



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

5 ANNI
DI GARANZIA

ELETTRODOMESTICI DA INCASSO.

La cucina ispira le persone. Le persone sono la nostra ispirazione.



2021



NEFF È PASSIONE PER LA CUCINA



Il valore aggiunto di un grande marchio

Era il 1877 quando Carl Neff fondava nella piccola cittadina di Bretten la sua fabbrica di stufe e forni. Oggi, dopo oltre 140 anni, continuiamo a progettare e produrre elettrodomestici da incasso con meticolosità, passione, innovazione e massima cura per la qualità, seguendo una sola filosofia: il cuore pulsante di una cucina non sono gli strumenti, ma le persone.

In tutti questi anni abbiamo sempre messo in pratica le regole della buona cucina: una solida base di esperienza e tradizione, con l'aggiunta di cura per i dettagli, verificando che tutto quello che abbiamo preparato fosse all'altezza dei nostri appassionati di cucina, estetica compresa.

Per essere al passo con i palati più esigenti, ogni anno investiamo in nuove tecnologie, perché desideriamo far colpo sui nostri clienti sin dal primo istante e vogliamo continuare a sorprenderli nel tempo, per non porre mai limiti alla creatività in cucina.



LA CUCINA È DOVE GLI AMICI SI CONNETTONO



CONNECTED BY

Home Connect



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play

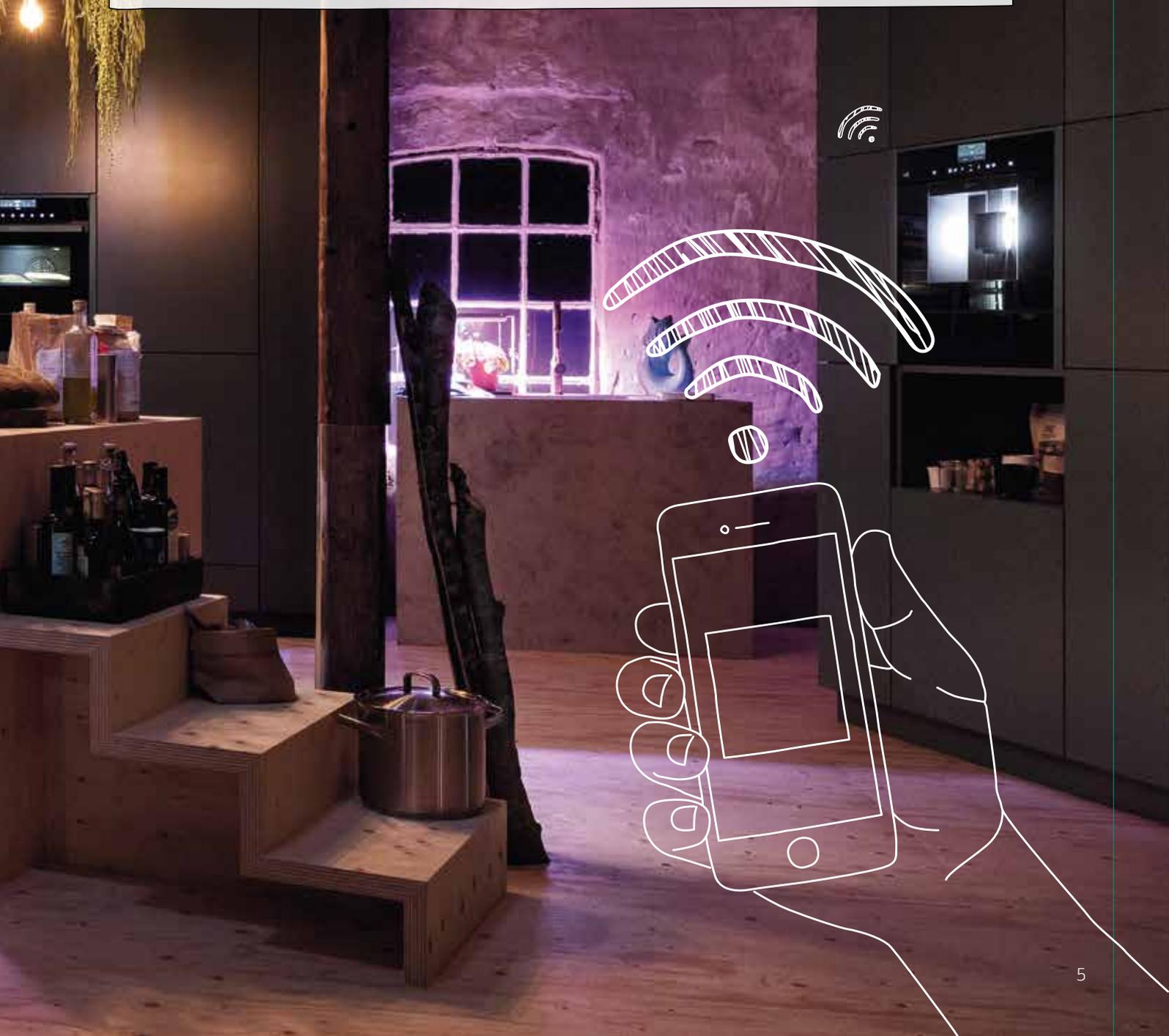
Home Connect è un servizio offerto da Home Connect GmbH.
È disponibile solo in determinati paesi. Per usufruirne è necessario registrarsi e creare un account tramite l'App Home Connect.
Per maggiori informazioni visita il sito www.home-connect.com/it/it/
I marchi Apple App Store iOS appartengono a Apple Inc.
Google e Google Play sono marchi di Google LLC.
Wi-Fi è un marchio appartenente a Wi-Fi Alliance.

GLI ELETTRODOMESTICI CHE COMUNICANO CON TE



Le persone sono il cuore della cucina. Non gli elettrodomestici

Questa è sempre stata la nostra missione: sprigionare la creatività di ogni cuoco. La tecnologia sta aprendo tutto un mondo di nuove ed affascinanti opportunità: i nostri elettrodomestici sono in grado di interagire e dialogare, fra di loro e con te, grazie al sistema Home Connect. Ora puoi gestire i tuoi gioielli NEFF direttamente dal tuo smartphone, ovunque tu sia. Perché per noi la cucina è puro divertimento.



UN MONDO CONNESSO FATTO DI CREATIVITÀ



Gira il mondo con Coffee World. Tu e i tuoi ospiti potrete gustare specialità a base di caffè provenienti da tutto il mondo, direttamente a casa tua. L'App si aggiorna automaticamente man mano che vengono sviluppate nuove ricette.



LA TUA LAVASTOVIGLIE TIENE IL CONTO PER TE!

Grazie ad Home Connect, non solo puoi tener traccia di quante pastiglie di detersivo hai utilizzato ma ti ricorda a che punto sei con la scorta.

Per non restare mai più a secco!

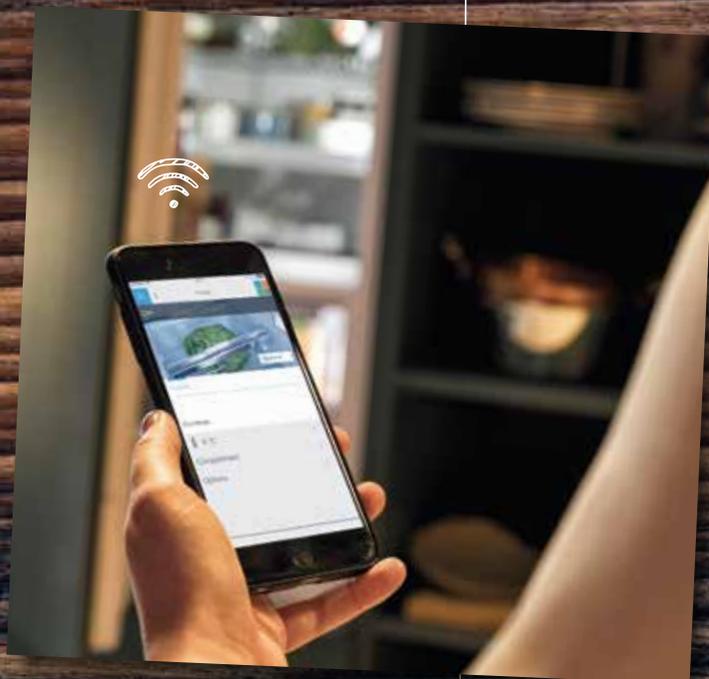


I tuoi amici si sono auto invitati a casa tua e tu non sai cosa preparare per cena? Grazie all'App Home Connect potrai scoprire tante nuove ricette e preriscaldare il tuo forno prima di arrivare a casa. Lasciati ispirare!

È SUPER – COOL DA CONNETTERE!



Sei al supermercato e vuoi impostare la giusta temperatura del tuo frigorifero prima di rientrare a casa? O hai appena comperato delle bibite per una festa e devi tenerle in fresco? Grazie all'App Home Connect, con la funzione Super Cooling, puoi portare il tuo frigo alla temperatura desiderata prima di arrivare a casa.



Tornare a casa e avere il forno già preriscaldato o il frigorifero alla giusta temperatura per la tua spesa? Con Home Connect non solo puoi controllare i tuoi elettrodomestici e scoprire tante nuove ricette, ma potrai usufruire di tanti servizi aggiuntivi messi a disposizione dalle aziende che fanno parte del suo ecosistema. Lasciati ispirare dalle possibilità e dai sfogo alla tua fantasia in cucina. Potrai inoltre controllare i tuoi elettrodomestici connessi con la voce con il tuo assistente vocale.



Kitchen Stories.





BENVENUTO NEL MONDO NEFF COLLECTION

NEFF presenta i nuovi prodotti
di altissima gamma NEFF COLLECTION
acquistabili esclusivamente presso
i rivenditori NEFF COLLECTION PARTNER





SERVIZI
CHE FANNO VENIRE
L'ACQUOLINA IN BOCCA

5 ANNI DI GARANZIA



NEFF offre gratuitamente ben 5 anni di garanzia su tutti gli elettrodomestici che fanno parte della gamma NEFF COLLECTION. Un servizio dedicato a tutti coloro che acquistano un elettrodomestico appartenente alla gamma NEFF COLLECTION presso un rivenditore NEFF COLLECTION PARTNER.

Un servizio premium che renderà felici i tuoi clienti.



Regolamento completo e specifiche su neff-home.com/it

PER ESSERE CREATIVI
BASTANO POCHI GESTI.
E L'INDUZIONE NEFF



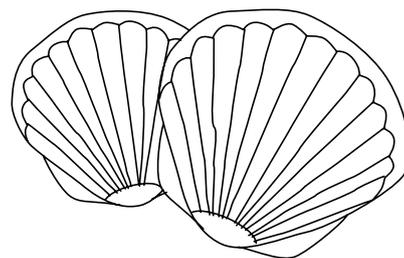
PIANI A INDUZIONE



Una ricetta di successo.



Ogni innovazione NEFF deve avere due qualità: design e funzionalità. È proprio seguendo i principi della nostra filosofia che oggi possiamo offrirti la massima flessibilità anche quando parliamo di cottura a induzione, con i piani cottura FlexInduction. Perché con NEFF la tua cucina è fatta perché tu la possa usare, divertendoti. E per essere ricordata da tutti i tuoi invitati.





I 5 INGREDIENTI CHIAVE DELLA GAMMA DI PIANI A INDUZIONE NEFF

1. Grazie al TwistPadFire® basta un dito per regolare con precisione il calore sotto pentole, padelle e piastre per grigliare. Il TwistPadFire® di colore nero ha una cornice in acciaio inossidabile. Una volta posizionato sul piano cottura e acceso, s'illumina un anello rosso.
2. Grazie al piano con cappa integrata, puoi dire addio alla vecchia cappa aspirante perché puoi avere un apparecchio 2 in 1: piano cottura a induzione e cappa aspirante in un unico apparecchio.
3. Sono passati i tempi in cui i cuochi dovevano attenersi a una precisa disposizione delle pentole: con FlexInduction potrai spostare pentole e padelle dove vuoi sulla FlexZone. Forme e dimensioni sono rilevate automaticamente e il calore viene erogato nel punto esatto in cui si trovano. Oggi è ancora più estesa grazie a due zone supplementari poste al centro del piano cottura.
4. Piani induzione Zone Light, la massima espressione di intuitività del piano grazie alle luci led di colore rosso che identificano le zone di cottura attive. In più funzioni come PowerTransfer o PowerMove adesso sono evidenziate anche visivamente così avrai tutto sotto controllo.
5. I piani a induzione NEFF dispongono della speciale funzione Powermanagement che permette di adeguare l'assorbimento del piano al contatore da 3 kW, senza precludere le performance e i risultati di cottura. Basta impostare la massima potenza di assorbimento dell'apparecchio al livello desiderato. Powermanagement limita la potenza del piano evitando che il contatore salti.



TWISTPADFIRE®



Con TwistPadFire® di NEFF basta solo un dito per impostare le funzioni e la temperatura del piano cottura. Grazie a TwistPadFire® ed agli esclusivi accessori per i piani cottura a induzione, scatenare la tua fantasia in cucina sarà la cosa più semplice del mondo.





TWISTPADFIRE® – TUTTO SOTTO CONTROLLO.

L'anello magnetico e amovibile facilita la pulizia del piano cottura e garantisce maggiore sicurezza anche per i tuoi bambini.



ILLUMINA LA TUA CREATIVITÀ IN CUCINA



I piani a induzione Zone Light

Un nuovo traguardo in cucina: con i piani Zone Light avrai sempre sotto controllo tutte le zone di cottura che stai utilizzando. Questa tecnologia è pensata per tutti gli appassionati di cucina come te che ogni giorno non solo si divertono a cucinare ma che amano avere tutto sotto controllo. Grazie ai piani induzione Zone Light, ora potrai identificare le zone attive del piano grazie a luci led che si illuminano al riconoscimento di pentole e padelle per tutta la durata di cottura.

Piani a induzione



COMBINAZIONE IDEALE
CON LA NUOVA CAPPA
GLASS DRAFT 188WMM1S5

ZONE LIGHT



Una volta acceso il piano Zone Light attiva le luci Led di colore rosso che evidenziano visivamente tutte le zone di cottura. Posizionata una pentola o una padella, il piano cottura illumina unicamente la zona in cui la pentola è presente attivando gli induttori necessari in base alla sua dimensione. Ciò consente di sfruttare al massimo la flessibilità del piano cottura e di avere sempre sott'occhio le preparazioni che stai cucinando.



PERFETTA ARMONIA DI COLORI:

Le zone attive sono identificate da luci led di colore rosso che riprendono esattamente l'anello a led rosso del TwistPadFire®.



UN'ESPLOSIONE D'AMORE NELLA TUA CUCINA



2 in 1: il piano con cappa integrata

I piani induzione con cappa integrata sono stati progettati per regalarti ancora più divertimento in cucina. Ancora più flessibili, ancora più semplici da installare, ancora più performanti ma senza rinunciare al design moderno, elegante e estremamente funzionale. Un concentrato di potenza e flessibilità che ti farà felice!

QUALI SONO GLI INGREDIENTI
PER DARE SPAZIO ALLA TUA
CREATIVITÀ IN CUCINA?!

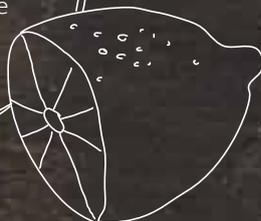


AMORE E ...
UN PIZZICO DI ARIA
FRESCA E PULITA!



PAROLA D'ORDINE?!
SEMPLICITÀ... ANCHE PER
LA PULIZIA DEI FILTRI.

Ti basterà estrarli dal piano e
inserirli nella tua lavastoviglie
che si prenderà cura della
loro pulizia.



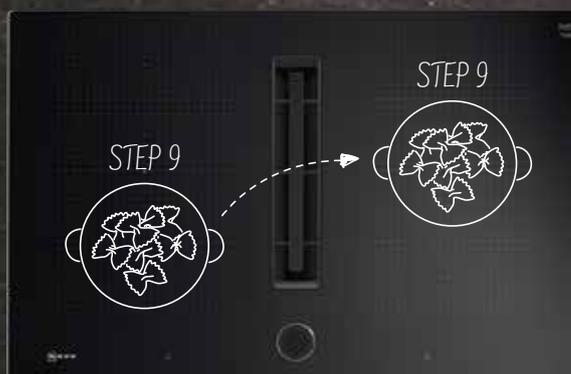
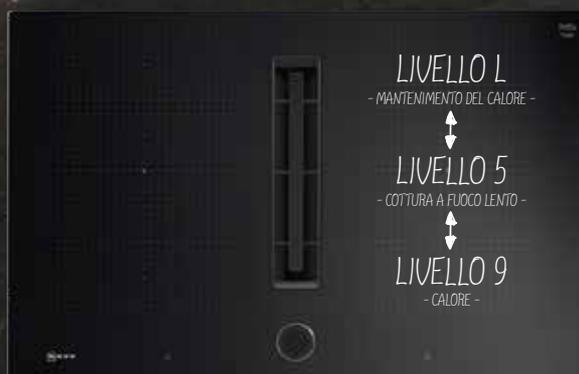
POWER MOVE

Divide il piano cottura in 3 zone di calore, ognuna con un diverso livello di potenza, così potrai facilmente spostare una pentola tra il calore intenso sprigionato nella parte frontale, la cottura lenta al centro e la temperatura bassa, per il mantenimento del calore, nella parte posteriore.



POWER TRANSFER

Sposta pentole e padelle dove vuoi nella doppia FlexZone e l'impostazione di potenza le seguirà automaticamente. Questa sì che è flessibilità!





PENSARE AL FUTURO MA
RENDERLO POSSIBILE OGGI.
SCARICA L'APP HOME CONNECT
PER SCOPRIRE TUTTE LE FUNZIONI
E DIVERTITI A CONTROLLARE IL
TUO PIANO DA REMOTO.



FLEX INDUCTION

La specialità di NEFF: questa tecnologia ti permette di posizionare pentole e padelle di qualsiasi dimensione sfruttando tutta la superficie del piano. Forme e dimensioni vengono rilevate automaticamente e il calore viene erogato nel punto esatto in cui si trovano.



SENSORE AUTOMATICO DELL'ARIA

Resta concentrato sulla preparazione delle tue ricette. Affidati al nostro sensore di qualità dell'aria! Basta attivare una zona di cottura e il nostro piano cottura attiverà in automatico il sistema di aspirazione adeguandola ai livelli di vapore e fumi emessi.



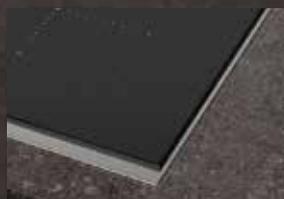
SILENZIOSITÀ

Cipolle sfrigolanti o una bistecca scottata? I nostri piani cottura con cappa integrata a bassa rumorosità sono stati progettati con cura per farti ascoltare la storia della tua cucina.

PER LA PRIMA VOLTA, PUOI SCEGLIERE
LA CONFIGURAZIONE DELLE BASI DELLA TUA CUCINA
SENZA RINUNCIARE ALLO SPAZIO



VARIANTI PER BASI DA 60 cm



INSTALLAZIONE IN APPOGGIO
Dimensione standard
per il foro del piano di lavoro
(L x P) 560 x 490 mm

T47TD7BN2

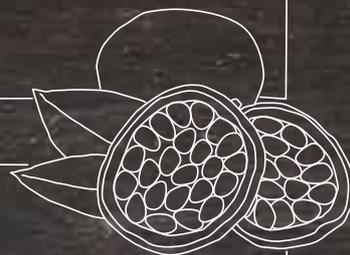


INSTALLAZIONE A FILO
Dimensione standard
per il foro del piano di lavoro
(L x P) 672 x 500 mm

T47PD7BX2



VARIANTI PER BASI ≥ 80 cm



INSTALLAZIONE IN APPOGGIO
Dimensione standard
per il foro del piano di lavoro
(L x P) 750 x 490 mm

T58TL6EN2



INSTALLAZIONE A FILO
Dimensione standard
per il foro del piano di lavoro
(L x P) 780 x 500 mm

T58PL6EX2

UNA VASTA GAMMA DI ACCESSORI PER LA MASSIMA FLESSIBILITÀ DI PROGETTAZIONE

A RICIRCOLO

A RICIRCOLO SENZA TUBI



Z821UDO



Il sistema di aspirazione a ricircolo senza tubi richiede l'uso del raccordo telescopico "Plug 'n Play", che consente installazioni facili e veloci. Include:

- 4 filtri antiodore cleanAir ad alte prestazioni, per cotture che generano molecole odorose complesse (es. pesce). Ampie superfici di filtraggio con elevata riduzione degli odori e una durata stimata di 360 ore di utilizzo (non si rigenera). Inoltre, i filtri sono ottimizzati per mantenere al minimo il livello sonoro durante il funzionamento.
- Un elemento telescopico scorrevole con sigillatura integrata e un'intelaiatura autoadesiva per il fissaggio, per collegare facilmente la presa d'aria dell'apparecchio con l'apposita apertura nel pannello posteriore del mobile.
- È necessario lasciare un'apertura per il passaggio dell'aria di almeno 400 cm² nell'area dello zoccolo. La configurazione richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile. Per una ventilazione ottimale si consiglia di lasciare liberi almeno 50 mm.

A RICIRCOLO TUBATURA PARZIALE



Z821PDO*



Accessori necessari per sistemi di aspirazione a ricircolo con tubatura parziale o completa. Includono:

- 4 filtri antiodore cleanAir ad alte prestazioni, per cotture che generano molecole odorose complesse (es. pesce). Ampie superfici di filtraggio con elevata riduzione degli odori e una durata stimata di 360 ore di utilizzo (non si rigenera). Inoltre, i filtri sono ottimizzati per mantenere al minimo il livello sonoro durante il funzionamento.
- Un diffusore da collegare direttamente ai condotti piatti che, nelle configurazioni a ricircolo con tubatura parziale, espelle l'aria in uscita nell'area dello zoccolo. In alternativa, nelle configurazioni con tubatura completa, il diffusore può essere collegato direttamente all'apertura per l'uscita dell'aria con il nastro adesivo.
- Nastro adesivo per garantire un collegamento diretto tra il diffusore e la presa per l'uscita dell'aria, come una griglia a lamelle o una griglia fornita dall'azienda produttrice dei mobili della cucina.
- Una guarnizione sigillante da attaccare sul condotto piatto maschio prima di inserirlo nell'elettrodomestico per garantirne la tenuta (la presa d'aria sul retro del mobile può essere collegata direttamente tramite condotto piatto maschio (Ø 150)).
- Gli elementi consentono grande flessibilità di progettazione e possibilità di personalizzazione. Eventuali condotti piatti aggiuntivi (Ø 150) andranno ordinati separatamente. È necessario lasciare un'apertura per il passaggio dell'aria di almeno 400 cm² nell'area dello zoccolo.

A RICIRCOLO TUBATURA COMPLETA



AD ESPULSIONE

AD ESPULSIONE TUBATURA COMPLETA



Z811DUO*



Accessori necessari per i sistemi con tubatura completa. Includono:

- 4 filtri a elevate prestazioni con riduzione del livello sonoro per la massima silenziosità.
- Una guarnizione sigillante da attaccare sul condotto piatto maschio prima di inserirlo nell'elettrodomestico per garantirne la tenuta (la presa d'aria sul retro del mobile può essere collegata direttamente tramite condotto piatto maschio (Ø 150)).



POT BOOST

A nessuno piace aspettare che l'acqua arrivi a ebollizione. E tu non dovrai più aspettare grazie alla funzione PotBoost, che regola il livello di potenza e fornisce istantaneamente il massimo calore senza traboccamenti. PotBoost si spegne prima che il liquido si surriscaldi.

PAN BOOST

Iniziare a cucinare non è mai stato così rapido: per 30 secondi il nuovo speciale livello di potenza eroga alla pentola un calore molto intenso per poi ridurre automaticamente l'impostazione al Livello 9, evitando bruciature.

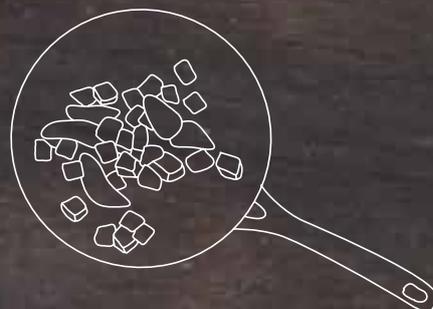


COUNTUP TIMER

I giusti tempi di cottura sono essenziali per ottenere risultati deliziosi e il CountUp Timer è proprio quello che ci vuole. Cucinare seguendo le ricette diventa semplicissimo: il timer ti avvisa ogni volta che devi aggiungere l'ingrediente successivo.



L'INNOVAZIONE CHE FUNZIONA ANCHE A CASA TUA



RISPARMIO ENERGETICO

Il contatore standard da 3,3 kW è più che sufficiente per il tuo piano a induzione NEFF. Questo perché l'induzione genera il calore direttamente sul fondo della pentola, facendoti risparmiare energia e cucinare più velocemente. Con conseguenti benefici per l'ambiente e la tua bolletta. Ad esempio per la preparazione di un pasto completo bastano solo 2 kW!

UTILIZZABILI CON UN CONTATORE DA 3 KW



Dedicati a tutti gli italiani

I piani a induzione NEFF dispongono della speciale funzione **Powermanagement** che **permette di adeguare l'assorbimento del piano al contatore della corrente elettrica**, senza precludere le performance e i risultati di cottura. Basta impostare la massima potenza di assorbimento dell'apparecchio al livello desiderato. Powermanagement limita la potenza del piano evitando che il contatore salti.

Livelli potenza	% di potenza assorbita	assorbimento		
1	3,5	56		
1.	5	80		
2	6,5	104		
2.	8	128		
3	9,5	152	▶	Sugo 152 W +
3.	12,5	200		
4	15,5	248		
4.	18	288		
5	20,5	328	▶	Verdure 328 W +
5.	22,5	360		
6	25	400		
6.	36	576		
7	47	752	▶	Pasta 752 W +
7.	60	960		
8	72	1152	▶	Bistecca 1152 W =
8.	86	1376		
9	100	1600		
Powerboost	150	2400		
Totale				2,384 kW

	Potenza assorbita	potenza in pentola	resa
Induzione	2000 W	1800 W	90%
Elettrico	2000 W	1100 W	55%
Gas	2000 W	1000 W	50%

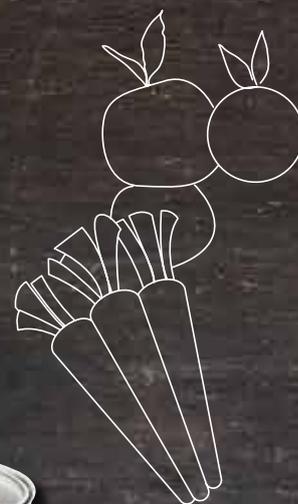
DETTAGLI CHE TI FANNO SFRUTTARE AL MEGLIO LA TUA CUCINA

*Solo per piani cottura FlexInduction e CombiInduction

SET 3 PENTOLE

GLI INDISPENSABILI IN CUCINA.

Un set completo di 2 pentole
di diverso diametro e una padella.



UN PIANO COTTURA A VAPORE.

Per esaltare il sapore naturale di pesce
e verdure. La casseruola per la cottura
a vapore sarà il tuo alleato segreto per
creare tanti menù delicati, leggeri e
gustosi.

STEAMER*



PIASTRA GRILL*

GRILL IN GHISA.

Sarà sufficiente posizionare l'accessorio in corrispondenza di una delle zone flessibili del piano cottura, per preparare ogni giorno un piatto diverso e sempre nuovo. Grigliare, rosolare... La tua creatività in cucina non avrà più limiti.



TEPPANYAKI*



PER CUCINARE IN PURO STILE ORIENTALE.

Sulla sua ampia superficie in acciaio inox si possono cucinare direttamente verdure, carne e pesce senza dover usare nessun recipiente e nessun condimento. Devi solo aggiungere la tua creatività, per creare degli abbinamenti che ti sapranno sorprendere.



PIANI COTTURA A INDUZIONE.

Come leggere la tabella?

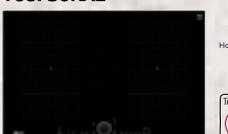
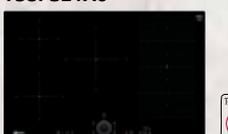
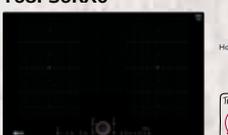
1. Scegli le caratteristiche principali che stai cercando per il tuo nuovo elettrodomestico NEFF, nella colonna di sinistra
2. Individua i vantaggi di ogni Serie per affinare la selezione
3. Utilizza queste informazioni per approfondire le dotazioni dei modelli che possono interessarti

N 90

- > Twistpad Fire
- > ZoneLight
- > Home Connect
- > Piano cappa integrata

Piani a induzione

Piani cottura a induzione

Tipo	FlexInduction		
90 cm	T59TS5RN0   	NUOVO T59FS5RX2   	
	T59PS5RX0   	T50FS41X0  	
80 cm	T68TL6UN2   	NUOVO T68FS6RX2   	T58PS21X0  
	T68PL6UX2   	T68PS6RX0   	T58TL6EN2   
	T68TS6RN0   	T58TS21N0  	T58PL6EX2   
70 cm	T57TS61N0  		
60 cm	T66TS6RN0   	T56TS51N0  	

N 70

- > Touchcontrol MultiTouch
- > Piano cappa integrata

CombiInduction

T47TD7BN2



T47PD7BX2



N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE
INTEGRATA CON TWISTPAD

T58TL6EN2

EAN 4242004246923

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex
- 4 zone a induzione
- Home Connect
- Classe di efficienza energetica: B *

Sistema di controllo

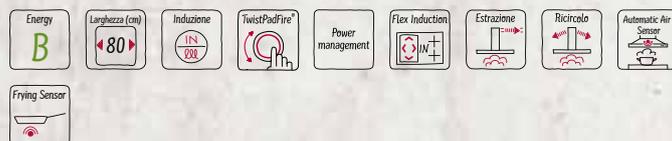
- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Caratteristiche principali dell'unità aspirante

- Motore BLDC con ventola senza spazzole ad alta efficienza
- Funzionamento ad espulsione o a ricircolo
- 17 velocità aspirazione + 2 livelli intensivi
- Sensore di qualità dell'aria: regolazione automatica della potenza di aspirazione
- Funzionamento post cottura automatico (30 min/12min)
- Profilo centrale in vetroceramica, resistente al calore e lavabile in lavastoviglie
- Unità filtrante facilmente e completamente rimovibile e lavabile in lavastoviglie
- Kit di montaggio acquistabili separatamente a seconda del tipo di installazione (ricircolo o espulsione) vedi pag. 132-133

* in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE
INTEGRATA CON TWISTPAD

T58PL6EX2

EAN 4242004246916

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex
- 4 zone a induzione
- Home Connect
- Classe di efficienza energetica: B *

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Caratteristiche principali dell'unità aspirante

- Motore BLDC con ventola senza spazzole ad alta efficienza
- Funzionamento ad espulsione o a ricircolo
- 17 velocità aspirazione + 2 livelli intensivi
- Sensore di qualità dell'aria: regolazione automatica della potenza di aspirazione
- Funzionamento post cottura automatico (30 min/12min)
- Profilo centrale in vetroceramica, resistente al calore e lavabile in lavastoviglie
- Unità filtrante facilmente e completamente rimovibile e lavabile in lavastoviglie
- Kit di montaggio acquistabili separatamente a seconda del tipo di installazione (ricircolo o espulsione) vedi pag. 132-133

* in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA



T47TD7BN2

EAN 4242004247012

Caratteristiche principali

- Incassabile nel foro da 60 cm (56*49 cm)
- Cornice design
- TouchControl MultiTouch
- 2 zone CombiInduction: 4 zone induzione
- Classe di efficienza energetica: B *

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per una zona di cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

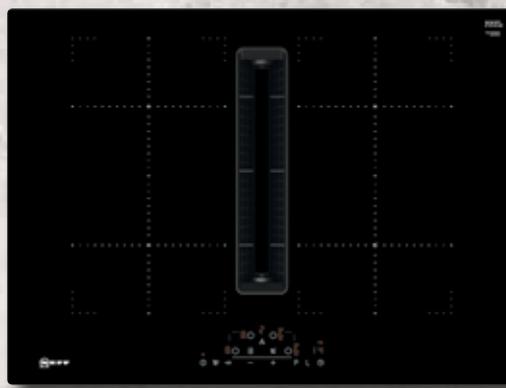
Caratteristiche principali dell'unità aspirante

- Motore BLDC con ventola senza spazzole ad alta efficienza
- Funzionamento ad espulsione o a ricircolo
- 9 velocità aspirazione + 2 livelli intensivi
- Auto-On: Accensione automatica aspirazione
- Funzionamento post cottura automatico (30 min/12min)
- Profilo centrale in vetroceramica, resistente al calore e lavabile in lavastoviglie
- Unità filtrante facilmente e completamente rimovibile e lavabile in lavastoviglie
- Kit di montaggio acquistabili separatamente a seconda del tipo di installazione (ricircolo o espulsione) vedi pag. 132-133

* in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA



T47PD7BX2

EAN 4242004246930

Caratteristiche principali

- Incassabile nel foro da 60 cm (56*49 cm)
- Montaggio a Filo top
- TouchControl MultiTouch
- 2 zone CombiInduction: 4 zone induzione
- Classe di efficienza energetica: B *

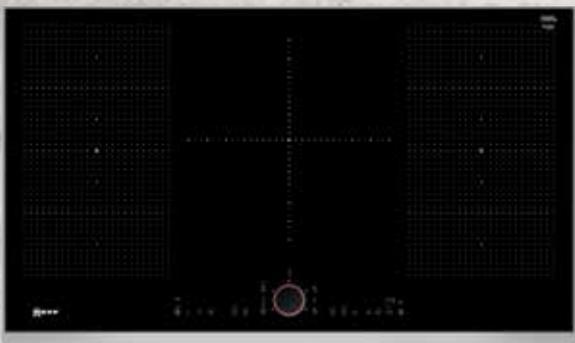
Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per una zona di cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Caratteristiche principali dell'unità aspirante

- Motore BLDC con ventola senza spazzole ad alta efficienza
- Funzionamento ad espulsione o a ricircolo
- 9 velocità aspirazione + 2 livelli intensivi
- Auto-On: Accensione automatica aspirazione
- Funzionamento post cottura automatico (30 min/12min)
- Profilo centrale in vetroceramica, resistente al calore e lavabile in lavastoviglie
- Unità filtrante facilmente e completamente rimovibile e lavabile in lavastoviglie
- Kit di montaggio acquistabili separatamente a seconda del tipo di installazione (ricircolo o espulsione) vedi pag. 132-133

* in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D

N 90PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD**T59TS5RN0**

EAN 4242004209560

Caratteristiche principali

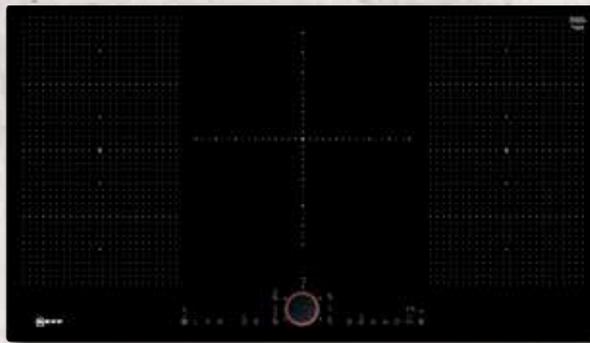
- Cornice design
- TwistPad Fire
- Ampia zona centrale a triplo circuito e 2 zone FlexInduction
- 5 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD**T59PS5RX0**

EAN 4242004223528

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad Fire
- Ampia zona centrale a triplo circuito e 2 zone FlexInduction
- 5 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

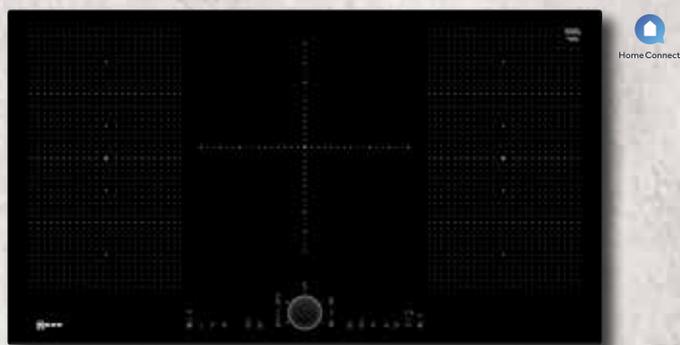
- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T59FS5RX2

EAN 4242004252252

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- TwistPad Fire
- Ampia zona centrale a triplo circuito e 2 zone FlexInduction
- 5 zone a induzione
- Home Connect
- Abbinamento Seamless design con cappa GlassDraft I98WMM1S7

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T50FS41X0

EAN 4242004195658

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex
- 4 zone a induzione

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti indipendente con segnale acustico
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION ZONE LIGHT CON TWISTPAD

T68TL6UN2

EAN 4242004239123

Caratteristiche principali

- Cornice design
- Zone Light: luci led intelligenti illuminano le zone di cottura quando sono funzionanti
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 2 segmenti aggiuntivi ausiliari
- 4 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

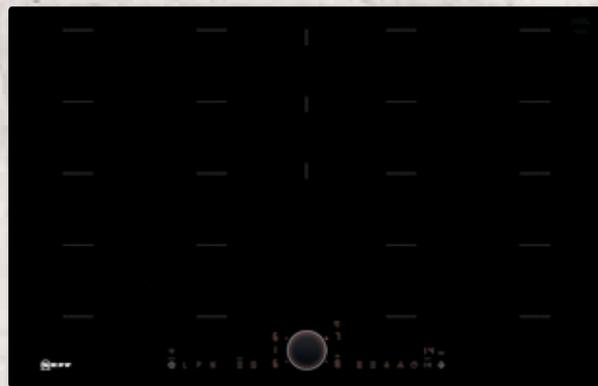
Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- 1 Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION ZONE LIGHT CON TWISTPAD

T68PL6UX2

EAN 4242004244639

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- Zone Light: luci led intelligenti illuminano le zone di cottura quando sono funzionanti
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 2 segmenti aggiuntivi ausiliari
- 4 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- 1 Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T68TS6RNO

EAN 4242004209539

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 2 segmenti aggiuntivi ausiliari
- 4 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- 1 Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T68PS6RX0

EAN 4242004223511

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 2 segmenti aggiuntivi ausiliari
- 4 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- 1 Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 90PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD**T68FS6RX2**

EAN 4242004252245

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 2 segmenti aggiuntivi ausiliari
- 4 zone a induzione
- Home Connect
- Abbinamento Seamless design con cappa GlassDraft I88WMM1S7

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- 1 Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 90PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD**T58TS21N0**

EAN 4242004195825

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 1 x 4 segmenti flex
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

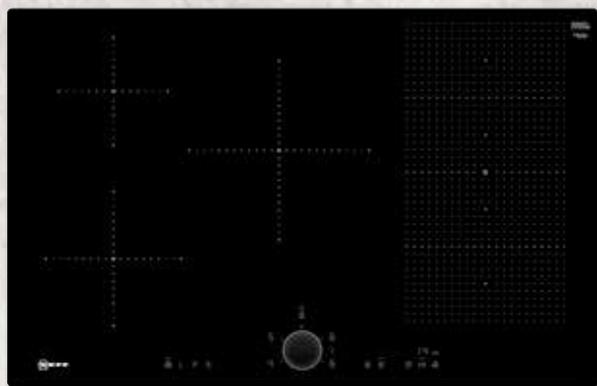
- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato nella zona Flex
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti indipendente con segnale acustico
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T58PS21X0

EAN 4242004195801

Caratteristiche principali

- Montaggio a filo top
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 1 x 4 segmenti flex
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato nella zona Flex
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti indipendente con segnale acustico
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T57TS61N0

EAN 4242004192886

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex
- 4 zone a induzione

Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T66TS6RNO

EAN 4242004209430

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 1 segmento aggiuntivo ausiliario
- 4 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

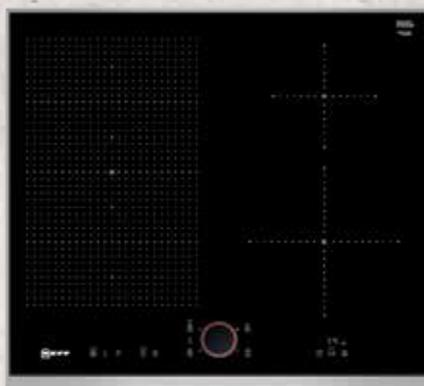
- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato per tutte le zone cottura
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione riaccensione
- Funzione per mantenere in caldo
- Controllo cappa integrato
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 90

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T56TS51N0

EAN 4242004191742

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad Fire
- FlexInduction: 1 x 4 segmenti flex
- 4 zone a induzione

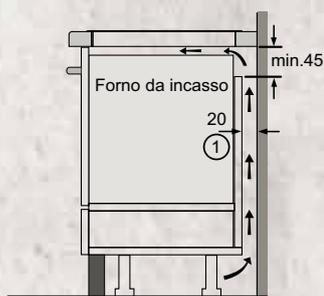
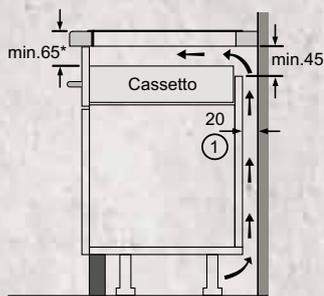
Sistema di controllo

- Frying Sensor: Frittura con sensore integrato nella zona Flex
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti indipendente con segnale acustico
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Programma test per pentole

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

SCHEMI DI INSTALLAZIONE SOTTO PIANO COTTURA A INDUZIONE



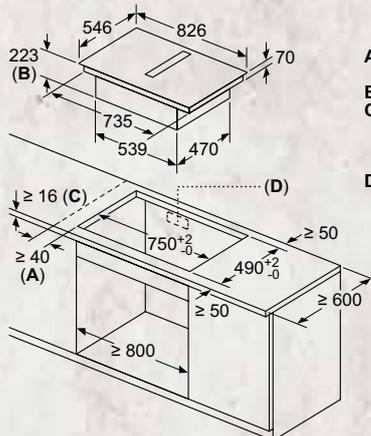
①

Deve essere prevista una fessura di aerazione
* Min. 70 per tutti i piani di cottura a induzione
incassati a filo

Nota: I piani di cottura ad induzione possono essere installati solo su cassetto o forni con ventilazione forzata. Al di sotto del piano di cottura non possono essere montati frigoriferi, lavastoviglie, forni senza sistemi di aerazione o lavatrici.

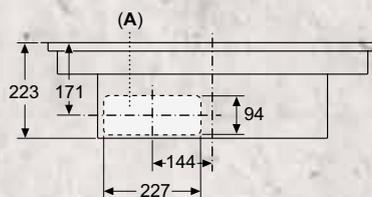
SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA CON VENTILAZIONE INTEGRATA

T58TL6EN2



- A: distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- B: profondità di inserimento
- C: il piano di lavoro nel quale viene montato il piano di cottura deve reggere un carico di ca. 60 kg, se necessario con l'ausilio di sottostrutture adatte.
- D: nella parete posteriore deve essere prevista un'apertura per i cavi. Le dimensioni esatte e la posizione possono essere reperite nel disegno specifico.

Vista frontale

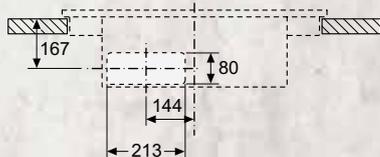


A: allacciato direttamente sul retro

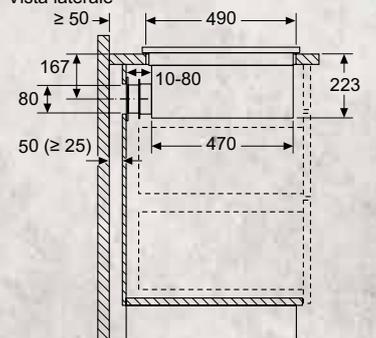
Installazione a ricircolo non canalizzato

Vista frontale

Dettaglio mobile per ricircolo senza canale

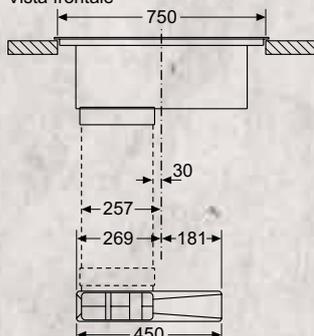


Vista laterale

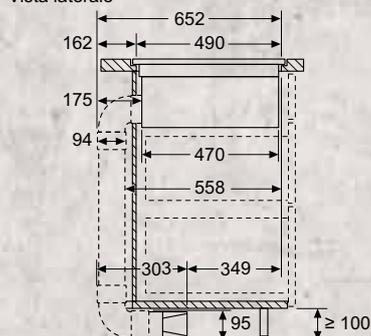


Installazione a ricircolo canalizzato

Vista frontale

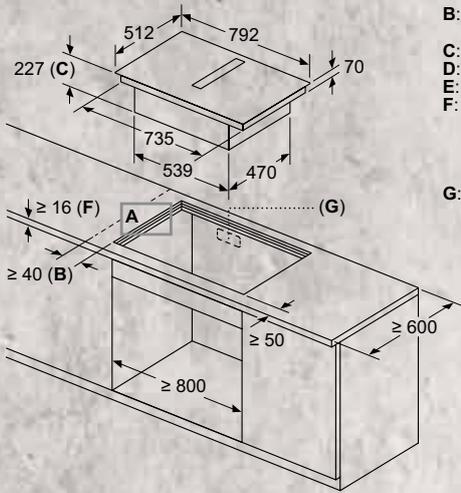


Vista laterale

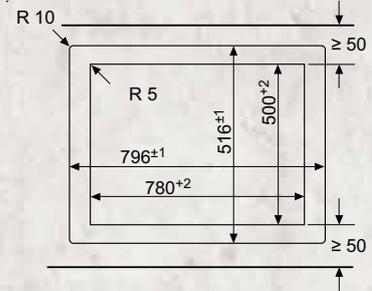
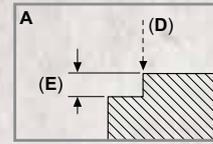


SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA CON VENTILAZIONE INTEGRATA

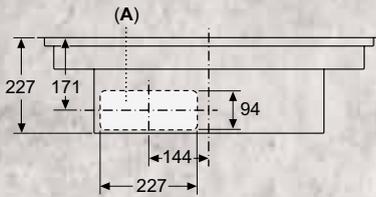
T58PL6EX2



- B:** distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- C:** profondità di inserimento
- D:** Spigolo max 1
- E:** $6,5^{+0,5}$
- F:** il piano di lavoro nel quale viene montato il piano di cottura deve reggere un carico di ca. 60 kg, se necessario con l'ausilio di sottostrutture adatte.
- G:** nella parete posteriore deve essere prevista un'apertura per i cavi. Le dimensioni esatte e la posizione possono essere reperite nel disegno specifico.



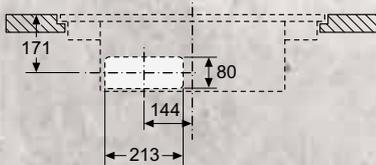
Vista frontale



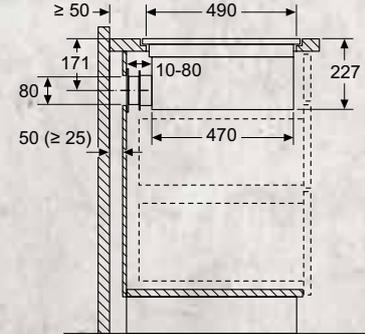
A: collegato direttamente sul retro

Installazione a ricircolo non canalizzato

Vista frontale
Apertura nell'unità per ricircolo libero

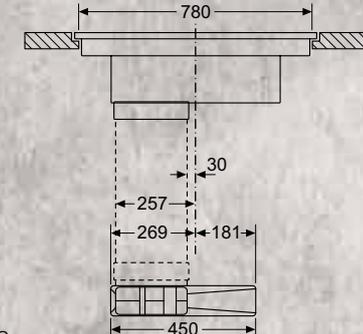


Vista laterale

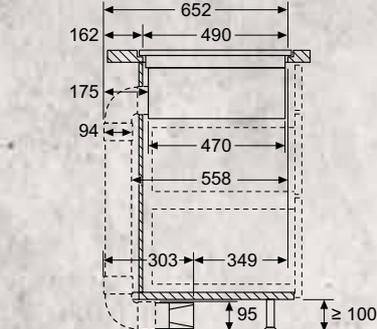


Installazione a ricircolo canalizzato

Vista frontale

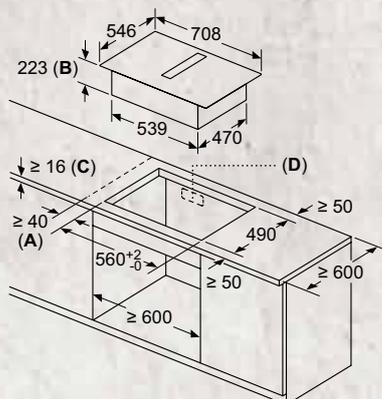


Vista laterale



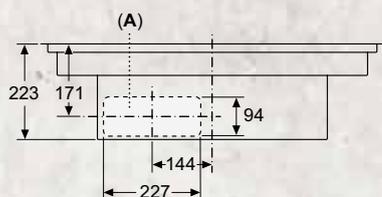
SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA CON VENTILAZIONE INTEGRATA

T47TD7BN2



- A:** distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
 - B:** profondità di inserimento
 - C:** il piano di lavoro nel quale viene montato il piano di cottura deve reggere un carico di ca. 60 kg, se necessario con l'ausilio di sottostrutture adatte.
 - D:** nella parete posteriore deve essere prevista un'apertura per i cavi.
- Le dimensioni esatte e la posizione possono essere reperite nel disegno specifico.

Vista frontale

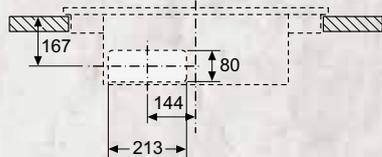


A: allacciato direttamente sul retro

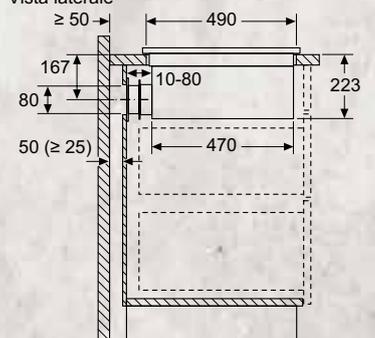
Installazione a ricircolo non canalizzato

Vista frontale

Dettaglio mobile per ricircolo senza canale

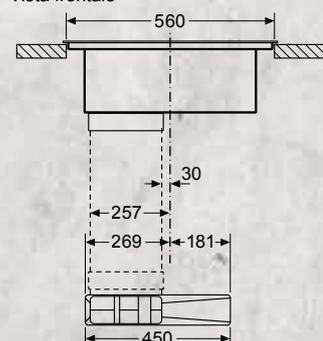


Vista laterale

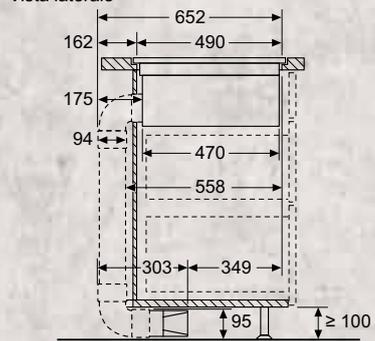


Installazione a ricircolo canalizzato

Vista frontale

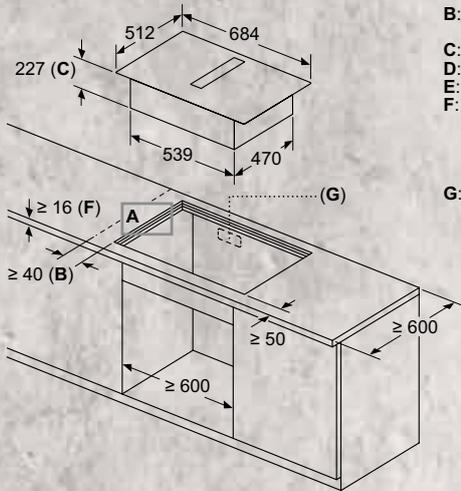


Vista laterale

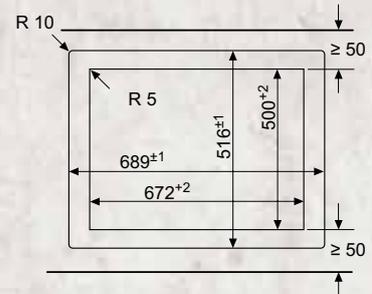
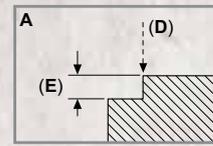


SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA CON VENTILAZIONE INTEGRATA

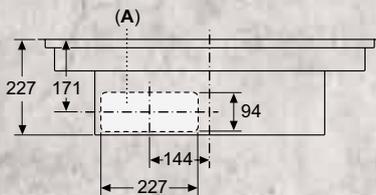
T47PD7BX2



- B:** distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- C:** profondità di inserimento
- D:** Spigolo max 1
- E:** $6,5^{+0,5}$
- F:** il piano di lavoro nel quale viene montato il piano di cottura deve reggere un carico di ca. 60 kg, se necessario con l'ausilio di sottostrutture adatte.
- G:** nella parete posteriore deve essere prevista un'apertura per i cavi. Le dimensioni esatte e la posizione possono essere reperite nel disegno specifico.



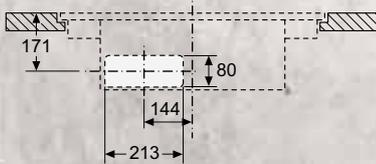
Vista frontale



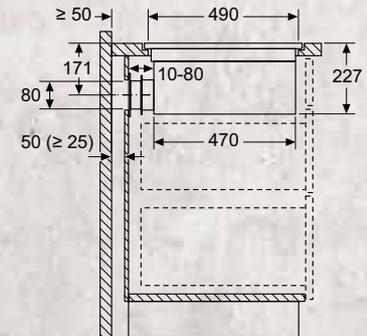
A: collegato direttamente sul retro

Installazione a ricircolo non canalizzato

Vista frontale
Apertura nell'unità per ricircolo libero

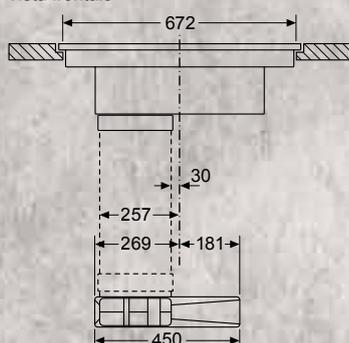


Vista laterale

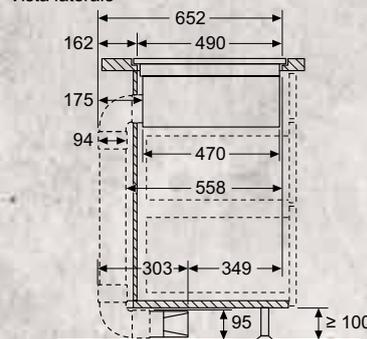


Installazione a ricircolo canalizzato

Vista frontale

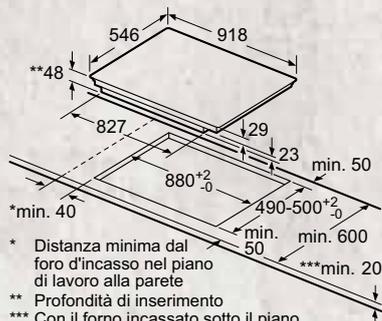


Vista laterale



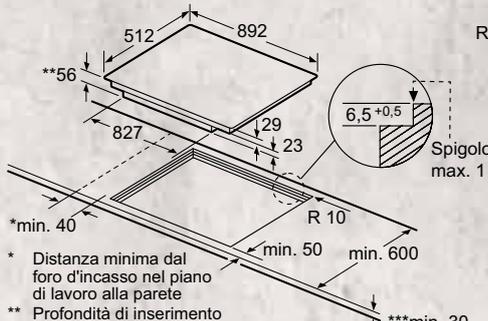
SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

T59TS5RN0

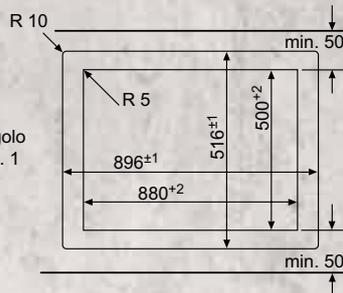


- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

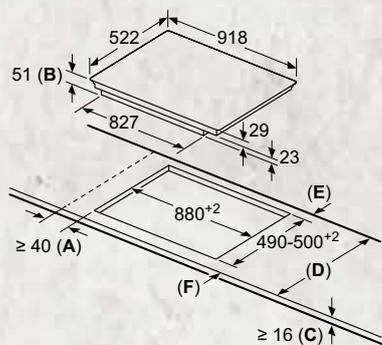
T59PS5RX0



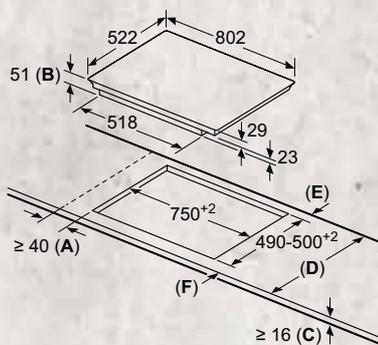
- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno



T59FS5RX2



T68FS6RX2



T59FS5RX2, T68FS6RX2

- A: distanza minima dall'apertura per la cucina alla parete.
- B: profondità di inserimento
- C: lo spazio libero tra la superficie del piano di lavoro e la parte superiore del frontale del forno deve essere di 30 mm. Vedere i requisiti di spazio per il forno.

Il piano di lavoro nel quale è installata la cucina deve sostenere carichi di circa 60 kg; se necessario devono essere utilizzate sottostrutture adatte.

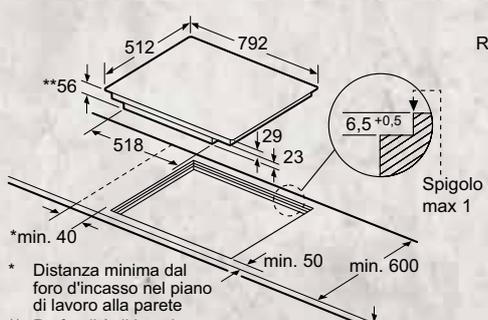
D	E	F
> 600	≥ 50	≥ 50

T50FS41X0

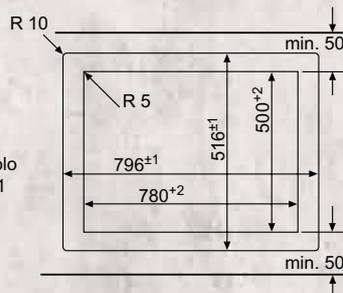


- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

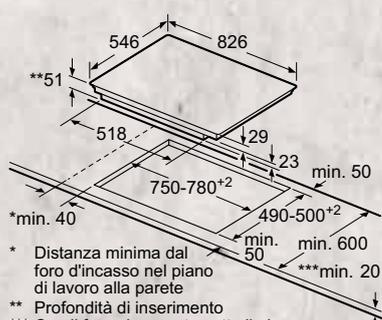
T68PL6UX2, T68PS6RX0, T58PS21X0



- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

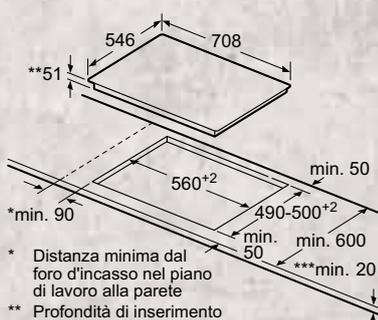


T68TL6UN2, T68TS6RN0, T58TS21N0



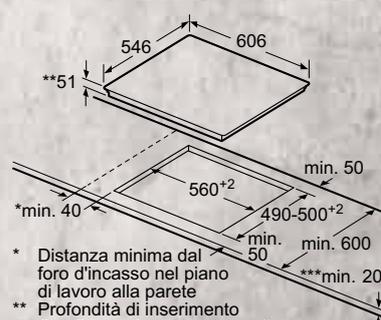
- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

T57TS61N0



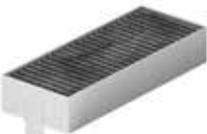
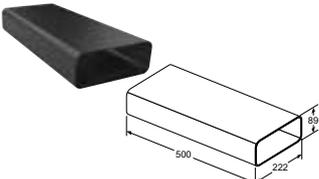
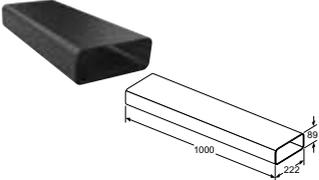
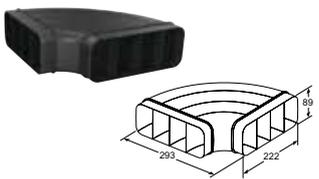
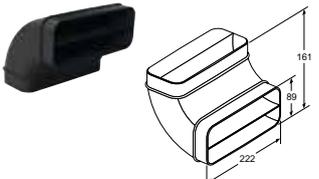
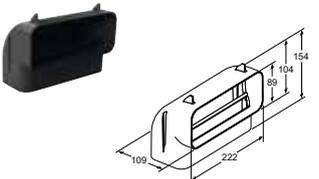
- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

T66TS6RN0, T56TS51N0

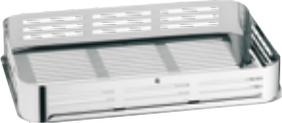


- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Profondità di inserimento
- *** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

KIT D'INSTALLAZIONE E TUBI DI RACCORDO PER PIANI COTTURA A INDUZIONE CON ASPIRAZIONE INTEGRATA

	Modello	Descrizione
	Z821UD0 EAN 4242004250043	KIT DI MONTAGGIO NECESSARIO PER L'INSTALLAZIONE A RICIRCOLO NON CANALIZZATO Sistema Plug&Play semplice e veloce da installare. Comprendente di 4 filtri anti odore CleanAir (durata 360h di utilizzo)
	Z821PD0 EAN 4242004250050	KIT DI MONTAGGIO NECESSARIO PER L'INSTALLAZIONE A RICIRCOLO CANALIZZATO Diffusore d'aria incluso. I tubi di raccordo sono da acquistare separatamente. Comprendente di 4 filtri anti odore cleanAir (durata 360h di utilizzo)
	Z811DU0 EAN 4242004250036	FILTRI ACUSTICI NECESSARI PER L'INSTALLAZIONE AD ESPULSIONE I tubi di raccordo sono da acquistare separatamente
	Z821VR0 EAN 4242004250067	KIT DI SOSTITUZIONE FILTRI ANTI ODORE CLEANAIR (X4) Durata 360h di utilizzo NB: Da utilizzare solo per sistemi a ricircolo
	Z861SM1 EAN 4242004253556	CONDOTTO PIATTO 500 MM (MASCHIO)
	Z861SM2 EAN 4242004253563	CONDOTTO PIATTO 1000 MM (MASCHIO)
	Z861SB1 EAN 4242004253570	CONDOTTO PIATTO CURVO 90° IN CONFIGURAZIONE ORIZZONTALE (MASCHIO)
	Z861SB2 EAN 4242004253587	CONDOTTO PIATTO CURVO 90° VERTICALE con raggio ampio per canalizzazioni dietro lo schienale in basi con profondità >= 70 cm (maschio)
	Z861SB3 EAN 4242004253594	CONDOTTO PIATTO CURVO 90° VERTICALE con raggio medio per canalizzazioni dietro lo schienale in basi con profondità >= 65 cm (maschio)

ACCESSORI SPECIALI PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

	Modello	Descrizione
	Z943SE0 EAN 4242004246763	SET DI PENTOLE COMPOSTO DA: <ul style="list-style-type: none"> • Padella antiaderente Ø 22/26 cm. • Pentola con coperchio Ø 18/20 cm. • Pentola con coperchio Ø 14/16 cm.
	Z9417X2 EAN 4242004163404	VASSOIO TEPPANYAKI Abbinabile a tutti i piani a induzione con zona FlexInduction e CombInduction
	Z9416X2 EAN 4242004163381	GRILL Abbinabile a tutti i piani induzione con zona FlexInduction e CombInduction
	Z9410X1 EAN 4242004151999	PENTOLA PER ARROSTI Dimensioni: <ul style="list-style-type: none"> • Superficie del fondo: 41,5 x 24 cm. • Superficie utile: 31 x 22 cm. Abbinabile ai piani a induzione FlexInduction e CombInduction
	Z9415X1 EAN 4242004164425	ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE DA ABBINARE A Z9410X1 Dimensioni: 31 x 23 x 6,5 cm.
	Z9914X0 EAN 4242004117971	LISTELLO DI CONGIUNZIONE (per montaggio combinato in un'unica nicchia di incasso) Abbinabile ai piani a induzione e elettrici

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA

Modello	T58TL6EN2		
Vetroceramica nera	•		
Serie	N90		
Informazioni generali del piano a induzione		Informazioni generali della cappa aspirante integrata	
Dimensioni esterne		Informazioni etichetta energetica in accordo col Regolamento (UE) N. 65/2014¹	
Tipo di larghezza (cm)	80	Consumo annuo di energia (kW)	61,8
Larghezza del prodotto (mm)	826	Classe di efficienza energetica*	B
Profondità del prodotto (mm)	546	Efficienza fluidodinamica (%)	28,1
Altezza del prodotto sopra il piano di lavoro (mm)	7,3	Classe di efficienza fluidodinamica	A
Altezza del prodotto sotto il piano di lavoro (mm)	223	Efficienza luminosa (lx/W)	-
Dimensioni di incasso		Classe di efficienza luminosa	
Larghezza della nicchia (mm)	750	Efficienza del filtraggio dei grassi (%)	94
Profondità della nicchia (mm)	490	Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	B
Spessore minimo del piano di lavoro (mm)	16	Flusso d'aria (min./max.) a livello di potenza normale (m3/h)	161/528
Spessore minimo del piano di lavoro con forno sotto (mm)	-	Flusso d'aria massimo (m3/h)	644
Caratteristiche		Potenza sonora (min./max.) a livello di potenza normale (dB (A) re 1 pW)	
Tipo di piano	A induzione	Potenza sonora massima (dB (A) re 1 pW)	74
Finitura del piano	Cornice Premium Acciaio Inox	Consumo di energia in modo spento (W)	0
		Consumo di energia in modo standby (W)	0,3
Tipo di controllo	TwistPad Fire	Informazioni aggiuntive secondo Regolamento (UE) N. 66/2014²	
Livelli di potenza	17	Fattore di incremento temporale	1
FlexInduction	•	Indice di efficienza energetica	57
CombInduction	-	Flusso d'aria massimo (misurato al punto di massima efficienza) (m3/h)	365,8
Home Connect	•	Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza (Pa)	468
Numero di zone con Frying sensor	Ogni zona Flex	Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza (W)	169,3
Numero di livelli di temperatura del Frying sensor	5	Potenza nominale del sistema di illuminazione (W)	-
Funzione Power Move	• (a 3 livelli)	Capacità di aspirazione	
Power transfer: Impostazione di trasferimento automatico	•	Livelli di aspirazione	19 (17 + 2 intensivi)
Funzione di inizio automatico	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Funzione riaccensione: memorizzazione ultime impostazioni	•	A livello 1 (m3/h)	154
Funzione Mantenere in caldo	•	A livello 17 (m3/h)	500
Funzione Clean/Wipe Protecion: blocco della elettronica 20 sec	•	A livello intensivo (m3/h)	622
Count-down timer: timer di fine cottura per ogni singola zona	•	Funzionamento a ricircolo d'aria	
Count-up timer: cronometro	•	A livello 1 (m3/h)	150
Contaminuti indipendente con segnale acustico	•	A livello 17 (m3/h)	500
Selezione segnali acustici	•	A livello intensivo (m3/h)	615
Display Consumo di energia	•	Potenza sonora (rumorosità)	
EnergyTutor < 3 kW	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Sicurezza bambini	•	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	42
Spia di calore residuo (H/h)	•	Rumorosità a livello 17 (dB (A) re 1 pW)	69
Autospegnimento del piano	•	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	74
Zone cottura		Funzionamento a ricircolo d'aria	
Consumo energetico totale delle zone cottura ² (Wh/kg)	185,00	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	41
Zone cottura con funzione PotBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello 17 (dB (A) re 1 pW)	68
Zone cottura con funzione PanBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	72
Zona anteriore sinistra		Caratteristiche	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Motore BLDC	•
Diametro della zona (mm)	200-240	Funzionamento automatico	Sensore qualità aria
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Stadio intensivo con autoripristino	• (6 min)
Zona posteriore sinistra		Funzione postcottura: autospegnimento dopo alcuni minuti dalla fine della cottura	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Funzionamento automatico a intervalli (10 minuti ogni ora per purificare l'aria)	• (30 min) / (12 min)
Diametro della zona (mm)	200-240	Indicatore elettronico di saturazione del filtro a carboni attivi	•
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Tipo di filtro antigrasso	Alluminio multistrato (12)
Zona estesa sinistra		Numero di filtri antigrasso (pz)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Griglia centrale in vetroceramica	•
Lunghezza (mm)	400	Installazione ad espulsione / a ricircolo d'aria	• / •
Larghezza (mm)	240	Filtri acustici per installazione ad espulsione (raccordi acquistabili separatamente)	Z811DU0
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,3 / 3,7	Basic kit per installazione a ricircolo parzialmente canalizzato con filtro cleanAir incluso (da aggiungere raccordi)	Z821PD0
Zona anteriore destra		Starter kit per installazione a ricircolo non canalizzato con filtro cleanAir incluso	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Potenza totale del motore (W)	Z821UD0
Diametro della zona (mm)	200-240		170
Potenza (kW)	2,2 / 3,7	Collegamento elettrico	
Zona posteriore destra		Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (mm)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Tipo di spina	110
Diametro della zona (mm)	200-240	Assorbimento massimo (kW)	Senza spina
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7		7,4
Zona estesa destra		Tensione (V)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Frequenza (Hz)	220-240
Lunghezza (mm)	400	Corrente minima (A)	50-60
Larghezza (mm)	240	Certificati di omologazione	
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,3 / 3,7	E014 CE Marking E027 VDE - CB DE	

• Si / - No

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

¹ Informazioni dell'etichetta energetica secondo Regolamento Delegato (UE) N. 65/2014 della Commissione.

² Informazioni del consumo energetico secondo Regolamento Delegato (UE) N. 66/2014 della Commissione.

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA

Modello		T58PL6EX2	
Vetroceramica nera		•	
Serie		N90	
Informazioni generali del piano a induzione		Informazioni generali della cappa aspirante integrata	
Dimensioni esterne		Informazioni etichetta energetica in accordo col Regolamento (UE) N. 65/2014 ¹	
Tipo di larghezza (cm)	80	Consumo annuo di energia (kWh)	61,8
Larghezza del prodotto (mm)	792	Classe di efficienza energetica*	B
Profondità del prodotto (mm)	512	Efficienza fluidodinamica (%)	28,1
Altezza del prodotto sopra il piano di lavoro (mm)	0	Classe di efficienza fluidodinamica	A
Altezza del prodotto sotto il piano di lavoro (mm)	227	Efficienza luminosa (lx/W)	-
Dimensioni di incasso		Classe di efficienza luminosa	
Larghezza della nicchia (mm)	780-796	Efficienza del filtraggio dei grassi (%)	94
Profondità della nicchia (mm)	500-516	Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	B
Spessore minimo del piano di lavoro (mm)	16	Flusso d'aria (min./max.) a livello di potenza normale (m3/h)	161/528
Spessore minimo del piano di lavoro con forno sotto (mm)	-	Flusso d'aria massimo (m3/h)	644
Caratteristiche		Potenza sonora (min./max.) a livello di potenza normale (dB (A) re 1 pW)	
Tipo di piano	A induzione	Potenza sonora massima (dB (A) re 1 pW)	74
Finitura del piano	Filo top	Consumo di energia in modo spento (W)	0
		Consumo di energia in modo standby (W)	0,3
Tipo di controllo		Informazioni aggiuntive secondo Regolamento (UE) N. 66/2014 ²	
Tipo di controllo	TwistPad Fire	Fattore di incremento temporale	1
Livelli di potenza	17	Indice di efficienza energetica	57
FlexInduction	•	Flusso d'aria massimo (misurato al punto di massima efficienza) (m3/h)	365,8
CombInduction	-	Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza (Pa)	468
Home Connect	•	Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza (W)	169,3
Numero di zone con Frying sensor	Ogni zona Flex	Potenza nominale del sistema di illuminazione (W)	-
Numero di livelli di temperatura del Frying sensor	5	Capacità di aspirazione	
Funzione Power Move	• (a 3 livelli)	Livelli di aspirazione	19 (17 + 2 intensivi)
Power transfer: Impostazione di trasferimento automatico	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Funzione di inizio automatico	•	A livello 1 (m3/h)	154
Funzione riaccensione: memorizzazione ultime impostazioni	•	A livello 17 (m3/h)	500
Funzione Mantenere in caldo	•	A livello intensivo (m3/h)	622
Funzione Clean/Wipe Protection: blocco della elettronica 20 sec	•	Funzionamento a ricircolo d'aria	
Count-down timer: timer di fine cottura per ogni singola zona	•	A livello 1 (m3/h)	150
Count-up timer: cronometro	•	A livello 17 (m3/h)	500
Contaminuti indipendente con segnale acustico	•	A livello intensivo (m3/h)	615
Selezione segnali acustici	•	Potenza sonora (rumorosità)	
Display Consumo di energia	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
EnergyTutor < 3 kW	•	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	42
Sicurezza bambini	•	Rumorosità a livello 17 (dB (A) re 1 pW)	69
Spia di calore residuo (H/h)	•	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	74
Autospegnimento del piano	•	Funzionamento a ricircolo d'aria	
Zone cottura		2 FlexInduction	Funzionamento a ricircolo d'aria
Consumo energetico totale delle zone cottura ² (Wh/kg)	185,00	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	41
Zone cottura con funzione PotBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello 17 (dB (A) re 1 pW)	68
Zone cottura con funzione PanBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	72
Zona anteriore sinistra		Caratteristiche	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Motore BLDC	•
Diametro della zona (mm)	200-240	Funzionamento automatico	Sensore qualità aria
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Stadio intensivo con autoripristino	• (6 min)
Zona posteriore sinistra		Funzione postcottura: autospegnimento dopo alcuni minuti dalla fine della cottura	• (30 min) / (12 min)
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Funzionamento automatico a intervalli (10 minuti ogni ora per purificare l'aria)	•
Diametro della zona (mm)	200-240	Indicatore elettronico di saturazione del filtro a carboni attivi	•
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Tipo di filtro antigrasso	Alluminio multistrato (12)
Zona estesa sinistra		Numero di filtri antigrasso (pz)	2
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Griglia centrale in vetroceramica	•
Lunghezza (mm)	400	Installazione ad espulsione / a ricircolo d'aria	• / •
Larghezza (mm)	240	Filtri acustici per installazione ad espulsione (raccordi acquistabili separatamente)	Z811DU0
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,3 / 3,7	Basic kit per installazione a ricircolo parzialmente canalizzato con filtro cleanAir incluso (da aggiungere raccordi)	Z821PDO
Zona anteriore destra		Starter kit per installazione a ricircolo non canalizzato con filtro cleanAir incluso	Z821UD0
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Potenza totale del motore (W)	170
Diametro della zona (mm)	200-240	Collegamento elettrico	
Potenza (kW)	2,2 / 3,7	Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (mm)	110
Zona posteriore destra		Tipo di spina	Senza spina
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Assorbimento massimo (kW)	7,4
Diametro della zona (mm)	200-240	Tensione (V)	220-240
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Frequenza (Hz)	50-60
Zona estesa destra		Corrente minima (A)	2 x 16 (32)
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Certificati di omologazione	
Lunghezza (mm)	400	E014 CE Marking	
Larghezza (mm)	240	E027 VDE - CB DE	
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,3 / 3,7		

• Sì / - No

*In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

¹ Informazioni dell'etichetta energetica secondo Regolamento Delegato (UE) N. 65/2014 della Commissione.

² Informazioni del consumo energetico secondo Regolamento Delegato (UE) N. 66/2014 della Commissione.

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA

Modello	T47TD7BN2		
Vetroceramica nera	•		
Serie	N70		
Informazioni generali del piano a induzione		Informazioni generali della cappa aspirante integrata	
Dimensioni esterne		Informazioni etichetta energetica in accordo col Regolamento (UE) N. 65/2014¹	
Tipo di larghezza (cm)	70	Consumo annuo di energia (kW)	61,8
Larghezza del prodotto (mm)	708	Classe di efficienza energetica*	B
Profondità del prodotto (mm)	546	Efficienza fluidodinamica (%)	28,1
Altezza del prodotto sopra il piano di lavoro (mm)	8	Classe di efficienza fluidodinamica	A
Altezza del prodotto sotto il piano di lavoro (mm)	223	Efficienza luminosa (lx/W)	-
Dimensioni di incasso		Classe di efficienza luminosa	
Larghezza della nicchia (mm)	560	Efficienza del filtraggio dei grassi (%)	94
Profondità della nicchia (mm)	490	Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	B
Spessore minimo del piano di lavoro (mm)	16	Flusso d'aria (min./max.) a livello di potenza normale (m3/h)	161/528
Caratteristiche		Flusso d'aria massimo (m3/h)	
Tipo di piano	A induzione	Potenza sonora (min./max.) a livello di potenza normale (dB (A) re 1 pW)	42/69
Finitura del piano	Cornice Premium Acciaio Inox	Potenza sonora massima (dB (A) re 1 pW)	74
		Consumo di energia in modo spento (W)	0
Tipo di controllo	TouchControl MultiTouch	Consumo di energia in modo standby (W)	0,3
		Informazioni aggiuntive secondo Regolamento (UE) N. 66/2014²	
Livelli di potenza	17	Fattore di incremento temporale	1
FlexInduction	-	Indice di efficienza energetica	57
CombiInduction	•	Flusso d'aria massimo (misurato al punto di massima efficienza) (m3/h)	365,8
Home Connect	-	Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza (Pa)	468
Numero di zone con Frying sensor	Zona anteriore dx	Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza (W)	169,3
Numero di livelli di temperatura del Frying sensor	4	Potenza nominale del sistema di illuminazione (W)	-
Funzione Power Move	-	Capacità di aspirazione	
Power transfer: Impostazione di trasferimento automatico	-	Livelli di aspirazione	11 (9 + 2 intensivi)
Funzione di inizio automatico	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Funzione riaccensione: memorizzazione ultime impostazioni	•	A livello 1 (m3/h)	154
Funzione Mantenere in caldo	•	A livello 9 (m3/h)	500
Funzione Clean/Wipe Protecion: blocco della elettronica 20 sec	•	A livello intensivo (m3/h)	622
Count-down timer: timer di fine cottura per ogni singola zona	•	Funzionamento a ricircolo d'aria	
Count-up timer: cronometro	•	A livello 1 (m3/h)	150
Contaminuti indipendente con segnale acustico	•	A livello 9 (m3/h)	500
Selezione segnali acustici	•	A livello intensivo (m3/h)	615
Display Consumo di energia	•	Potenza sonora (rumorosità)	
EnergyTutor < 3 kW	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Sicurezza bambini	•	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	42
Spia di calore residuo (H/h)	•	Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW)	69
Autospegnimento del piano	•	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	74
Zone cottura		Funzionamento a ricircolo d'aria	
Consumo energetico totale delle zone cottura ² (Wh/kg)	185,00	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	41
Zone cottura con funzione PotBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW)	68
Zone cottura con funzione PanBoost	-	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	72
Zona anteriore sinistra		Caratteristiche	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Motore BLDC	•
Diametro della zona (mm)	190-210	Funzionamento automatico	-
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Stadio intensivo con autoripristino	• (6 min)
Zona posteriore sinistra		Funzione postcottura: autospegnimento dopo alcuni minuti dalla fine della cottura	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Funzionamento automatico a intervalli (10 minuti ogni ora per purificare l'aria)	• (30 min) / (12 min)
Diametro della zona (mm)	190-210	Indicatore elettronico di saturazione del filtro a carboni attivi	•
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Tipo di filtro antigrasso	Alluminio multistrato (12)
Zona estesa sinistra		Numero di filtri antigrasso (pz)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Griglia centrale in vetroceramica	•
Lunghezza (mm)	380	Installazione ad espulsione / a ricircolo d'aria	• / •
Larghezza (mm)	210	Filtri acustici per installazione ad espulsione (raccordi acquistabili separatamente)	Z811DU0
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,6 / -	Basic kit per installazione a ricircolo parzialmente canalizzato con filtro cleanAir incluso (da aggiungere raccordi)	Z821PD0
Zona anteriore destra		Starter kit per installazione a ricircolo non canalizzato con filtro cleanAir incluso	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Potenza totale del motore (W)	Z821UD0
Diametro della zona (mm)	190-210		170
Potenza (kW)	2,2 / 3,7	Collegamento elettrico	
Zona posteriore destra		Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (mm)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Tipo di spina	110
Diametro della zona (mm)	190-210	Assorbimento massimo (kW)	Senza spina
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7		7,4
Zona estesa destra		Tensione (V)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Frequenza (Hz)	220-240
Lunghezza (mm)	380	Corrente minima (A)	50-60
Larghezza (mm)	210	Certificati di omologazione	
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,6 / -	E014 CE Marking E027 VDE - CB DE	

• Si / - No

* In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

¹ Informazioni dell'etichetta energetica secondo Regolamento Delegato (UE) N. 65/2014 della Commissione.

² Informazioni del consumo energetico secondo Regolamento Delegato (UE) N. 66/2014 della Commissione.

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA

Modello		T47PD7BX2	
Vetroceramica nera		•	
Serie		N70	
Informazioni generali del piano a induzione		Informazioni generali della cappa aspirante integrata	
Dimensioni esterne		Informazioni etichetta energetica in accordo col Regolamento (UE) N. 65/2014 ¹	
Tipo di larghezza (cm)	70	Consumo annuo di energia (kWh)	61,8
Larghezza del prodotto (mm)	684	Classe di efficienza energetica*	B
Profondità del prodotto (mm)	512	Efficienza fluidodinamica (%)	28,1
Altezza del prodotto sopra il piano di lavoro (mm)	0	Classe di efficienza fluidodinamica	A
Altezza del prodotto sotto il piano di lavoro (mm)	227	Efficienza luminosa (lx/W)	-
Dimensioni di incasso		Classe di efficienza luminosa	
Larghezza della nicchia (mm)	672-689	Efficienza del filtraggio dei grassi (%)	94
Profondità della nicchia (mm)	500-516	Classe di efficienza del filtraggio dei grassi	B
Spessore minimo del piano di lavoro (mm)	16	Flusso d'aria (min./max.) a livello di potenza normale (m3/h)	161/528
Caratteristiche		Flusso d'aria massimo (m3/h)	644
Tipo di piano	A induzione	Potenza sonora (min./max.) a livello di potenza normale (dB (A) re 1 pW)	42/69
Finitura del piano	Filo top	Potenza sonora massima (dB (A) re 1 pW)	74
		Consumo di energia in modo spento (W)	0
Tipo di controllo	TouchControl MultiTouch	Consumo di energia in modo standby (W)	0,3
		Informazioni aggiuntive secondo Regolamento (UE) N. 66/2014 ²	
Livelli di potenza	17	Fattore di incremento temporale	1
FlexInduction	-	Indice di efficienza energetica	57
CombiInduction	•	Flusso d'aria massimo (misurato al punto di massima efficienza) (m3/h)	365,8
Home Connect	-	Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza (Pa)	468
Numero di zone con Frying sensor	Zona anteriore dx	Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza (W)	169,3
Numero di livelli di temperatura del Frying sensor	4	Potenza nominale del sistema di illuminazione (W)	-
Funzione Power Move	-	Capacità di aspirazione	
Power transfer: Impostazione di trasferimento automatico	-	Livelli di aspirazione	11 (9 + 2 intensivi)
Funzione di inizio automatico	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Funzione riaccensione: memorizzazione ultime impostazioni	•	A livello 1 (m3/h)	154
Funzione Mantenere in caldo	•	A livello 9 (m3/h)	500
Funzione Clean/Wipe Protection: blocco della elettronica 20 sec	•	A livello intensivo (m3/h)	622
Count-down timer: timer di fine cottura per ogni singola zona	•	Funzionamento a ricircolo d'aria	
Count-up timer: cronometro	•	A livello 1 (m3/h)	150
Contaminuti indipendente con segnale acustico	•	A livello 9 (m3/h)	500
Selezione segnali acustici	•	A livello intensivo (m3/h)	615
Display Consumo di energia	•	Potenza sonora (rumorosità)	
EnergyTutor < 3 kW	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Sicurezza bambini	•	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	42
Spia di calore residuo (H/h)	•	Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW)	69
Autospegnimento del piano	•	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	74
Zone cottura		2 CombiInduction	Funzionamento a ricircolo d'aria
Consumo energetico totale delle zone cottura ² (Wh/kg)	185,00	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	41
Zone cottura con funzione PotBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW)	68
Zone cottura con funzione PanBoost	-	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	72
Zona anteriore sinistra		Caratteristiche	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Motore BLDC	•
Diametro della zona (mm)	190-210	Funzionamento automatico	-
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Stadio intensivo con autoripristino	• (6 min)
Zona posteriore sinistra		Funzione postcottura: autospegnimento dopo alcuni minuti dalla fine della cottura	• (30 min) / (12 min)
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Funzionamento automatico a intervalli (10 minuti ogni ora per purificare l'aria)	•
Diametro della zona (mm)	190-210	Indicatore elettronico di saturazione del filtro a carboni attivi	•
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Tipo di filtro antigrasso	Alluminio multistrato (12)
Zona estesa sinistra		Numero di filtri antigrasso (pz)	2
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Griglia centrale in vetroceramica	•
Lunghezza (mm)	380	Installazione ad espulsione / a ricircolo d'aria	• / •
Larghezza (mm)	210	Filtri acustici per installazione ad espulsione (raccordi acquistabili separatamente)	Z811DU0
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,6 / -	Basic kit per installazione a ricircolo parzialmente canalizzato con filtro cleanAir incluso (da aggiungere raccordi)	Z821PDO
Zona anteriore destra		Starter kit per installazione a ricircolo non canalizzato con filtro cleanAir incluso	Z821UD0
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Potenza totale del motore (W)	170
Diametro della zona (mm)	190-210	Collegamento elettrico	
Potenza (kW)	2,2 / 3,7	Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (mm)	110
Zona posteriore destra		Tipo di spina	Senza spina
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Assorbimento massimo (kW)	7,4
Diametro della zona (mm)	190-210	Tensione (V)	220-240
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Frequenza (Hz)	50-60
Zona estesa destra		Corrente minima (A)	2 x 16 (32)
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Certificati di omologazione	
Lunghezza (mm)	380	E014 CE Marking	
Larghezza (mm)	210	E027 VDE - CB DE	
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,6 / -		

• Sì / - No

*In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

¹ Informazioni dell'etichetta energetica secondo Regolamento Delegato (UE) N. 65/2014 della Commissione.

² Informazioni del consumo energetico secondo Regolamento Delegato (UE) N. 66/2014 della Commissione.

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

Modello	T59TS5RN0	T59PS5RX0	T59FS5RX2
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	acciaio inox, nero	nero	nero
Serie	N90	N90	N90
Peso			
Peso netto (kg)	24,00	24,00	21,60
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)			
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)			
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	400 x 230	400 x 230	400 x 230
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	3.3	3.3	3.3
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	210/260/320	210/260/320	210/260/320
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	3.3	3.3	3.3
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)			
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)	400 x 230	400 x 230	400 x 230
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)	3.3	3.3	3.3
Efficienza energetica			
Tot	181,7 Wh/kg	181,7 Wh/kg	181,7 Wh/kg
Centro frontale			
Centro posteriore	175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Anteriore sx			
Anteriore dx			
Posteriore sx			
Posteriore dx			
Flexi sx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Flexi centro			
Flexi dx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	11100	11100	11100
Frequenza (Hz)	50; 60	60; 50	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
Certificati di omologazione	E014 CE Marking E07FAENORN Mark - CBES	E014 CE Marking E07FAENORN Mark - CBES	E014 CE Marking E07FAENORN Mark - CBES

Modello	T50FS41X0	T68TL6UN2	T68PL6UX2
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	nero	acciaio inox, nero	nero
Serie	N90	N90	N90
Peso			
Peso netto (kg)	19,00	18,60	17,90
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	190/210	230x200	230x200
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.20	2.20
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	190/210	230x200	230x200
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.20	2.20
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	190/210	400x230	400x230
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	2.2	3.30	3.30
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	190/210	230x200	230x200
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.20	2.20
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)		230x200	230x200
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)		2.20	2.20
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)		400x230	400x230
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)		3.30	3.30
Efficienza energetica			
Tot	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Centro frontale			
Centro posteriore			
Anteriore sx			
Anteriore dx			
Posteriore sx			
Posteriore dx			
Flexi sx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Flexi centro			
Flexi dx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	7400	7400	7400
Frequenza (Hz)	50; 60	50; 60	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
Certificati di omologazione	E014 CE Marking E07FAENORN Mark - CBES	E014 CE Marking E07FAENORN Mark - CBES	E014 CE Marking E07FAENORN Mark - CBES

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

Modello	T68TS6RN0	T68PS6RX0	T68FS6RX2
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	acciaio inox, nero	nero	nero
Serie	N90	N90	N90
Peso			
Peso netto (kg)	20,00	20,00	17,50
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	230x200	230x200	230x200
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	2.20	2.20	2.20
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	230x200	230x200	230x200
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	2.20	2.20	2.20
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	400x230	400x230	400x230
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	3.30	3.30	3.30
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	230x200	230x200	230x200
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	2.20	2.20	2.20
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)	230x200	230x200	230x200
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	2.20	2.20	2.20
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)	400x230	400x230	400x230
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)	3.30	3.30	3.30
Efficienza energetica			
Tot	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Centro frontale			
Centro posteriore			
Anteriore sx			
Anteriore dx			
Posteriore sx			
Posteriore dx			
Flexi sx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Flexi centro			
Flexi dx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	7400	7400	7400
Frequenza (Hz)	60; 50	50; 60	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES

Modello	T58TS21N0	T58PS21X0	T57TS61N0
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	acciaio inox, nero	nero	acciaio inox, nero
Serie	N90	N90	N90
Peso			
Peso netto (kg)	17,00	17,00	15,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	180	180	
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	1.8	1.8	
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)			190/240
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)			2.2
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	145	145	190/240
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	1.4	1.4	2.2
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)			190/240
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)			2.2
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)	400 x 200	400 x 200	
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	2.2	3.3	
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)			
Efficienza energetica			
Tot	171,3 Wh/kg	171,3 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Centro frontale			
Centro posteriore	170,0 Wh/kg	170,0 Wh/kg	
Anteriore sx	170,0 Wh/kg	170,0 Wh/kg	
Anteriore dx			
Posteriore sx	170,0 Wh/kg	170,0 Wh/kg	
Posteriore dx			
Flexi sx			175,0 Wh/kg
Flexi centro			
Flexi dx	175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	7400	7400	7400
Frequenza (Hz)	50; 60	60; 50	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

Modello	T66TS6RN0	T56TS51N0
Tipologia	induzione	induzione
Colore	acciaio inox, nero	acciaio inox, nero
Serie	N90	N90
Peso		
Peso netto (kg)	17,00	15,00
Zone di cottura		
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)		
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)		
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	380 x 230	200/240
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	3.3	2.2
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)		145
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)		1.4
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)		210
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)		2.2
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)		
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)		
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)	380 x 230	
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)	3.3	
Efficienza energetica		
Tot	175,0 Wh/kg	171,7 Wh/kg
Centro frontale		
Centro posteriore		
Anteriore sx		
Anteriore dx		170,0 Wh/kg
Posteriore sx		
Posteriore dx		170,0 Wh/kg
Flexi sx	175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Flexi centro		
Flexi dx	175,0 Wh/kg	
Collegamenti elettrici		
Potenza max. assorbita (W)	7400	7400
Frequenza (Hz)	60; 50	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240
Certificati di omologazione		
	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E07F AENOR N Mark - CB ES	E07F AENOR N Mark - CB ES

IL MENÙ DEI SERVIZI NEFF



L'APPETITO VIEN... MANGIANDO!

Esprimi lo chef che è in te accedendo alla sezione del sito NEFF "The Ingredient". Scopri le ricette, i consigli e le storie di cucina che abbiamo raccolto per gli appassionati di cucina come te.

Scopri anche il NEFF Collection Brand Store di Milano, accedendo sul sito www.neff-home.com/it.

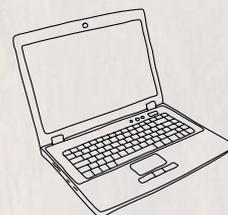
A BUON INTENDITORE...

Possedere un elettrodomestico NEFF significa anche avere a disposizione, ogni giorno, una rete di professionisti preparati ed efficienti, sempre pronti a intervenire e consigliarti.

I centri di assistenza NEFF in tutta Italia risponderanno in modo professionale e tempestivo ad ogni tua chiamata.

Per conoscere il centro di assistenza autorizzato più vicino, sarà sufficiente collegarsi al nostro sito web www.neff-home.com/it

Scarica dal nostro sito i libretti di istruzione con le informazioni sulle funzionalità dei nostri apparecchi:
www.neff-home.com/it



Consulta anche le domande più frequenti sui nostri elettrodomestici: www.neff-home.com/it



DULCIS IN FUNDO

RICAMBI ORIGINALI

I nostri centri utilizzano esclusivamente ricambi originali reperibili fino a 10 anni dall'uscita di produzione dell'elettrodomestico: NEFF garantisce tutti i pezzi di ricambio 24 mesi, con prezzi trasparenti e validi per tutto il territorio nazionale.

ACCESSORI

Presso i nostri rivenditori ed i centri autorizzati potrai scoprire anche tutti gli accessori per potenziare le funzionalità del tuo nuovo elettrodomestico NEFF, come quelli per i forni o per i piani a induzione.

PRODOTTI CLEANING & CARE

Scopri anche i prodotti Cleaning & Care che NEFF ha selezionato per la cura e la pulizia dei tuoi elettrodomestici. Garantiscono il trattamento più adeguato per una pulizia efficace e sicura.

NEFF CARE

NEFF CARE è il programma di assistenza supplementare che ti offre un'opportunità unica per copertura e vantaggi: un'estensione di 3 anni di tutti i servizi previsti dalla garanzia convenzionale, per 5 anni di totale tranquillità. Nessun costo per diritto di chiamata, manodopera, ricambi originali, trasporto e sostituzione sono solo alcuni dei vantaggi. Visita il sito NEFF per scoprire tutti i dettagli del programma. Anche i centri assistenza autorizzati saranno lieti di consigliarti o aiutarti a procedere con l'acquisto.

CHECK & CARE

La qualità dei nostri elettrodomestici dura nel tempo.

Il programma Check & Care ti aiuta a mantenere le performance del tuo elettrodomestico, per risultati ottimali come al primo giorno di utilizzo.

Visita il nostro sito www.neff-home.com/it

per conoscere il centro assistenza autorizzato più vicino al quale richiedere Check & Care.





AUTOPULIZIA PIROLITICA

Il vano interno del forno è autopulente. A 500°C i residui di sporco resistenti si trasformano in cenere, per essere poi rimossi con un panno.



BAKE&ROAST ASSIST

Il sistema completamente automatico per preparare piatti perfetti. L'assistente alla cottura (Bake&Roast Assist®) imposta il tipo di riscaldamento ottimale, l'esatta temperatura e l'immissione automatica di vapore – se richiesto.



CIRCO THERM®

L'innovativo sistema di ventilazione consente di preparare diverse pietanze su più livelli contemporaneamente – senza mescolare sapori ed aromi.



COMFORT FLEX

Il nuovo sistema di guide telescopiche che permette di estrarre le teglie afferrandole comodamente di lato. Massima sicurezza, anche con teglie pesanti.



DISPLAY TOUCH CONTROL

Toccando col dito il display è possibile navigare fra le funzioni del forno in modo rapido e preciso. Il display a colori TFT ad alta risoluzione ha un'ottima leggibilità e guida in modo chiaro l'utente attraverso il menu di comando dell'apparecchio.



EASYCLEAN®

Permette una pulizia semplice e facile del vano interno del forno. Una soluzione ecologica e a costo zero, per una rapida pulizia tra una cottura e l'altra.



FULLSTEAM

Il factotum di Neff: unisce le modalità di riscaldamento di un forno tradizionale con quelle di un forno a vapore – ideale per una preparazione sana e senza grassi dei cibi.



SONDA MULTI POINT

Rileva la temperatura in cottura in tre punti diversi della pietanza. Il tempo per la preparazione viene adattato automaticamente.



NEFFLIGHT®

Il forno è perfettamente illuminato – su tutti i ripiani. Grazie alle luci a LED disposte in modo ottimale, si può avere una visuale completa fino agli angoli più nascosti – anche con la porta del forno chiusa.



SEAMLESS COMBINATION®

Design perfetto: grazie alla SeamlessCombination® è possibile incassare tutti gli apparecchi all'interno di un'unica nicchia. Un tutt'uno armonico per la tua cucina.



SHIFT CONTROL

Col confortevole comando ShiftControl è possibile navigare rapidamente nel menu dell'apparecchio. Il display TFT ad alta risoluzione garantisce un controllo comodo e semplice.



SLIDE&HIDE®

L'unica porta a scomparsa totale. Offre un facile accesso alla cavità del forno e molto più spazio libero in cucina. La tua creatività non ha più ostacoli.



SOUS-VIDE

Per cotture lente, a bassa temperatura costante, con 100% vapore.



VARIOSTEAM®

L'assistente che aggiunge, a piacere, un tocco di vapore durante la cottura. Per risultati ottimali con ogni piatto e anche con i dolci. Il sistema idraulico immette impulsi di vapore e fa sì che le pietanze diventino croccanti, succose o friabili a seconda dei gusti.



FLEXINDUCTION

Una zona di cottura unica e flessibile senza limiti. La superficie FlexInduction riconosce e riscalda solo le zone in cui vengono posizionate le pentole.



COMBINATION

Attivando la funzione CombiInduction si potranno combinare due zone di cottura. Non ci saranno più problemi di spazio per pentole e padelle di grosse dimensioni.



FLAMESELECT®

Grazie alla tecnologia FlameSelect, ad ogni step della manopola corrisponde uno dei 9 livelli di regolazione della potenza della fiamma.



POWER MANAGEMENT

Permette di adeguare l'assorbimento del piano al contatore, senza precludere le performance e i risultati di cottura.



TWISTPADFIRE®

Pratico selettore a magnete, amovibile, per garantire maggiore sicurezza e per facilitare la pulizia del piano cottura.



ASPIRAZIONE PERIMETRALE

Sistema che aspira vapore e fumi attraverso le sottili fessure e che li trasporta verso il filtro collocato dietro le superfici in acciaio inox.



FUNZIONAMENTO AD ESPULSIONE

Rimuove il vapore attraverso il filtro antigrassi in metallo e lo trasporta all'esterno attraverso un canale di scarico.



FUNZIONAMENTO A RICIRCOLO

Depura l'aria dagli odori e dai vapori, contenenti grassi; convogliandoli attraverso il filtro grassi ed il filtro carbone, li pulisce, per immettere poi nell'ambiente l'aria depurata.



SOFT LIGHT

La speciale illuminazione delle cappe aspiranti Neff con funzione dimmer permette di regolare la luminosità sul piano cottura.



AQUA SENSOR

Controlla il grado di torbidità dell'acqua e in base ai valori rilevati determina la quantità e la temperatura di acqua necessari per ottimizzare i risultati di lavaggio.



AQUA STOP

Sistema di protezione anti allagamento con garanzia a vita fornita da NEFF in caso di danni provocati dall'acqua.



CESTELLO FLEX

Massima flessibilità, praticità e più spazio utile. Sia nel cestello superiore sia in quello inferiore le griglie sono tutte abbattibili.



CHEF 70°C

Il programma che è in grado di sprigionare un getto d'acqua ad alta temperatura, una maggiore pressione nel cestello inferiore per rimuovere lo sporco più ostinato ed una fase di asciugatura intensiva per garantire massimi risultati di lavaggio e asciugatura anche in presenza di stoviglie molto sporche.



DOSAGE ASSIST

Piccolo vano integrato nel cestello superiore, raccoglie la pastiglia che cade direttamente dallo scomparto detersivo garantendone una distribuzione uniforme.



EMOTION LIGHT

Illuminazione interna per mettere in risalto le stoviglie.



EXTRA DRY

Indicata per stoviglie in plastica. La funzione attiva una fase di asciugatura più lunga.



EXTRA HYGIENE

Funzione speciale ideale per famiglie con bambini piccoli.



INFO LIGHT

Punto luce che segnala il funzionamento.

**POWER ZONE**

Permette di lavare contemporaneamente ogni tipo di stoviglie. Delicato con i bicchieri e deciso con le pentole più sporche.

**ILLUMINAZIONE LATERALE**

Una luce bianca, elegante, discreta ma ben visibile, che illumina lo spazio tra l'anta della lavastoviglie e il mobile per tutta la durata del lavaggio. Un indicatore di funzionamento dell'elettrodomestico che dona alla cucina un tocco di luce e di personalità.

**PUSH-TO-OPEN**

L'innovativo sistema di apertura della porta dei modelli a scomparsa totale. Basta un tocco e la lavastoviglie si apre magicamente, evitando l'uso della maniglia!

**SLIDING**

Lavastoviglie con la speciale cerniera scorrevole che permette l'installazione dell'apparecchio anche con uno zoccolo di soli 5 cm.

**TIME LIGHT**

Nuova luce che proietta sul pavimento le informazioni riguardo alla fase del programma di lavaggio selezionato e il tempo residuo.

**TRIPLO RACKMATIC**

Regola in altezza il cestello superiore su tre livelli diversi fino a 5 cm.

**EXTRA SPEED**

Permette di ridurre i tempi dei programmi di lavaggio fino al 66%, mantenendo gli stessi risultati eccellenti per lavaggio e asciugatura.

**ZEOLITE**

Minerale che assorbe l'umidità e la trasforma in calore secco per stoviglie asciutte e brillanti.

**FRESHSAFE**

Mantiene frutta e verdura fresche fino a 2 volte più a lungo.

**FRESHSAFE**

Mantiene frutta e verdura fresche fino a 3 volte più a lungo.

**LOWFROST**

Tecnologia che permette una ridotta necessità di sbrinare il congelatore.

**NOFROST**

Elimina la formazione di brina nel congelatore, non è mai necessario sbrinare.

Tutti i prodotti NEFF sono costruiti con le tecniche più avanzate e sono dotati del marchio VDE, severo organo di controllo della Germania.

I modelli sono soggetti a variazioni senza preavviso. BSH Elettrodomestici S.p.A si riserva di apportare, in qualsiasi momento, modifiche ritenute necessarie al miglioramento della produzione. I dati tecnici non sono impegnativi. Le immagini sono solo rappresentative di alcuni prodotti e a causa della riproduzione il colore potrebbe differire leggermente da quello effettivo del prodotto.



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



SEGUICI ANCHE
SU FACEBOOK,
TWITTER E INSTAGRAM:
facebook.com/Neff.elettrodomestici
[twitter.com/@neffchannel](https://twitter.com/neffchannel)
Instagram.com/@neffchannel



NEFF
BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via Marcello Nizzoli, 1
20147 Milano
Telefono +39 02 412 678 300
Fax +39 02 413 36 700
info.it@neff-home.com
www.neff-home.com/it