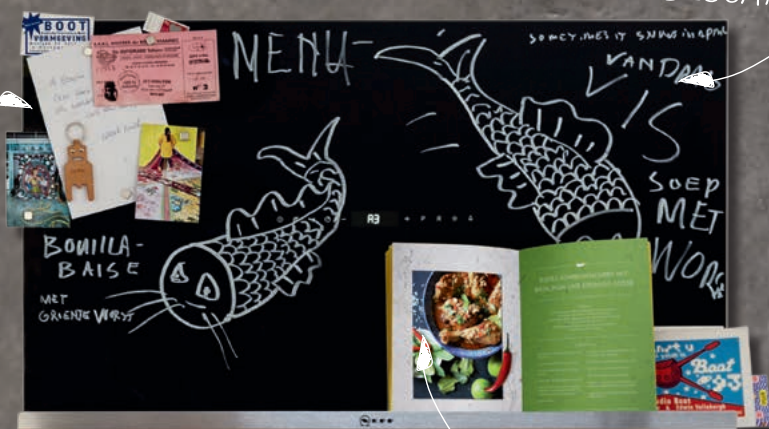


Die kreative Dunstabzugshaube macht Platz für Ideen und Inspiration

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



* Nur mit Neodym-Magneten

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.



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.



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.



NEFF DUNSTABZÜGE – SO VIELFÄLTIG WIE DIE GESCHMÄCKER

DESIGN-ÜBERBLICK

NEFF hat mit dem NEFF Collection 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 FLACHESSE

- Ⓢ Beschreibbare, magnetische Oberfläche
- Ⓢ Mit Ablage für Kochbuch bzw. Rezept
- Ⓢ Mit kochfeldbasierter Haubensteuerung
- Ⓢ Für Wandmontage über Kochstellen
- Ⓢ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



DFRW951SMC (Breite 90 cm)
Kreative Flachesse, Home Connect
Best.-Nr. VIB: D95FRW1S0

AUSSTATTUNG

- Ⓢ Vollautomatische Dunstabzugshaube
- Ⓢ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Ⓢ HomeConnect
- Ⓢ AirFresh Intervall-Lüftung
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- Ⓢ Luftsensoren
- Ⓢ SilenceTaste
- Ⓢ Randabsaugung
- Ⓢ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- Ⓢ 2 Hochleistungsgebläse, effiziente BLDC-Technologie
- Ⓢ AmbientLight
- Ⓢ Dimm-Funktion, SoftLight

FLACHESSEN

- Ⓢ Filterabdeckung in Glas
- Ⓢ Glasscheibe: schwarz bedruckt
- Ⓢ Für Wandmontage über Kochstellen
- Ⓢ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



DFMW951NMC (Breite 90 cm)
Flachesse, HomeConnect
Best.-Nr. VIB: D95FMW1S0

AUSSTATTUNG

- Ⓢ Vollautomatische Dunstabzugshaube
- Ⓢ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Ⓢ HomeConnect
- Ⓢ AirFresh Intervall-Lüftung
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- Ⓢ Luftsensoren
- Ⓢ SilenceTaste
- Ⓢ Randabsaugung
- Ⓢ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- Ⓢ 2 Hochleistungsgebläse, effiziente BLDC-Technologie
- Ⓢ AmbientLight
- Ⓢ Dimm-Funktion, SoftLight



DFMS951NMC
Flachesse
Best.-Nr. VIB: D95FMS1S0

AUSSTATTUNG

- Ⓢ AirFresh Intervall-Lüftung
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- Ⓢ SilenceTaste
- Ⓢ Randabsaugung
- Ⓢ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- Ⓢ 2 Hochleistungsgebläse, effiziente BLDC-Technologie
- Ⓢ AmbientLight
- Ⓢ Dimm-Funktion, SoftLight

SCHRÄGESSEN

- Ⓢ Filterabdeckung in Glas
- Ⓢ Glasscheibe: Klarglas schwarz bedruckt
- Ⓢ Für Wandmontage über Kochstellen
- Ⓢ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



DIMW961NMC *
Schrägesse, HomeConnect
Best.-Nr. VIB: D96IMW1N0

DIMW951NMC **
Schrägesse
Best.-Nr. VIB: D95IMW1N0

AUSSTATTUNG

- * Ⓢ Vollautomatische Dunstabzugshaube
- Ⓢ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Ⓢ HomeConnect
- Ⓢ Luftsensor
- Ⓢ AmbientLight
- ** Ⓢ AirFresh Intervall-Lüftung
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- Ⓢ SilenceTaste
- Ⓢ Randabsaugung
- Ⓢ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- Ⓢ 2 Hochleistungsgebläse, effiziente BLDC-Technologie
- Ⓢ Dimm-Funktion, SoftLight

INSELESSE

- Ⓢ Für Deckenmontage über Kochinseln
- Ⓢ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



IBMV965NMC (Breite 90 cm)
Inselesse, HomeConnect
Best.-Nr. VIB: I96BMV5N5

AUSSTATTUNG

- Ⓢ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Ⓢ HomeConnect
- Ⓢ Hohe, fein dosierbare Luftleistung durch Elektronik-Steuerung über TouchControl mit 3x7-Segment
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 3x7-Segment-Anzeige
- Ⓢ BLDC Motor
- Ⓢ SoftLight, Dimm-Funktion

WANDESSEN

- Ⓢ Für Wandmontage über Kochstellen – die Wandessen werden einfach an der Wand (zwischen den Oberschränken) mit dem EASY Wandbefestigungssystem aufgehängt
- Ⓢ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



DBMV965NMC (Breite 90 cm)
Wandesse, HomeConnect
Best.-Nr. VIB: D96BMV5N5

AUSSTATTUNG

- Ⓢ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- Ⓢ HomeConnect
- Ⓢ Hohe, fein dosierbare Luftleistung durch Elektronik-Steuerung über TouchControl mit 3x7-Segment
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 3x7-Segment-Anzeige
- Ⓢ Luftsensor
- Ⓢ BLDC Motor
- Ⓢ SoftLight, Dimm-Funktion



DBMS955NMC (Breite 90 cm)
Wandesse
Best.-Nr. VIB: D95BMS5N5

AUSSTATTUNG

- Ⓢ Hohe, fein dosierbare Luftleistung durch Elektronik-Steuerung über TouchControl mit 3x7-Segment
- Ⓢ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 3x7-Segment-Anzeige
- Ⓢ Luftsensor
- Ⓢ BLDC Motor
- Ⓢ SoftLight, Dimm-Funktion

DECKENLÜFTUNG



ICQS979SMC (Breite 90 cm)
Deckenlüftung, HomeConnect
Best.-Nr. VIB: I97CQS9S5



ICPS978WMC
Deckenlüftung, HomeConnect
Best.-Nr. VIB: I97CPS8S5



ICN9248WMC (Breite 120 cm)
Best.-Nr. VIB: I92CN48W0

ICN9048WMC (Breite 100 cm)
Best.-Nr. VIB: I90CN48W0

AUSSTATTUNG

- ⊗ Für Deckenmontage über Kochinseln
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- ⊗ Filterabdeckung in Glas
- ⊗ Home Connect fähig über WLAN
- ⊗ Sprachsteuerung über gängige Sprachassistenten möglich
- ⊗ Luftsensoren
- ⊗ Elektron. Steuerung über Infrarot-Fernbedienung
- ⊗ 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ Beleuchtung mit 1 x 17,9 W LED-Panel
- ⊗ Dimm-Funktion, Softlight

AUSSTATTUNG

- ⊗ Für Deckenmontage über Kochinseln
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ Kochfeldbasierte Haubensteuerung (mit passendem Kochfeld)
- ⊗ Filterabdeckung in Glas
- ⊗ Home Connect fähig über WLAN
- ⊗ Sprachsteuerung über gängige Sprachassistenten möglich
- ⊗ Luftsensoren
- ⊗ Elektron. Steuerung über Infrarot-Fernbedienung
- ⊗ 3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ Beleuchtung mit 4 x 3 W LED-Modul
- ⊗ Dimm-Funktion, Softlight

AUSSTATTUNG

- ⊗ Für Deckenmontage über Kochinseln
- ⊗ Nur Umluftbetrieb
- ⊗ 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



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



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



DPU4954XMC (Breite 90 cm)
Best.-Nr. VIB: D49PU54X0

DPU4654XMC (Breite 60 cm)
Best.-Nr. VIB: D46PU54X0



DMP4954XMC (Breite 90 cm)
Best.-Nr. VIB: D49PM54X0

DMP4654XMC (Breite 60 cm)
Best.-Nr. VIB: D46PM54X0











AUSSTATTUNG

- ☉ Teleskopauszug mit schwarzer Griffleiste

AUSSTATTUNG

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

NEFF COLLECTION DUNSTABZÜGE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Home Connect	Breite in cm	Kochfeldbasierte Haubensteuerung	Abluft	Umluft	Geräusch min./max. Normalstufe in dB	LED	Soft-light	Ambient-Light	Luft-sensor	Silence Taste	Rand-absaugung
													
Ausfahrbarer Kochfeldabzug, 90 cm													
D95DAP8N0	DDAP958NMC	-	90	-	✓	✓	43/62	✓	-	-	-	-	✓
Deckenlüftung, 120 cm, 100 cm													
I92CN48W0	ICN9248WMC	-	120	-	-	✓	56/58	✓	-	-	-	-	✓
I90CN48W0	ICN9048WMC	-	100	-	-	✓	56/58	✓	-	-	-	-	✓
I97CQS9S5	ICQS979SMC	-	90	✓	✓	✓	41/56	✓	-	-	✓	-	✓
I97CPS8W5	ICPS978WMC	-	90	✓	✓	✓	41/56	✓	-	-	✓	-	✓
Inseessen, 90 cm													
I96BMV5N5	IBMV965NMC	-	90	✓	✓	✓	44/54	-	✓	-	✓	✓	-
Wandessen (Flachessen, Schrägessen), 90 cm, 60 cm													
D95FRW1S0	DFRW951SMC	✓	90	✓	✓	✓	42/56	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D95FMW1N0	DFMW951NMC	✓	90	✓	✓	✓	44/57	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D95FMS1N0	DFMS951NMC	✓	90	-	✓	✓	44/57	✓	✓	-	-	✓	✓
D96IMW1N0	DIMW961NMC	✓	90	✓	✓	✓	41/54	✓	✓	✓	✓	✓	✓
D95IMW1N0	DIMW951NMC	-	90	-	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	✓	✓
D96BMV5N5	DBMV965NMC	✓	90	✓	✓	✓	46/55	✓	✓	-	✓	-	-
D95BMS5N5	DBMS955NMC	-	90	-	✓	✓	46/55	✓	✓	-	-	-	-
Flachschirmhauben, 90 cm, 60 cm													
D49PU54X0	DPU4954XMC	-	90	-	✓	✓	42/54	✓	✓	-	✓	✓	-
D49MP54X0	DMP4954XMC	-	90	-	✓	✓	42/54	✓	✓	-	✓	✓	-
D46PU54X0	DPU4654XMC	-	60	-	✓	✓	40/54	✓	✓	-	✓	✓	-
D46MP54X0	DMP4654XMC	-	60	-	✓	✓	40/54	✓	✓	-	✓	✓	-

NEFF COLLECTION GESCHIRRSPÜLER



GESCHIRRSPÜLER 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.



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

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.



TIME LIGHT – 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.

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.

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 blitz-blanke Ergebnisse. Und sie können nicht nur sauber, sondern auch trocken: Dank Zeolith ist das Trocknungsergebnis einmalig gut, egal ob Glas, Porzellan oder sogar Kunststoff.



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.

CHEF 70° – DAS PROGRAMM, WENN VOLLE KRAFT GEFRAGT IST

Das Reinigungsprogramm speziell für die intensive Reinigung von stark verschmutztem und verkrustetem Geschirr wie z.B. Töpfen, Pfannen und Auflaufformen. Mit stärkerer Wasserverteilung im Unterkorb und verbesserter Trocknung für maximale Spül- und Trocknungsleistungen.








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

JE MEHR FLEX IM SPIEL IST, UMSO MEHR SPIEL-RAUM 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.

FLEX KORBSYSTEM:

- Übersichtliche Bedienbarkeit – sämtliche flexibel verstellbaren Elemente in einer auffälligen roten Farbgestaltung
- Unterkorb mit noch mehr Platz für große Tellerdurchmesser
- Inklusive 3-fach Rackmatic beim Oberkorb
- Vollkommen flexibel – klappbare Tellerhalter im Ober- und Unterkorb
- Glasetagere im Oberkorb für sicheren Halt langstieliger Gläser
- Nachrüstbar mit Flex    Schublade

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



1.



2.

SENSOR TÜRÖFFNUNG

Tür auf für glänzenden Spülkomfort

Ein ganz besonderes Highlight – exklusiv bei der NEFF Collection: 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.

**EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION**

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.



FLEX SCHUBLADE



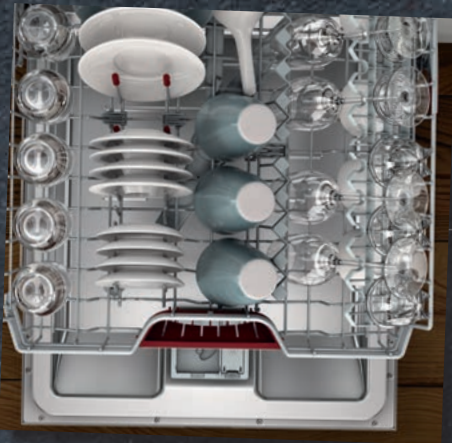
Extra viel Raum für Besteck & Co

Alle Geschirrspüler der NEFF Collection 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





Voll flexibel für jede Art von Geschirr



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 Glasetagere für sicheren und stabilen Halt von langstieligen Gläsern im Oberkorb sowie riesig Platz für große Tellerdurchmesser im Unterkorb.

CLEVERE DETAILS FÜR ALLE FÄLLE

Glasetagere 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.



ABWASCH PER FINGERTIPP

NEU

Die App, die zählen kann

Home Connect macht Ihren Geschirrspüler ein bisschen schlauer und Ihr Leben einfacher. Starten Sie den Spülvorgang einfach per Sprachbefehl oder Fingertipp. Und lassen Sie sich von der App rechtzeitig daran erinnern, wenn Sie neue Tabs brauchen. Denn Home Connect zählt mit, und weiß genau, wann die Packung leer ist. So bleibt Ihr Gerät immer einsatzbereit.



NOCH 3,
NOCH 2, NOCH 1

Ihr Geschirrspüler zählt mit, wie viele Spültabs bereits verwendet wurden und erinnert Sie daran, rechtzeitig eine neue Packung zu kaufen. Sie müssen nie wieder in eine leere Schachtel greifen!



EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION

NEFF COLLECTION Geschirrspüler 60 cm Breite 45 cm Breite



BAUART:	VOLLINTEGRIERT	VOLLINTEGRIERT
Typenbezeichnung	GV97806PVS	GV96800P
Best.-Nr. VIB, 81,5 cm Höhe	S717P82D6E	S516P80X0E
Typenbezeichnung	GX97806PVS	GX96800P
Best.-Nr. VIB, 86,5 cm Höhe	S727P82D6E	S526P80X0E
VERBRAUCHSWERTE UND GERÄUSCH:		
Fassungsvermögen	13 Maßgedecke	13 Maßgedecke
Energie / Wasser ²⁾	0,82 kWh / 9,5 Liter	0,82 kWh / 9,5 Liter
Geräusch	42 dB(A) re 1 pW	42 dB(A) re 1 pW
Geräusch im Silence Programm:	39 dB(A) re 1 pW	40 dB(A) re 1 pW
PROGRAMME UND SONDERFUNKTIONEN:		
Programme	8 Programme: Auto 35-45 °C, Auto 45-65 °C, Auto 65-75 °C, Chef 70 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Schnell 45 °C, Vorspülen	8 Programme: Chef 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Kurz 60 °C, Glas 40 °C, Schnell 45 °C, Vorspülen
Sonderfunktionen	Fernstart, Glanztrocknen, IntensiveZone, VarioSpeed Plus, HygienePlus	Glanztrocknen, IntensiveZone, VarioSpeed Plus, HygienePlus
EasyClean		
SONDERAUSSTATTUNG:		
HomeConnect		-
SensorTüröffnung		-
VarioScharnier		-
Zeolith-Trocknen		
Beleuchtung Projektion		
Startzeitvorwahl 1-24 Stunden	✓	✓
Akustisches Signal bei Programmende	✓	✓
DosierAssistent	✓	✓
EfficientSilent Drive	✓	✓
AquaSensor, BeladungsSensor	✓ / ✓	✓ / ✓
KORBSYSTEM:		
Korbsystem		
Schublade	FlexSchublade 3 (nachrüstbar)	FlexSchublade 3 (nachrüstbar)
Höhenverstellbarer Oberkorb mit RackMatic (3-stufig)		
TECHNISCHE INFO:		
AquaStop	✓	✓
Energieeffizienz-Klasse. ¹⁾		

¹⁾ Energie-Effizienzklasse auf einer EEK-Skala von: A+++ bis D / Trocknungs-Effizienzklasse.

²⁾ Verbrauch pro Spülgang im Programm Eco 50 Kaltwasserbefüllung.

Detaillierte Produktinformationen zu den Geräten finden Sie auf neff-home.com/de



VOLLINTEGRIERT	VOLLINTEGRIERT	VOLLINTEGRIERT	INTEGRIERT	VOLLINTEGRIERT, 45 cm
GV95800P	GV94604P	GV94602P	GI94602PN	GKV96600TVS
S515P80D0E	S513P60X4E	S513P60X2E	S413P60S2E	S786T60D2E
GX95800P	GX94604P	GX94602P	GH94602PN	-
S525P80D0E	S523P60X4E	S523P60X2E	S423P60S2E	-
13 Maßgedecke	13 Maßgedecke	13 Maßgedecke	13 Maßgedecke	10 Maßgedecke
0,82 kWh / 9,5 Liter	0,82 kWh / 9,5 Liter	0,92 kWh / 9,5 Liter	0,92 kWh / 9,5 Liter	0,66 kWh / 9,5 Liter
44 dB(A) re 1 pW	44 dB(A) re 1 pW	44 dB(A) re 1 pW	44 dB(A) re 1 pW	44 dB(A) re 1 pW
41 dB(A) re 1 pW	41 dB(A) re 1 pW	41 dB(A) re 1 pW	41 dB(A) re 1 pW	-
8 Programme: Chef 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Glas 40 °C, 1h 65 °C, Schnell 45 °C, Vorspülen	6 Programme: Chef 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Glas 40 °C, 1h 65 °C	6 Programme: Chef 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Glas 40 °C, 1h 65 °C	6 Programme: Chef 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Glas 40 °C, 1h 65 °C	6 Programme: Chef 70 °C, Auto 45-65 °C, Eco 50 °C, Silence 50 °C, Kurz 60 °C, Glas 40 °C
Intensive Zone, VarioSpeed Plus, HygienePlus, Extra Trocknen	VarioSpeed Plus, Intensive Zone, Extra Trocknen	VarioSpeed Plus, Intensive Zone, Extra Trocknen	VarioSpeed Plus, Intensive Zone, Extra Trocknen	VarioSpeed Plus, IntensiveZone, ExtraTrocknen
-	-	-	-	-
	-	-	-	
-	-	-	-	
-	-	-	-	
			-	
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	-	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
FlexSchublade 3 (nachrüstbar)	FlexSchublade 3 (nachrüstbar)	FlexSchublade 3 (nachrüstbar)	FlexSchublade 3 (nachrüstbar)	
✓	✓	✓	✓	✓

1) Energie-Effizienzklasse auf einer EEK-Skala von: A+++ bis D / Trocknungs-Effizienzklasse.

2) Verbrauch pro Spülgang im Programm Eco 50 Kaltwasserbefüllung.

Detaillierte Produktinformationen zu den Geräten finden Sie auf neff-home.com/de

NEFF COLLECTION KÜHLEN & 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.

FRISCHE UND VIELFALT –
FÜR JEDEN KOCHTYP DIE
PASSENDE LÖSUNG

SUPER COOLE VERBINDUNG

NEU

EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION

Runterkühlen von unterwegs

Wäre es nicht ideal, wenn Sie von unterwegs die Kühlschranktemperatur ändern könnten, weil Sie gerade auf dem Markt frische Lebensmittel einkaufen oder auf dem Nachhauseweg Getränke für die Party holen möchten. Unser NEFF Kühlschrank mit WiFi ist dafür bereit. So können Sie von unterwegs die Temperatur per App senken und wenn Sie mit viel frischem Gemüse in ihrer Küche ankommen, hat Ihr Kühlschrank bereits die richtige Temperatur.



Ändern
Sie Ihre
Kühlschrank-
temperatur
auch von
unterwegs!*



*Möglicherweise müssen Sie Home Connect Partner-Apps installieren, um die hier beschriebene volle Funktionalität nutzen zu können. Weitere Infos auf Seite 74.

Mehr Infos unter www.home-connect.com

KG749H2MC
Kühl-Gefrierkombination GourmetLine
Home Connect
Best.-Nr. VIB: KI8865D30



- ⊗ HomeConnect
- ⊗ EmotionLight - sanft aufdim- mende LED-Innenbeleuchtung
- ⊗ 1 FreshSafe ☞☞ 0°C Box - Optimale Lebensmittellagerung durch zwei Klimazonen hält 3x länger frisch.
- ⊗ NoFrost - nie wieder abtauen!
- ⊗ Elektronische Temperat- urregelung
- ⊗ VitaControl - Konstante Temperatur durch intelligente Sensortechnik
- ⊗ Energie-Effizienz-Klasse: A++¹⁾
- ⊗ Energieverbrauch: 232 kWh/Jahr²⁾
- ⊗ Nutzinhalt gesamt: 223 l

KG899A2MC
Kühl-Gefrierkombination GourmetLine
Home Connect
Best.-Nr. VIB: KI6875D30



- ⊗ Home Connect: Remote Monitoring und Control
- ⊗ EmotionLight - sanft aufdim- mende LED-Innenbeleuchtung
- ⊗ 1 FreshSafe ☞☞ Schublade; Nährstoffe bleiben bei erhöhter Luftfeuchtigkeit bis zu 2x länger erhalten.
- ⊗ LowFrost - geringere Eisbil- dung, schnelleres Abtauen
- ⊗ Elektronische Temperat- urregelung
- ⊗ VitaControl - Konstante Temperatur durch intelligente Sensortechnik
- ⊗ Energie-Effizienz-Klasse: A++¹⁾
- ⊗ Energieverbrauch: 225 kWh/ Jahr²⁾
- ⊗ Nutzinhalt gesamt: 270 l

¹⁾ Auf einer EEK-Skala von: A+++ bis D

²⁾ Auf Basis der Ergebnisse der Normprüfung über 24 Stunden.

SO COOL KANN KÜHLEN SEIN



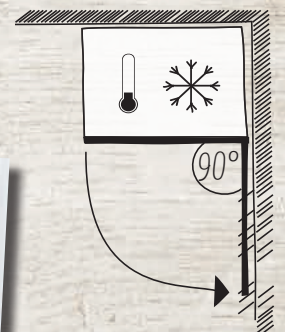
Die kreative Kühl- und Gefrierkombination für Geschmacks-Bewahrer

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> Schubladen 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.



90° ÖFFNUNGSWINKEL

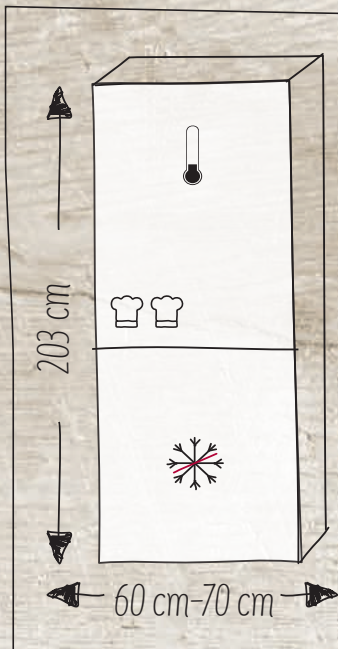
Ein Traum für jeden, der eine Küche mit Ecken und Kanten hat: Man kann alle unsere freistehenden Kühl- und Gefrierlösungen in der Ecke platzieren und bekommt die Tür trotzdem 90° weit auf. Dadurch kann man die Schubladen vollständig ausziehen.



GESUCHT, GEFUNDEN!

Damit Sie schneller finden, wonach Ihnen ist: Das LED Side Light.

* Nur mit Neodym-Magneten



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

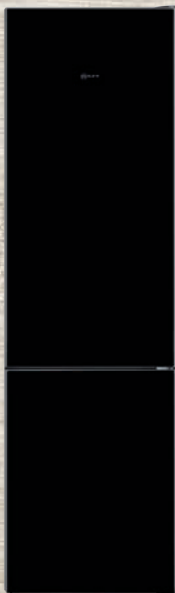
Mühsames Abtauen? Angetaute Lebensmittel im Gefrierfach? Das können Sie jetzt getrost vergessen. Unser Gefrierfach taut selbstständig ab und zwar immer dann, wenn es nötig ist.



KSN945A3MC

Stand-Kühl-Gefrierkombination FreshSafe
Best.-Nr. VIB: KG7493B40

- ⊗ Türen schwarz, Seitenwände edelstahlfarben
- ⊗ EmotionLight – sanft aufdimmende LED-Innenbeleuchtung
- ⊗ MultiAirflow
- ⊗ AirFreshFilter, Temperaturindikator (innen)
- ⊗ Spezial-Flaschenrost
- ⊗ 1 FreshSafe Schublade: Nährstoffe bleiben bei erhöhter Luftfeuchtigkeit bis zu 2x länger erhalten.
- ⊗ 2 FreshSafe 0 °C – die regelbaren 0 °C-Schubladen auf Tablettauszug: Fisch und Fleisch bleiben dank niedriger Temperatur bis zu 2x länger frisch
- ⊗ NoFrost - nie wieder abtauen!
- ⊗ Nutzinhalt gesamt: 435 l
- ⊗ Energieverbrauch: 182 kWh/Jahr ²⁾
- ⊗ Geräuschwert: 36 dB(A) re 1 pW
- ⊗ Gerätemaße (H x B x T): 203,0 cm x 70,0 cm x 67,0 cm



KSN925A3MC

Stand-Kühl-Gefrierkombination FreshSafe
Best.-Nr. VIB: KG7393B40

- ⊗ Türen schwarz, Seitenwände edelstahlfarben
- ⊗ EmotionLight – sanft aufdimmende LED-Innenbeleuchtung
- ⊗ MultiAirflow
- ⊗ AirFreshFilter, Temperaturindikator (innen)
- ⊗ Spezial-Flaschenrost
- ⊗ 1 FreshSafe Schublade: Nährstoffe bleiben bei erhöhter Luftfeuchtigkeit bis zu 2x länger erhalten.
- ⊗ 2 FreshSafe 0 °C – die regelbaren 0 °C-Schubladen auf Tablettauszug: Fisch und Fleisch bleiben dank niedriger Temperatur bis zu 2x länger frisch
- ⊗ NoFrost - nie wieder abtauen!
- ⊗ Nutzinhalt gesamt: 366 l
- ⊗ Energieverbrauch: 202 kWh/Jahr ²⁾
- ⊗ Gerätemaße (H x B x T): 203,0 cm x 60,0 cm x 66, cm

¹⁾ Auf einer EEK-Skala von: A+++ bis D

²⁾ Auf Basis der Ergebnisse der Normprüfung über 24 Stunden.

PLATZ FÜR ALLES UND ALLES AN SEINEM PLATZ



Unser GourmetTablett und flexibles Flaschengitter in der Gourmet Line

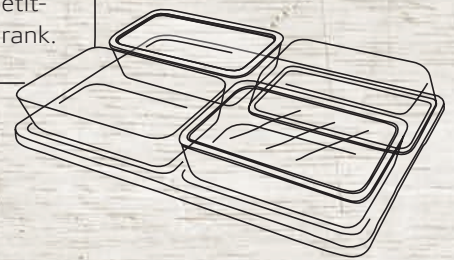
Manchmal sind es die kleinen Dinge, die einen großen Unterschied machen. So auch unser flexibles Flaschengitter, das Flaschen aller Art bequem und sicher ohne Herumrollen lagert und anderen Lebensmitteln jederzeit flexibel Platz einräumt. Unser GourmetTablett bietet noch mehr Möglichkeiten: Egal, ob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



GOURMET TABLETT

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

EXKLUSIV
IN DER
NEFF COLLECTION



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)



... KALTE GERICHTE

FÜR WARMER
ODER ...



UNSER 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.



MEHR PLATZ,
WENIGER GEDRÄNGE



Bei Geräten der GourmetLine im Lieferumfang enthalten.



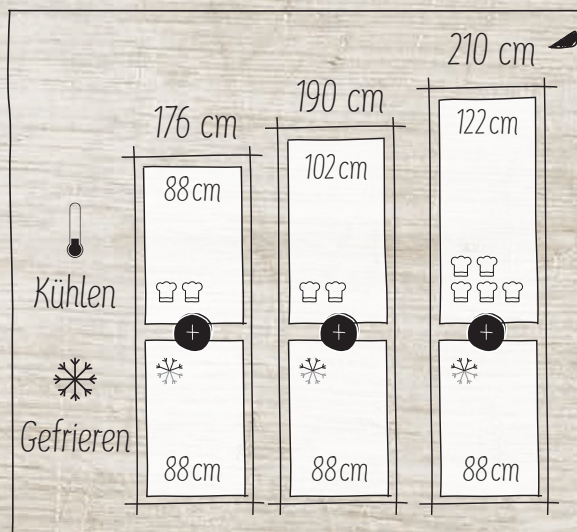
KEINE ROLLENDEN FLASCHEN



FÜR DEN GROSSEN DURST

GANZ SCHÖN CLEVER, DIESE RAUMGESTALTUNG

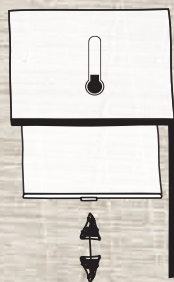
Geben Sie Ihren Zutaten soviel Kühlraum wie sie brauchen, um frisch zu bleiben: Suchen Sie sich einfach unsere kreative Kühl- und Gefrierkombination in der gewünschten Breite aus und entdecken Sie, wie flexibel Sie den Platz im Innenraum nutzen können.



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 Gefrierelemente miteinander kombinieren. So kann man enorme Höhen erreichen und freien Stauraum nutzen, wie mit keiner herkömmlichen Kühl- und Gefrierkombination.

ALLES IN REICHWEITE



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.



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.

DER BESTE PLATZ FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL



Ganz einfach länger frisch

Die Kältegeräte-Generation der NEFF Collection 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 ☺☺ – 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.



KN839A2MC

Einbau-Kühlschrank GourmetLine, FreshSafe ☺☺☺
Best.-Nr. VIB: KI8816D30



- ☉ EmotionLight - sanft aufdim-mende LED-Innenbeleuchtung
- ☉ 7 Abstellflächen aus Sicherheits-glas, davon 1 x VarioShelf, 1 x EasyAccess Shelf
- ☉ Flexibles Flaschengitter
- ☉ 2 FreshSafe ☺☺☺ 0°C Boxen; Optimale Lebensmittellagerung durch zwei Klimazonen hält bis zu 3x länger frisch.
- ☉ Energie-Effizienz-Klasse: A++¹⁾
- ☉ Energieverbrauch: 131 kWh/Jahr²⁾
- ☉ Nutzinhalt gesamt: 284 l









KN849A2MC

Kühl-Gefrierkombination GourmetLine, FreshSafe ☺☺☺
Best.-Nr. VIB: KI8826D30



- ☉ EmotionLight - sanft aufdim-mende LED-Innenbeleuchtung
- ☉ 6 Abstellflächen aus Sicherheits-glas, davon 1 x VarioShelf, 1 x EasyAccess Shelf
- ☉ Flexibles Flaschengitter
- ☉ 2 FreshSafe ☺☺☺ 0°C Boxen; Optimale Lebensmittellagerung durch zwei Klimazonen hält bis zu 3x länger frisch.
- ☉ ****-Gefrierraum: 15 l Nutzinhalt
- ☉ Energieverbrauch: 220 kWh/Jahr²⁾
- ☉ Nutzinhalt gesamt: 269 l

NEFF COLLECTION KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typen- bezeichnung	Home Connect	Gourmet Line	Geräte- höhe in mm	Energie- effizienz- Klasse	Energie- verbrauch kWh/ Jahr	Nutzinhalt in l			LED- Innen- beleuch- tung	SoftClose	FreshSafe ☺☺☺ Nutzinhalt in l	FreshSafe ☺☺	NoFrost	LowFrost
							Gesamt	Kühlen	Gefrie- ren						
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">         </div>															
FREISTEHENDE KÜHL-GEFRIERKOMBINATIONEN															
KG7493B40	KSN945A3MC	-	-	2030	A+++	182	435	330	105	✓	-	-	✓	✓	-
KG7393B40	KSN925A3MC	-	-	2030	A+++	182	366	279	87	✓	-	-	✓	✓	-
KÜHL-GEFRIERKOMBINATIONEN															
KI8865D30	KGN749H2MC	✓	✓	1775	A++	232	223	156	67	✓	✓	✓	-	✓	-
KI8816D30	KN839A2MC	-	✓	1775	A++	131	284	284	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI8826D30	KN849A2MC	-	✓	1775	A++	220	269	254	15	✓	✓	✓	-	-	-
KI6875D30	KG899A2MC	✓	✓	1775	A++	225	270	209	61	✓	✓	-	✓	-	-
KI2826D30	K849A2MC	-	✓	1775	A++	209	286	250	34	✓	✓	-	✓	-	-
KI1816D30	K839A2MC	-	✓	1775	A++	116	319	319	-	✓	✓	-	✓	-	-
KI8526D31	KN549A2MC	-	✓	1400	A++	196	204	189	15	✓	✓	✓	-	-	-
KI8516D31	KN539A2MC	-	✓	1400	A++	124	222	222	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI2426D30	K449A2MC	-	✓	1225	A++	172	195	180	15	✓	✓	-	✓	-	-
KI1416D30	K439A2MC	-	✓	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	-	-	-	-	-	-



1) Auf einer EEK-Skala von: A+++ bis D

2) Auf Basis der Ergebnisse der Normprüfung über 24 Stunden.

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.



TOLLES ZUBEHÖR
FÜR NOCH MEHR FREUDE
AM KOCHEN



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



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. Nur zur Verwendung bei den NEFF Einbaubacköfen mit VarioSteam und CircoTherm®



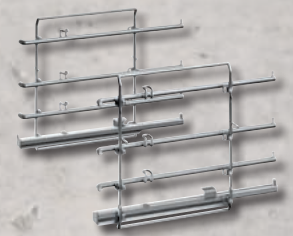
PROFI-PFANNE, ANTHRAZITFARBEN EMAILLIERT
Best.-Nr. Z12CN10A0
Maße: 8,1 x 45,5 x 37,5 cm

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



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

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



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

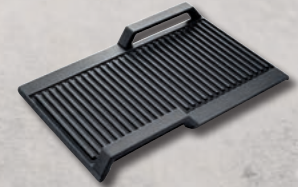


DECKEL FÜR PROFI-PFANNE
Best.-Nr. Z12CL10A0
Maße: 7,4 x 42,4 x 37,7 cm

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



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



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.



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. Emailliert, spülmaschinenfest



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



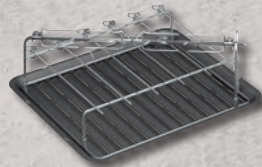
TEPPAN YAKI GROSS
Best.-Nr. Z9417X2
Bodenfläche: 37,0 x 20,0 cm, induktionsgeeignet

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



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

Ideal für Brot, Fladenbrot, Pizza und Tiefkühlgerichte.



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



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

Speziell für Aufläufe wie z.B. Moussaka. Pyrolysefähig



GRILLBLECH, ANTHRAZITFARBEN EMAILLIERT
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.



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

COMFORT FLEX® AUSZUG, 1 EBENE, DAMPFÄHIG
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 es erstmals möglich ist, das Backblech wie ein Tablett seitlich zu greifen. Das bedeutet mehr Sicherheit beim Hantieren.



GOURMET TABLETT
Best.-Nr. KS1840Z0

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



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

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

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 089 / 12 474 474 Service-Rufnummer

TELEFON: 0 89 / 12 474 475
(NEFF Collection)

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 NEFF Collection 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.

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

SERVICE-TELEFON-NR.

0 89 / 12 474 474

NEFF COLLECTION

0 89 / 12 474 475

PRODUKT- UND ANWENDERBERATUNG

- * Service-Line für Produktinformationen
- * professionelle Produktberatung
- * Auskunft und Beratung zu unseren Geräten

ERSATZTEIL- UND ZUBEHÖRBESTELLUNG

- * Ersatzteillieferung bei Verfügbarkeit am folgenden Werktag
- * Funktionswichtige Teile werden beim Werkskundendienst mindestens 10 Jahre bevorratet

REPARATUR-SERVICE FÜR GROSSGERÄTE

- * Reparaturtermin in der Regel innerhalb von 48 Stunden
- * 2 Jahre Gewährleistung auf kostenpflichtige Reparaturen
- * Günstige 79,00€ für die Überprüfung eines defekten Hausgerätes

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.

VON PROFIS FÜR PROFIS – die Profi-Line nur für den Fachhandel

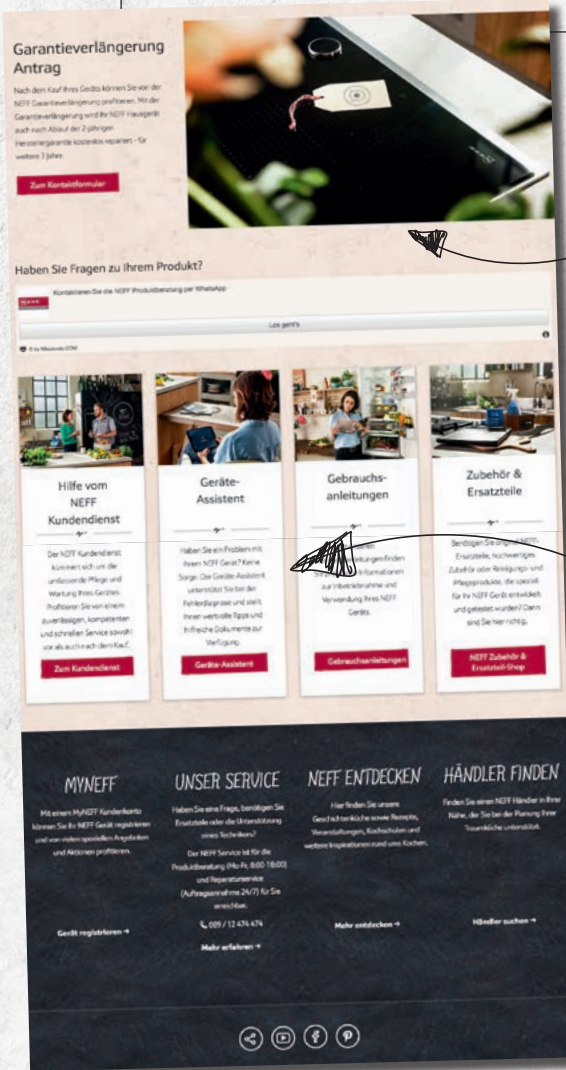
Wir geben technische Auskunft und beraten Monteure und Servicemitarbeiter professionell und kompetent. Sie erreichen uns **Mo - Fr von 8 - 18 Uhr** unter der Profi-Line-Rufnummer **Tel.: 0 89 / 20 355 755**

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.



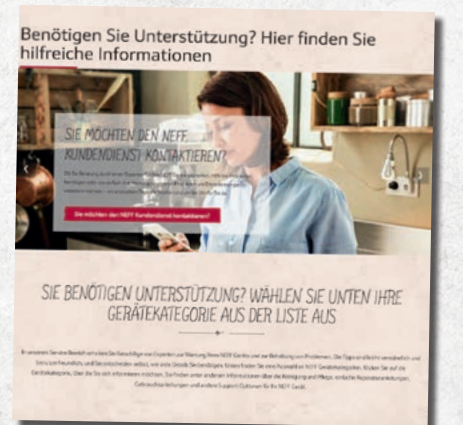
GARANTIEVERLÄNGERUNG

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.



FRAGEN ZU IHREM PRODUKT – WIR BEANTWORTEN SIE PER WHAT'S APP

Sie haben Fragen zu Ihrem NEFF-Einbaugerät? Kontaktieren Sie doch ganz einfach die NEFF Produktberatung per What's App. Nummer eingeben und los geht's.

DER NEFF KUNDENDIENST

Profitieren Sie von unserem zuverlässigen, kompetenten und schnellen Service sowohl vor als auch nach dem Kauf. Dabei können Sie einen Reperaturtermin bequem online buchen. Selbstverständlich können Sie uns auch anrufen, um einen Termin zu vereinbaren.

KOCHEN MIT NEFF – EIN VERGNÜGEN



Wir beflügeln Ihre Leidenschaft fürs Kochen

Es gibt viele Möglichkeiten, mit NEFF zu kochen. Stöbern Sie doch einfach mal 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 IM INTERNET



Per Klick der schnelle und einfache Weg zu NEFF

Wir sind im Internet auf vielen Kanälen präsent: Für Interessierte und Kunden auf den Social Media Plattformen YouTube, Facebook und Instagram sowie auf unserer Website neff-home.com/de. Dort finden Sie Z.B. unter der Rubrik „NEFF entdecken“ den Link zu „The Ingredient“. Es warten Sie unzählige tolle Rezepte und Geschichten rund um NEFF.



SOCIAL MEDIA

Menschen inspirieren uns. Nicht zuletzt deshalb ist NEFF auf vielen Social Media Plattformen präsent – auf YouTube, Facebook, Instagram und Pinterest. Dort kann man 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. Und das ist Ihr Vorteil, denn hier wird das Interesse der Menschen für die Marke NEFF geweckt.



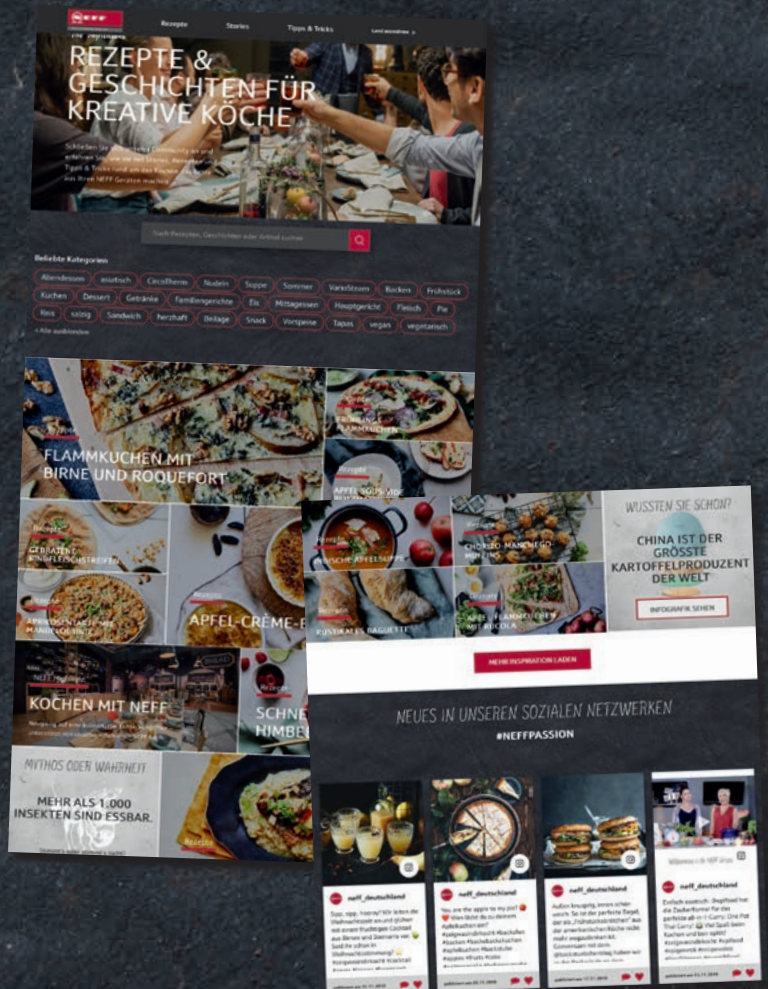
JETZT NEU! THE INGREDIENT – REZEPTE & GESCHICHTEN.

INSPIRATIONEN FÜR KOCHBEGEISTERTE

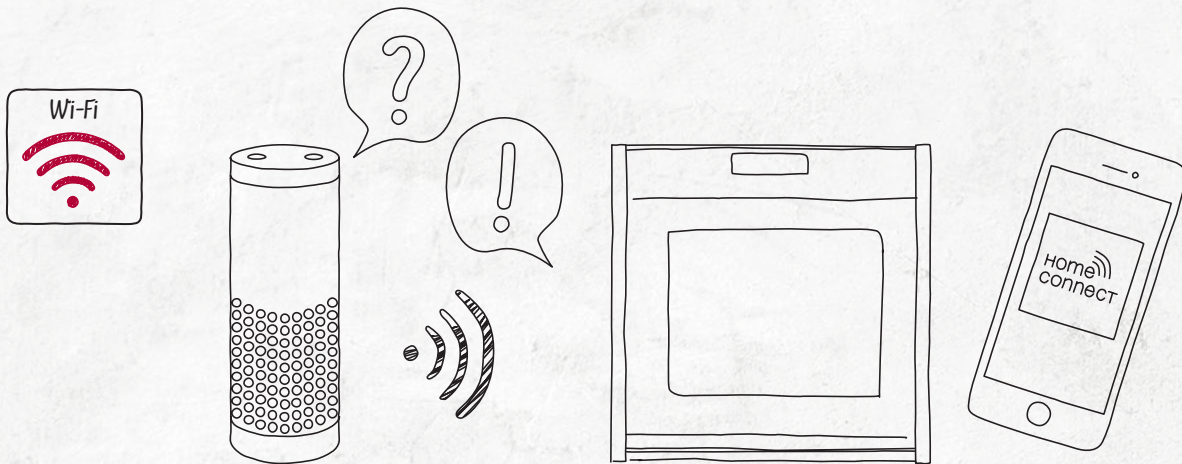
Besuchen Sie unsere NEFF Website und lassen Sie sich inspirieren von vielen interessanten Geschichten und einer Vielzahl unserer leckeren Rezepte – mit Videos und Step-by-step Anleitungen als Anregung für Sie zum Ausprobieren und Nachkochen.

Und so einfach geht's zu unseren Geschichten und leckeren Rezepten:

www.neff-home.com/de >> „NEFF entdecken“ >> „The Ingredient – Rezepte & Geschichten“.



NEFF KOOPERATIONSPARTNER FÜR DIE VERNETZTE KÜCHE



home connect

HOME CONNECT

Home Connect ist viel mehr als nur die Möglichkeit, Hausgeräte intelligent zu steuern, denn die BSH-Marke ermöglicht die Nutzung von vielfältigen Partner-Services. Hier eine kleine Übersicht für die von NEFF verwendeten Partner.

IFTTT

IFTTT

Mit IFTTT (If This Then That) integrieren Sie Ihre Geräte mit Home Connect nahtlos in Ihr Zuhause. So erstellen Sie Ihre eigenen automatisierten Anwendungen, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind: Lassen Sie Lampen aufleuchten oder Ihre Lieblingsmusik abspielen, wenn Ihr Backofen fertig ist. Das ist nur eine von vielen Ideen, die Sie mit IFTTT realisieren können.

amazon alexa

AMAZON ALEXA

„Alexa, sage Home Connect Kaffeemaschine, dass sie einen Cappuccino zubereiten soll.“ Dank Home Connect steuern Sie Ihre vernetzten Hausgeräte allein mit Ihrer Stimme. Und haben so die Hände frei, um gleichzeitig etwas anderes zu tun.

works with nest

NEST

„Habe ich vergessen, den Backofen auszuschalten?“ Wenn Sie Ihre Home Connect App mit Ihrem Nest-Account verlinken, gehören solche und andere Fragen der Vergangenheit an. Und Sie sparen obendrein Energie, weil Sie auch von unterwegs Hausgeräte wie zum Beispiel Ihren Kühlschrank bei längerer Abwesenheit in den Energiesparmodus versetzen können.

Weitere Informationen finden Sie unter der www.home-connect.com

DAS A-Z DER NEFF FEATURES

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: Höchst effiziente Heizart für das Backen und Garen auf einer Ebene mit perfekten Ergebnissen mit leicht längerer Gardauer bei der Zubereitung auf einer Ebene, speziell von Kuchen, Gebäck, Aufläufen, Fleisch, Fisch und Tiefkühlprodukten.



Combi-Induktion: Mit einem einfachen Fingertipp können zwei Kochzonen (Ø 18 oder 21 cm) zu einer gemeinsamen großen Combi-Zone 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.



EcoClean: Eine extrem aufnehmfähige Beschichtung an Decke, Rück- und Seitenwänden nimmt während der Zubereitung automatisch alle Fettspritzer auf. Eine Reinigung des Backofeninnerums mit dem speziellen EcoClean Reinigungsvorgang ist deshalb nur 2-3 mal pro Jahr notwendig.



Efficient Drive: Hochleistungsgebläse mit innovativer Motortechnologie in Neff Dunstabzugshauben



FlexInduktion: Die 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 Backofeninneraum. 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 Backofeninneraum reinigt sich selbstständig. Back-, Brat- und Grillrückstände werden bei hohen Temperaturen zu Asche zersetzt. Auswaschen genügt.



Randabsaugung: Optisch attraktiv, dabei höchst wirkungsvoll und leise: Neff Dunstessens mit Randabsaugung.



SensoFlowSystem: Durch das SensoFlowSystem, eine Durchlauferhitzer-Technologie, erzielt der Neff Kaffeefullautomat ein einzigartiges, gleichbleibendes und schnelles Kaffeergebnis. Dies garantiert Temperatursensoren und gezieltes Aufheizen bei Bedarf. Nach 30 Sekunden wird die erste Tasse bezogen.



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.



SilentCeramDrive: Durch das Keramikmahlwerk Silent-CeramDrive, wird eine leise Bearbeitung der frischen Bohnen gewährleistet.



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



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



SoftLight: Die dimmbare Beleuchtung für Dunstabzüge.



TwistPad®: Neuer abnehmbare magnetischer Bedienelement, 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.



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



DosierAssistant: Während des laufenden Spülprogramms fällt das Reinigungsmittel in die spezielle Auffangschale an der Vorderseite des Oberkorbes. Dadurch erfolgt die kontrollierte, an den Spülprozess exakt angepasste Auflösung des Reinigertabs.



DuoPower: Der doppelte Sprüharm DuoPower am Oberkorb verteilt das Wasser kraftvoll im Geschirrspüler und sorgt so für eine äußerst gründliche Reinigung aller 45cm Slimline Spülmaschinen.



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



EmotionLight: Ausgelöst durch das Öffnen der Tür tauchen LEDs des Innenraums des Geschirrspülers oder des Kühlschranks in ein strahlend weißes Licht; beim Kühlgerät nach dem sanften Aufdimmen.



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



Halbe Beladung: Diese Sonderfunktion reduziert spürbar den Wasser- und Energieverbrauch beim Spülen einer nur halb mit Geschirr gefüllten Neff Geschirrspülmaschine.



HygienePlus: Diese Sonderfunktion in Neff Geschirrspülmaschinen ermöglicht eine antibakterielle Reinigung mit sehr hohen Temperaturen – ideal z. B. für Babyflaschen, Schneidebretter oder für Geschirr und Besteck, bei dessen Verwendung größtmögliche Hygiene unverzichtbar ist.



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



IntensiveZone: Die per Tastendruck zuschaltbare Sonderfunktion erhöht den Sprühdruk im Unterkorb und sorgt für die kraftvolle Reinigung von Geschirr mit hartnäckigen Verschmutzungen. Gleichzeitig wird empfindliches Geschirr mit leichten Verschmutzungen im Oberkorb bei sanftem Sprühdruk schonend gereinigt.



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 auffälligen roten Farbgestaltung und somit auf den ersten Blick sichtbar. Größerer Raum im Unterkorb für große Teller und gute Halt für langstielige Gläser im Oberkorb.



VarioScharnier: Dank innovativer Scharnier-technik an der Geschirrspülertür keine Einschränkungen beim Einbau von voll integrierbaren Neff Geschirrspülern in modernen Küchen mit langen Fronten, extra dicken Fronten und niedrigen Sockelhöhen!



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 ablenkbaren 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.



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



FreshSafe 2: In dieser Schublade mit Wellenboden – bei einigen Modellen mit komfortablen Teleskopschienen – 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 die Bevorratung frischer Lebensmittel bietet das FreshSafe 3 Kühlblech in zwei speziellen Zonen bei einer konstanten Temperatur nahe 0°C und optimaler Luftfeuchtigkeit. Dadurch hält FreshSafe 3 frische Lebensmittel bis zu 3 x länger frisch und sorgt vor allem für einen deutlich längeren Vitamin- und Nährwertehalt!



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



LowFrost: Innovative Gefrier-technologie verringert die Eis- oder Reifbildung im Gefrierfach und verteilt diese homogen. Das reduziert den Energieverbrauch und das Abtauen geht wesentlich schneller als bei herkömmlichen Systemen.



MultiAirFlow: Spezielles Luftverteilungssystem in Neff Side-by-Side-Geräten und freistehenden Kühl-Gefrier-Kombinationen. Es sorgt im gesamten Innenraum durch Lufteinlässe an der Rückwand für eine gleichmäßige Verteilung der kalten Luft und ein schnelleres Abkühlen auf die eingestellte Lagertemperatur. Die Lebensmittel behalten dadurch längere Zeit ihre Frische und können überall dort gelagert werden, wo gerade Platz ist. So ist es an jeder Stelle des Kühlschranks gleich kalt.



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: Türschließhilfe mit Dämpfung und Softclosing bei Neff Kältegeräten mit Flachschraner. Ab einem Winkel von ca. 20° schließt sich die Tür von selbst. Eine Dämpfung verhindert ein abruptes Schließen der Tür.



Wann immer Sie auf das Zeichen „Registered Trademark“ treffen, können Sie sicher sein, dass der Name von NEFF geschützt wurde, weil es sich um eine Markenentwicklung handelt.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

JETZT AUCH AUF
FACEBOOK, INSTAGRAM, PINTEREST
UND YOUTUBE:

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



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