

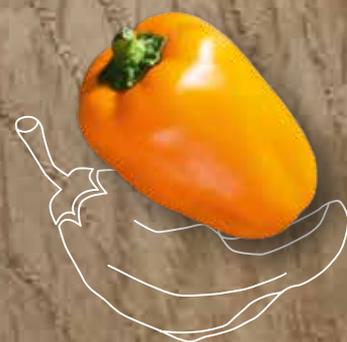


APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



ELETTRODOMESTICI DA INCASSO.

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







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.

UN MONDO CONNESSO FATTO DI CREATIVITÀ



I tuoi amici si sono autoinvitati 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!



Avviare la tua lavastoviglie comodamente dal tuo divano non sarà più un semplice sogno. Da oggi sarà realtà con la nuova gamma di lavastoviglie NEFF.





COME CONNETTERE IL TUO ELETTRODOMESTICO IN 3 STEP



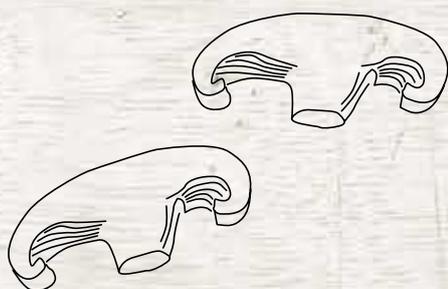
1.

SCARICA L'APP HOME CONNECT
Cerca "Home Connect" nell'App Store di Apple o in Google Play sul tuo smartphone o tablet.



2.

CREA IL TUO ACCOUNT HOME CONNECT NELL'APP
Apri l'app e registra un account Home Connect con il tuo nome e il tuo indirizzo e-mail. Poco dopo riceverai una e-mail con un link di conferma. Cliccalo per completare la registrazione.



3.

REGISTRATI NELL'APP
Ritorna nell'app Home Connect registrati e collega in pochi passi i tuoi elettrodomestici Neff.
Buon divertimento!

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.

PERCHÉ CONNETTERLO?



ASSISTENTI VOCALI

L'elettrodomestico connesso con l'app Home Connect può essere facilmente gestito con un Assistente Google o un dispositivo abilitato per Amazon Alexa.

Usa la tua voce per avviare i programmi, modificarli o semplicemente per sapere quando saranno terminati.



DIAGNOSTICA DA REMOTO

Se il tuo elettrodomestico dispone della diagnostica da remoto, grazie a Home Connect il nostro esperto potrà accedere online al tuo elettrodomestico, identificare la causa del problema e darti consigli precisi su come procedere. Oppure, potrà inoltrare tutti i dati necessari al centro di assistenza tecnica di zona per un intervento a domicilio.



UN ECOSISTEMA DI SERVIZI

Divertiti a gestire i tuoi elettrodomestici ovunque tu sia e scopri tutti i servizi aggiuntivi che hai a disposizione grazie ai partner di Home Connect.

connected
with



SmartThings



IFTTT



fitbit

LaMetric

kitchen stories

ANYONE CAN COOK





LA CUCINA ISPIRA LE PERSONE.
LE PERSONE SONO
LA NOSTRA ISPIRAZIONE.

FINALMENTE OGNI COTTURA HA LA SUA FIAMMA



Prepara ogni piatto nel modo giusto,
semplicemente con FlameSelect® ed i suoi 9 livelli

Grazie a FlameSelect®, la fiamma del gas si adatta alla ricetta e non viceversa. Che si scelga di cuocere una bistecca a fuoco vivo, portare a ebollizione la pasta o lasciar rosolare un arrosto, è possibile impostare il calore desiderato proprio come con un piano a induzione. Basta selezionare uno dei 9 livelli per vedere immediatamente come la fiamma aumenta o diminuisce in base alle esigenze. Per la prima volta cucinare utilizzando il gas è semplice quanto cucinare con un piano a induzione. Indipendentemente dalla ricetta, sarà sempre un vero piacere.



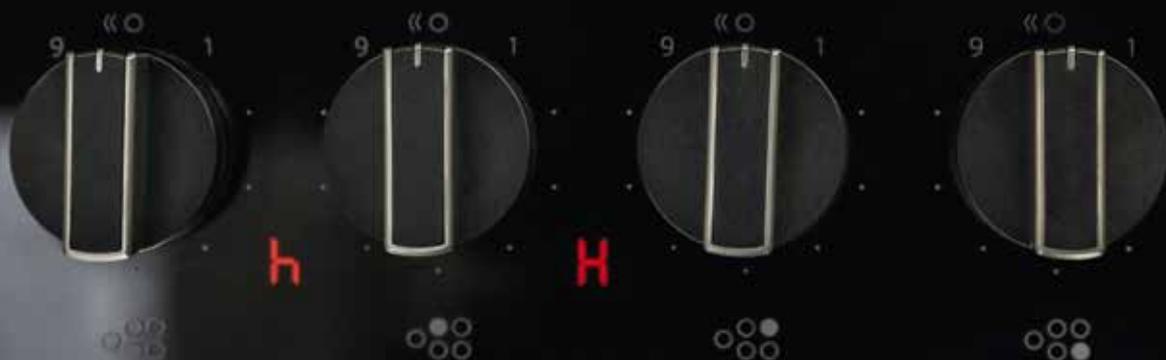
Con il design delle
manopole, cucinare non
rappresenta solo una
passione, ma anche una
piacevole esperienza. Presa e
maneggevolezza sono state
ottimizzate per la massima
ergonomia.



DUE CORONE DI FUOCO INDIPENDENTI:
DUAL WOK

PROVA IL MOVIMENTO
STEP-BY-STEP DELLA MANOPOLA
E STUPISCITI GUARDANDO
IL RISULTATO SULLA FIAMMA!





UNA GUARDIA DEL CORPO IMPECCABILE: L'INDICATORE DI CALORE RESIDUO



“Spento” e “freddo” non sono la stessa cosa. Una volta spento il piano cottura, l'indicatore di calore residuo continua a vegliare su di te. Se viene visualizzata la lettera 'H', faresti meglio a non toccare la zona cottura. Quando è accesa la lettera 'h', la fase di raffreddamento del piano è quasi terminata ed è ora di prendere lo strofinaccio. Nessun simbolo? Bene! La pulizia del piano cottura può iniziare.



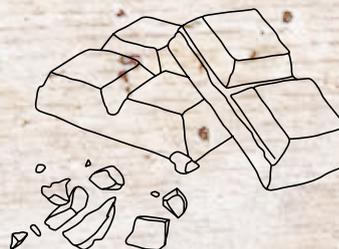
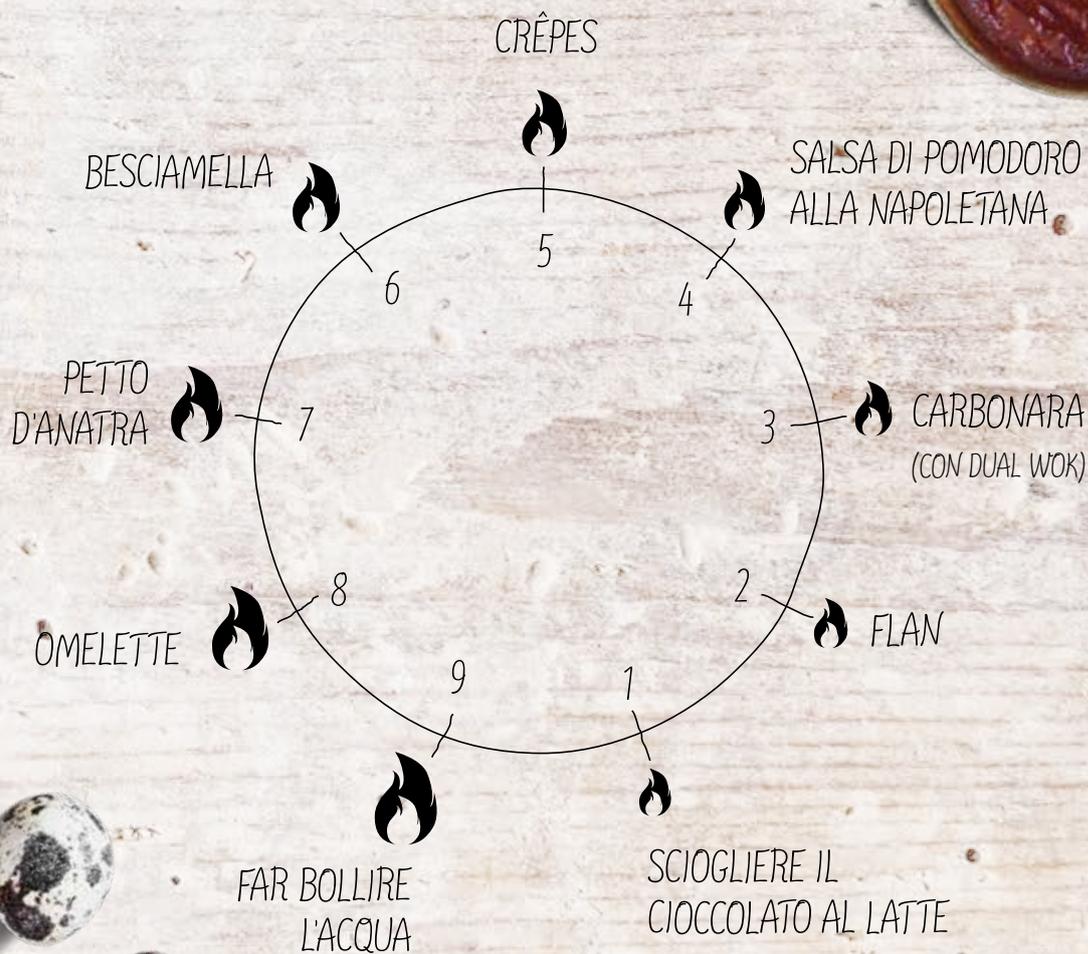
Controlla il cibo, non la fiamma.
Il nostro display consente
la visualizzazione del livello di calore,
preciso da 1 a 9.



UNA RICETTA PER OGNI STEP



Con FlameSelect® potrai cucinare ottenendo sempre il migliore risultato: ad ogni step della manopola corrisponde una determinata intensità di fiamma. Diventerà un'abitudine, ad esempio, far bollire l'acqua a step 9, sciogliere il cioccolato a step 1 o fare cuocere il sugo a step 4.



PIANI COTTURA A GAS.

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

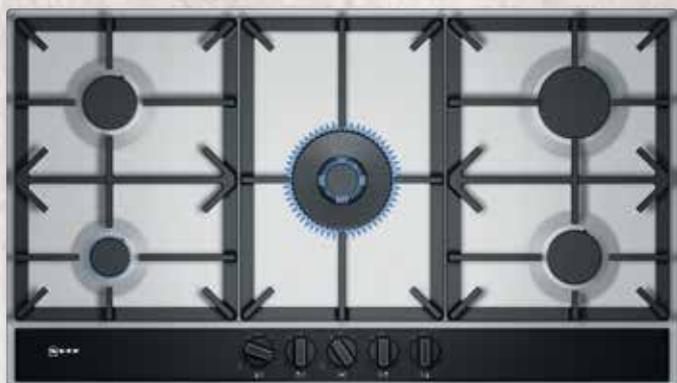
N 70

> FlameSelect

		Griglie in ghisa		
Tipo				
Piani cottura a gas in vetro temperato	75 cm	<p>T27CS59S0</p>  		
	90 cm	<p>T29DA69N0</p>  		
Piani cottura a gas in acciaio	75 cm	<p>T27DA79N0</p>  	<p>T27DA69N0</p>  	
		<p>T27DS79N0</p>  	<p>T27DS59N0</p>  	<p>T27DS59S0</p>  
	60 cm	<p>T26DA59N0</p>  	<p>T26DS59N0</p>  	

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX



T29DA69N0

EAN 4242004203575

Caratteristiche principali

- Acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 5 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

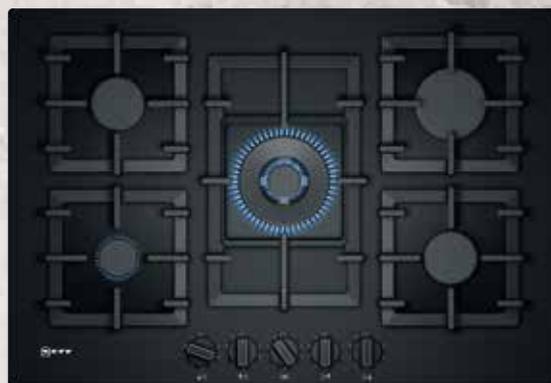
- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Indicatore digitale di livello fiamma
- Termosicurezza
- Spia di calore residuo

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 150 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN VETRO TEMPERATO NERO



T27CS59S0

EAN 4242004203476

Caratteristiche principali

- Vetro temperato nero
- Installazione a filo o in appoggio
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 4 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio singole in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Termosicurezza

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70**PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX****T27DA79N0**

EAN 4242004183204

Caratteristiche principali

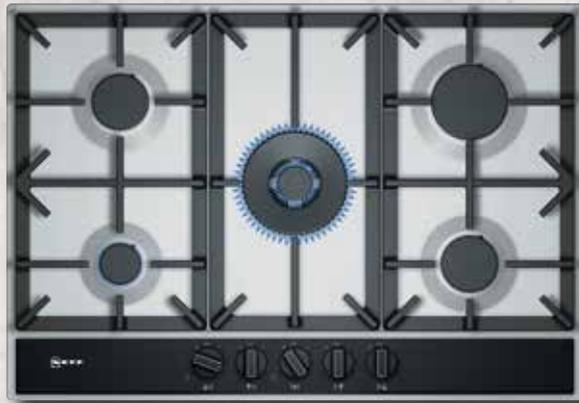
- Acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 5 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Indicatore digitale di livello fiamma
- Termosicurezza
- Spia di calore residuo

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70**PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX****T27DA69N0**

EAN 4242004183181

Caratteristiche principali

- Acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 5 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Indicatore digitale di livello fiamma
- Termosicurezza
- Spia di calore residuo

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO NERO



T27DS59S0

EAN 4242004203513

Caratteristiche principali

- Acciaio inox smaltato nero
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 4 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Termosicurezza

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX



T27DS79N0

EAN 4242004203520

Caratteristiche principali

- Acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 5 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Termosicurezza

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX

**T27DS59N0**

EAN 4242004203506

Caratteristiche principali

- Acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 4 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Termosicurezza

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX

**T26DA59N0**

EAN 4242004179177

Caratteristiche principali

- Acciaio inox
- 4 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 3.5 kW, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Indicatore digitale di livello fiamma
- Termosicurezza
- Spia di calore residuo

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

N 70

PIANO COTTURA A GAS IN ACCIAIO INOX



T26DS59N0

EAN 4242004203438

Caratteristiche principali

- Acciaio inox
- 4 fuochi a gas di cui:
 - 1 fuoco Wok da 3.5 kW, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Accensione ad una mano
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

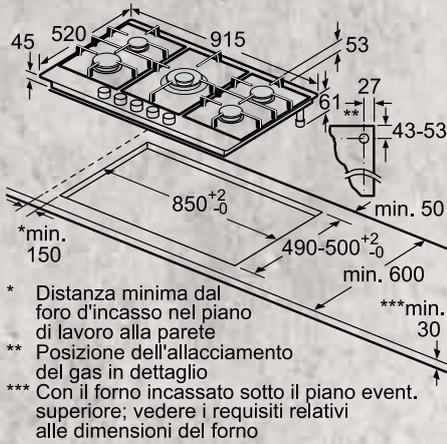
- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Termosicurezza

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A GAS

T29DA69N0

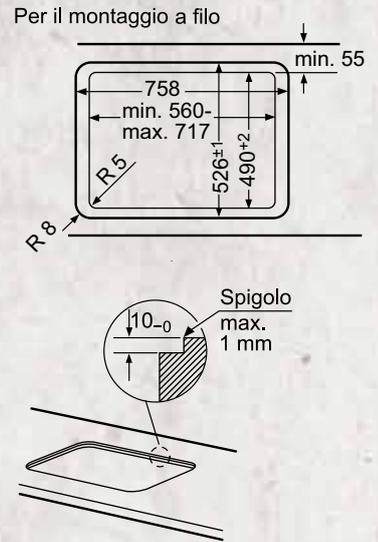


- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Posizione dell'allacciamento del gas in dettaglio
- *** Con il forno incassato sotto il piano event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno
- ****min. 30

T27CS59S0



- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Posizione dell'allacciamento del gas in dettaglio
- *** Con il forno incassato sotto il piano event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno
- ****min. 30



T27DA79N0
T27DS79N0



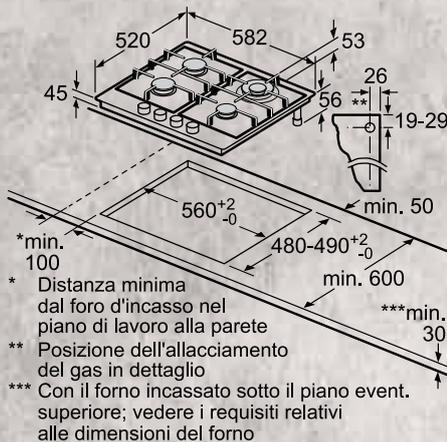
- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Posizione dell'allacciamento del gas in dettaglio
- *** Con il forno incassato sotto il piano event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno
- ****min. 30

T27DA69N0
T27DS59N0
T27DS59S0



- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Posizione dell'allacciamento del gas in dettaglio
- *** Con il forno incassato sotto il piano event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno
- ****min. 30

T26DA59N0
T26DS59N0



- * Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
- ** Posizione dell'allacciamento del gas in dettaglio
- *** Con il forno incassato sotto il piano event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno
- ****min. 30

Dimensioni in mm

GLI ACCESSORI SPECIALI PER PIANI COTTURA A GAS

	Modello	Descrizione
	Z2480X0 EAN 4242004121251	PIASTRA PER COTTURE LENTE Abbinabile a tutti i piani a gas
	Z32SE10X0 EAN 4242004216551	SUPPORTO PER CAFFETTIERA Abbinabile ai piani a gas: T26DS59N0, T26DA59N0, T27DS59N0, T27DS79N0, T27DA69N0, T27DA79N0, T27DS59S0, T29DA69N0
	Z32SW11X0 EAN 4242004216599	ANELLO WOK Abbinabile ai piani a gas: T27DS79N0, T27DS59N0, T27DA69N0, T27DA79N0, T27DS59S0, T29DA69N0

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A GAS

Modello	T29DA69N0	T27CS59S0	T27DA79N0
Tipologia	piano a gas	piano a gas	piano a gas
Colore	acciaio inox	nero	acciaio inox
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	13,00	18,00	13,00
Zone di cottura			
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	0.33-1	0.33-1	0.3-5
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	0.35-1.75	0.35-1.75	0.35-1.75
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	0.3-5	1.55-4	0.33-1
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	0.5-3	0.5-3	0.5-3
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	0.35-1.75	0.35-1.75	0.35-1.75
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)			
Efficienza energetica			
Tot	60,0 %	60,0 %	60,0 %
Anteriore sx			58,0 %
Posteriore sx	61,0 %	61,0 %	
Centrale	58,0 %	58,0 %	
Posteriore centrale			61,0 %
Anteriore dx	61,0 %	61,0 %	61,0 %
Posteriore dx	60,0 %	60,0 %	60,0 %
Dotazione			
Tipo di dispositivo di sicurezza per il gas	termoelettrico	termoelettrico	termoelettrico
Tipo di griglia	griglie in ghisa	griglie in ghisa	griglie in ghisa
Collegamenti elettrici			
Potenza max. (W)	12500	11500	12500
Frequenza (Hz)	60; 50	60; 50	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR
	EOCE EAC Mark black	EOCE EAC Mark black	

Modello	T27DA69N0	T27DS59S0	T27DS79N0
Tipologia	piano a gas	piano a gas	piano a gas
Colore	acciaio inox	acciaio smaltato nero	acciaio inox
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	13,00	14,34	13,00
Zone di cottura			
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	0.33-1	0.33-1	0.3-5
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	0.35-1.75	0.35-1.75	0.35-1.75
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	0.3-5	1.55-4	0.33-1
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	0.5-3	0.5-3	0.5-3
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	0.35-1.75	0.35-1.75	0.35-1.75
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)			
Efficienza energetica			
Tot	60,0 %	60,0 %	60,0 %
Anteriore sx			58,0 %
Posteriore sx	61,0 %	61,0 %	
Centrale	58,0 %		
Posteriore centrale		58,0 %	61,0 %
Anteriore dx	61,0 %	61,0 %	61,0 %
Posteriore dx	60,0 %	60,0 %	60,0 %
Dotazione			
Tipo di dispositivo di sicurezza per il gas	termoelettrico	termoelettrico	termoelettrico
Tipo di griglia	griglie in ghisa	griglie in ghisa	griglie in ghisa
Collegamenti elettrici			
Potenza max. (W)	12500	11500	12500
Frequenza (Hz)	50; 60	50; 60	60; 50
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR
	EOCE EAC Mark black		

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A GAS

Modello	T27DS59N0	T26DA59N0	T26DS59N0
Tipologia	piano a gas	piano a gas	piano a gas
Colore	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	12,00	9,00	9,00
Zone di cottura			
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	0.33-1	0.35-1.75	0.35-1.75
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	0.35-1.75	0.35-1.75	0.35-1.75
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	1.55-4	1.55-3.5	1.55-3.5
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	0.5-3	0.33-1	0.33-1
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	0.35-1.75		
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)			
Efficienza energetica			
Tot	60,0 %	60,0 %	60,0 %
Anteriore sx		61,0 %	61,0 %
Posteriore sx	61,0 %	61,0 %	61,0 %
Centrale	58,0 %		
Posteriore centrale			
Anteriore dx	61,0 %		
Posteriore dx	60,0 %	58,0 %	58,0 %
Dotazione			
Tipo di dispositivo di sicurezza per il gas	termoelettrico	termoelettrico	termoelettrico
Tipo di griglia	griglie in ghisa	griglie in ghisa	griglie in ghisa
Collegamenti elettrici			
Potenza max. (W)	11500	8000	8000
Frequenza (Hz)	60; 50	50; 60	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR
		E0CE EAC Mark black	E0CE EAC Mark black

LA NUOVA ETICHETTA ENERGETICA



Lo sviluppo tecnologico nel settore dell'elettrodomestico ha portato ad una sempre maggiore disponibilità di prodotti altamente efficienti. L'etichetta energetica, rinnovata nel corso del 2021, resta lo strumento principale per accompagnare i consumatori verso una scelta consapevole ed informata nell'acquisto dei propri elettrodomestici.

Il cambiamento più significativo nelle nuove etichette energetiche è l'eliminazione delle classi di efficienza energetica che utilizzavano il simbolo +, come ad esempio, A+++ . La nuova classificazione si basa su una scala che va dalla A alla G. Inoltre, si impiegano nuovi metodi per misurare il consumo energetico e per determinare la classe di efficienza dei prodotti. Secondo le indicazioni dell'UE, le nuove procedure sono pensate per riprodurre, il più fedelmente possibile, il reale utilizzo dei prodotti e rispecchiare le nuove abitudini dei consumatori. Ciò significa, ad esempio, che il consumo energetico di lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie non viene più espresso in termini di consumo medio annuo ma si basa invece sull'effettivo consumo durante 100 cicli di lavaggio.

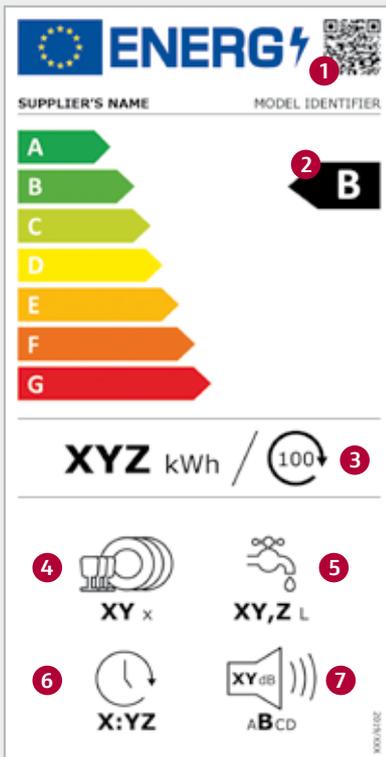
Per lavatrici e lavasciuga viene inoltre specificata la durata del programma a pieno carico. Per le lavastoviglie, invece, i nuovi standard di misurazione prevedono l'utilizzo di nuove tipologie di stoviglie e di detersivo così da rendere le misurazioni ancora più precise. Questi sono alcuni dei motivi per i quali non è possibile convertire direttamente le vecchie classi di efficienza in quelle nuove. Grazie al codice QR presente su ogni etichetta, è ora possibile ottenere tutte le informazioni relative ai prodotti direttamente dalla banca dati dell'UE, dalla quale si possono scaricare anche le schede tecniche dei prodotti.

Per ulteriori informazioni sulla nuova etichetta energetica, visita il sito: www.neff-home.com/it



ESEMPIO DI NUOVA ETICHETTA ENERGETICA PER LE LAVASTOVIGLIE:

NUOVE



1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo energetico in kWh per 100 cicli (con programma Eco)
4. Numero di coperti standard (con programma Eco)
5. Consumo di acqua in litri per ciclo (con programma Eco)
6. Durata del programma "Eco"
7. Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 pW e classe di emissioni di rumore aereo

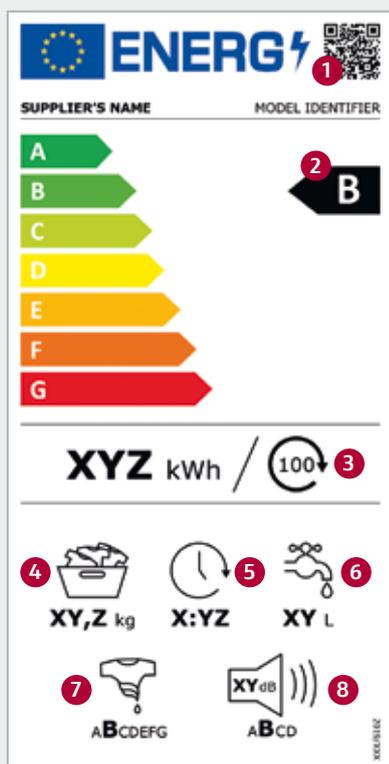
La classe di efficienza energetica delle lavastoviglie continua a basarsi sul programma "Eco". Tuttavia, lo standard del test è stato modificato. Ad esempio, per determinare le prestazioni del lavaggio e dell'asciugatura, si utilizzeranno tazze, pentole e utensili in plastica, in modo da riflettere meglio le abitudini attuali. La novità è che viene specificata la durata del programma Eco. Questo programma è particolarmente ecologico, ideale per stoviglie con sporco normale ed è il più efficiente a livello di consumo di energia e di acqua. Come per le lavatrici e le lavasciuga, il consumo energetico si baserà su 100 cicli di lavaggio.



LAVATRICI

Uno dei principali cambi che riguarda l'etichetta energetica delle lavatrici è il cambio del programma a cui tutti i valori in etichetta fanno riferimento come, ad esempio, il consumo energetico che si basa su 100 cicli di lavaggio.

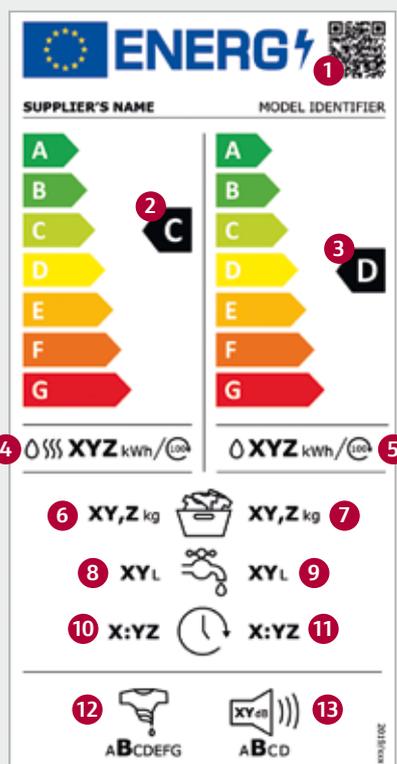
Il nuovo programma "Eco 40-60"¹ è adatto al lavaggio di capi di cotone, lino o fibre miste, normalmente sporchi, lavabili a 40° o 60° C (in base a quanto specificato sull'etichetta del capo). Con questo programma i tessuti indicati possono anche essere mischiati. Il programma "Eco 40-60" è il programma più efficiente in termini di consumo "energetico e idrico".



1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica²
3. Consumo ponderato di energia² espresso in kWh per 100 cicli (programma Eco 40-60)
4. Capacità di carico (programma Eco 40-60)
5. Durata del programma "Eco 40-60"
6. Consumo ponderato di acqua² espresso in litri per ciclo (programma Eco 40-60)
7. Classe di efficienza di centrifuga²
8. Emissioni di rumore aereo in fase di centrifuga espresse in dB(A) re 1 PW e classe emissione di rumore aereo

LAVASCIUGA

L'attuale etichetta energetica delle lavasciuga non è mai stata rinnovata dalla sua introduzione nel 1996, motivo per cui riporta ancora la scala originale dalla A alla G. Poiché le lavasciuga sono spesso utilizzate solo per il lavaggio, l'etichetta è divisa in due parti: il lato sinistro riporta i valori per il ciclo completo di lavaggio e asciugatura, il lato destro riporta i valori riferiti al solo ciclo di lavaggio. I valori indicati in etichetta per il solo ciclo di lavaggio riflettono le modifiche previste dalla nuova direttiva per le lavatrici.



1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica² (ciclo completo)
3. Classe di efficienza energetica² (solo ciclo di lavaggio)
4. Consumo ponderato di energia² in kWh per 100 cicli (ciclo completo³)
5. Consumo ponderato di energia² in kWh per 100 cicli (solo ciclo di lavaggio)
6. Capacità di carico (ciclo completo³)
7. Capacità di carico (solo ciclo di lavaggio)
8. Consumo ponderato² di acqua in litri per ciclo (ciclo completo³)
9. Consumo ponderato² di acqua in litri per ciclo (solo ciclo di lavaggio)
10. Durata del programma (ciclo completo)
11. Durata del programma (solo ciclo di lavaggio)
12. Classe di efficienza di centrifuga²
13. Emissioni di rumore aereo in fase di centrifuga espresse in dB(A) re 1 PW e classe emissione di rumore aereo

¹ Eco 40-60. Per ottenere un'efficienza energetica ottimale, per questo programma è definita una temperatura unica che non può essere modificata dal consumatore. La temperatura di lavaggio reale viene specificata nel manuale di istruzioni e, in base al carico, può deviare dalla temperatura di lavaggio selezionata ai fini di risparmiare energia. Le prestazioni di lavaggio sono conformi ai requisiti di legge.

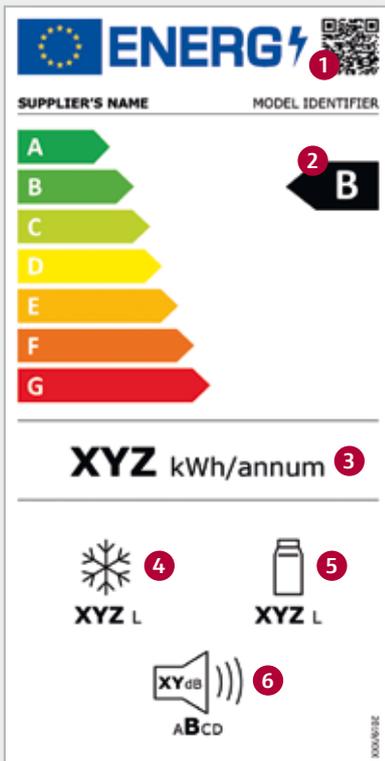
² I valori si riferiscono per le lavatrici a cicli di lavaggio con un quarto di carico, mezzo carico e pieno carico. Per le lavasciuga, si riferiscono a mezzo carico e pieno carico.

³ Lavaggio e asciugatura.

FRIGORIFERI

La procedura per determinare la classe di efficienza energetica è ora più completa. Tiene conto del tipo di prodotto, il suo principio di funzionamento, la temperatura ambiente e il numero nonché la dimensione dei diversi compartimenti al suo interno. Gli altri elementi della nuova etichetta rimangono sostanzialmente invariati.

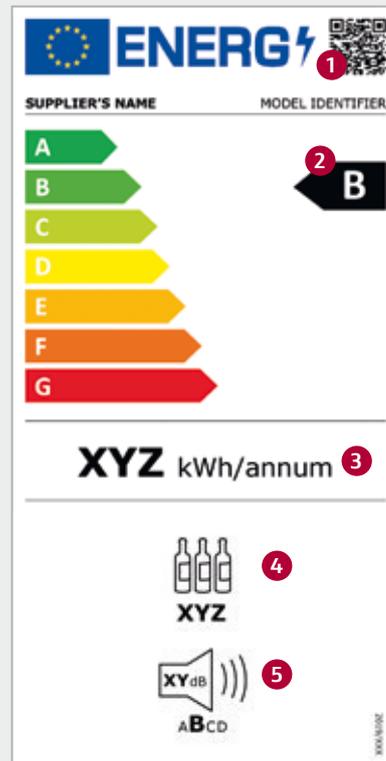
Il consumo energetico viene ancora espresso in kWh su base annuale ("annum"). L'etichetta fornisce anche informazioni a proposito del volume totale dei compartimenti frigo e freezer (se presenti), sulle emissioni di rumore e sulla relativa classe di rumorosità.



1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo annuo di energia in kWh (misurato secondo i nuovi standard)
4. Volume totale di tutti i compartimenti freezer
5. Volume totale di tutti i compartimenti frigo
6. Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe emissione di rumore aereo

VINO CANTINE

Come per le altre categorie, anche per le vino cantine viene aggiornata la scala delle classi di efficienza energetica. Inoltre, viene riportato il QR Code e la classe di emissione di rumore aereo. Resta anche l'indicazione del consumo di energia su base annuale e la capienza in termini di numero di bottiglie standard.



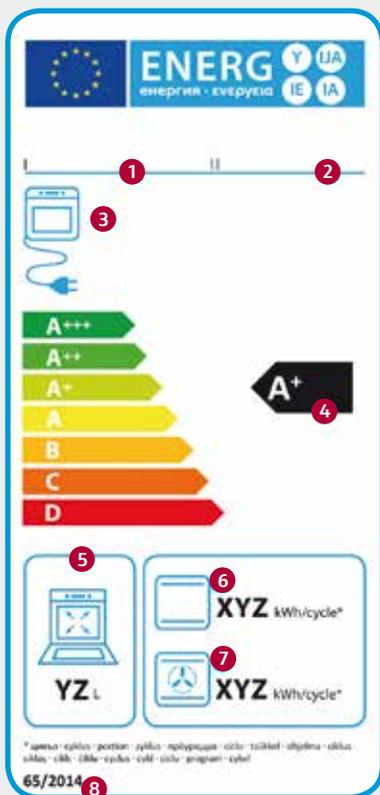
1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo annuo di energia in kWh (misurato secondo i nuovi standard)
4. Capacità in numero di bottiglie standard
5. Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe emissione di rumore aereo

L'EFFICIENZA ENERGETICA: UN VANTAGGIO PER TUTTI.



Contribuire alla tutela dell'ambiente senza rinunciare a tecnologia,
design e standard qualitativo europeo

Asciugatrici, forni e cappe, non sono per il momento interessate a questi cambi. Pertanto, la loro etichetta resta invariata.



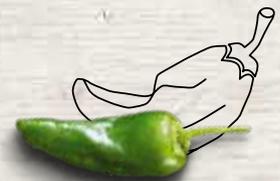
ETICHETTA ENERGETICA PER FORNI ELETTRICI:

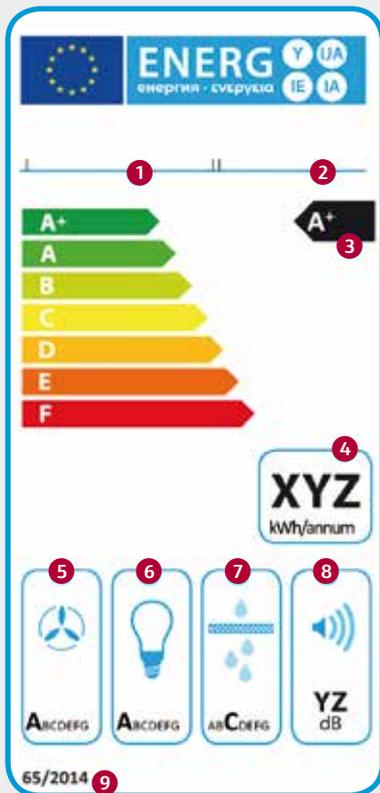
1. Nome del produttore/marchio
2. Codice/modello identificativo del prodotto
3. Consumo del forno
4. Classe di efficienza energetica della cavità
5. Volume della cavità
6. Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento convenzionale (resistenza sopra e sotto)
7. Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento ventilato
8. Numero normativa

Dal 2015 tutti i forni immessi sul mercato sono provvisti di etichetta energetica.

Per determinare la classe di efficienza di un forno si misura l'energia che l'apparecchio consuma in un ciclo normalizzato nella modalità convenzionale e, se disponibile, nella modalità ventilato. La procedura prevede che si riscaldi un carico normalizzato impregnato di acqua fino al raggiungimento di una determinata temperatura nella cavità del forno. In base all'energia consumata durante questo test si definisce la classe di efficienza del forno tenendo conto del volume della sua cavità. Il nuovo regolamento non si applica ad alcuni apparecchi, come ad esempio i forni con funzione microonde, i forni che utilizzano il vapore come funzione primaria di riscaldamento così come certi forni di piccole dimensioni e portatili.

INVARIATE



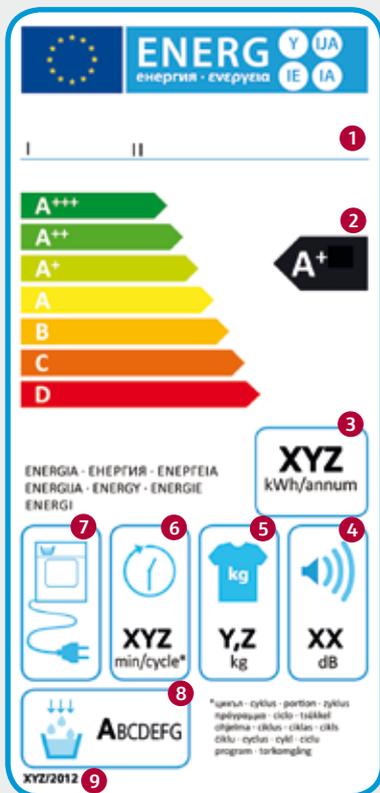


ETICHETTA ENERGETICA PER CAPPE:

1. Nome del produttore/marchio
2. Codice/modello identificativo del prodotto
3. Classe di efficienza energetica
4. Consumo annuo di energia (kWh)
5. Classe di efficienza fluidodinamica
6. Classe di efficienza luminosa
7. Classe di efficienza filtraggio grassi
8. Livello rumore (livello max. funzione normale)
9. Numero normativa

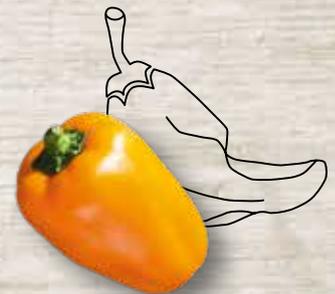
La classe di efficienza energetica si basa su un indice che consiste nel rapporto tra il consumo annuo di energia dell'apparecchio e il consumo annuo standard di energia (valore di riferimento). Si ipotizzano una durata media di funzionamento giornaliero pari a 60 minuti e una durata di illuminazione media giornaliera pari a 120 minuti. I dati determinanti per l'etichetta energetica sono:

- l'efficienza energetica
- l'efficienza fluidodinamica (unità che misura l'impiego di energia elettrica necessaria per trasportare l'aria di scarico)
- l'efficienza di filtraggio dei grassi (la percentuale di grasso rimasta nei filtri antigrasso della cappa)
- il livello di rumore
- l'efficienza luminosa



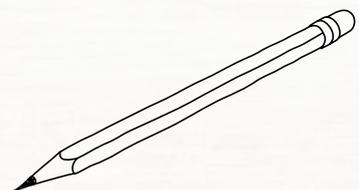
ETICHETTA ENERGETICA PER ASCIUGATRICI:

1. Nome del produttore/marchio
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo energetico annuo basato su 160 cicli standard
4. Rumorosità in decibel
5. Capacità in kg
6. Durata del ciclo standard di asciugatura
7. Tipologia di asciugatrice
8. Classe di efficienza di condensazione
9. Numero normativa

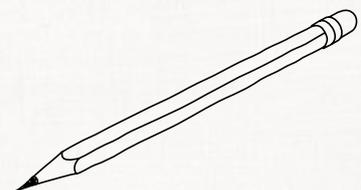


Entrata in vigore nel 2013, riporta valori di consumo medio annuo calcolati su 160 cicli di asciugatura del programma standard per tessuti di cotone a pieno carico e a mezzo carico. Le etichette energetiche sono presenti su asciugatrici a condensazione ad espulsione e a gas.

NOTE



NOTE



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.

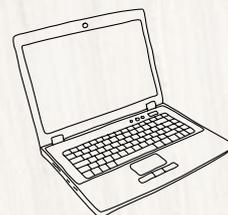
A BUON INTENDITORE...

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 per 24 mesi, con prezzi trasparenti e validi per tutto il territorio nazionale.

ACCESSORI

Presso i nostri rivenditori e i centri assistenza 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.

www.neff-home.com/it/assistenza/cura-protezione

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.

www.neff-home.com/it/assistenza/cura-protezione/neff-care

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/promozioni/check-care per conoscere il centro assistenza autorizzato più vicino al quale richiedere Check & Care.





APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

SEGUICI ANCHE
SU FACEBOOK,
INSTAGRAM E PINTEREST



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

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.