



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



FÜR CHARAKTER-KÖCHE DAS EINBAUGERÄTE-PROGRAMM

Kochen inspiriert Menschen. Menschen inspirieren uns.





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

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

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

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

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

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

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

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





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® 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. 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.

INHALT



DAS GIBT ES NUR VON NEFF	4-5
AUSGEZEICHNETE NEFF GERÄTE	6-7
EINBAUBACKÖFEN	8-19
COMPACT-EINBAUGERÄTE	20-25
AUTARKE KOCHFELDER	26-35
GAS-KOCHFELDER	36-41
EINBAU-HERDE INDUKTION/ELEKTRO	42-45
DUNSTABZÜGE	46-57
GESCHIRRSPÜLER	58-65
KÜHLEN UND GEFRIEREN	66-71
WÄSCHEPFLEGE	72-73
ZUBEHÖR	74-77
KOCHEN MIT NEFF	78-79
KUNDENSERVICE	80-81
NEFF SERVICE IM INTERNET	82-83
NEFF IM INTERNET	84-86
DAS A-Z DER NEFF FEATURES	87

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, das TwistPad® oder die kreative Wandesse, die automatisch für saubere Luft sorgt. So können Sie sich ganz entspannt der Zubereitung Ihrer Köstlichkeiten widmen.



SLIDE & HIDE® – DIE VOLL VERSENKBARE BACKOFENTÜR

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



CIRCO THERM® – GLEICHZEITIGES GAREN AUF BIS ZU 4 EBENEN

Ein komplettes Menü mit nur einem Backvorgang? Kein Problem mit CircoTherm®. Das innovative Hochleistungsgebläse mit EfficientDrive® Motor-technologie 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.



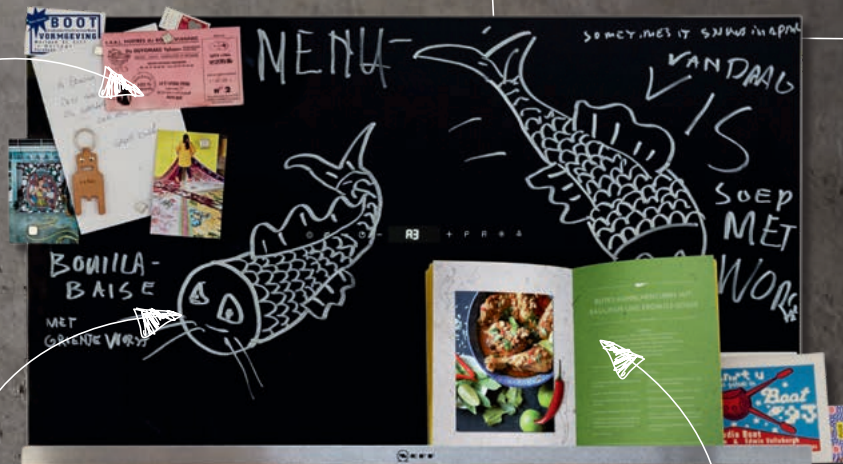


PLATZ FÜR IDEEN: DIE KREATIVE DUNSTABZUGSHAUBE

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.

MAGNETISCH

BESCHREIBBAR



ABLAGE



TWISTPAD® – DER GENIALE DREH

Auch bei den NEFF Kochfeldern gibt es eine geniale Idee: das TwistPad®, 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® rundet das Design der NEFF Kochfelder ab.



UNSERE BESTEN, AUSGEZEICHNET VON STIFTUNG WARENTEST



Gut für Charakter-Köche, gut im Test

Darüber freuen wir uns bei NEFF natürlich ganz besonders: Jahr für Jahr bestätigen uns die Tests von Stiftung Warentest in unserer Arbeit. Unsere NEFF Einbaugeräte überzeugen dabei auch die Tester mit guten Leistungen, guter Ausstattung und sparsamem Umgang mit Ressourcen. Das kommt nicht von ungefähr, denn wir entwickeln Lösungen mit cleveren Details, die das Kochen angenehmer machen. Für mehr Freude in der Küche.



UNSER TESTSIEGER – EIN BACKOFEN, DER MIT GROSSEN IDEEN BEGEISTERT

Unser NEFF Backofen wurde beim Test von Stiftung Warentest von insgesamt 13 elektrischen Einbaubacköfen zusammen mit einem weiteren Gerät zum Testsieger erklärt – mit der Gesamtnote GUT (1,9). In den Disziplinen „Backen“ und „Grillen“ erhielt der NEFF Backofen die Note SEHR GUT (1,5)! Überzeugen auch Sie sich von unserem hervorragenden und komfortablen NEFF Backofen BCR4522N, Energieeffizienzklasse A+*.

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



GUT FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL, GUT IM TEST: UNSER TESTSIEGER EINBAUKÜHLSCHRANK K236A3

NEFF Kühlgeräte begeistern nicht nur durch innovative Technik, herausragenden Komfort und höchste Qualität, sondern auch durch ihren schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das bestätigt auch der Test von Stiftung Warentest (Test 05/2017). Unser kleiner NEFF Einbaukühlschrank K236A3 wurde beim Test von insgesamt 12 Einbaukühlschränken zusammen mit drei baugleichen Modellen zum Testsieger erklärt – mit der Gesamtnote GUT (1,6). „Erste Wahl in dieser Größenklasse unser A+++-Modell* mit den geringsten Stromkosten.



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



GUT – UNSER PROFI FÜR DEN ABWASCH

Im Test: 8 teilentegrierbare Geschirrspüler (Stiftung Warentest Test 07/2017). Unser NEFF Geschirrspüler S415M80S1E (baugleich mit getestetem Siemens SN558S02ME) ist wieder vorne dabei und wurden mit der Testnote GUT 2,3 bewertet. Im Test überzeugte der Spüler nicht nur mit sauberem Geschirr, sondern auch in puncto Sparprogramm, Handhabung, Sicherheit und Geräusch. Mit nur 42 dB ist der Geschirrspüler sehr leise beim Spülen und mit der Energieeffizienzklasse A+++* sehr sparsam im Verbrauch.

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

HERVORRAGENDE FUNKTIONALITÄT – AUSGEZEICHNETES DESIGN

NEFF Einbaugeräte überzeugen nicht nur mit ihrer Qualität, ihren einzigartigen Ideen und Details, sondern auch durch ihr herausragendes Design. Wir sind stolz, dass unsere Backöfen BFT4662N und BVT5664N mit dem iF DESIGN GOLD AWARD 2015, Disziplin Produktdesign, ausgezeichnet wurden.

Das Statement der Jury: „Der Mix ausgewählter Materialien, bewusst gestaltete Details, wie die optimal in der Hand liegenden Griffe und die puristische Formensprache überzeugen bei diesem Produkt vollständig. Die Qualität der modernen Funktionen findet hier die perfekte Entsprechung in der klaren und kraftvollen Designsprache.“



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



BACKÖFEN, DIE
DIE KREATIVITÄT IHRER
KÖCHE BEFLÜGELN

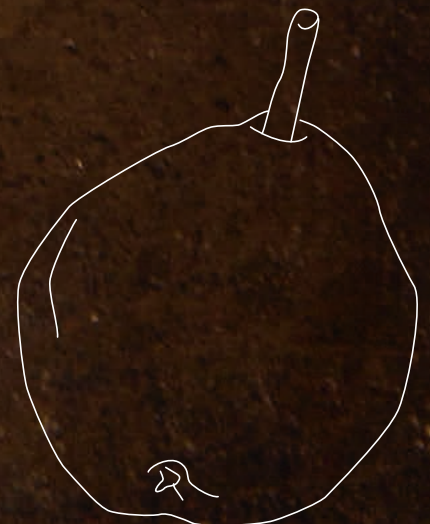


EINBAUBACKÖFEN



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.



WECKE DEN KOCH IN DIR

Eine Einladung für Ihre Sinne: Unser neuer Backofen – so gemacht, dass Sie Ihren Kochideen freien Lauf lassen können. Kochen ist eine Quelle der Inspiration. Deshalb steckt in unseren neuen NEFF Backöfen genau das, was es braucht, um die Kreativität beim Kochen zu beflügeln. Mit cleveren Funktionen wie unserer voll versenkbaren Hide® Backofentür, die nicht im Weg steht. Und mit unserer einzigartigen CircoTherm® Heißluft können Sie verschiedene Gerichte ohne Aromaübertragung gleichzeitig auf mehreren Ebenen zubereiten. Die neuen VarioClip Auszüge lassen sich auf allen Ebenen flexibel platzieren.



DESIGN, DAS SICH GUT ANFÜHLT: HIDE® – DIE BACKOFENTÜR, DIE NICHT IM WEG STEHT

Mit unserer Hide® Backofentür steht der Kreativität in Ihrer Küche nichts mehr im Weg. Denn sie verschwindet vollständig unterhalb des Backofens und gibt den Raum frei für mehr Platz beim Kochen. Ob Nachwürzen, Überprüfen oder Herausnehmen des fertigen Gerichts – unsere Backofentür lässt sich jederzeit schnell und leichtgängig mit nur einem Handgriff öffnen und schließen.



Spielend leicht:
Mit nur einem Handgriff
verschwindet die
Backofentür vollständig.





CIRCO THERM® – FÜR DÜFTE, DIE SICH TREU BLEIBEN

Mit CircoTherm® lassen sich auf bis zu 3 Ebenen unterschiedliche Speisen zusammen garen, backen und braten. Und doch schmeckt alles so, wie es soll. Ganz ohne Aromavermischung. Braten schmeckt nach Braten. Und Muffins nach Muffins.



1.



2.



3.



VARIO CLIP AUSZUG – FÜR KOCHEN AUF AUGENHÖHE

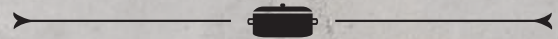
Unseren neuen, leichtgängigen VarioClip Auszug kann man im Backofen flexibel platzieren – vollkommen schnell und einfach auf jeder der vier Backofenebenen, je nach dem was man gerade zubereiten möchte.



MIT EINEM FINGER ALLES UNTER KONTROLLE

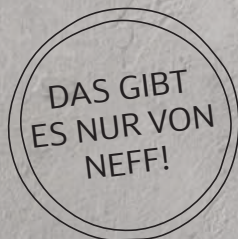
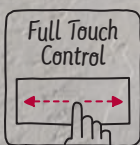


FULL TOUCH CONTROL DISPLAY



Das intuitiv steuerbare Navigations-Display

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.

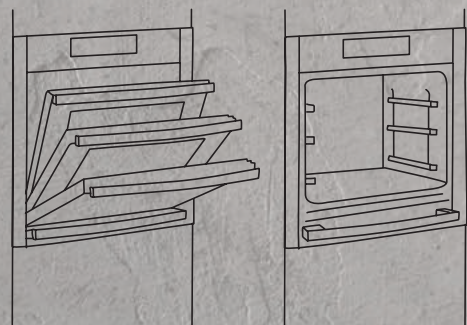


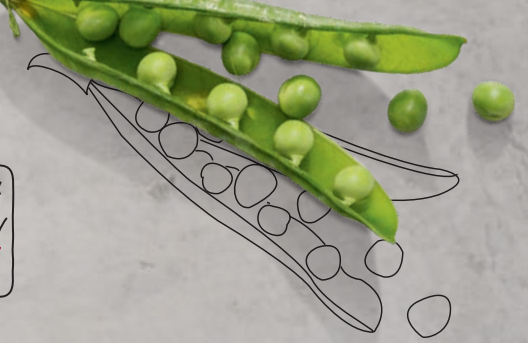
SLIDE & HIDE®



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 Platz für eine komfortable Handhabung. Eine spezielle Dämpfungsmechanik sorgt dafür, dass die Backofentür in einer seitlichen Kulissenführung stufenlos, leichtgängig und geräuschlos mit gedämpftem Softeinzug im Gehäuse verschwindet. Der mitdrehende Türgriff SLIDE® schwenkt während des Öffnens oder Schließens der Backofentür entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher Position in der Hand.



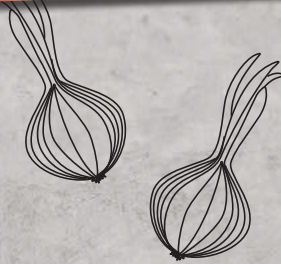


COMFORT FLEX®



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.

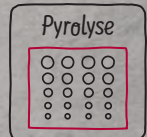


PYROLYSE

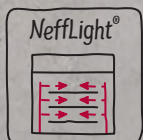


Nie wieder Backofen reinigen

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.



DAS GIBT ES NUR VON NEFF!

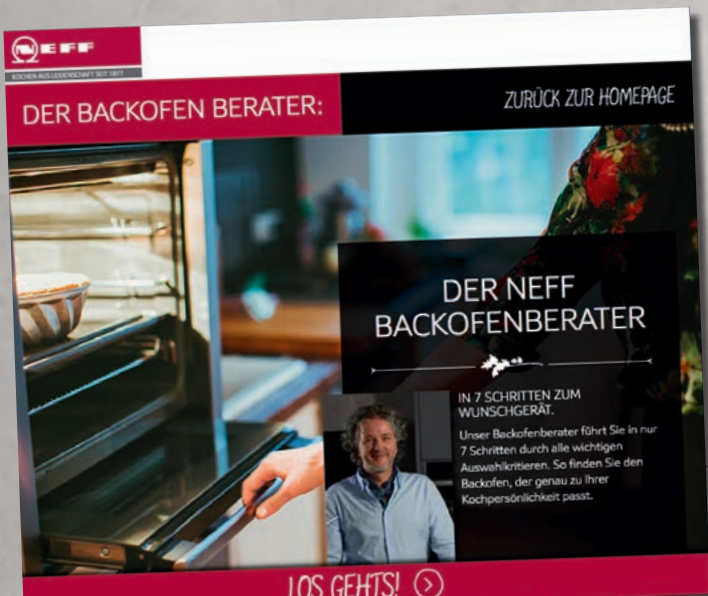


NEFF LIGHT®



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.



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/at 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.



MEHRFACH AUSGEZEICHNET!



BFT4664N
FullSteam mit
Slide&Hide®

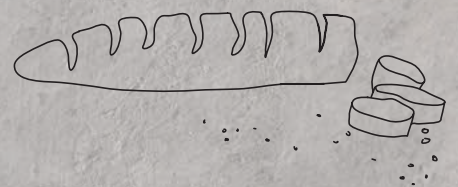


GOLD
AWARD
2015



reddot award 2015
winner

- ⊗ Dampfbackofen mit 13 Beheizungsarten
- ⊗ SLIDE®, der mitdrehende Türgriff
- ⊗ HIDE®, die voll versenkbare Backofentür, Einzug gedämpft
- ⊗ 5,7" - TFT Farb- und Grafik-Display mit FullTouch Control Steuerung
- ⊗ NeffLight®, LED-Innenbeleuchtung, abschaltbar
- ⊗ ComfortFlex® Auszug





FULL STEAM



Der Alleskönner

Backofen oder Dampfgarer? Wieso für einen entscheiden, wenn beides geht? Ein FullSteam Backofen von NEFF vereint Backofen und Dampfgarer in einem Gerät. Zum Backen, Dämpfen, Regenerieren und im Kombibetrieb sogar zum Dampfbacken. Das macht den FullSteam zu einem Backofen, der keine Wünsche offen lässt.

FULL STEAM – MIT VOLLDAMPF AUF ERFOLGSKURS

NEFF-BAUERNBROT

ZUTATEN

350 g Dinkelmehl (Type 630), 150 g Vollkornroggenmehl, 7 g Trockenhefe, 15 g getrockneter Sauerteig (Reformhaus), 10 g brauner Rohrzucker, 11 g Salz, ca. 150 ml lauwarmes Wasser, 125 ml lauwarme Vollmilch, Dinkelmehl zum Bearbeiten und zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Alle Teigzutaten mit der Küchenmaschine durchkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch ein wenig Wasser hinzufügen. Teig 10 Min. bei mittlerer Stufe kneten, dann in einer Schüssel mit verschließbarem Deckel 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in eine flache Schüssel legen und 30 Min. bei Gärstufe 1 gehen lassen. Brotteig in ein sehr gut mit Mehl ausgestreutes Garkorbchen (27x17 cm) legen. Alternativ mit den Händen zu einem länglichen Brot von ca. 25 x 15 cm formen und mit Mehl bestäuben. Das Brot mit einem feuchten Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur weitere 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backstein auf Einschubhöhe 1 bei 220 °C Brotbackstufe 30 Min. vorheizen. 2 Min. bevor das Brot eingeschoben wird, Dampfzugabe stark einstellen. Brot aus dem Brotkorbchen direkt auf den heißen Stein kippen, bzw. das handgeformte Brot auf den Stein legen. 15 Min. mit starker Dampfzugabe backen. Dann die Tür kurz öffnen, um die Feuchtigkeit herauszulassen. Tür sofort wieder schließen, Backofen ausschalten und das Brot auf dem heißen Stein noch ca. 15–20 Min. nachgaren lassen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Variante: 100 g geröstete Walnüsse nach der Kaltgärung unter den Teig kneten.

Dieses Rezept gelingt hervorragend mit dem FullSteam Backofen BFT4664N.

DAMPF MACHEN – ABER RICHTIG

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

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

DAMIT GELINGT IHR BROT BESONDERS GUT:



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

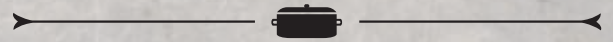
Ideal für Brot, Fladenbrot, Pizza
und Tiefkühlgerichte.



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



VARIO STEAM®



Die intelligente Dampfunterstützung

Kochen leicht gemacht mit VarioSteam®: Beim Braten, Backen und Aufwärmen werden Speisen per Dampfzugabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. 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“.

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

SPICY-FOCACCIA MIT MELONEN-SALSA

Für 1 rundes Pizzablech

ZUTATEN

Teig:

400 g Dinkelmehl Type 630, 100 g Dinkelmehl Type 1050, 10 g Salz, 7 g brauner Rohrzucker, 2 g Trockenhefe, 360 g Wasser, 10 g Olivenöl

Belag:

2 EL scharfer Ajvar, 100 g Ziegenfrischkäse, 2 EL Olivenöl, 1 EL frischer Rosmarin, gemahlene Chilischoten oder -flocken

Melonen-Salsa:

½ orangefleischige Melone, in kleine Würfel geschnitten, 1 Mini-Gurke, in kleine Würfel geschnitten, 1 EL fein gehackter Dill, 1 EL fein gehackte Blattpetersilie, 1–2 TL Senf, 1 EL Zitronensaft und etwas Schalenabrieb, 1 TL Honig, 1 EL Weißweinsig, 1–2 EL roter Portwein, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Alle Teigzutaten 15 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. In eine verschließbare Schüssel geben und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig aus dem Kühlschrank holen, Pizzaform mit Backpapier auslegen. Teig mit bemehlten Händen hineindrücken und verteilen. Die Focaccia mit einigen Klecksen Ajvar, zerkrümeltem Ziegenfrischkäse, Olivenöl, Rosmarinnadeln und gemahlenem Chili garnieren. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Inzwischen 240 °C Brotbackstufe mit starker Dampfzugabe vorheizen. Auf Einschubhöhe 2 für 5 Min. backen. Tür kurz öffnen, um die Feuchtigkeit herauszulassen, sofort wieder schließen. Bei 200 °C ohne Dampfzugabe noch ca. 15 Min. backen, bis die Focaccia goldbraun ist. Alle Salsa-Zutaten vermengen und abschmecken. Focaccia kurz auskühlen lassen, dann in schmale Kuchenstücke schneiden. Dazu die Melonen-Salsa servieren.

BVT5662N
VarioSteam® mit
Pyrolyse und
Slide&Hide®





VANILLE-CRANBERRY-COOKIES

Für ca. 40 Stück

ZUTATEN

Teig:

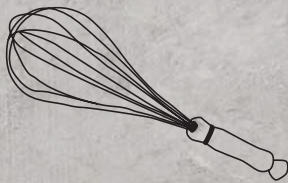
70 g hellbrauner Rohrzucker, 80 g weiche Butter, Mark 1 Vanilleschote, Schalenabrieb 1 Bio-Limette, 1 Ei (Größe M), 100 g Mehl, 50 g zarte Haferflocken, 80 g fein gehackte Cranberrys, ca. 2 EL Sahne, 2 EL selbst gemachter Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Zucker, Butter, Vanillemark und Limettenschalenabrieb in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei untermischen. Mehl mit Haferflocken und Cranberrys untermengen und ca. 2 EL Sahne dazu geben, so dass ein geschmeidiger, jedoch schwerer Teig entsteht.

Den Backofen auf 160 ° CircoTherm®-Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit einem Bogen Backpapier auslegen. Mit einem Mini-Eisportionierer oder zwei kleinen Teelöffeln kleine Kugeln formen und mit Abstand auf das Backpapier setzen.

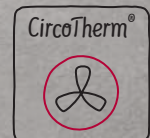
Auf Einschubhöhe 3 in 13 – 15 Minuten goldgelb backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Vanillezucker in der elektrischen Kaffeemühle zu Puderzucker mahlen. Die warmen Cookies mit dem Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.



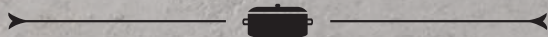
- ⊗ Backofen mit 14 Beheizungsarten
- ⊗ SLIDE®, der mitdrehende Türgriff
- ⊗ HIDE®, die voll versenkbare Backofentür, Einzug gedämpft
- ⊗ 5,7" - TFT Farb- und Grafik-Display mit FullTouch Control Steuerung
- ⊗ Pyrolytische Selbstreinigung

Die Vanille-Cranberry-Cookies
gelingen besonders gut mit
unserem Testsieger
Einbau-Backofen BCR4522N

EFFIZIENTER KANN
HEISSE LUFT NICHT SEIN



CIRCO THERM®



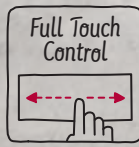
Gleichzeitig garen auf bis zu 4 Ebenen

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.



BEDIENKONZEPT DER NEFF EINBAUBACKÖFEN

Steuerung Premium



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



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



ELEKTRONISCHE BEDIENUNG
MIT DEM 2,5" - TFT FARB-
UND TEXT-DISPLAY MIT
SHIFT CONTROL STEUERUNG

Steuerung Mittelklasse/Einstieg



MECHANISCHE ODER ELEKTRONISCHE
BEDIENUNG

Voll versenkbare Bedienknebel,
weißes LCD-Display



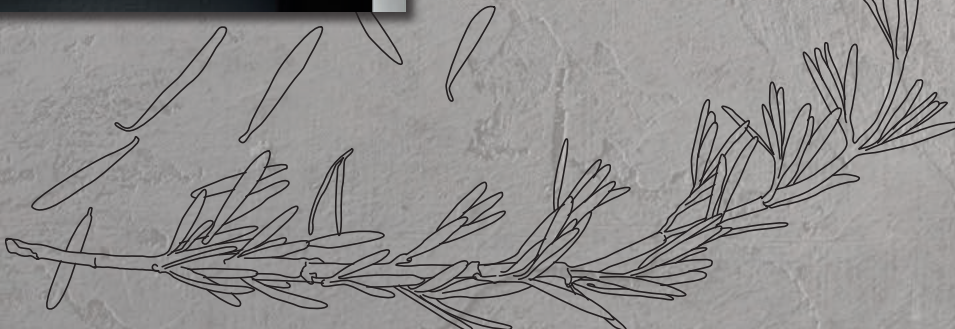
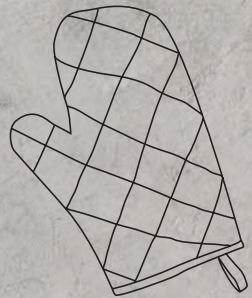
MECHANISCHE ODER ELEKTRONISCHE
BEDIENUNG

Voll versenkbare Bedienknebel,
rotes LED-Display



MECHANISCHE BEDIENUNG

Fixe Knebel



NEFF EINBAU-BACKÖFEN IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Anzahl Betriebsarten	Full-Steam	Vario-Steam®	Circo-Therm®	Slide & Hide®	Pyrolyse	Easy-Clean®	EcoClean	Comfort-Flex®	Neff Light®	Back- und Brat-assistent
---------------	------------------	----------------------	------------	--------------	--------------	---------------	----------	-------------	----------	---------------	-------------	--------------------------



EINBAUBACKÖFEN - FullSteam

B46FT64N0	BFT4664N	13	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
B45FS24N0	BFS4524N	12	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓
B45FS22N0	BFS4522N	12	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓
B15FS22N0	BFS1522N	12	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	-	-	✓

EINBAUBACKÖFEN - VarioSteam®

B56VT62N0	BVT5662N	NEU	14	-	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
B46VT64N0	BVT4664N		14	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
B55VS22N0	BVS5522N	NEU	13	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓
B45VS24N0	BVS4524N		13	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓
B55VR22N0	BVR5522N		12	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
B45VR22N0	BVR4522N		12	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-
B25VR22N1	BVR2522N		12	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
B15VR22N1	BVR1522N		12	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-

EINBAUBACKÖFEN - CircoTherm®

B56CT64N0	BCT5664N		15	-	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓
B46CT64N0	BCT4664N		15	-	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
B55CS22N0	BCS5522N	NEU	13	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓
B45CS24N0	BCS4524N		13	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓
B55CR22N0	BCR5522N		12	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-
B45CR22N0	BCR4522N		12	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	-
B25CR22N1	BCR2522N		12	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-
B15CR22N1	BCR1522N		12	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Anzahl Betriebsarten	Vario-Steam®	Circo-Therm®	Hide®	Pyrolyse	Easy-Clean®	EcoClean	Comfort-Flex®	Neff Light®	Back- und Brat-assistent
---------------	------------------	----------------------	--------------	--------------	-------	----------	-------------	----------	---------------	-------------	--------------------------



EINBAUBACKÖFEN Einstieg/Mittelklasse - CircoTherm®

B6CVH7AN0	BVC3672	NEU	9	-	✓	✓	✓	-	-	-	-
B6CCH7AN0	BCC3672	NEU	8	-	✓	✓	✓	-	-	-	-
B3CVF4AN0	BVC3642	NEU	8	-	✓	✓	-	✓	-	-	-
B3CCE4AN0	BCC3642	NEU	7	-	✓	✓	-	✓	-	-	-
B3CCE2AN0	BCC3622	NEU	7	-	✓	✓	-	✓	-	-	-
B1CCE2AN0	BCC1622	NEU	7	-	✓	-	✓	-	-	-	-
B2CCG6AN0	BCB2662	NEU	7	-	✓	-	✓	-	-	-	-
B1ECC0AN0	BCB1402	NEU	5	-	✓	-	-	-	-	-	-
B1DCA0AN0	BCA1502	NEU	5	-	✓	-	-	-	-	-	-

VOLLES PROGRAMM FÜR JEDEN KOCHTYP

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



COMPACT: GROSSER GENUSS IM KLEINEN FORMAT



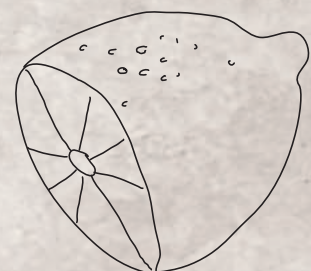
COMPACT- EINBAUGERÄTE



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.





FullSteam Dampfbackofen

Kaffeevollautomat

Compact-Backofen mit Mikrowelle

Wärmeschublade

Wärmeschublade

Wärmeschublade

Funktional und optisch ein Leckerbissen – die Kombination von NEFF Compactgeräten.

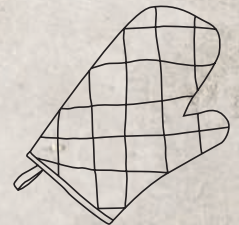
KREATIVE KÜCHENLÖSUNGEN



Einbau-Compactgeräte – beste Technik auf kleinstem Raum

Wer nicht viel Raum hat, muss auf Qualität und Leistung nicht verzichten. NEFF Einbau-Compactgeräte eignen sich hervorragend zur Verwirklichung individueller Gestaltungswünsche in der Küche.

PERFEKTES
ZUSAMMENSPIEL
IN DER KÜCHE



VOLLDAMPF MIT FULL STEAM



Compact-Dampfbackofen – der „kleine“ Alleskönner

Die FullSteam Compact-Backöfen von NEFF vereinen Backofen und Dampfgarer in nur einem Gerät. Der FullSteam ist eines der vielen Highlights der Compact-Backofenserie und ein Backofen, der keine Wünsche offen lässt.

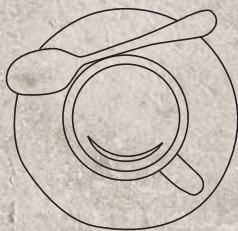


VOLLES AROMA – TAG FÜR TAG



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, Café Crème, Latte Macchiato oder Milchkaffee.



ZWEI IN EINEM

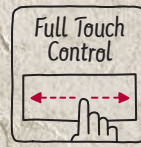


Compact-Backofen mit Mikrowelle

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 Compact-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.



BEDIENKONZEPT DER NEFF COMPACT-EINBAUGERÄTE



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



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



ELEKTRONISCHE BEDIENUNG MIT DEM 2,5" - TFT FARB- UND TEXT-DISPLAY MIT SHIFT CONTROL STEUERUNG

BEDIENKONZEPT DER NEFF MIKROWELLENGERÄTE



ELEKTRONISCHE BEDIENUNG MIT DEM 2,5" - TFT FARB- UND TEXT-DISPLAY MIT SHIFT CONTROL STEUERUNG












ELEKTRONISCHE BEDIENUNG.

Voll versenkbare Bedienkegel, Bedienung mit LED-Display, Elektronikuhr

BESTE BERATUNG FÜR EINE GUTE ENTSCHEIDUNG

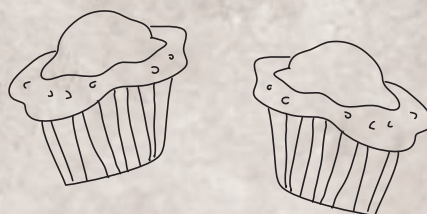
Detaillierte Informationen erhalten Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler ganz in Ihrer Nähe oder im Internet unter: www.neff-home.com/at

NEFF COMPACT-EINBAUGERÄTE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Anzahl Betriebsarten	Full-Steam	Vario-Steam®	Circo-Therm®	Pyrolyse	Easy-Clean®	EcoClean	Mikrowelle	Comfort-Flex®	Neff Light®	Back- und Brat-assistent
												
Einbau-Kaffevollautomat												
C15KS61N0	CKS1561N	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Einbau-Compact FullSteam												
C16FT24N0	CFT1624N	13	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	-	✓
C15FS22N0	CFS1522N	12	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓
Einbau-Compact mit CircoTherm®												
C25CR22N0	CCR2522N	12	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
C15CR22N0	CCR1522N	12	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-
Einbau-Compact Dampfbackofen, Einbau-Dampfgargeräte												
C15DR02N0	CDR1502N	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Einbau-Compact-Backöfen mit integrierter Mikrowelle – Einbau in einen Hochschrank												
C26MT23N0	CMT2623N	13	-	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓
C16MT23N0	CMT1623N	13	-	-	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓
C25MS22N0	CMS2522N	12	-	-	✓	✓	✓	-	✓	-	-	✓
C15MS22N0	CMS1522N	12	-	-	✓	-	-	✓	✓	-	-	✓
C15MR02N0	CMR1502N	6	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-
C1CMG83N0	CMB1683	NEU 3	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-

NEFF MIKROWELLENGERÄTE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Leistungsstufen	Grill JA/ NEIN	Automatik Programme	Einbau im Oberschrank	Einbau im Hochschrank	Türanschlag rechts	Türanschlag links
Mikrowellengeräte – Einbau in einen Oberschrank / Hochschrank								
C17GR00N0	CGR1700N	5	ja	10	✓	✓	-	✓
C17GR01N0	CGR1701N	5	ja	10	✓	✓	✓	-
C17WR00N0	CWR1700N	5	nein	10	✓	✓	-	✓
C17WR01N0	CWR1701N	5	nein	10	✓	✓	✓	-
Rahmenlose Mikrowellengeräte								
HLAWD23N0	HWB23	NEU 5	nein	7	✓	✓	-	✓
HLAGD53N0	HGB53	NEU 5	ja	8	-	✓	-	✓
HLAWD53N0	HWB53	NEU 5	nein	7	-	✓	-	✓
Mikrowellengeräte – Einbau in einen Oberschrank								
H53W50N3	HW5350N	5	nein	7	✓	-	-	✓
Mikrowellengeräte – Frei stehend, unterbaufähig								
H52W20N3	HW5220N	5	nein	7	-	-	-	✓



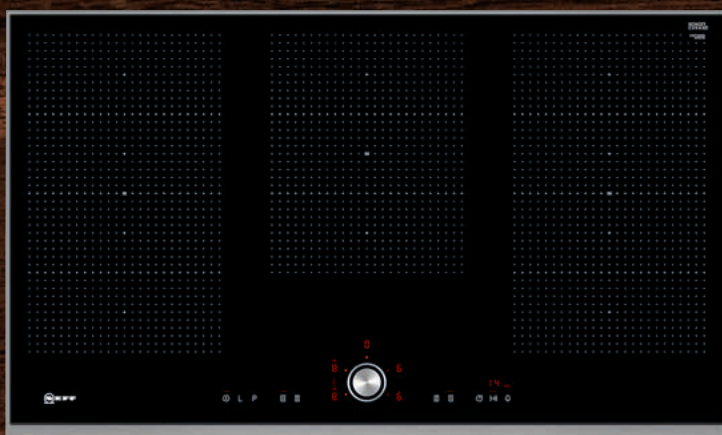
„Unser Ziel ist Ihnen ein Gerät zu bieten, das Sie unterstützt und Ihnen Freude bereitet. Das zeitlose Design fügt sich perfekt in die moderne Küche ein und spiegelt den Geschmack und die technische Affinität unserer Kunden.“
ELENA LEINMÜLLER
Designerin, Brand Design NEFF, München.



KOCHEN MIT INTUITION



AUTARKE KOCHFELDER/ DOMINOS



SCHNELL UND FLEXIBEL – UNSERE INDUKTIONS- KOCHELFELDER

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® die Hitze per Fingertipp regulieren. Über eine leichte Drehbewegung mit Ihrem Zeigefinger stellen Sie die Temperatur ein.



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

Auf unserer NEFF Internetseite finden Sie unter www.neff-home.com/at 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

Autarke Kochfelder von NEFF bieten für jeden Kochcharakter genau die passende Lösung. Induktions- und Elektro-Kochfelder mit innovativen Ausstattungsmerkmalen, wie zum Beispiel die FlexInduction-Kochzone mit PowerTransfer, PowerMove oder mit Powerstufe. Sie alle haben eines gemeinsam: Sie bringen Leidenschaft in die Küche. Und die flache Form des TwistPads® rundet das moderne Design der NEFF Kochfeldreihe ab.



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

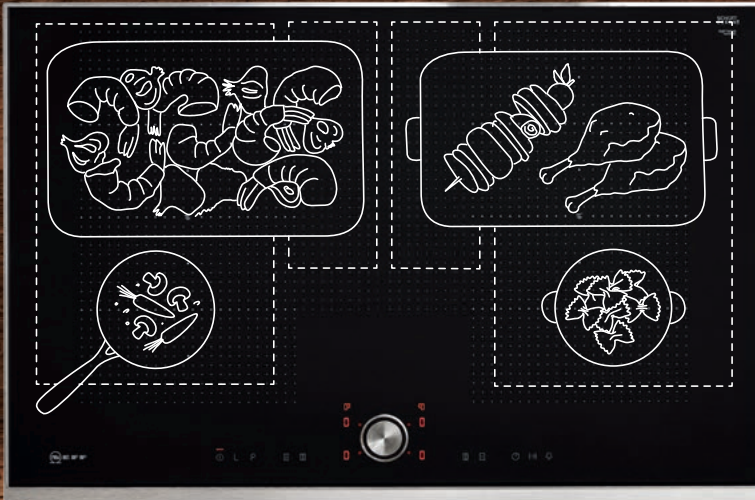
NEFF Kochfelder überzeugen schon bei der ersten Berührung: mit einem intuitiven Bedienkonzept. Wie dem TwistPad® – einer Innovation, die funktional und ästhetisch schlicht fasziniert. Die Auswahl der Kochzone erfolgt durch eine leichte Berührung des TwistPad®, die Einstellung der Kochstufe durch eine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





FLEX INDUCTION – MEHR PLATZ FÜR GENUSS

Vorbei die Zeit, in der dem Koch die genaue Kochposition für das Kochgeschirr vorgegeben wird: Mit FlexInduction lässt es sich beliebig innerhalb der flexiblen Zone platzieren – Größe und Form von Töpfen und Pfannen werden dabei automatisch erkannt und exakt an dieser Stelle erhitzt.



ERWEITERTE FLEXZONE – DAS KOCHFELD, DAS FLEXIBLER MACHT

Durch weitere Induktoren in der Mitte des Induktionskochfeldes lässt sich die Flexzone horizontal erweitern. Bräter oder Teppan Yaki können auch quer platziert und die anderen Kochzonen noch für zusätzliche Töpfe genutzt werden. Schließlich fängt Genuss auf dem Kochfeld an.

ZOODELS MIT HÄHNCHEN-TERIYAKI

Für 4 Personen

ZUTATEN

Teriyaki-Soße:

150 ml Sojasoße, 150 ml Reiswein, 150 ml trockener Sherry, 5 EL brauner Rohrzucker, 20 g fein geriebener Ingwer, 2 gepresste Knoblauchzehen

Chickens:

4 ausgelöste Maishähnchen-Schlegel mit Haut (Kikok-Qualität), 5-Spices-Pulver, Pfeffer, Salz

Garnitur:

2 Zucchini (ca. 500 g), 2 EL Sesamöl, 2 fein gehackte Lauchzwiebeln (70 g), 2 EL fein gehackte Korianderblätter, 1 EL fein gehacktes Thai-Basilikum, 2 EL geröstete Sesamsamen, 1 fein gehackte rote Chilischote

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Soße in einem Topf zu einem Sirup einkochen.

Fleisch auf der Hautseite ungewürzt in der Pfanne anbraten (Induktion: Einstellung 7), ca. 8 Minuten braten, bis die Hautseite knusprig ist, wenden und auf der Fleischseite ca. 2–3 Minuten anbraten. Mit 5-Spices, Pfeffer und Salz würzen. Im Backofen bei 80 °C warmhalten.

Inzwischen die Zucchini waschen, mit einem Spiralschneider in feine Spaghetti schneiden. Auf ein Backblech legen und 8–10 Minuten bei 100 °C Dampfgarstufe garen. Mit Salz, Pfeffer und Sesamöl abschmecken.

Hähnchenstücke kurz vor dem Servieren eventuell mit der Einstellung „Grill Groß“ bei 250 °C noch mal kurz knusprig grillen, dann in Stücke schneiden. Gekochte Zoodles portionsweise zusammendrehen. Hähnchenstreifen darüberlegen. Mit der Teriyaki-Soße beträufeln. Mit Lauchzwiebeln, Kräutern, Sesam und Chili bestreuen.

Nach Belieben kann Basmatireis (20 Minuten bei 100 °C dämpfen) dazu gereicht werden.



Die Zubereitung der Hähnchenstücke gelingt mit unserem induktionsgeeigneten Teppan Yaki (Zubehör) perfekt



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.

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN FÜR IHRE KÜCHE – MIT UNSEREN DOMINO-KOCHFELDERN



KOCHEN NACH MASS – UNSERE DOMINO-KOCHFELDER

Wir wissen, dass es beim Kochen manchmal schlicht und ergreifend nicht genügt nur eine Option zu haben. Sie lieben traditionelles Kochen mit Gas, aber haben auch Lust auf raffiniertes Teppan Yaki? Dann sind unsere Domino-Kochfelder für Sie ideal, da sie verschiedenste Möglichkeiten kombinieren können. Mix and Match! Sie können Kochfelder mit FlexInduktion, Gas, Wok, Teppan Yaki und Elektro kombinieren.

Hier abgebildet: links ein Domino Flex-Induction-Kochfeld, in der Mitte ein Domino Teppan Yaki-Kochfeld und rechts ein Domino-Gaskochfeld.



GRÜNKERN-GEMÜSE-RISOTTO MIT DATTEL-HASELNUSS-GREMOLATA

Für 4 Personen

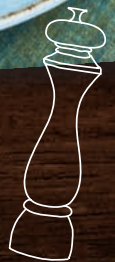
ZUTATEN

240 g Grünkern, 2 EL Olivenöl, 2 fein gehackte Schalotten, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, ca. 800 ml Gemüsebrühe, 100 g klein gewürfelte Möhren, 200 g klein gewürfelter Kohlrabi, 2 TL geräuchertes spanisches Paprikapulver, 2 EL geröstete Haselnusskerne (35 g), 50 g geriebener Parmesankäse, 4 klein gehackte Datteln, Abrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone, 2 EL Schnittlauch, 2 EL klein geschnittene Blattpetersilie Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 35 g Butter, 200 g Sahnejoghurt (10 % Fettgehalt)

ZUBEREITUNG

Grünkern am besten schon am Vorabend in kaltem Wasser einweichen. Kurz vor der Zubereitung abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und abgetropften Grünkern darin glasig dünsten. Ca. 4 Minuten andünsten. Dann die Gemüsewürfel mit 1,5 TL Paprikapulver dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe bedecken und zugedeckt ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Falls nötig, etwas Brühe nachgießen. Wenn der Grünkern nicht so lange eingeweicht war, verlängert sich die Garzeit.

Für die Gremolata die Nüsse fein hacken und mit Parmesan, Datteln, Zitronenabrieb und Kräutern mischen. Mit wenig Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Butter zum gegarten Grünkern geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grünkern-Risotto mit Joghurt und Gremolata anrichten. Mit restlichem Paprikapulver bestreuen.



COUNT UP TIMER – KOCHEN MIT DEM RICHTIGEN TIMING

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

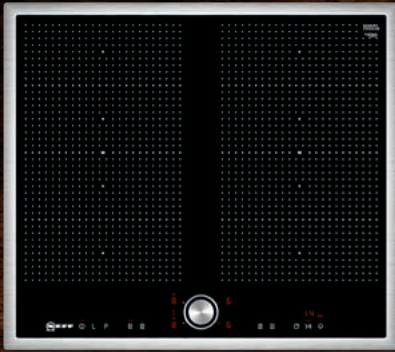


POWER MOVE – AUFTEILUNG DER FLEXZONE IN DREI HEIZZONEN

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 geringe Hitze zum Warmhalten. Der Vorteil: Man kann sich ganz aufs Kochen konzentrieren – und nicht aufs Nachregeln.

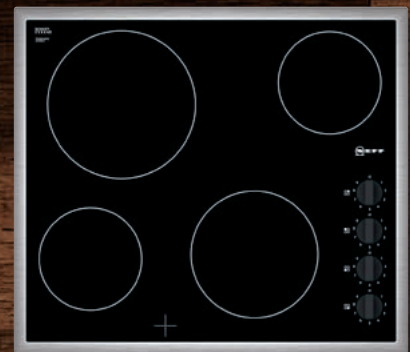


BEDIENKONZEPTE DER AUTARKEN NEFF KOCHFELDER



TWIST PAD®

NEFF hat das einzigartige Einknopf-Bedienkonzept noch intuitiver gemacht. Eine leichte Berührung des TwistPad® genügt, um die Kochzone zu aktivieren. Durch Drehen stellt man die Heizstufe ein.



Bedienung durch oben liegende Drehwähler.



TOUCH CONTROL

Ein +/- Sensor für alle Kochzonen. Direkte Anwahl der Kochzonen.

RAHMENARTEN DER AUTARKEN NEFF KOCHFELDER



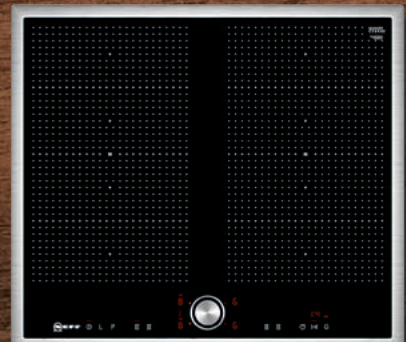
FLÄCHENBÜNDIG

FlexInduction-Kochfeld (z.B. TPT5660X) zum flächenbündigen Einbau in Naturstein oder geflieste Arbeitsplatten.



DESIGNRAHMEN IN EDELSTAHL

FlexInduction-Kochfeld (z.B. TTT5660N)



RAHMEN IN EDELSTAHL

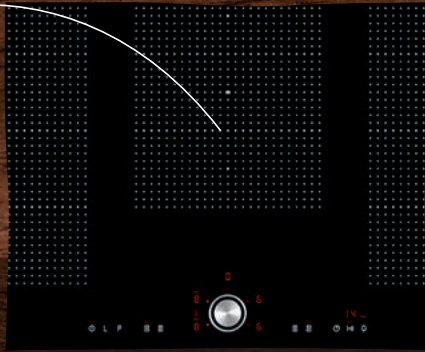
FlexInduction-Kochfeld (z.B. TBT5660N)



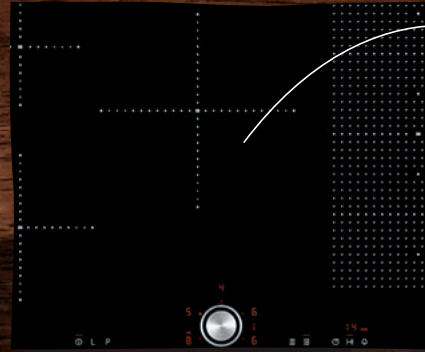
KOCHZONEN NACH MASS

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

1. FlexInduction-Kochzone



2. FlexInduction mit Induktions-Kochzone



3. Induktions-Combizone



4. Induktions-Bräterzone



5. Einkreis-Kochzone



6. Zweikreis-Kochzone



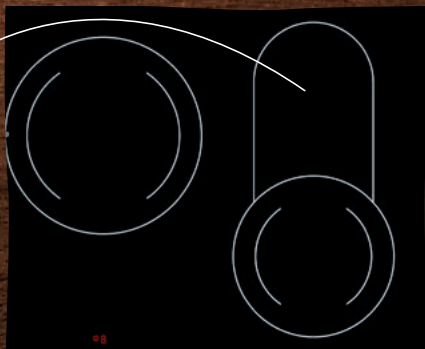
7. Dreikreis-Kochzone



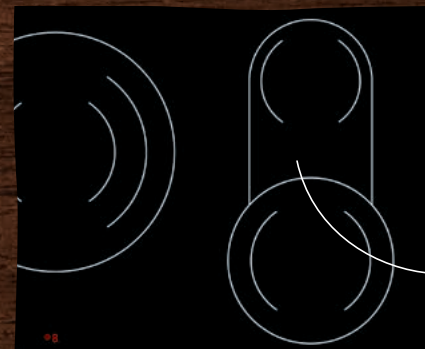
8. Bräterzone



9. Zweikreis-Bräterzone



10. Kombi-Kochzone



NEFF AUTARKE KOCHFELDER IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite	Rahmenart	Steuerung	Anzahl Kochzonen	Flexibilität	Powerstufe für Töpfe	Powerstufe für Pfannen	Power Move	Power Transfer / erweiterte Flexzone
										
Autarke Kochfelder mit Induktion, 90 cm, 80 cm, 70 cm, 60 cm										
T59TT60N0	TTT5960N	90	Design	TwistPad®	5	3x Flexzone	✓	✓	✓	-
T59PT60X0	TPT5960X	90	Flächenbündig	TwistPad®	5	3x Flexzone	✓	✓	✓	-
T40BT40N0	TBT4040N	90	Standard	TwistPad®	4	-	✓	-	-	-
T68TT60N0	TTT6860N	80	Design	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓
T68PT60X0	TPT6860X	80	Flächenbündig	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓
T58TT20N0	TTT5820N	80	Design	TwistPad®	5	1x Flexzone	✓	✓	✓	-
T58BT20N0	TBT5820N	80	Standard	TwistPad®	5	1x Flexzone	✓	✓	✓	-
T58PT20X0	TPT5820X	80	Flächenbündig	TwistPad®	5	1x Flexzone	✓	✓	✓	-
T58BD20N0	TBD5820N	80	Standard	TouchControl	5	1x Flexzone	✓	-	-	-
T48BT13N0	TBT4813N	80	Standard	TwistPad®	4	CombiZone	✓	✓	-	-
T48BD13N0	TBD4813N	80	Standard	TouchControl	4	CombiZone	✓	-	-	-
T48BT00N0	TBT4800N	80	Standard	TwistPad®	4	Bräterzone	✓	✓	-	-
T48PT00X0	TPT4800X	80	Flächenbündig	TwistPad®	4	Bräterzone	✓	✓	-	-
T48BD00N0	TBD4800N	80	Standard	TouchControl	4	Bräterzone	✓	-	-	-
T57TT60N0	TTT5760N	70	Design	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	-
T66TT60N0	TTT6660N	60	Design	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	✓
T56TT60N0	TTT5660N	60	Design	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	-	-
T56BT60N0	TBT5660N	60	Standard	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	-
T56PT60X0	TPT5660X	60	Flächenbündig	TwistPad®	4	2x Flexzone	✓	✓	✓	-
T56BD60N0	TBD5660N	60	Standard	Touch Control	4	2x Flexzone	✓	-	-	-
T56BT50N0	TBT5650N	60	Standard	TwistPad®	4	1x Flexzone	✓	✓	✓	-
T56BD50N0	TBD5650N	60	Standard	Touch Control	4	1x Flexzone	✓	-	-	-
T46BT43N0	TBT4643N	60	Standard	TwistPad®	4	CombiZone	✓	✓	-	-
T46PT43X0	TPT4643X	60	Flächenbündig	TwistPad®	4	CombiZone	✓	✓	-	-
T46BT60N0	TBT4660N	60	Standard	TwistPad®	4	Bräterzone	✓	✓	-	-
T46PT60X0	TPT4660X	60	Flächenbündig	TwistPad®	4	Bräterzone	✓	✓	-	-
T46BD60N0	TBD4660N	60	Standard	Touch Control	4	Bräterzone	✓	-	-	-
T36BB40N1	TBB3640N	60	Standard	Touch Control	4	-	✓	-	-	-
Autarke Kochfelder konventionell, 90 cm, 80 cm, 70 cm, 60 cm										
T19TT06N0	TTT1906N	90	Design	TwistPad®	5	Zweikreis	✓	-	-	-
T18TT16N0	TTT1816N	80	Design	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T18PT16X0	TPT1816X	80	Flächenbündig	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T18BT16N0	TBT1816N	80	Standard	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T18BD36N0	TBD1836N	80	Standard	Touch Control	4	Bräterzone	✓	-	-	-
T17TT76N1	TTT1776N	70	Design	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T16TT76N0	TTT1676N	60	Design	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T16PT76X0	TPT1676X	60	Flächenbündig	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T16BT76N0	TBT1676N	60	Standard	TwistPad®	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T16BD76N0	TBD1676N	60	Standard	Touch Control	4	Zweikreis	✓	-	-	-
T16BD56N0	TBD1656N	60	Standard	Touch Control	4	-	✓	-	-	-
T16BK40N0	TBK1640N	60	Standard	Schwertknebel	4	-	-	-	-	-

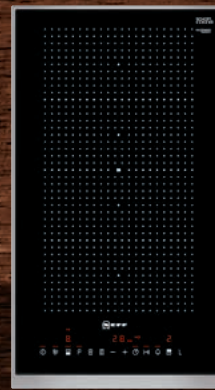
NEFF DOMINO KOCHFELDER IM ÜBERBLICK



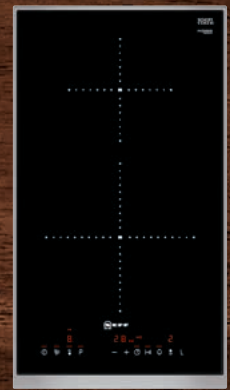
NTD7400N
Domino Teppan Yaki



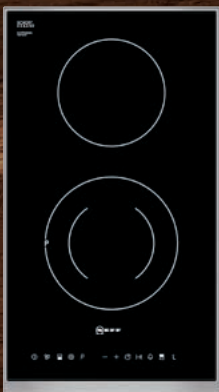
NTD6400N
Domino Barbecue-Grill



NTD5340N
Domino FlexInduction



NTD4320N
Domino / Induktion



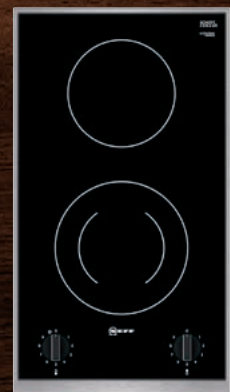
NTD1326N
Domino Elektro



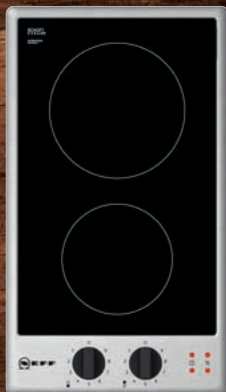
NTA2329N
Domino Gas-Kochfeld



NTA2319N
Domino Gas-Kochfeld



NTK1320N
Domino Elektro



NBK1320N
Domino Elektro



NMK1320N
Domino Elektro

Best.-Nr. VIB	Typen-bezeichnung	Breite	Ausprägung (Gas, Teppan Yaki, etc.)	Steuerung	Anzahl Kochzonen
Domino-Kochfelder (Elektro und Gas)					
N74TD00N0	NTD7400N	40	Teppan Yaki	Touch Control	1
N64TD00N0	NTD6400N	40	Barbecue Grill	Touch Control	1
N53TD40N0	NTD5340N	30	Induktion	Touch Control	Flex
N43TD20N0	NTD4320N	30	Induktion	Touch Control	2
N13TD26N0	NTD1326N	30	Konventionell	Touch Control	2
N23TA29N0D	NTA2329N	30	Gas	Schwertknebel	2
N23TA19N0D	NTA2319N	30	Gas	Schwertknebel	1
N13TK20N0	NTK1320N	30	Konventionell	Knebel	2
N13BK20N0	NBK1320N	30	Konventionell	Knebel	2
N13MK20N0	NMK1320N	30	Konventionell	Knebel	2



FEUER UND FLAMME FÜR
DEN WAHREN GENUSS



AUTARKE GAS-KOCHFELDER



GENIALE FLAMMEN – UNSERE GAS-KOCHFELDER

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

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



NEFF ZÄHMT DAS FEUER



Gaskochfelder mit FlameSelect®

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



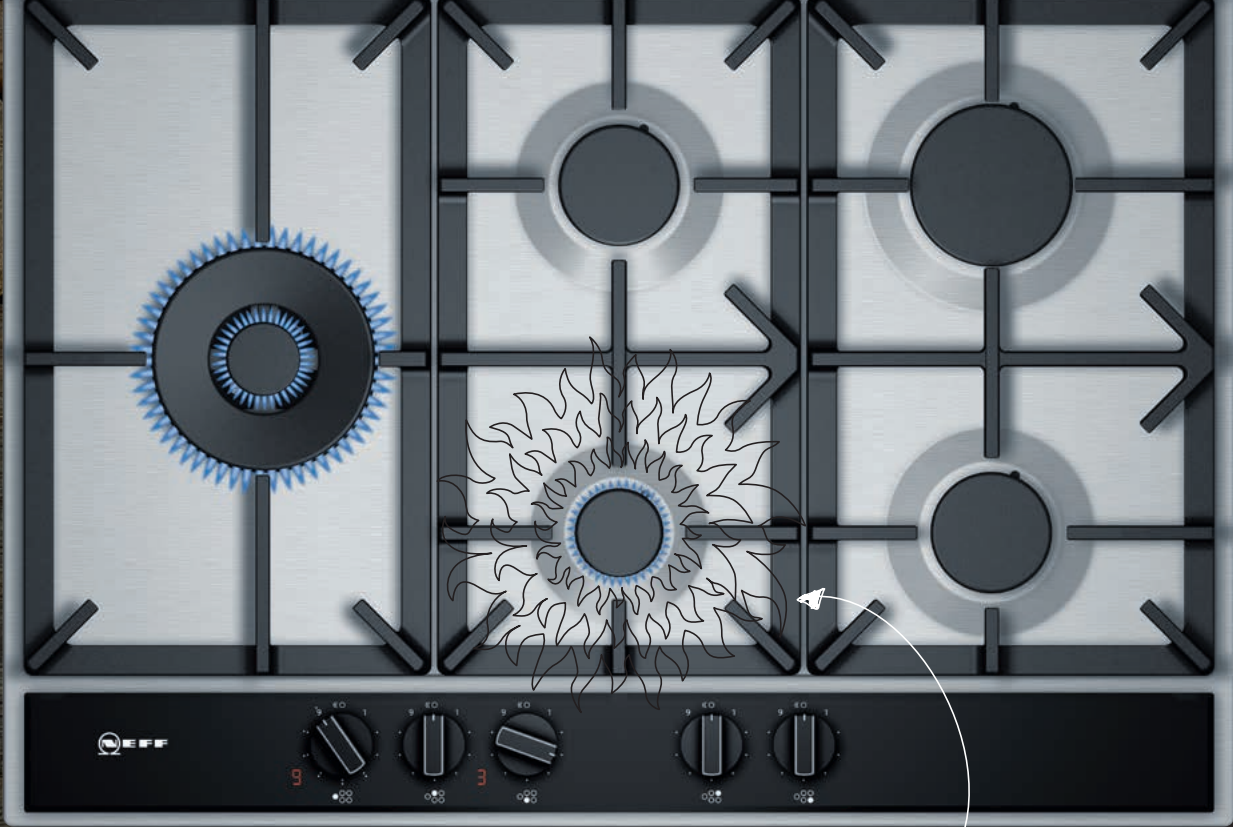
ALLES IM BLICK – MIT UNSERER 7-SEGMENT ANZEIGE

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



PASST GUT AUF – UNSERE RESTWÄRMEANZEIGE

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



VON 1-9: ECHTES KOCHEN AUF ALLEN STUFEN

DAS GASKOCHFELD, DAS SICH IHREM GERICHT ANPASST

IMMER AUF DEN PUNKT MIT UNSEREM 9-STUFIGEN FLAMESELECT®

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





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

EIN URALTES RITUAL
TRIFFT AUF FRISCHE IDEEN



ROASTBEEF MIT CHIMICHURRI-SALSA AUF PETERSILIENWURZEL- KORIANDER-PÜREE

Für 4 Personen

ZUTATEN

Roastbeef:

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

Chimichurri-Salsa:

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

ZUBEREITUNG

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

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

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

Chimichurri-Salsa :

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

Petersilienwurzel-Püree:

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

GEBEN SIE JETZT GAS!

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

ZWEI FEUERRINGE – UNSER DUAL-WOKBRENNER

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



- GRIFFIG
- FORMVOLLENDET
- HANDLICH

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

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



NEFF GAS-KOCHFELDER IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite in cm	Rahmenart	Steuerung	Anzahl Gas-Kochstellen	Flexibilität
Autarke Gas-Kochfelder in Edelstahl 90 cm, 75 cm, 60 cm						
T29DA79N0	TDA2979N	90	Design	FlameSelect, 9 Stufen	5	1x Dual-Kombi-Wokbrenner
T27DA79N0D	TDA2779N	75	Design	FlameSelect, 9 Stufen	5	1x Dual-Kombi-Wokbrenner
T27DS79N0D	TDS2779N	75	Design	FlameSelect, 9 Stufen	5	1x Dual-Kombi-Wokbrenner
T25DA59N0D	TDA2659N	60	Design	FlameSelect, 9 Stufen	4	1x Wokbrenner
T26DA49N0	TDA2649N	60	Design	FlameSelect, 9 Stufen	4	–
T26DS49N0D	TDS2649N	60	Design	FlameSelect, 9 Stufen	4	–

WAHRE KLASSIKER BEI GROSSEN GENIESSERN



EINBAUHERDE INDUKTION/ELEKTRO



UNSERE HERDE – MACHEN AUS IHNEN BEGEISTERTE KÖCHE

Unsere Herde sind so entworfen, dass sie das Zentrum einer kreativen Küche bilden. Herd und Bedienleiste bilden eine elegante Einheit, die von Edelstahl-Lisenen umrahmt wird. So passen unsere Herde in praktisch jede Küche.



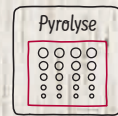
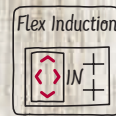


TEAMWORK VOM FEINSTEN



Unsere klassische Herd-Kombination

Ein Einbaueherd ist das Herz jeder Küche! Mal schlägt es für Käsegebäck, mal für einen saftigen Braten oder einen knusprigen französischen Zwiebelkuchen. Unsere Auswahl an Herden und den dazu passenden Kochfeldern bietet ganz sicher die richtige Wunschkombination für Ihren Geschmack. Und die Ausstattung macht einfach Spaß: CircoTherm® sorgt konstant für eine gleichmäßige Temperatur und mit dem FlexInduction-Kochfeld macht Kochen einfach nur Spaß.



NEFF EINBAU-HERDE UND INDUKTIONSKOCHFELDER

ECD2672i
CircoTherm® und Pyrolyse



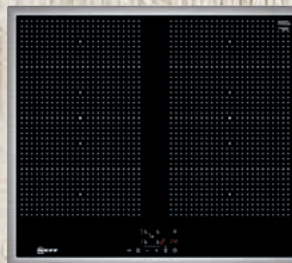
- Ⓢ Einbaueherd ECD2672i
- Ⓢ 13 Beheizungsarten
- Ⓢ TFT Display
- Ⓢ Voll versenkbarer Bedienkegel
- Ⓢ Pyrolytische Selbstreinigung
- Ⓢ EasyClean® Reinigungssystem
- Ⓢ EasyClock
- Ⓢ Schnellaufheizung u.v.m

ECC1642i
CircoTherm®



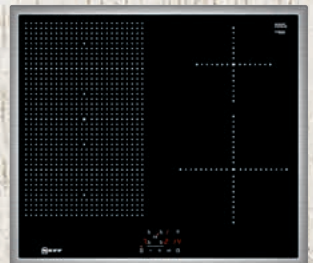
- Ⓢ Einbaueherd ECC1642i
- Ⓢ 7 Beheizungsarten
- Ⓢ LCD Display
- Ⓢ Voll versenkbarer Bedienkegel
- Ⓢ EasyClean® Reinigungssystem
- Ⓢ EasyClock
- Ⓢ Schnellaufheizung u.v.m

MBR5660N
FlexInduction



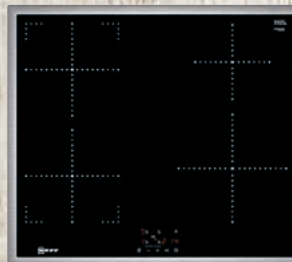
- FlexInduction-Kochfeld MBR5660N
- Ⓢ 2 x Flexzone
- Ⓢ 4 Induktionskochzonen
- Ⓢ Powerstufe für Töpfe
- Ⓢ Kurzzeitwecker
- Ⓢ Wischschutzfunktion u.v.m.

MBR5650N
FlexInduction



- FlexInduction-Kochfeld MBR5650N
- Ⓢ 1 x Flexzone
- Ⓢ 4 Induktionskochzonen
- Ⓢ Powerstufe für Töpfe
- Ⓢ Kurzzeitwecker
- Ⓢ Wischschutzfunktion u.v.m.

MBR4643N
CombiInduction



- CombiInduction-Kochfeld MBR4643N
- Ⓢ 1 x CombiZone
- Ⓢ 4 Induktionskochzonen
- Ⓢ Powerstufe für Töpfe
- Ⓢ Kurzzeitwecker
- Ⓢ Wischschutzfunktion u.v.m.

MBR4660N
Induktion



- Induktions-Kochfeld MBR4660N
- Ⓢ Bräterzone
- Ⓢ 4 Induktionskochzonen
- Ⓢ PotBoost-Funktion
- Ⓢ Kurzzeitwecker
- Ⓢ Wischschutzfunktion u.v.m.

FINDEN SIE DAS DREAMTEAM FÜR IHRE KÜCHE!
Detaillierte Informationen zu unseren Einbaueherden und den dazu passenden Kochfeldern erhalten Sie bei Ihrem NEFF Fachhändler ganz in Ihrer Nähe oder im Internet unter: www.neff-home.com/at/produkte/backoefen-herde

NEFF EINBAU-HERDE UND ELEKTRO-KOCHFELDER

ECD1642
CircoTherm®



Einbauherd mit 13 Beheizungsarten, TFT Display, voll versenkbaren Bedienknebeln, EasyClean® Reinigungssystem u.v.m

ECC1642
CircoTherm®



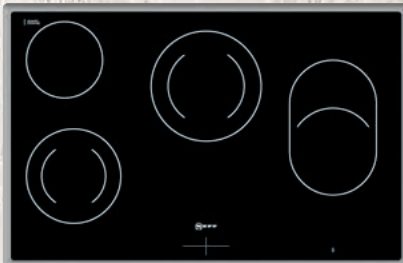
Einbauherd mit 7 Beheizungsarten, LCD Display, voll versenkbaren Bedienknebel, EasyClean® Reinigungssystem u.v.m

ECC1622
CircoTherm®



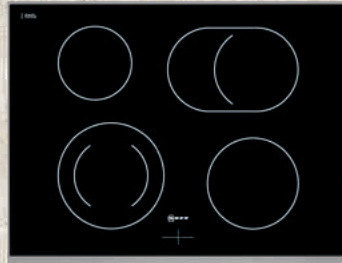
Einbauherd mit 7 Beheizungsarten, LCD Display, voll versenkbaren Bedienknebel, EasyClean® Reinigungssystem u.v.m

MR1383N
Elektro-Kochfeld



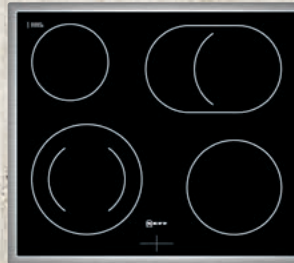
80 cm breit, 4 HighSpeed-Heizkörper, 2 Zweikreis-Kochzonen, 1 Bräterzone

MR1472N
Elektro-Kochfeld



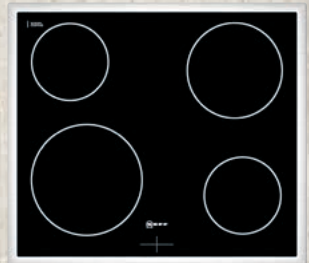
70 cm breit, 4 HighSpeed-Heizkörper, 2 Zweikreis-Kochzonen, 1 Bräterzone

MR1342N
Elektro-Kochfeld







60 cm breit, 4 HighSpeed-Heizkörper, 1 Zweikreis-Kochzone, 1 Bräterzone

MR1340N
Elektro-Kochfeld



60 cm breit, 4 HighSpeed-Heizkörper





NEFF Einbauherde für Kombination mit Induktionskochfeldern

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Farbe	Anzahl Betriebsarten	CircoTherm®	CircoTherm® sanft	Pyrolyse	EasyClean®
   							
EINBAUHERDE							
E2CCP7AN1	ECD2672i	Edelstahl	13	✓	✓	✓	✓
E1CCE4AN1	ECC1642i	Edelstahl	7	✓	✓	-	✓

NEFF Herd-Induktionskochfelder im Überblick

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite	Rahmenart	Anzahl Kochzonen	Flexibilität	Powerstufe für Töpfe
Herd-Induktionskochfelder, 60 cm						
M56BR60N0	MBR5660N	60	Edelstahl	4	2x Flexzone	✓
M56BR50N0	MBR5650N	60	Edelstahl	4	Flexzone	✓
M46BR43N0	MBR4643N	60	Edelstahl	4	Combi-Zone	✓
M46BR60N0	MBR4660N	60	Edelstahl	4	Bräterzone	✓

NEFF Einbauherde Elektro im Überblick

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Farbe	Anzahl Betriebsarten	CircoTherm®	CircoTherm® sanft	EcoClean Rückwand	EasyClean®
   							
EINBAUBERDE, Elektro							
E1CCP4AN0	ECD1642	Edelstahl	13	✓	✓	✓	✓
E1CCE4AN0	ECC1642	Edelstahl	7	✓	✓	✓	✓
E1CCE2AN0	ECC1622	Edelstahl	7	✓	✓	-	✓

NEFF Elektro-Kochfelder im Überblick

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite	Rahmenart	High-Speed-Heizkörper	Zweikreis-Kochzone	Bräterzone
Elektro-Kochfelder konventionell, 80 cm, 70 cm, 60 cm						
M13R83N2	MR1383N	80	Edelstahl	4	2	1
M14R72N2	MR1472N	70	Edelstahl	4	1	1
M13R42N2	MR1342N	60	Edelstahl	4	1	1
M13R40N2	MR1340N	60	Edelstahl	4	-	-

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

Lukas Methner,
Designer, Brand Design NEFF, München



KOPF FREI FÜR NEUE KOCHIDEEN





DUNSTABZUG



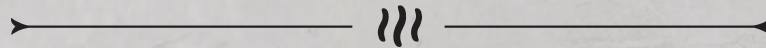
UNSERE DUNSTABZUGSHAUBEN – LEISTUNGSSTARK IM LEISESEIN

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

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



EINE KÜCHE ZUM GESTALTEN

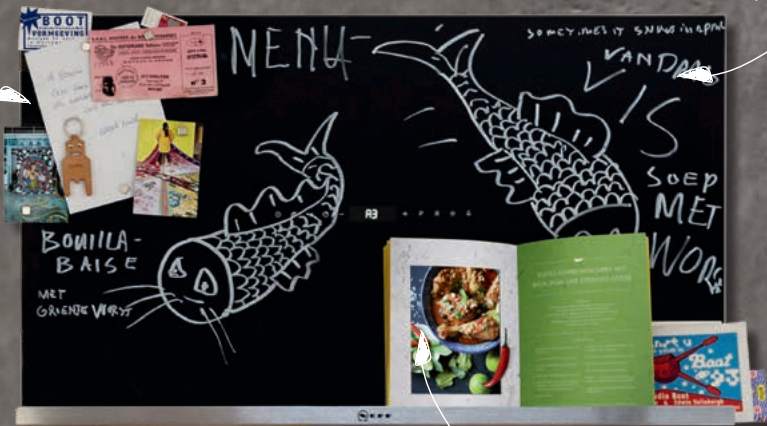


Die kreative Dunstabzugshaube macht Platz für Ideen und Inspiration

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

MAGNETISCH

BESCHREIBBAR



BUCHABLAGE

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

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



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

Der integrierte Premium Filter neutralisiert fast jeden Geruch.



DER LUFTSENSOR KÜMMERT SICH UM DEN DUNSTABZUG

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



INSELESSEN & WANDESSEN



Der Blickfang in jeder Küche

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



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.



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.



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. die TouchControl Bedienung, FlexInduction, PowerMove oder PowerTransfer. Und der integrierte Dunstabzug zieht Dampf und Gerüche bereits dort ein, wo sie entstehen – direkt auf dem Kochfeld.



POWER MOVE

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

PRAKTISCHER ABSTELLPLATZ

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

VOLLAUTOMATISCHER DUNSTABZUG – BEIDE HÄNDE FREI ZUM KOCHEN

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



LEICHT ZU REINIGEN
Unser effizienter Fettfilter lässt sich praktisch in der Geschirrspülmaschine reinigen.



NEFF DUNSTABZÜGE – SO VIELFÄLTIG WIE DIE GESCHMÄCKER

DESIGN-ÜBERBLICK

NEFF hat 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, Flachschilderhauben oder Lüfterbausteinen.

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

KREATIVE FLACHESSEN

- ☉ Mit unserer kreativen Flachesse in drei Farben können Sie jetzt Akzente in Ihrer Küche setzen
- ☉ Außergewöhnliche Optik mit optimaler Kopffreiheit beim Kochen
- ☉ Helle, effiziente LED-Beleuchtung
- ☉ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ☉ Bei Umluft kaminloser Betrieb möglich



DFRM951S (Breite 90 cm)
DFRM651S (Breite 60 cm)

DFRM951G (Breite 90 cm)
Grün



AUSSTATTUNG

- ☉ Glasscheibe: Klarglas bedruckt
- ☉ Beschreibbare, magnetische Oberfläche
- ☉ Mit Ablage für Kochbuch bzw. Rezept
- ☉ TouchControl (3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe) LED-Anzeige
- ☉ Intensivstufen mit automatischer Rückstellung
- ☉ Randabsaugung
- ☉ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- ☉ PowerBoost-Stellung
- ☉ Arbeitsplatzbeleuchtung mit 2 x 1,5 W LED-Modulen
- ☉ Betrieb über Gaskochfeld nicht zulässig

DFRM951H (Breite 90 cm)
Orange

FLACHESSEN

AUSSTATTUNG

- ☉ Glasscheibe: Klarglas schwarz bedruckt
- ☉ AirFresh Intervall-Lüftung
- ☉ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- ☉ SilenceTaste
- ☉ Randabsaugung
- ☉ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- ☉ PowerBoost-Stellung
- ☉ SoftLight
- ☉ AmbientLight



DFQT951N (Breite 90 cm)



DFHQ951S (Breite 90 cm)



SCHRÄGESSEN

GEMEINSAME AUSSTATTUNG

- ⊗ Wandessen mit schrägem Korpus – optimale Kopffreiheit beim Kochen
- ⊗ Glasscheibe: Klarglas schwarz bedruckt
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- ⊗ 2 Einsaugbereiche: Frontseite und Unterseite
- ⊗ Randabsaugung
- ⊗ PowerBoost-Stellung
- ⊗ Helle, effiziente LED-Beleuchtung
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ Bei Umluft kaminloser Betrieb möglich



DIKT961N (Breite 90 cm)

- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ SoftLight
- ⊗ AmbientLight



DIPT961N (Breite 90 cm)

- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ SoftLight
- ⊗ AmbientLight



DIHM951S (Breite 90 cm)
DIHM 651S (Breite 60 cm)

DESIGN MIT ECKEN UND KANTEN

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

GEMEINSAME AUSSTATTUNG

- ⊗ Nur für Umluftbetrieb einsetzbar
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) LED-Anzeige
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ SoftLight



IKHM382S Inselesse, Kubus

- ⊗ Einfache Montage mit nur 4 Schrauben
Seillänge variabel von 20 cm bis 100 cm
- ⊗ 4 x 3 W LED-Module



DKHM352S Wandesse, Kubus

- ⊗ Für Wandmontage über Kochstellen
- ⊗ Schnellmontagebefestigung
- ⊗ 2 x 3 W LED-Module



DMH3964N (Breite 90 cm)

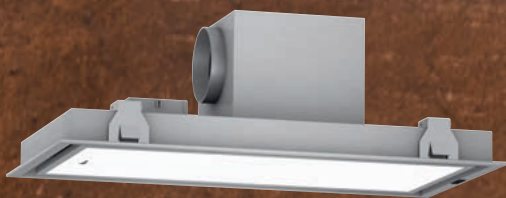
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ Kurzhubtasten (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ Extrem geräuscharmer Betrieb durch spezielle Geräuschdämmung
- ⊗ SoftLight
- ⊗ Einfache Montage durch EASY-Befestigungssystem

DECKENLÜFTUNG

- ⊗ Deckenlüftungen von NEFF gibt es in den Breiten 120, 100, 90 und 60 cm
- ⊗ Verschiedenes formschönes Design mit Glas-Panel LED-Beleuchtung
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ ICL9046N nur für Umluftbetrieb einsetzbar



ICL9046N (Breite 100 cm)



ICM9967N (Breite 90 cm)

AUSSTATTUNG

- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ Elektronik-Steuerung über Fernbedienung (3 Leistungsstufen + 1 Intensivstufen) mit LED-Anzeige
- ⊗ Randabsaugung
- ⊗ Dimm-Funktion

TISCHLÜFTUNG



AirDeluxe300 (Breite 90 cm)

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

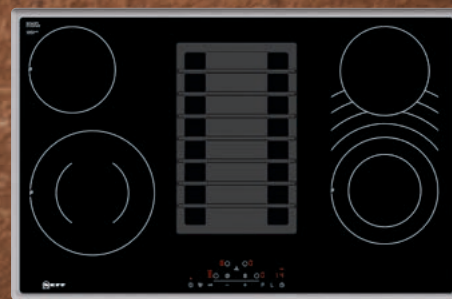
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb
- ⊗ Vollautomatische Lüfterfunktion mit Luftsensoren
- ⊗ 9 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe
- ⊗ Lufteinlassgitter aus Gusseisen, hitzebeständig



TBD481AN (Breite 80 cm) mit Rahmen in Edelstahl, TPD481AX (Breite 80 cm), rahmenlos zum flächenbündigen Einbau

AUSSTATTUNG

- ⊗ CombiInduction mit integriertem Kochfeldabzug
- ⊗ Combizone, 4 Induktionskochzonen
- ⊗ PowerMove (2-stufig)



TBD183AN (Breite 80 cm) mit Rahmen in Edelstahl, TPD183AX (Breite 80 cm), rahmenlos zum flächenbündigen Einbau

AUSSTATTUNG

- ⊗ Elektro-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug
- ⊗ Combizone, Zwei-Kreis-Kochzone

AUSSTATTUNG

- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ Randabsaugung
- ⊗ 1 x 10 W LED-Modul

Die hier abgebildeten Inselessen sind auch als Wandessen erhältlich

AUSSTATTUNG

- ⊗ Kurzhubtasten (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ Halogenlampen 4 x 20 W

Wandesse DDK8962N
 ⊗ Halogenlampen 2 x 20 W



IDK8962N (Breite 90 cm)

INSELESSEN

- ⊗ Die freihängende Esse wird über einer Kochinsel an der Decke befestigt
- ⊗ Verschiedenes formschönes Design, auch mit Glaseinlegern und heller, effizienter LED-Beleuchtung
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ SoftLight
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb

AUSSTATTUNG

- ⊗ Glasscheibe Klarglas
- ⊗ Kurzhubtasten (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ 4 x 3 W LED-Module

Wandesse DEH8952N
 ⊗ 2 x 3 W LED-Modulen



IEH8952N (Breite 90 cm)

WANDESSEN

- ⊗ Die Esse wird einfach zwischen den Oberschränken mit dem EASY Wandbefestigungssystem aufgehängt
- ⊗ Verschiedenes formschönes Design, auch mit Glaseinlegern und heller, effizienter LED-Beleuchtung
- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ SoftLight
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb

AUSSTATTUNG

- ⊗ Kurzhubtasten (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ Randabsaugung
- ⊗ 4 x 3 W LED-Module

Wandesse DTH7952N
 ⊗ 3 x 3 W LED-Modulen



IFL7986N (Breite 90 cm)

AUSSTATTUNG

- ⊗ TouchControl (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ 4 x 3 W LED-Module

Wandesse DMT7964N
 ⊗ 3 x 3 W LED-Modulen



IMH7952N (Breite 90 cm)



FLACHSCHIRMHAUBEN

- ⊗ Eignen sich für fast jedes Küchenprogramm
- ⊗ Zur Integration in einen Oberschrank – geringer Platzbedarf
- ⊗ Verblendung mit Möbel-Lichtleiste oder NEFF Leiste
- ⊗ Der Wrasenschirm wird herausgezogen
- ⊗ Spitzenmodelle verschwinden komplett hinter der Möbeltür (Extra: Absenkrahmen)
- ⊗ Wahlweise Abluft- oder Umluftbetrieb



DML4954X (Breite 90 cm)
 DML4654X (Breite 60 cm) o. Abb.



DED4922X (Breite 90 cm)
 DED4622X (Breite 60 cm) o. Abb.

AUSSTATTUNG

- ⊗ AirFresh Intervall-Lüftung
- ⊗ Kurzhubtasten (3 Leistungsstufen und 2 Intensivstufen) 7-Segment-Anzeige
- ⊗ SilenceTaste
- ⊗ Flachschilder Komfortbefestigung
- ⊗ Softlight
- ⊗ 2 x LED 3 W-Modulen

AUSSTATTUNG

- ⊗ Kurzhubtasten (3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe) mit LED-Anzeige
- ⊗ 2 x 3 W LED-Modulen

BEDIENKONZEPTE

NEFF INSEL- UND WANDESSEN



TOP ELEKTRONIK
TouchControl Bedienung: 4 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe mit 7-Segment-Anzeige



SOFT TOUCH
Kurzhubtasten Leuchttasten: 3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe



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



TOP ELEKTRONIK
TouchControl Bedienung: 3 Leistungsstufen und 1 Intensivstufe mit LED-Anzeige



WIPPSCHALTER
Manuelle Bedienung für 3 Leistungsstufen



DRUCKTASTEN
Manuelle Bedienung für 3 Leistungsstufen

NEFF FLACHSCHIRMHAUBEN



TOP ELEKTRONIK



EASY ELEKTRONIK



WIPPSCHALTER

NEFF DECKENLÜFTER



FUNK-FERNBEDIENUNG

NEFF LÜFTERBAUSTEINE



SCHIEBESCHALTER



KURZHUBTASTEN
Funk-Fernbedienung als Sonderzubehör für unsere Premiummodelle erhältlich

NEFF ZWISCHENBAUHAUBEN

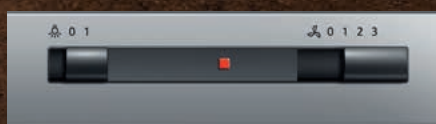


SCHIEBESCHALTER

NEFF UNTERBAUHAUBEN










DRUCKTASTEN










SCHIEBESCHALTER

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/at

NEFF DUNSTABZÜGE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite	Abluft	Umluft	Geräusch min./max. Normalstufe in dB	LED	Softlight	Ambient-Light	Luftsensor	Silence Taste	Rand-absaugung
											
Deckenlüftung / Inseessen, 120 cm, 90 cm											
I90CL46N0	ICL9046N	100	-	✓	-	✓	-	-	-	-	✓
I92CM67N0	ICM9267N	120	✓	✓	42/59	✓	-	-	-	-	✓
I99CM67N0	ICM9967N	90	✓	✓	42/59	✓	-	-	-	-	✓
I96CM57N0	ICM9657N	60	✓	✓	44/61	✓	-	-	-	-	✓
I92C67N1	IDC9267N	120	✓	✓	51/65	✓	-	-	-	-	✓
I99C68N1	IDC9968N	90	✓	✓	49/64	✓	-	-	-	-	✓
Ausfahrbarer Kochfeldabzug AirDeluxe 300, 90 cm											
I99L59N0	AirDeluxe300	90	✓	✓	46/61	✓	✓	-	-	-	✓
Inseessen, 120 cm, 90 cm											
I72MT64N1	IMT7264N	120	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	✓	-
I72FL86N0	IFL7286N	120	✓	✓	40/62	✓	✓	-	-	-	✓
I79FL86N0	IFL7986N	90	✓	✓	40/62	✓	✓	-	-	-	✓
I79FL64N0	IFL7964N	90	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	✓	-
I79MH52N1	IMH7952N	90	✓	✓	43/54	✓	✓	-	-	-	-
I79SH52N0	ISH7952N	90	✓	✓	43/54	✓	✓	-	-	-	-
I79SR22N0	ISR7922N	90	✓	✓	42/57	-	-	-	-	-	-
I89FL64N0	IFL8964N	90	✓	✓	45/58	✓	✓	-	-	✓	-
I89DK62N0	IDK8962N	90	✓	✓	44/58	-	-	-	-	✓	-
I89EH52N0	IEH8952N	90	✓	✓	44/57	✓	✓	-	-	-	-
Kubus-Essen											
I38KHM2S0	IKHM382S	37	-	✓	49/67	✓	✓	-	-	✓	-
D35KHM2S0	DKHV352S	33	-	✓	53/67	✓	✓	-	-	✓	-
Wandessen, 90 cm, 60 cm											
D95FQT1N0	DFQT951N	90	✓	✓	45/58	✓	✓	✓	-	✓	✓
D95FQQ1N0	DFQQ951N	90	✓	✓	45/58	✓	✓	✓	-	✓	✓
D95FRM1S0	DFRM951S	90	✓	✓	43/57	✓	-	-	-	-	-
D95FRM1G0	DFRM951G	90	✓	✓	43/57	✓	-	-	-	-	-
D95FRM1H0	DFRM951H	90	✓	✓	43/57	✓	-	-	-	-	-
D95FHQ1S0	DFHQ951S	90	✓	✓	45/58	✓	✓	✓	-	✓	✓
D95FQP1N0	DFQP951N	90	✓	✓	45/58	✓	✓	-	-	-	-
D95FHP1S0	DFHP951S	90	✓	✓	45/58	✓	✓	-	-	-	-
D96IKT1S0	DIKT961N	90	✓	✓	42/55	✓	✓	-	-	-	-
D96IPT1N0	DIPT961N	90	✓	✓	42/55	✓	✓	-	-	-	-
D96IKU1S0	DIKU961S	90	✓	✓	42/55	✓	✓	-	✓	-	-
D95IKQ1S0	DIKQ951S	90	✓	✓	46/55	✓	✓	-	-	-	-
D96IPU1N0	DIPU961N	90	✓	✓	42/55	✓	✓	-	✓	-	-
D95IPQ1N0	DIPQ951N	90	✓	✓	45/55	✓	✓	-	-	-	-
D95IKP1S0	DIKP951S	90	✓	✓	46/55	✓	✓	-	-	-	-
D95IPP1N0	DIPP951N	90	✓	✓	45/55	✓	✓	-	-	-	-
D95IHM1S0	DIHM951S	90	✓	✓	51/58	✓	-	-	-	-	-
D39SH54N0	DSH3954N	90	✓	✓	44/54	✓	✓	-	-	-	-
D89DK62N0	DDK8962N	90	✓	✓	45/60	-	✓	-	-	-	-
D89EH52N0	DEH8952N	90	✓	✓	46/59	✓	✓	-	-	-	-
D79TH52N0	DTH7952N	90	✓	✓	45/55	✓	✓	-	-	-	-
D79FL86N0	DFL7986N	90	✓	✓	44/66	✓	✓	-	-	-	-
D79FL64N0	DFL7964N	90	✓	✓	46/55	✓	✓	-	-	-	-
D79MT64N1	DMT7964N	90	✓	✓	46/55	✓	✓	-	-	-	-
D79MH52N1	DMH7952N	90	✓	✓	45/55	✓	✓	-	-	-	-
D79MR22N1	DMR7922N	90	✓	✓	43/58	-	-	-	-	-	-

NEFF DUNSTABZÜGE IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Breite	Abluft	Umluft	Geräusch min./max. Normalstufe in dB	LED	Softlight	Ambient-Light	Luftsensor	Silence Taste	Rand-absaugung
											
Wandessen, 90 cm, 60 cm											
D95BEM4N0	DBEM954N	NEU 90	✓	✓	52/65	✓	-	-	-	-	-
D79SH52N0	DSH7952N	90	✓	✓	45/55	✓	✓	-	-	-	-
D94ABE1N0	DABE941N	NEU 90	✓	✓	48/61	✓	-	-	-	-	-
D94GBE1N0	DGBE941N	NEU 90	✓	✓	49/61	✓	-	-	-	-	-
D94BBE1N0	DBBE941N	NEU 90	✓	✓	48/60	✓	-	-	-	-	-
D94QBE1N0	DQBE941N	NEU 90	✓	✓	48/61	✓	-	-	-	-	-
D94BBC0N0	DBBC940N	NEU 90	✓	✓	49/70	✓	-	-	-	-	-
D92BBC0N0	DBBC920N	NEU 90	✓	✓	49/64	✓	-	-	-	-	-
D92QBC0N0	DQBC920N	NEU 90	✓	✓	50/64	✓	-	-	-	-	-
D92PBC0N0	DPBC920N	NEU 90	✓	✓	50/65	✓	-	-	-	-	-
D65FRM1S0	DFRM651S	60	✓	✓	44/57	✓	-	-	-	-	-
D65IHM1S0	DIHM651S	60	✓	✓	49/58	✓	-	-	-	-	-
D36SH54N0	DSH3654N	60	✓	✓	45/57	✓	-	-	-	-	-
D76MH52N1	DMH7652N	60	✓	✓	47/58	✓	✓	-	-	-	-
D76SH52N0	DSH7652N	60	✓	✓	47/58	✓	✓	-	-	-	-
D64GBE1N0	DGBE641N	NEU 60	✓	✓	51/62	✓	-	-	-	-	-
D64BBE1N0	DBBE641N	NEU 60	✓	✓	48/60	✓	-	-	-	-	-
D64QBE1N0	DQBE641N	NEU 60	✓	✓	50/62	✓	-	-	-	-	-
D64BBC0N0	DBBC640N	NEU 60	✓	✓	48/69	✓	-	-	-	-	-
D62BBC0N0	DBBC620N	NEU 60	✓	✓	49/63	✓	-	-	-	-	-
D62QBC0N0	DQBC620N	NEU 60	✓	✓	50/64	✓	-	-	-	-	-
D62PBC0N0	DPBC620N	NEU 60	✓	✓	50/66	✓	-	-	-	-	-
Flachschirmhauben, 90, 60 cm											
D49ML54X0	DML4954X	90	✓	✓	42/54	✓	✓	-	-	✓	-
D49ED52X0	DED4952X	90	✓	✓	43/55	✓	-	-	-	-	-
D49ED22X0	DED4922X	90	✓	✓	53/60	✓	-	-	-	-	-
D46ML54X0	DML4654X	60	✓	✓	40/54	✓	✓	-	-	✓	-
D46ED52X0	DED4652X	60	✓	✓	43/55	✓	-	-	-	-	-
D46ED22X0	DED4622X	60	✓	✓	53/59	✓	-	-	-	-	-
D46BR22X0	DBR4622X	60	✓	✓	59/68	-	-	-	-	-	-
D46BR12X0	DBR4612X	60	✓	✓	59/64	-	-	-	-	-	-
Lüfterbausteine, 70 und 50 cm											
D5855X0	DBM80A	70	✓	✓	44/61	-	-	-	-	-	-
D5675X0	DBM70A	50	✓	✓	47/62	-	-	-	-	-	-
D5655X0	DBM60A	50	✓	✓	41/59	-	-	-	-	-	-
D5625X0	DBM20A	50	✓	✓	49/55	-	-	-	-	-	-
D58ML66N0	DML5866N	90	✓	✓	41/64	✓	-	-	-	-	✓
D57ML66N0	DML5766N	70	✓	✓	42/65	✓	-	-	-	-	✓
D57MH56N0	DMH5756N	70	✓	✓	53/66	✓	-	-	-	-	✓
D55ML66N0	DML5566N	50	✓	✓	44/67	✓	-	-	-	-	✓
D55MH46N0	DMH5546N	50	✓	✓	50/67	✓	-	-	-	-	✓
Zwischenbauhauben, 60 cm											
D64MAC1X0	DMAC641X	NEU 60	✓	✓	49/70	✓	-	-	-	-	-
D61MAC1X0	DMAC611X	NEU 60	✓	✓	52/62	✓	-	-	-	-	-
Unterbauhauben, 60 cm											
D16EB12N0	DEB1612N	60	✓	✓	56/72	✓	-	-	-	-	-
D16EB12W0	DEB1612W	60	✓	✓	56/72	✓	-	-	-	-	-
D16EB12B0	DEB1612B	60	✓	✓	56/72	✓	-	-	-	-	-
D60LAA0N0	DLAA600N	60	✓	✓	66/71	-	-	-	-	-	-
D60LAA0W0	DLAA600W	60	✓	✓	66/71	-	-	-	-	-	-

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



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

UWE WRAGE
Produktmanager Geschirrspülen, München.



GESCHIRRRSPÜLEN



GESCHIRRRSPÜLER FÜR JEDEN MOMENT

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

IHR LIEBLINGSPROGRAMM IST SPONTAN



Unser neuer Geschirrspüler passt sich Ihrer Kochleidenschaft an –
und nicht andersrum

Ein guter Geschirrspüler spült das Geschirr für den Koch. Ein besserer Geschirrspüler passt sich dem Koch jedes Mal flexibel an. Ob riesige Paella-Pfannen oder kleinste Tapas-Tellerchen: dank FLEX-Körben zaubert unser Geschirrspüler glänzende Ergebnisse. Mit unserem intuitiven TFT oder LED Touch Display findet man im Nu das richtige Programm – Sie konzentrieren sich auf's Kochen, während der Geschirrspüler sich um den Rest kümmert.



KOMPAKTE
SAUBERKEIT
Nur 45 cm breit
und 81,5 cm
hoch.





GESCHIRRSPÜLEN IST PLANUNGSSACHE

Timelight 2.0 zeigt genau an, wann das Spülprogramm zu Ende ist. Mit verbesserter Technologie für noch mehr Klarheit.



DAS KÜCHENHANDTUCH BLEIBT HÄNGEN

Zeolith ist ein natürlich vorkommendes Mineral, das Feuchtigkeit absorbiert und Hitze abgibt, so dass Glas, Keramik und selbst Plastik völlig trocken werden.



FLEXIBEL BLEIBEN

Mal sind es große Töpfe, mal zerbrechliche Gläser: Passen Sie den Geschirrkorb an und sortieren Sie Besteck und kleinere Küchenutensilien in Flex 3 ein. Einfach durch leichten Druck auf die roten Markierungen die Körbe umlegen und auf drei Ebenen individuell einstellen.



SCHMUTZIG IST KEINE OPTION

Angebackenes Ei oder zerbrechliche Weingläser – es gibt für jede Herausforderung das passende Programm: Chef 70°C ist für hartnäckige Essensreste, Auto ist der Allrounder und das 1-Stunden Programm ist für die schnelle Reinigung. Was alle gemeinsam haben? Glänzende Resultate. Jedes Mal.



GERÄT SAUBER MACHEN

Nach 30 Durchgängen empfiehlt der Geschirrspüler einen EasyClean Durchgang. Einfach Reinigungsmittel hinzugeben und ohne Geschirr starten. Für gründliche Sauberkeit und anhaltende Qualität bei jedem Spülgang.

KRISTALLKLAR SEHEN

Wählen Sie das passende Programm mit unserem intuitiven TFT oder LED Touch Display. Einmal Antippen genügt.

Wenn Sie den integrierbaren Geschirrspüler schließen, ist nur die Blende sichtbar. Die Front passt harmonisch zu Ihrer Einbauküche und den anderen Geräten. Unser vollintegrierbares Modell ist hinter der Möbelfront praktisch unsichtbar.



INTEGRIERBARER GESCHIRRSPÜLER

Einbau hinter einer Möbelfront aus dem Original Küchenmöbelprogramm. Die Blende des Geschirrspülers bleibt weiterhin sichtbar. Individuelle Höhenanpassung durch Stellfüße möglich, inkl. leichtes Einschieben des Gerätes in die Nische.



VOLLINTEGRIERBARER GESCHIRRSPÜLER

Die Spülmaschine wird praktisch unsichtbar hinter die Möbelfront eingebaut. Die Bedien- und Anzeigenelemente befinden sich in der Türoberkante. Individuelle Höhenanpassung durch Stellfüße möglich, inkl. leichtes Einschieben der Spülmaschine in die Nische.

AUSGEZEICHNETE GLANZLEISTUNG



GI5801MN

Integrierbarer Geschirrspüler

- Ⓢ Fassungsvermögen: 14 Maßgedecke
- Ⓢ Energieeffizienzklasse: A++ / A*
- Ⓢ Geräusch: 42 dB(A) re 1 pW
- Ⓢ Geräusch im Silence Programm: 39 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
- Ⓢ Hochauflösendes TFT Display mit farbiger Symbol- und Klartext-Anzeige und Touch Bedienung
- Ⓢ Flex 2 Korbsystem mit verstellbaren Elementen
- Ⓢ FlexSchublade 2
- Ⓢ Höhenverstellbarer Oberkorb mit RackMatic® (3-stufig)

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



TIME LIGHT



Immer wissen was läuft

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



ZEOLITH-TROCKNEN

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



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.



FLEX SCHUBLADE



Extra viel Raum für Besteck & Co

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.

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.



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





Viel Platz für große Tellerdurchmesser im Unterkorb

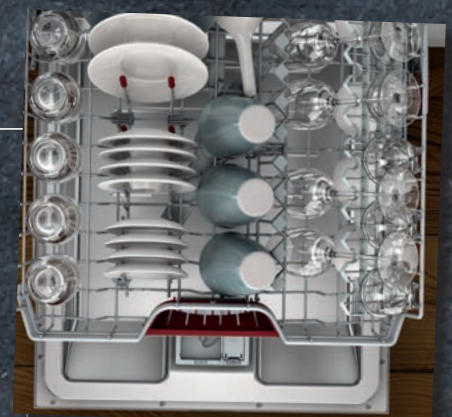
3-fach RackMatic®, die bewährte und höchst komfortable Oberkorbhöhenverstellung mit Vollauszug

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.



Voll flexibel für jede Art von Geschirr



BEDIENKONZEPT DER NEFF GESCHIRRSPÜLER INTEGRIERBAR



PROGRAMMAUSWAHL PER
TOUCHBEDIENUNG



BEDIENUNG PER
FUNKTIONSTASTEN UND
DREHWÄHLER



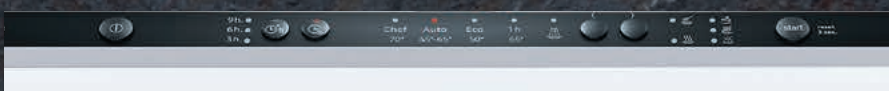
BEDIENKONZEPT DER NEFF GESCHIRRSPÜLER VOLLINTEGRIERBAR



TOUCH BEDIENUNG MIT
TOP TFT-MEHRFARBDISPLAY





TASTEN BEDIENUNG MIT
FUNKTIONSDISPLAY IN ROT



TASTEN BEDIENUNG MIT
BLENDENANZEIGE

NEFF GESCHIRRSPÜLER IM ÜBERBLICK

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Energie- label	Zeolith 	Energiever- brauch pro Spülgang	Wasserver- brauch pro Spülgang	Anzahl Pro- gramme	Anzahl Sonder- funktionen	Easy Clean 	Lautstärke dB(A) re 1 pW	Korbsystem	Schublade
				kWh	Liter						
SERIE 7											
S517T80X5E	GV7805T	A+++	✓	0,73	7,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
S527T80X5E	GX7805T	A+++	✓	0,73	7,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
SERIE 6											
S416T80S1E	GI6801TN	A+++	✓	0,83	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
S426T80S1E	GH6801TN	A+++	✓	0,83	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
S516T80X1E	GV6801T	A+++	✓	0,83	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
S526T80X1E	GX6801T	A+++	✓	0,83	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
S726T80X1E	GX6801TVS	A+++	✓	0,83	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
S716T80X1E	GV6801TVS	A+++	✓	0,83	9,5	8	4	✓	42	Flex 3	FlexSchublade 3
SERIE 5											
S415M80S1E	GI5801MN	A++	–	0,93	9,5	8	4	✓	42	Flex 2	FlexSchublade 2
S425M80S1E	GH5801MN	A++	–	0,93	9,5	8	4	✓	42	Flex 2	FlexSchublade 2
S515M80D1E	GV5801M	A++	–	0,93	9,5	8	4	✓	42	Flex 2	FlexSchublade 2
S525M80D1E	GX5801M	A++	–	0,93	9,5	8	4	✓	42	Flex 2	FlexSchublade 2
SERIE 4											
S413M60S3E	GI4603MN	A++	–	0,93	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	FlexSchublade 2
S423M60S3E	GH4603MN	A++	–	0,93	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	FlexSchublade 2
S513M60X3E	GV4603M	A++	–	0,93	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	FlexSchublade 2
S523M60X3E	GX4603M	A++	–	0,93	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	FlexSchublade 2
S423I60S3E	GH4603IN	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
S413I60S3E	GI4603IN	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
S413I60W3E	GI4603IW	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
S413I60M3E	GI4603IB	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
S413I60B3E	GI4603IS	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
S523I60X3E	GX4603I	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
S513I60X3E	GV4603I	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	44	Flex 2	–
SERIE 3											
S413K60S0E	GI3600KN	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	46	Flex 2	FlexSchublade 2
S513K60X0E	GV3600K	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	46	Flex 2	FlexSchublade 2
S523K60X0E	GX3600K	A++	–	0,92	9,5	6	3	✓	46	Flex 2	FlexSchublade 2
S413G60S0E	GI3600GN	A++	–	0,9	9,5	6	3	✓	46	Flex 2	–
S513G60X0E	GV3600G	A++	–	0,9	9,5	6	3	✓	46	Flex 2	–
S523G60X0E	GX3600G	A++	–	0,9	9,5	6	3	✓	46	Flex 2	–
SERIE 2											
S411A50S0E	GI2500AN	A+	–	1,02	11,7	5	1	–	48	Flex 1	–
S421A50S0E	GH2500AN	A+	–	1,02	11,7	5	1	–	48	Flex 1	–
S511A50X0E	GV2500A	A+	–	1,02	11,7	5	1	–	48	Flex 1	–
S521A50X0E	GX2500A	A+	–	1,02	11,7	5	1	–	48	Flex 1	–
SERIE 1											
S411A40S0E	GI1400AN	A+	–	1,02	12	4	3	–	52	Normal	–
S511A40X0E	GV1400A	A+	–	1,02	12	4	3	–	52	Normal	–
S521A40X0E	GX1400A	A+	–	1,02	12	4	3	–	52	Normal	–
SERIE 6, 45 cm											
S486T60S1E NEU	GK6601TN	A+++	✓	0,66	9,5	6	3	✓	43	Flex 3	FlexSchublade 3
S586T60X1E NEU	GKV6601T	A+++	✓	0,66	9,5	6	3	✓	43	Flex 3	FlexSchublade 3
SERIE 4, 45 cm											
S483M50S0E NEU	GK4508MN	A++	–	0,75	9,5	5	3	–	44	Flex 2	FlexSchublade 2
S583M50X0E NEU	GKV4508M	A++	–	0,75	9,5	5	3	–	44	Flex 2	FlexSchublade 2
SERIE 2, 45 cm											
S481C50S3E NEU	GK2502CN	A+	–	0,78	8,5	5	2	–	46	Flex 1	–
S581C50X3E NEU	GKV2502C	A+	–	0,78	8,5	5	2	–	46	Flex 1	–
SERIE 1, 45 cm											
S481C40S0E NEU	GK1400CN	A+	–	0,88	8,5	4	–	–	48	Flex 1	–
S581C40X0E NEU	GKV1400C	A+	–	0,88	8,5	4	–	–	48	Flex 1	–

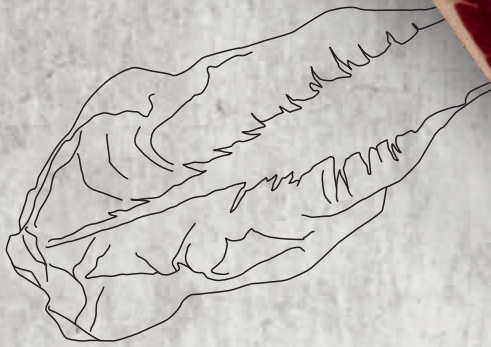
* Auf einer EEK-Skala von A+++ bis D



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

EVELINE VINZENZ

Produktmarketingmanager Kühlen, NEFF Deutschland



FRISCHE UND VIELFALT -
FÜR JEDEN KOCHTYP DIE
PASSENDE LÖSUNG



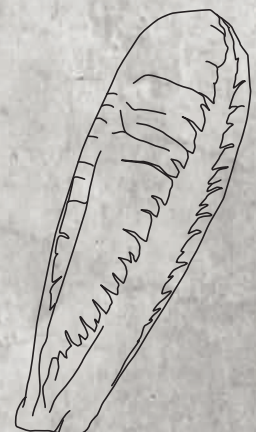


KÜHLEN UND GEFRIEREN



KÜHLSCHRÄNKE UND GEFRIERSCHRÄNKE FÜR PASSIONIERTER GENIESSER

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

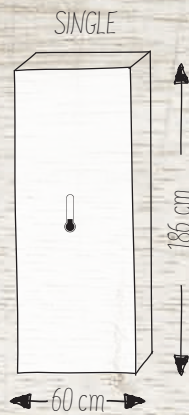


KÖNNEN SICH SEHEN LASSEN - DIE FREISTEHENDEN KOMBINATIONEN

NEFF hat die optimalen Lösungen für jede Küche: Kombinationen, die frei in der Küche stehen oder in Möbel eingebaut sind - sie machen immer eine gute Figur. Ob freistehender Kühl- oder Gefrierschrank mit 60 cm Breite oder die europäische Bauart Side-by-Side: Kühl- und Gefrierschrank nebeneinander in einem Gerät mit einer Breite von 120 cm.



TÜR NACH LINKS ODER RECHTS ÖFFNEN
Bei unseren freistehenden Kühlschränken kann man wählen, ob die Tür nach links oder rechts geöffnet werden soll.



auch mit Eiswürfelbereiter

☺☺ = FRESH SAFE 2
☺☺☺ = FRESH SAFE 3

❄ = LOW FROST
❄❄ = NO FROST



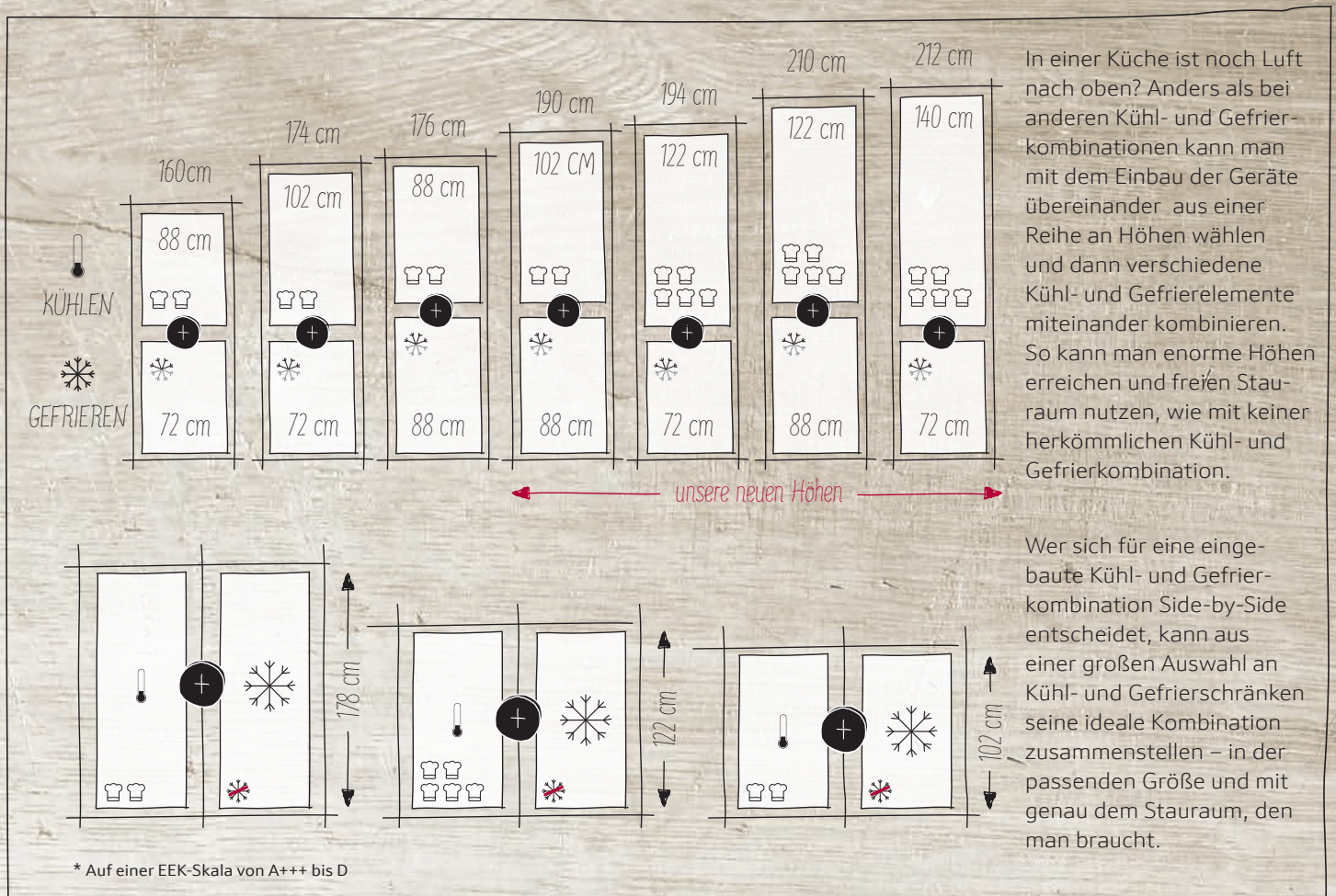
90° ÖFFNUNGSWINKEL

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.

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Gerätehöhe in mm	Energieeffizienzklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Nutzinhalt in l			LED-Innenbeleuchtung	SoftClose	FreshSafe ☺☺	FreshSafe ☺☺☺ Nutzinhalt in l	NoFrost ❄	LowFrost ❄❄
					Gesamt	Kühlen	Gefrieren						
K3990X7	KSA889A1	1810	A+	422	497	333	164	-	-	-	-	✓	-
KA7902130	KSA778A2	1770	A++	373	573	373	200	✓	-	-	-	✓	-
KA3902120	KSA788A1	1770	A+	436	533	370	163	✓	-	-	-	✓	-
KG7493140	KSF977A3	2030	A+++	202	435	330	105	✓	-	✓	-	✓	-
KS8348130	KSN858A2	1860	A++	124	300	300	-	✓	-	-	98	-	-
KS8348130W NEU	KSN868A2	1860	A++	124	300	300	-	✓	-	-	98	-	-
GS7343130	GSF868A2	1860	A++	234	237	-	237	✓	-	-	-	✓	-
GS3368120	GSF888A1	1860	A+	279	210	-	210	✓	-	-	-	✓	-

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

KANN MAN VERSTECKEN - DIE EINBAUKOMBINATIONEN



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.

Wer sich für eine eingebaute Kühl- und Gefrierkombination Side-by-Side entscheidet, kann aus einer großen Auswahl an Kühl- und Gefrierschränken seine ideale Kombination zusammenstellen – in der passenden Größe und mit genau dem Stauraum, den man braucht.

VIEL LÄNGER FRISCH

Der beste Platz für frische Lebensmittel

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



FRESH SAFE ☺☺☺ – 3X LÄNGER NATÜRLICH FRISCHE LEBENSMITTEL

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

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

Fresh Safe ☺☺☺ TROCKEN-ZONE: Ideales Klima für Fisch, Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukte und Hartkäse.

FRESH SAFE ☺☺ – 2X LÄNGER KNACKIG FRISCHES OBST UND GEMÜSE

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



NEFF KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE IM ÜBERBLICK



Best.-Nr. VIB	Typen- bezeichnung	Geräte- höhe in mm	Energie- effizienz- Klasse	Energie- verbrauch kWh/Jahr	Nutzinhalt in l			LED- Innenbe- leuchtung	Soft- Close	Fresh- Safe	FreshSafe Nutzinhalt in l	NoFrost	LowFrost
					Ge- samt	Küh- len	Ge- frieren						
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Energy A</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LED</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">SoftClose</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">FreshSafe</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">FreshSafe 0°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">NoFrost</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">LowFrost</div> </div>													
COOL DELUXE KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION, KÜHLAUTOMATEN, GEFRIERSCHRÄNKE													
K8345X0	K345	1775	A++	247	245	184	61	✓	✓	-	56	✓	-
K8325X0	K325	1775	A++	229	284	257	27	✓	✓	-	77	-	-
K8315X0	K315	1775	A++	133	302	225	-	✓	✓	-	77	-	-
G8320X0	G320	1775	A++	243	212	-	212	✓	✓	-	-	✓	-
G8120X0	G120	1400	A++	208	158	-	158	✓	✓	-	-	✓	-
VORRATZENTRUM													
KI4823F30	KV845A2	1775	A++	198	284	250	34	✓	-	✓	-	-	-
KÜHL-GEFRIERKOMBINATIONEN, 2 TÜREN, Gefrierteil unten													
KI6873D40	KG836A3	1775	A+++	149	269	208	61	✓	✓	✓	-	-	✓
KI6873F30	KG835A2	1775	A++	225	270	209	61	✓	-	✓	-	-	✓
KI5872F30	KG815A2	1775	A++	227	272	209	63	✓	-	-	-	-	-
KI6863D40	KG736A3	1775	A+++	151	260	186	74	✓	✓	✓	-	-	✓
KI6863F30	KG735A2	1775	A++	218	265	191	74	✓	-	✓	-	-	✓
KI7863D30	KF736A2	1775	A++	221	255	188	67	✓	✓	✓	-	✓	-
KI7863F30	KF735A2	1775	A++	221	255	188	67	✓	-	✓	-	✓	-
KI7862S30	KF714A2	1775	A++	222	255	188	67	✓	-	-	-	✓	-
KI5862S30	KG714A2	1775	A++	231	267	191	76	✓	-	-	-	-	-
K4400X7FF	KG714A1	1775	A+	275	267	199	68	-	-	-	-	-	-
K4405X0	KG715A1	1775	A+	274	265	199	66	-	-	-	-	-	-
KI6773D40	KG636A3	1580	A+++	138	225	164	61	✓	✓	✓	-	-	✓
KI6773F30	KG635A2	1580	A++	201	230	169	61	✓	-	✓	-	-	✓
KI5772F30	KG615A2	1580	A++	212	232	169	63	✓	-	-	-	-	✓
KI5672S30	KG514A2	1450	A++	199	209	157	52	✓	-	-	-	-	✓
KÜHL-GEFRIERSCHRANK, 2 TÜREN, Gefrierteil oben													
KI664X6	KT634A1	1580	A+	256	255	214	41	-	-	-	-	-	-
KI674X8	KT534A2	1450	A+	193	229	188	41	-	-	-	-	-	-
KI654X8	KT434A2	1225	A++	180	191	150	41	-	-	-	-	-	-
KÜHLAUTOMAT, Gefrierfach oben													
KI1813F30	K835A2	1775	A++	116	319	319	-	✓	-	✓	-	-	-
KI1812F30	K815A2	1775	A++	116	319	319	-	✓	-	-	-	-	-
KI8513D40	KN536A3	1400	A+++	83	222	222	-	✓	✓	-	59	-	-
KI8513D30	KN536A2	1400	A++	124	222	222	-	✓	✓	-	59	-	-
KI1513D40	K536A3	1400	A+++	72	247	247	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1513F30	K535A2	1400	A++	109	247	247	-	✓	-	✓	-	-	-
KI8413D40	KN436A3	1225	A+++	80	187	187	-	✓	✓	-	59	-	-
KI8413D30	KN436A2	1225	A++	120	187	187	-	✓	-	-	59	-	-
KI1413D40	K436A3	1225	A+++	69	211	211	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1413F30	K435A2	1225	A++	105	211	211	-	✓	-	✓	-	-	-
KI545X8	K415A2	1225	A++	103	221	221	-	-	-	-	-	-	-
KI544X7	K415A1	1225	A+	131	221	221	-	-	-	-	-	-	-
KI544X8	K414A2	1225	A++	103	221	221	-	-	-	-	-	-	-
KI1313D40	K336A3	1025	A+++	67	172	172	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1313F30	K335A2	1025	A++	100	172	172	-	✓	-	✓	-	-	-
KI536X8	K315A2	1025	A++	99	181	181	-	-	-	-	-	-	-
KI1213D40	K236A3	880	A+++	65	144	144	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1213F30	K235A2	880	A++	97	144	144	-	✓	-	✓	-	-	-
KI1515X8	K215A2	880	A++	96	150	150	-	-	-	-	-	-	-
KI1515X7	K215A1	880	A+	122	150	150	-	-	-	-	-	-	-
KI1514X8	K214A2	880	A++	96	150	150	-	-	-	-	-	-	-

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

Best.-Nr. VIB	Typenbezeichnung	Gerätehöhe in mm	Energieeffizienzklasse	Energieverbrauch kWh/Jahr	Nutzinhalt in l			LED-Innenbeleuchtung	Soft-Close	Fresh-Safe	FreshSafe Nutzinhalt in l	NoFrost	LowFrost
					Gesamt	Kühlen	Gefrieren						



KÜHLAUTOMAT ohne Gefrierfach

KI1813F30	K835A2	1775	A++	116	319	319	-	✓	-	✓	-	-	-
KI1812F30	K815A2	1775	A++	116	319	319	-	✓	-	-	-	-	-
KI8513D40	KN536A3	1400	A+++	83	222	222	-	✓	✓	-	59	-	-
KI8513D30	KN536A2	1400	A++	124	222	222	-	✓	✓	-	59	-	-
KI1513D40	K536A3	1400	A+++	72	247	247	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1513F30	K535A2	1400	A++	109	247	247	-	✓	-	✓	-	-	-
KI8413D40	KN436A3	1225	A+++	80	187	187	-	✓	✓	-	59	-	-
KI8413D30	KN436A2	1225	A++	120	187	187	-	✓	-	-	59	-	-
KI1413D40	K436A3	1225	A+++	69	211	211	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1413F30	K435A2	1225	A++	105	211	211	-	✓	-	✓	-	-	-
K1545X8	K415A2	1225	A++	103	221	221	-	-	-	-	-	-	-
K1544X7	K415A1	1225	A+	131	221	221	-	-	-	-	-	-	-
K1544X8	K414A2	1225	A++	103	221	221	-	-	-	-	-	-	-
KI1313D40	K336A3	1025	A+++	67	172	172	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1313F30	K335A2	1025	A++	100	172	172	-	✓	-	✓	-	-	-
K1536X8	K315A2	1025	A++	99	181	181	-	-	-	-	-	-	-
KI1213D40	K236A3	880	A+++	65	144	144	-	✓	✓	✓	-	-	-
KI1213F30	K235A2	880	A++	97	144	144	-	✓	-	✓	-	-	-
K1515X8	K215A2	880	A++	96	150	150	-	-	-	-	-	-	-
K1515X7	K215A1	880	A+	122	150	150	-	-	-	-	-	-	-
K1514X8	K214A2	880	A++	96	150	150	-	-	-	-	-	-	-



UNTERBAU-KÜHLAUTOMAT, Nischenbreite 600 mm

K4336X8	KU226A2	820	A++	140	123	108	15	-	✓	-	-	-	-
K4336X6	KU225A2	820	A++	140	123	108	15	-	-	-	-	-	-
K4316X8	KU216A2	820	A++	92	137	137	-	-	✓	-	-	-	-
K4316X6	KU215A2	820	A++	92	137	137	-	-	-	-	-	-	-

GEFRIERSCHRÄNKE

GI7813C30	G846A2	1775	A++	243	211	-	211	-	✓	-	-	✓	-
GI7413C30	G446A2	1225	A++	188	127	-	127	-	✓	-	-	✓	-
GI7313C30	G346A2	1025	A++	168	97	-	97	-	✓	-	-	✓	-
GI1213D40	G246A3	880	A+++	104	95	-	95	-	-	-	-	-	-
GI1213D30	G246A2	880	A++	157	97	-	97	-	-	-	-	-	-
G1624X6	G244A1	880	A+	192	94	-	94	-	-	-	-	-	-
GI1113D30	G146A2	720	A++	144	72	-	72	-	-	-	-	-	-
GI1113F30	G145A2	720	A++	144	72	-	72	-	-	-	-	-	-

UNTERBAU-GEFRIERSCHRANK

G4344X8	GU246A2	820	A+	184	98	-	98	-	✓	-	-	-	-
---------	---------	-----	----	-----	----	---	----	---	---	---	---	---	---



WÄSCHEPFLEGE



Das neue LED-Display ist jetzt größer, damit Sie es noch einfacher bedienen und sich besser auf das Kochen konzentrieren können.

- TimeLight – wissen wie weit die Wäsche ist, ohne die Schranktür zu öffnen
- EfficientSilent Drive Motor – bringt Ruhe in die Küche
- Spaltmaßminimiertes Design – fügt sich nahtlos in Ihre Küche ein
- Seitenverkleidung gegen Vibrationen – gegen Rütteln, Rappeln und Rattern
- EmotionLight – damit Sie beim Ausräumen nichts übersehen
- Energie-Effizienz A+++ -30 % – besonders sparsam



SAUBERE HINTERGRUNDARBEIT



Praktisch unsichtbar, wenn Sie sie nicht brauchen: unsere neue Waschmaschine

Damit Sie ganz bei Ihren Gästen und beim Kochen sein können, geht unsere vollintegrierte Waschmaschine ganz unauffällig im Hintergrund Ihren Flecken an den Kragen. Dafür sorgen wir als Einbaugerätespezialist seit Jahren mit Ideen, die unsere Geräte in Ihrer Küche unsichtbar machen: Das Design mit minimiertem Spaltmaß. Die Displayanzeige wird auf den Küchenboden projiziert, sodass Sie zum Nachschauen nicht mal die Schranktür öffnen müssen. Unsere Seitenverkleidung gegen Vibrationen und der EfficientSilent Drive Motor machen Waschen flüsterleise. Und unsere cleveren Fleckentfernungs-Programme lösen jeden Fleck noch bevor Sie „Burgundersoße“ sagen können.

EINE VOLLE LADUNG SAUBERKEIT KLECKERN ERLAUBT

Unsere Waschmaschine nimmt Waschladungen von bis zu 8 kg auf und wäscht schnell und gründlich. Dabei behandelt sie die Wäsche so schonend, dass Sie länger etwas von Ihren Topfhandschuhen, Geschirrtüchern und Tischdecken haben. Mit VarioPerfect entscheiden Sie selbst, ob Sie lieber schnell oder energiesparsam waschen wollen. Und unser intelligentes Wassersystem hat eine sensorgesteuerte

Beladungserkennung, die jedes Mal mitdenkt und ausrechnet, wie viel Wasser für Ihre Wäsche wirklich nötig ist. Ist mal wieder ein Klecks Tomatensoße auf dem Hemd gelandet? Oder ein Spritzer Öl? Kein Problem für unsere Fleckentfernungs-Programme, extra für Tomate, Öl und Rotwein. Vergessen Sie einfach alte Flecken und machen Sie lieber neue beim Kochen und Essen mit Ihren Gästen.

V654

Vollwaschtrockner, vollintegrierbar



- Energielabel ¹⁾: B / A ²⁾
- Fassungsvermögen: 7 kg Waschen – 4 kg Trocknen
- Non-Stop Wasch- und Trockenprogramme für 4 kg
- Schleudertouren: 1400 - 600 U/min
- Spezialprogramme: Nachtprogramm, Mix, Seide, Sensitiv, ExtraKurz 15', Spülen/Schleudern, Sport, Schleudern/Abpumpen, Wolle-Handwäsche, Fein/Seide
- Spezialprogramme Trocknen: Flusenspülen
- AquaStop® mit Garantie
- Großes Display für Programmablauf, Temperatur, Drehzahl, Restzeit und 24 h Endezeitvorwahl, Anzeige der Trockenziele

WV644

Waschvollautomat, vollintegrierbar



NEU

- Energielabel ³⁾: A+++ / B ⁴⁾
- Max. Schleuderdrehzahl: 1400 U/min
- Fassungsvermögen: 8 kg
- Spezialprogramme: dunkle Wäsche, Hemden, Fleck - Butter/Öl, Fleck - Rotwein, Fleck - Tomaten, Schnell/Mix, Super 15 min / Super 30 min, MIX Silent/MIX Night wash, Spülen/Schleudern/Abpumpen, Fein/Seide
- FlexPerfect - wählen zwischen Energie- oder Zeitsparen
- TouchControl-Tasten
- ReloadFunction – Wäsche nachlegen nach Programmstart
- Großes Display für Programmablauf, Temperatur, Drehzahl, Restzeit, 24 h Endezeitvorwahl und Beladungsempfehlung
- TimeLight – Restzeit wird auf den Boden projiziert

¹⁾ Energie-Effizienzklasse/Waschwirkung (Werte gem. EU Richtlinie 1061/2010)
²⁾ Auf einer EEK-Skala von A bis G

³⁾ Energie-/Schleuder-Effizienzklasse (Werte gem. EU Richtlinie 96/60/EEC)
⁴⁾ Auf einer EEK-Skala von A+++ bis D



TOLLES ZUBEHÖR
FÜR NOCH MEHR FREUDE
AM KOCHEN



ZUBEHÖR



NUR DAS BESTE FÜR IHRE NEFF KÜCHE

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



TOP ZUBEHÖR FÜR NEFF HAUSGERÄTE



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

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



PROFI-PFANNE, ANTHRAZITFARBEN 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



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

Speziell für Aufläufe wie z.B. Moussaka.
Pyrolysefähig



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



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



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



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

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



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

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



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



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

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



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

Ideal für Pizza, Quiche und Kuchen.
Emailliert, spülmaschinenfest



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.



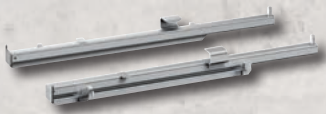
KERAMIKBACKSTEIN, SCHWARZ MIT HOLZSCHIEBER
Best.-Nr. Z1913X0
Maße: 2,5 x 33,0 x 37,5

Ideal für Brot, Fladenbrot, Pizza und Tiefkühlergerichte.

GRILLSET
Best.-Nr. Z11CG10X0

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





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 die Schienen des Auszugs nicht mehr im Weg sind und es erstmals möglich ist, das Backblech wie ein Tablett seitlich zu greifen. Das bedeutet mehr Sicherheit beim Hantieren. Selbst bei schweren Gerichten.



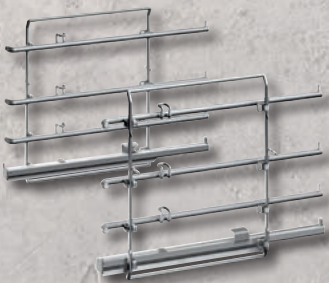
BRÄTER, INDUKTIONSGEEIGNET
Best.-Nr. Z9410X1



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

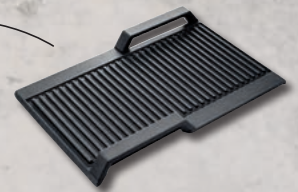
COMFORT FLEX® AUSZUG,
1 EBENE UND RAHMEN 45 cm
Best.-Nr. Z11TC14X0

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



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

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



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.



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.



ERLEBEN SIE NEFF



Erlebnisberatung und Kochgenuss in der Stilarena

Hier erleben Sie unsere Geräte hautnah und erhalten eine persönliche Beratung für die Ausstattung Ihrer Traumküche. Bei unseren Kochwelten können Sie die Geräte in Aktion sehen – für alle, die ihre Leidenschaft für's Kochen und Genießen ausleben möchten.

Die neuesten NEFF Hausgeräte im neuen Schauraum zum Ansehen, Ausprobieren und Vergleichen.

PERSÖNLICHE BERATUNG

Gemeinsam analysieren wir Ihr Kochverhalten und sorgen so dafür, dass Sie maßgeschneidert und fachkompetent beraten werden.

TRAININGS UND SEMINARE

Für Ihre Veranstaltungen rund um die NEFF Haushaltsgeräte steht Ihnen der technisch bestens ausgestattete Plenarraum zur Verfügung. Auf rund 65 m² bietet er Platz für 90 Personen.



Erleben Sie
die Markenwelt und die
einzigartige
Gastfreundschaft von NEFF.
Wir freuen uns auf Sie
in unserer Stilarena!

Beratungstermin oder Kochevent online
unter www.stilarena.at buchen.

NEFF Kochveranstaltungen
österreichweit online unter
[www.neff-home.com/at/neff-entdecken/
kochen-mit-neff](http://www.neff-home.com/at/neff-entdecken/kochen-mit-neff) buchen.

Stilarena Welt der Hausgeräte

DIE STILARENA

Gehen Sie mit uns auf eine Entdeckungsreise durch die innovative Welt der NEFF Hausgeräte und vereinbaren Sie sich einen Termin in der Stilarena in 1100 Wien; die Stilarena ist öffentlich gut erreichbar, ein eigener Parkplatz steht den Gästen zur Verfügung.

Quellenstraße 2a, 1100 Wien
Tel.: +43 (1) 60575 - 49121
Öffnungszeiten:
Mo – Fr : 9.00 – 18.00 Uhr
Sa : 9.00 – 12.30 Uhr

KOCHEN MIT NEFF – EIN VERGNÜGEN



Wir beflügeln Ihre Leidenschaft fürs Kochen

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

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.



VON PROFIS LERNEN – DIE NEFF KOCHSCHULEN

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.

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

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



GESCHICHTENKÜCHE

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



NEFF 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 NeffCOM® Service-Rufnummer

TELEFON: 0810 550 544

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 oder dem gesamten NEFF Einbaugeräteprogramm haben, hilft Ihnen Ihr NEFF Fachhändler gerne weiter. Haben Sie Fragen zur Technik

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

MIT ZAHLREICHEN AUSZEICHNUNGEN

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

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

ERSATZTEIL- UND
ZUBEHÖRBESTELLUNG

NeffCOM®
0810 550 544*

*österreichweit zum Regionaltarif

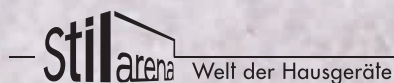
PRODUKT- UND
ANWENDERBERATUNG

REPARATUR-SERVICE

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

WIR SIND IMMER FÜR SIE DA:

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Vertrieb NEFF
Quellenstraße 2a
A-1100 Wien
Telefon: (01) 605 75-0
Fax: (01) 605 75-51238
Internet: www.neff-home.com/at
Internet-Händlerbestellungen:
www.tradeplace.at



DIE STILARENA

Gehen Sie mit uns auf eine Entdeckungsreise durch die innovative Welt der NEFF Hausgeräte und vereinbaren Sie sich einen Termin in der Stilarena in 1100 Wien; die Stilarena ist öffentlich gut erreichbar, ein eigener Parkplatz steht den Gästen zur Verfügung.

Quellenstraße 2a, 1100 Wien
Tel.: +43 (1) 60575 - 49121
Öffnungszeiten:
Mo – Fr : 9.00 – 18.00 Uhr
Sa : 9.00 – 12.30 Uhr

Beratungstermin online unter www.stilarena.at buchen.

24-h-Reperaturannahme
Service-Telefon:
0810 550 544
Service-Fax:
(01) 605 75 512 12
www.neff-home.com/at/service/reparaturservice/online-reparaturtermin

24-h-Ersatzteilbestellung
Service-Telefon:
0810 550 544
Service-Fax:
(01) 605 75 512 12
www.neff-home.com/at/shop

Detaillierte Produktinformationen
Service-Telefon:
0810 550 544
Mo - Do: 08.00 – 17.00 Uhr,
Fr: 08.00 – 13.00 Uhr
Produktauskünfte und Beratung

Unsere Kundendienst E-Mail-Adressen:
Kundendienst-Briefkasten:
vie-werkskundendienst@bshg.com
Zentrale Störungsannahme:
vie-stoerungsannahme@bshg.com
Zentraler Ersatzteilversand:
vie-ersatzteilbestellung@bshg.com
Online Reparatur:
www.neff-home.com/at/service/reparaturservice/online-reparaturtermin
Ersatzteil Online Shop:
www.neff-home.com/at/shop

Service Shop
Reparaturen, Zubehör- und Ersatzteilverkauf
Quellenstraße 2a, 1100 Wien
Öffnungszeiten:
Mo – Do: 08.00 – 17.00 Uhr,
Fr: 08.00 – 13.00 Uhr



NEFF SERVICE IM INTERNET



Hilfreiche Informationen von A-Z

In unserem Service Bereich unter www.neff-home.com/at 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 Antrag

Nach dem Kauf Ihres Gerätes 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.

[Zum Kontaktformular](#)

Haben Sie Fragen zu Ihrem Produkt?

Kontaktieren Sie die NEFF Produktberatung per WhatsApp

Los geht's

Hilfe vom NEFF Kundendienst

Der NEFF Kundendienst kümmert sich um die umfassende Pflege und Wartung Ihres Gerätes. Profitieren Sie von einem zuverlässigen, kompetenten und schnellen Service sowohl vor als auch nach dem Kauf.

[Zum Kundendienst](#)

Reparaturservice

Vertrauen Sie unserer Zuverlässigkeit und unserem Know-How. Sie benötigen Unterstützung von einem Experten? Ein NEFF Techniker in Ihrer Nähe repariert Ihr Gerät zu Ihrer Wunschzeit.

[Termin vereinbaren](#)

Wartung

Im Online-Shop finden Sie alles, was Sie zur optimalen Reinigung und Pflege Ihrer NEFF Geräte benötigen. Entdecken Sie die Vielfalt an getesteten und erprobten Reinigungs- und Pflege-Produkten.

[Alle Reinigungs- und Pflege-Produkte](#)

Kontakt

Sie möchten den NEFF Kundendienst wegen einer Frage oder eines Problems zu einem NEFF Gerät kontaktieren? Sprechen Sie mit uns.

[Kontakt zu NEFF](#)

MY NEFF

Bitte legen Sie ein MYNEFF Kundenkonto an, um Ihr NEFF Gerät zu registrieren und von den speziellen Angeboten und Aktionen profitieren zu können.

[Gerät registrieren](#)

UNSER SERVICE

Haben Sie eine Frage, benötigen Sie Ersatzteile oder die Unterstützung eines Technikers? Der NEFF Kundendienst ist 24 Stunden, 7 Tage für Sie da.

☎ 0810550544

[Kontakt & Information](#)

NEFF ENTDECKEN

Hier finden Sie unsere Geschichtenküche sowie Rezepte, Veranstaltungen, Kochschulen und weitere Inspirationen rund ums Kochen.

[Mehr entdecken](#)

HÄNDLERSUCHE

Finden Sie einen NEFF Händler in Ihrer Nähe, der Sie bei der Planung Ihrer Traumküche unterstützt.

[Händler suchen](#)

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, Reperaturservice 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.



Zubehör-Shop

KÖCHEN MIT VOLLEM VERTRAUEN

Für jeden, der in der Küche hantiert. Damit Sie beim Kochen und Reinigen jedes Vertrauen haben, stellt Ihnen der NEFF Gerätebereich das Zubehör zur Verfügung.

Zubehör durchsuchen

NUR DAS BESTE FÜR IHRE NEFF KÜCHE

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

Zubehör-Shop

ERSATZTEIL SUCHEN

NEFF hat bis zu 10 Jahre an Erfahrung bei Filtern an Originalersatzteilen bereit. Wenn's um unser Gerätegesundheit geht, ist es schnell das passende Teil finden und einbauen.

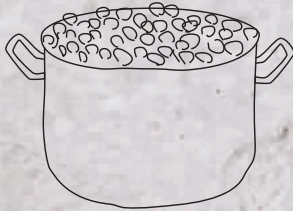
Suchen Sie das passende Ersatzteil

NUR DAS BESTE FÜR IHRE NEFF KÜCHE

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

NÜTZLICHES ZUBEHÖR – PASSENDE ERSATZTEILE

Benötigen Sie original NEFF-Ersatzteile, hochwertiges Zubehör oder Reinigungs- und Pflegeprodukte, die speziell für NEFF Geräte entwickelt und getestet wurden? Dann sind Sie hier richtig. Wertvolle, hochwertige Zutaten aus guter Quelle – was für's Kochen gilt, gilt auch für Ihre Küche. Unser Onlineshop bietet hochwertige NEFF Zubehörartikel, bewährte Reinigungs- und Pflegeprodukte sowie Ersatzteile, die für ein reibungsloses Küchenerlebnis sorgen. Damit Sie beim Kochen nie die gute Laune verlieren.



Benötigen Sie Unterstützung? Hier finden Sie hilfreiche Informationen

SIE MÖCHTEN DEN NEFF KUNDENDIENST KONTAKTIEREN?

Ob Sie Beratung durch einen Experten für Ihre NEFF Geräte wünschen, Hilfe bei Problemen benötigen oder uns einfach Ihre Meinungen, Wünsche, Fragen und Dienstleistungsanmerkungen mitteilen – wir sind jeden Tag für Sie da. Machen Sie uns Ihre Meinung bekannt.

Sie möchten den NEFF Kundendienst kontaktieren?

SIE BENÖTIGEN UNTERSTÜTZUNG? WÄHLEN SIE UNTEN IHRE GERÄTEKATEGORIE AUS DER LISTE AUS

In unserem Service-Bereich erhalten Sie Vorschläge von Experten zur Wartung Ihres NEFF Geräts und zur Behebung von Problemen. Die Tipps sind leicht verständlich und benutzen Freizeitsprache, wie viele Details Sie benötigen. Unser Ratgeber für einen reibungslosen NEFF Gerätebetrieb. Klicken Sie auf die Gerätekatégorie, über die Sie sich informieren möchten. Sie finden unter anderem Informationen über die Reinigung und Pflege, einfache Reparaturanleitungen, Gebrauchs- und andere Support-Quellen für Ihr NEFF Gerät.

Reparaturtermin online buchen

BUCHEN SIE ONLINE, UM EINEN REPARATURTERMIN ZU VEREINBAREN.

Wichtig: Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie online einen Termin buchen.

Online buchen

Vor dem Start Ihrer Buchung

Um online einen Reparaturtermin zu buchen, müssen Sie eine E-Mail-Adresse angeben. Sie erhalten eine E-Mail mit einem Terminangebot, das Sie bestätigen müssen. Reservierte Daten sind Uhrzeit und Termin erst verbindlich, wenn Sie das Angebot annehmen, indem Sie auf den in der E-Mail bereitgestellten Link klicken. Mit der Annahme des Angebots kommt der Vertrag zwischen Ihnen und uns zustande.

Bitte sorgen Sie dafür, dass während der Reparatur durchgehend eine volljährige Person vor Ort ist. Wir dürfen Ihr Grundstück nicht eigenmächtig betreten oder unbefugt arbeiten.



So identifizieren Sie Ihr Gerät.

Um online einen Termin zu vereinbaren, benötigen wir die Modellnummer (E-Nummer) und das Fertigungsdatum (FD-Nummer) Ihres Geräts. Auf diese Weise können wir Ihr Modell genau identifizieren und Ihnen maßgeschneiderten Support bieten. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres NEFF Geräts.

DER NEFF KUNDENDIENST

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

NEFF IM INTERNET



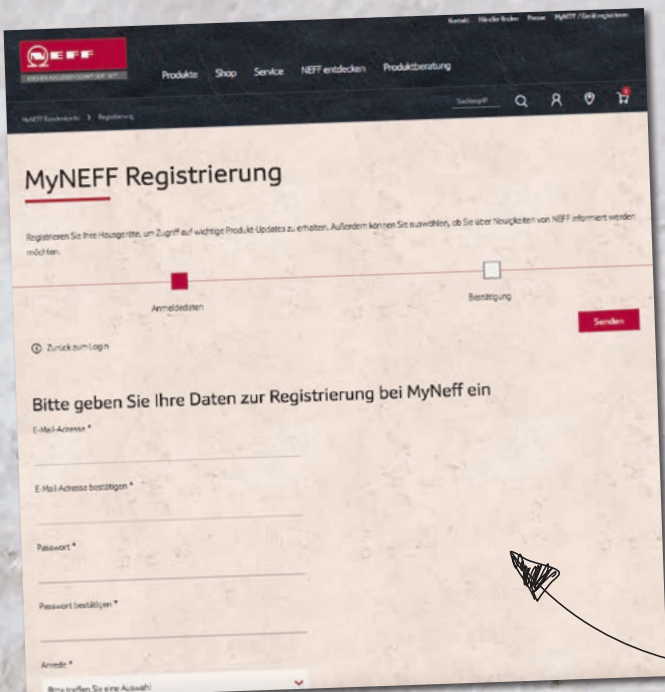
Per Klick der schnelle und einfache Weg zu NEFF

Wir sind im Internet auf vielen Kanälen für Sie präsent: Auf YouTube sowie unserer Website neff-home.com/at.

Auf unserer Website erhalten Sie aktuelle Informationen über die Marke NEFF, über unsere Geräte und vieles mehr. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihren Besuch.

UNSERE WEBSITE
NEFF-HOME.COM/AT

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



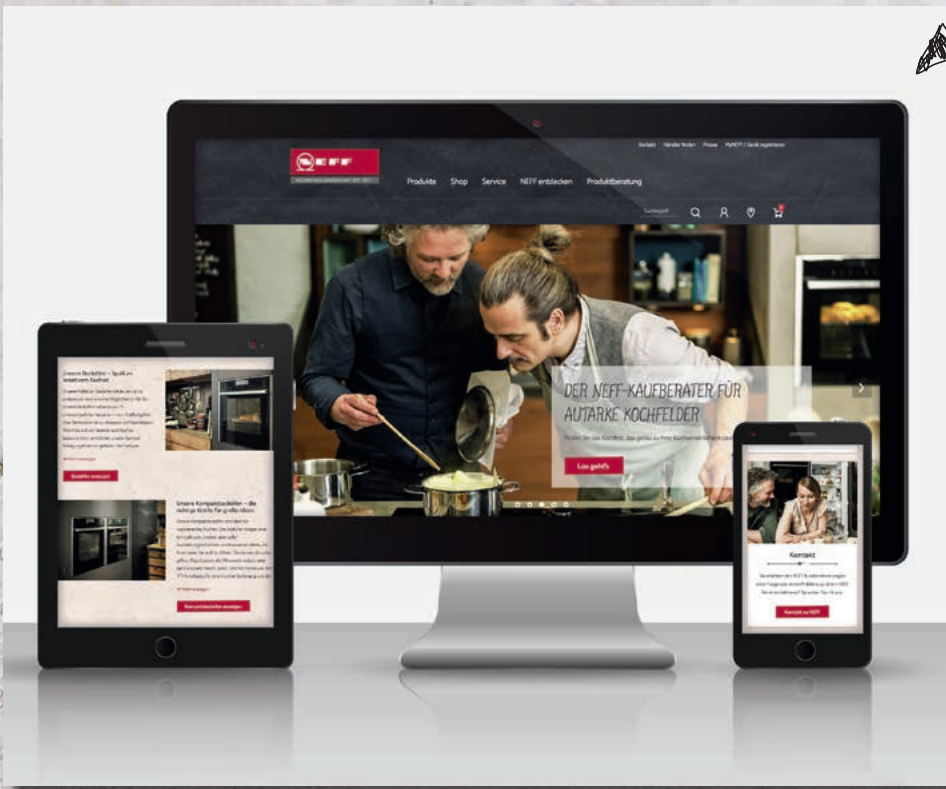
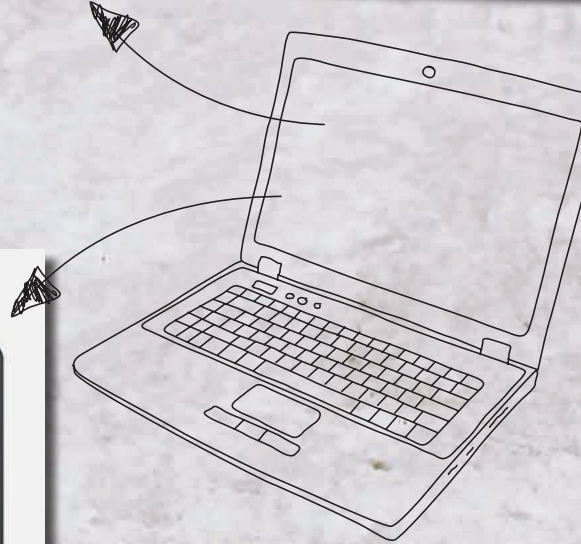
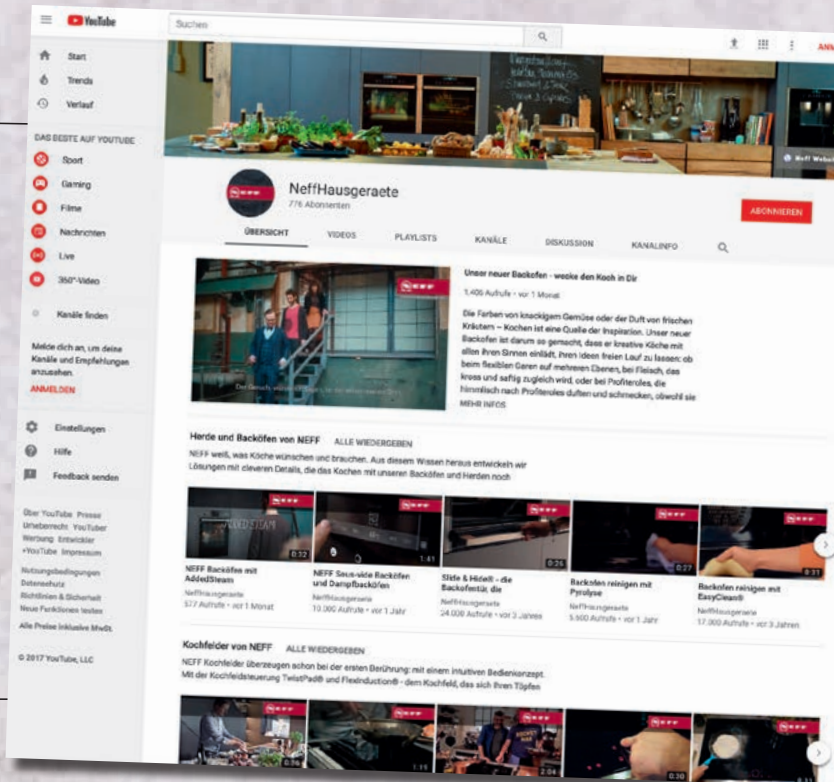
MY NEFF

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

SOCIAL MEDIA

Menschen inspirieren uns. Nicht zuletzt deshalb ist NEFF auf YouTube präsent. Dort können Sie die Hausgerätewelt von NEFF auf unterhaltsame und informative Weise kennenlernen, sich von der Vielfaltigkeit unserer Produkte überzeugen und unsere Innovationen entdecken.

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



GUTES GELINGEN – MIT
UNSEREN REZEPTEN



LECKERE IDEEN – NEFF REZEPTE IM INTERNET

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



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

WÄRME



Abluftprinzip: Bei Dunstabzugshauben mit Abluftkanal wird der Kuchendunst 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 Ergebnisse mit leicht längerer Gardauer bei der Zubereitung auf einer Ebene, speziell von Kuchen, Gebäck, Aufläufen, Fleisch, Fisch und Tiefkühlprodukten.



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



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



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



Efficient Drive: Hochleistungsgebläse mit innovativer Motortechnologie in NEFF Dunstabzugshauben



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



FullSteam: Backofen und Dampfgeräts 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 Geräteremenü. Schnelle Navigation und einfache Bedienung mit der FullTouch-Bedienung durch Fingertipp auf dem innovativen FullTouch Display.



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



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



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



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



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



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



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



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



SoftLight: Die dimmbare Beleuchtung für Dunstabzüge.



TwistPad®: Abnehmbarer magnetischer Bedienelement, mit dem man die Steuerung des Kochfeldes sicher im Griff hat.



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



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

SPÜLEN



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

KÜHLEN



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



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



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



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



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



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



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



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

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