



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



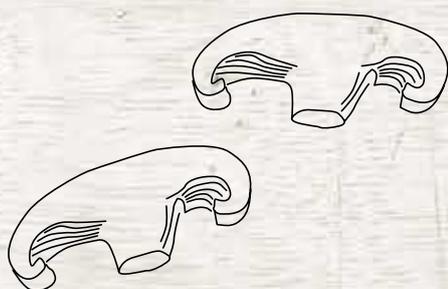
1.

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



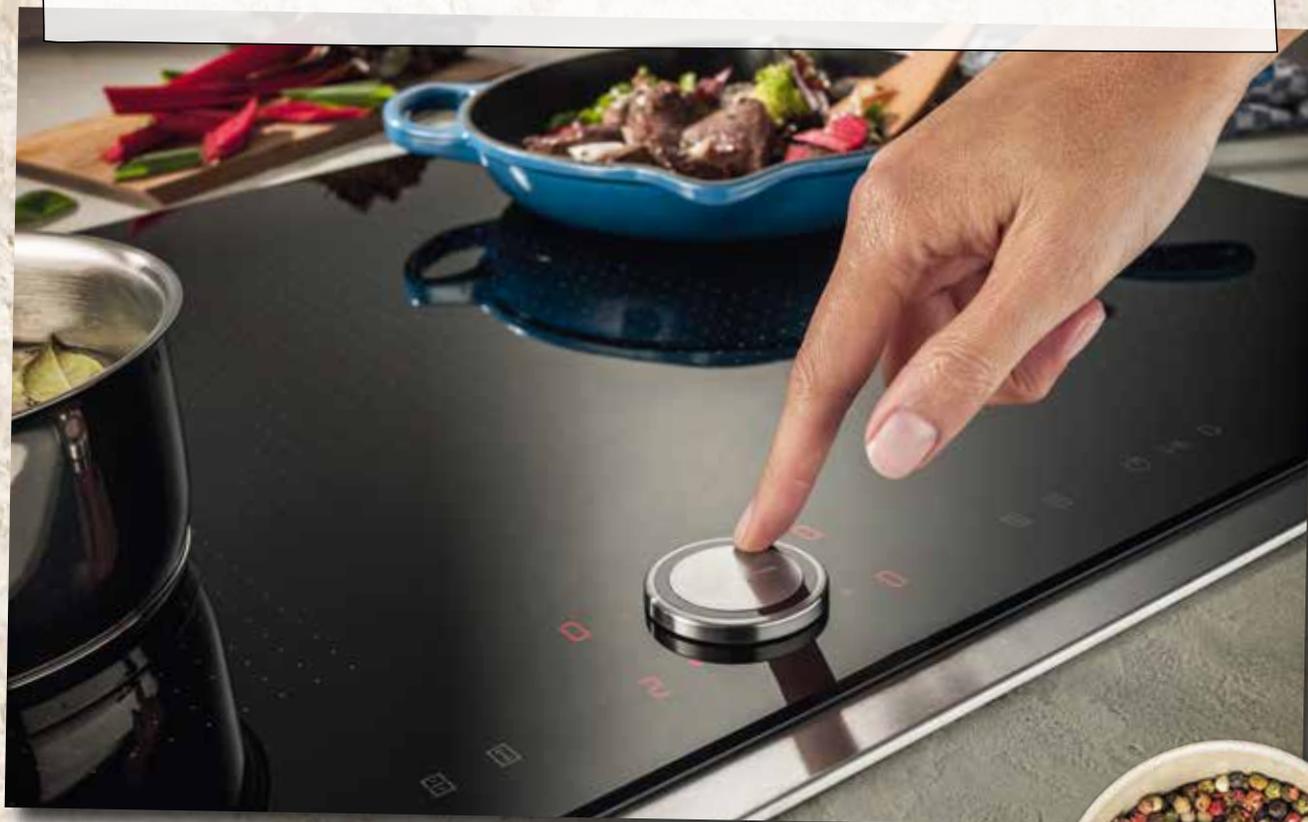


LA CUCINA ISPIRA LE PERSONE.
LE PERSONE SONO
LA NOSTRA ISPIRAZIONE.

TWISTPAD®



Il sistema di comandi in acciaio inox TwistPad® è un elemento distintivo dei piani induzione di NEFF che consente di gestire con facilità il piano cottura.



TWISTPAD® – UNA CUCINA ANCORA PIÙ SEMPLICE.
Con TwistPad® basta un semplice tocco per selezionare la zona di cottura mentre tramite la rotazione dell'anello è possibile impostare il livello di potenza desiderato.

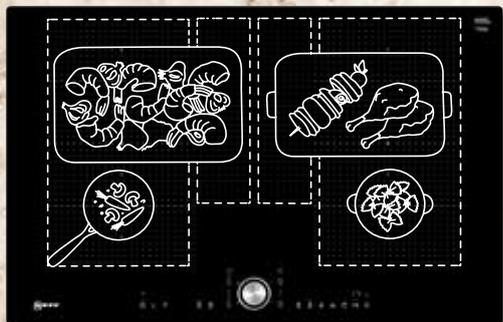
IL DIVERTIMENTO IN CUCINA HA UN NOME: NEFF FLEXINDUCTION



Scopri tutte le funzioni che ti mette a disposizione il tuo piano cottura a induzione NEFF e divertiti a mettere alla prova la sua flessibilità e la sua potenza.

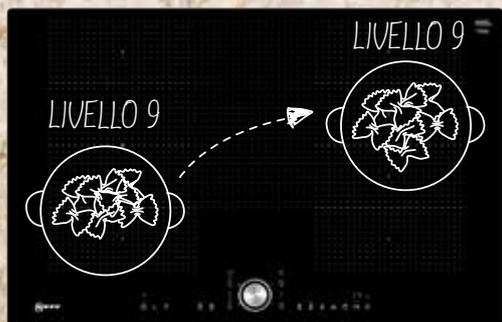
DOPPIA ZONA FLEXINDUCTION

Sposta pentole e padelle dove vuoi sulla FlexZone. Forme e dimensioni vengono rilevate automaticamente e il calore viene erogato nel punto esatto in cui si trovano.



POWER TRANSFER

Sposta le pentole dove vuoi nella doppia FlexZone e l'impostazione le seguirà automaticamente. Basta toccare un tasto.



POWER MOVE

Divide il piano cottura in tre 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.



DIMMI CHE PENTOLA HAI...

Lo sapevi che con i piani a induzione NEFF puoi verificare se e quanto le pentole che hai in casa sono adatte per l'induzione?

Scopri lo con il nostro sistema per il riconoscimento delle pentole.



UN DUETTO PERFETTO

2 IN 1: IL NUOVO PIANO CON CAPPА INTEGRATA

Resta concentrato sulla preparazione delle tue ricette. I nuovi piani aspiranti sono stati progettati per regalarti ancora più divertimento in cucina. Ancora più performanti ancora più semplici da installare, senza rinunciare al design moderno, elegante ed estremamente funzionale. Un concentrato di potenza e flessibilità che ti farà felice!



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.

AUTO-ON

La cappa si attiva automaticamente ad un livello medio di potenza di aspirazione quando il piano è acceso e poi puoi semplicemente adattarlo in base alle esigenze di cottura.



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.

UNA VASTA GAMMA DI ACCESSORI PER LA MASSIMA FLESSIBILITÀ DI PROGETTAZIONE

A RICIRCOLO SENZA TUBI



INCLUSO NEL PRODOTTO



Kit di montaggio "Plug 'n Play" per l'installazione a ricircolo senza tubi incluso nel prodotto. 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.
- Una guarnizione sigillante da attaccare sul condotto piatto maschio prima di inserirlo nell'elettrodomestico per garantirne la tenuta.
- 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 COMPLETA PER TOP > DI 60 CM



Z861KR0*



Kit di montaggio necessario per l'installazione a ricircolo canalizzato per top > di 60 cm. Include:

- Tubatura completa per un'installazione su top > di 60 cm (1 curva a 90° per top > di 60 cm, 3 raccordi di connessione, 1 tubo piatto da 50 cm, 1 curva a 90°, 1 diffusore per l'uscita dell'aria)
- Nastro adesivo per garantire un collegamento diretto tra il diffusore e la presa per l'uscita dell'aria.
- Una guarnizione sigillante da attaccare sul condotto piatto maschio prima di inserirlo nell'elettrodomestico per garantirne la tenuta.
- 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 PER TOP DA 60 CM



Z861KR1*



Kit di montaggio necessario per l'installazione a ricircolo canalizzato per top da 60 cm. Include:

- Tubatura completa per un'installazione su top da 60 cm (1 curva a 90° per top da 60 cm, 3 raccordi di connessione, 1 tubo piatto da 50 cm, 1 curva a 90°, 1 diffusore per l'uscita dell'aria)
- Nastro adesivo per garantire un collegamento diretto tra il diffusore e la presa per l'uscita dell'aria.
- Una guarnizione sigillante da attaccare sul condotto piatto maschio prima di inserirlo nell'elettrodomestico per garantirne la tenuta.
- 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.

AD ESPULSIONE



Z811DU0*



Kit di montaggio per l'installazione a espulsione. Include:

- 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)).

DETTAGLI CHE TI FANNO SFRUTTARE AL MEGLIO LA TUA CUCINA

*Solo per piani cottura FlexInduction e CombiInduction

SET 4 O 6 PENTOLE

GLI INDISPENSABILI IN CUCINA.
Due possibili set, per divertirti
in cucina senza pensieri.



MOKA

Per gli amanti del caffè
come una volta ...



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.



PIASTRA GRILL*

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.



UN PIANO COTTURA A VAPORE.

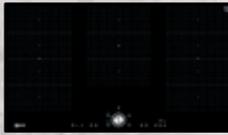
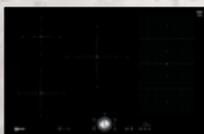
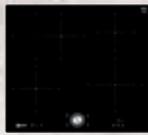
Per esaltare il sapore naturale di pesce e verdure. La casseruola per la cottura a vapore sarà il tuo alleato segreto per creare tanti menù delicati, leggeri e gustosi.

STEAMER*

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 70 | | N 50 | |
|---------------------------|-------|---|---|--|---|
| | | | | > Twistpad > Touchcontrol MultiTouch | |
| | | | | > EasyTouch | |
| Tipo | | FlexInduction | CombInduction | 4 zone cottura standard | 4 zone cottura standard |
| Piani cottura a induzione | 90 cm | T59TT60N0  T59PT60X0  | | | |
| | 80 cm | T68BT6QN2  HomeConnect T68PT6QX0  HomeConnect NUOVO T58FT20X0  T58FD20X0  | T48CD7AX2  T48FD23X2  | | T48CB1AX2  |
| | 60 cm | T56PT60X0  T56FD50X0  | T46FD53X2  | T46PT60X0  | T36FB40X0  |

PIANI COTTURA ELETTRICI.

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 | | N 30 | |
|-------------------------|-------|---|---|---|--|
| | | > Twistpad > Touchcontrol MultiTouch | | | |
| Tipo | | Zone estendibili | 4 zone cottura standard | 4 zone cottura standard | |
| Piani cottura elettrici | 80 cm | T18PT16X0  | | | |
| | 60 cm | | T16PT76X0  T16BT76N0  T16BD76N0  | NUOVO TL16EK0S1  | |

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA



T48CD7AX2

EAN 4242004248859

Caratteristiche principali

- Senza cornice per montaggio in appoggio
- TouchControl MultiTouch
- 2 zone CombiInduction: 4 zone induzione
- Classe di efficienza energetica: B *

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- PowerMove (2 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. 80-81

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

N 50

PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA



T48CB1AX2

EAN 4242004253006

Caratteristiche principali

- Senza cornice per montaggio in appoggio
- TouchControl EasyTouch
- 4 zone induzione
- Classe di efficienza energetica: B *

Sistema di controllo

- 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

Caratteristiche principali dell'unità aspirante

- Motore BLDC con ventola senza spazzole ad alta efficienza
- Funzionamento ad espulsione o a ricircolo
- 3 velocità aspirazione + 1 livello intensivo
- 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. 80-81

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

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T59TT60N0

EAN 4242004192107

Caratteristiche principali

- Cornice design
- TwistPad
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 1 x 3 segmenti flex
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

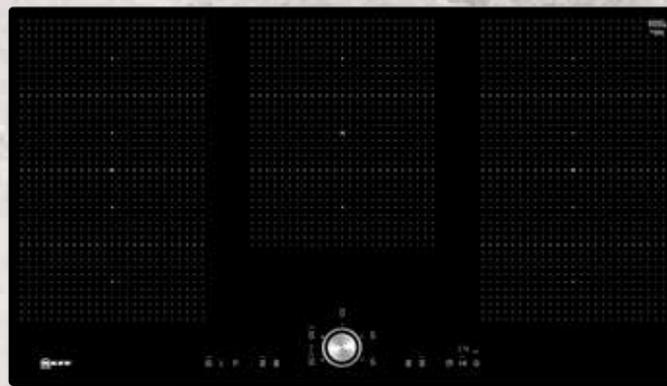
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti indipendente con segnale acustico
- Riconoscimento pentole
- Funzione 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 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T59PT60X0

EAN 4242004195863

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 1 x 3 segmenti flex
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

- 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 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T68BT6QN2

EAN 4242004244103

Caratteristiche principali

- Cornice in acciaio inox
- TwistPad
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex + 2 segmenti aggiuntivi ausiliari
- 4 zone a induzione
- Home Connect

Sistema di controllo

- 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

- Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T68PT6QX0

EAN 4242004244622

Caratteristiche principali

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

Sistema di controllo

- 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

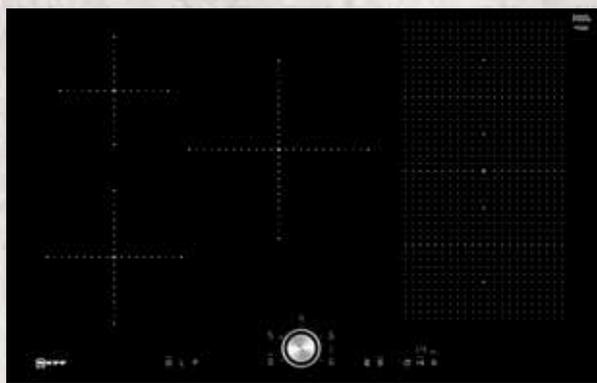
- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T58FT20X0

EAN 4242004195795

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- TwistPad
- FlexInduction: 1 x 4 segmenti flex
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION



T58FD20X0

EAN 4242004195788

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- FlexInduction: 1 x 4 segmenti flex
- TouchControl MultiTouch
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
COMBINATION



T48FD23X2

EAN 4242004232841

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- CombiInduction: 1 x 2 segmenti combi
- TouchControl MultiTouch
- 5 zone a induzione

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- PowerMove (2 livelli)
- 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
- Funzione per mantenere in caldo
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
FLEXINDUCTION CON TWISTPAD



T56PT60X0

EAN 4242004195726

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad
- FlexInduction: 2 x 4 segmenti flex
- 4 zone a induzione

Sistema di controllo

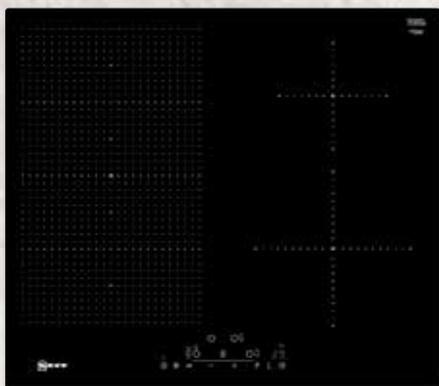
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- 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 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA FLEXINDUCTION



T56FD50X0

EAN 4242004195689

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- FlexInduction: 1 x 4 segmenti flex
- TouchControl MultiTouch
- 4 zone a induzione

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA COMBINATION



T46FD53X2

EAN 4242004232773

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- CombiInduction: 1 x 2 segmenti combi
- TouchControl MultiTouch
- 4 zone a induzione

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- PowerMove (2 livelli)
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA
CON TWISTPAD



T46PT60X0

EAN 4242004195573

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad
- Zona estendibile
- 4 zone a induzione

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- panTurbo: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 50

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA



T36FB40X0

EAN 4242004195450

Caratteristiche principali

- Profilo frontale smussato
- 4 zone a induzione
- TouchControl EasyTouch

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- 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

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

N 70

PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA
CON TWISTPAD



T18PT16X0

EAN 4242004188278

Caratteristiche principali

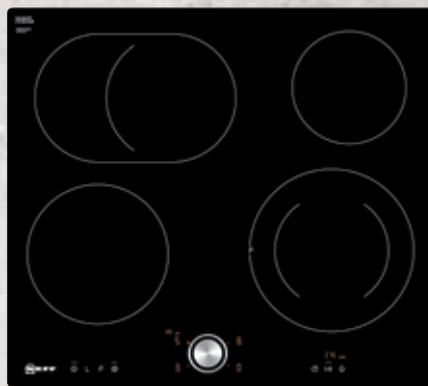
- Montaggio a Filo top
- TwistPad
- 1 zona a doppio circuito e zona estendibile
- 2 zone a doppio circuito

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- 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
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Funzione per mantenere in caldo

N 70

PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA
CON TWISTPAD



T16PT76X0

EAN 4242004188292

Caratteristiche principali

- Montaggio a Filo top
- TwistPad
- 1 zona estendibile
- 1 zona a doppio circuito

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- 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
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Funzione per mantenere in caldo

N 70

PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA
CON TWISTPAD



T16BT76N0

EAN 4242004190394

Caratteristiche principali

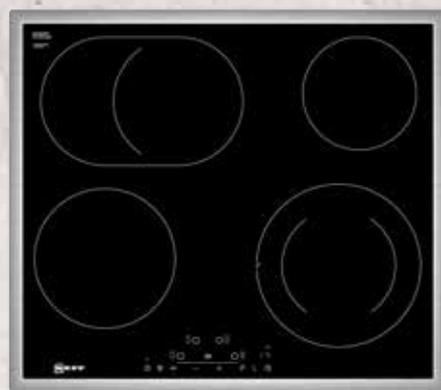
- Cornice acciaio inox
- TwistPad
- 1 zona estendibile
- 1 zona a doppio circuito

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- 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
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Funzione per mantenere in caldo

N 70

PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA



T16BD76N0

EAN 4242004208822

Caratteristiche principali

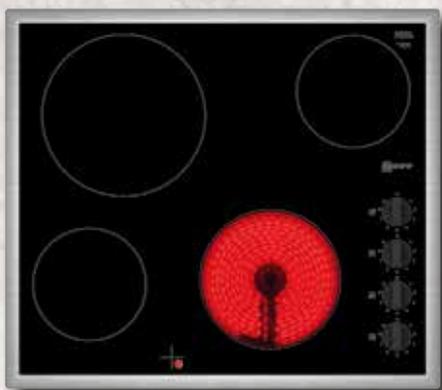
- Cornice acciaio inox
- TouchControl MultiTouch
- 1 zona estendibile
- 1 zona a doppio circuito

Sistema di controllo

- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Funzione per mantenere in caldo

N 30

PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA



TL16EK0S1

EAN 4242004259480

Caratteristiche principali

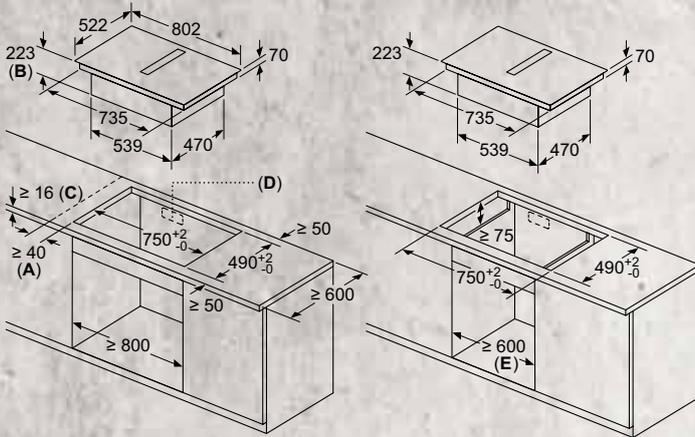
- Cornice acciaio inox
- Manopole
- 4 zone di cottura

Sistema di controllo

- Regolazione elettronica a 9 livelli
- Spie di calore residuo per ogni singola zona di cottura

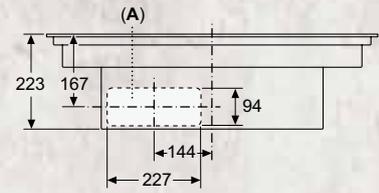
SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA CON VENTILAZIONE INTEGRATA

T48CD7AX2, T48CB1AX2



- 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
- E:** i modelli di larghezza 80 cm possono essere installati in una base larga 60 cm adattando i pannelli laterali

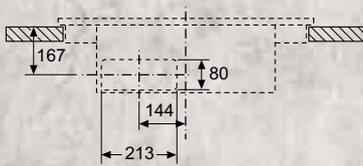
Vista frontale



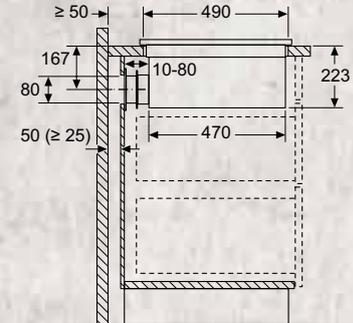
A: allacciato direttamente sul retro

Installazione a ricircolo non canalizzato

Vista frontale - Dettaglio mobile per ricircolo senza canale



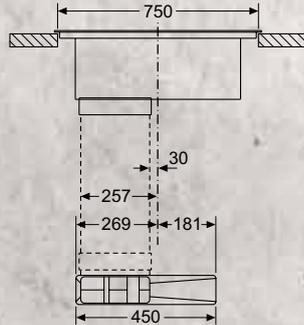
Vista laterale



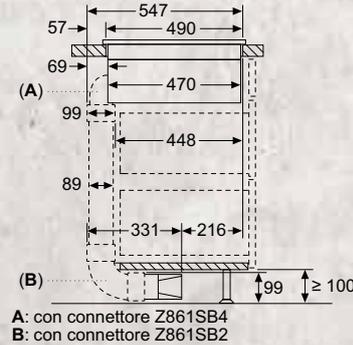
Se si effettua l'installazione direttamente contro pareti esterne non coibentate ($\mu \geq 0.5 \text{ W/m}^2 \cdot \text{C}$), consigliamo di usare configurazioni con ricircolo parzialmente o completamente canalizzato.

Installazione a ricircolo canalizzato

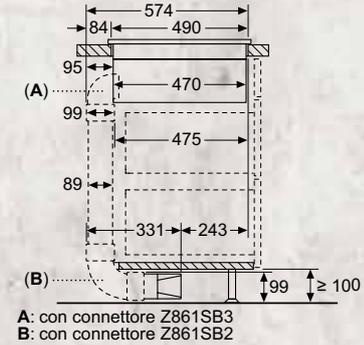
Vista frontale



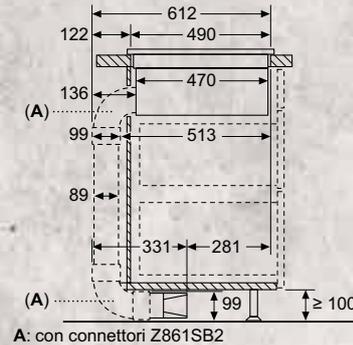
Vista laterale



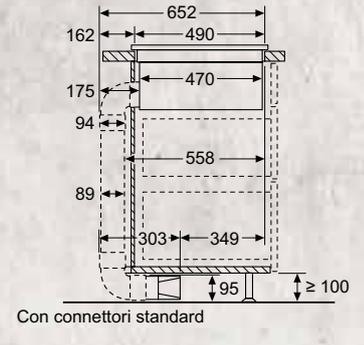
Vista laterale



Vista laterale

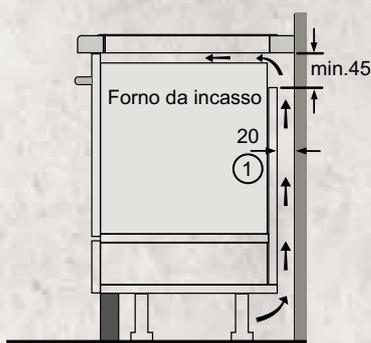
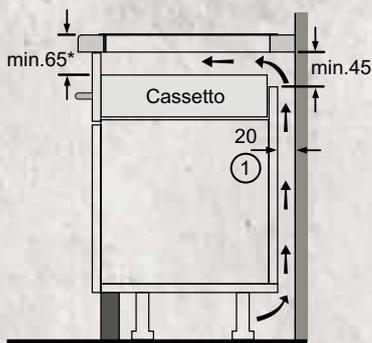


Vista laterale



Dimensioni in mm

SCHEMI DI INSTALLAZIONE SOTTO PIANO COTTURA A INDUZIONE

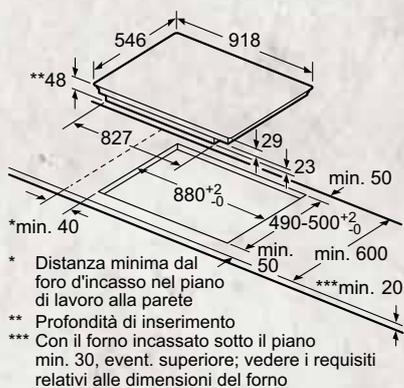


① Deve essere prevista una fessura di aerazione
* Min. 70 per tutti i piani di cottura a induzione incassati a filo

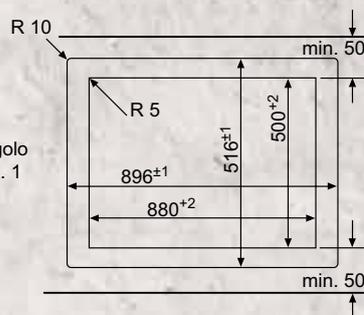
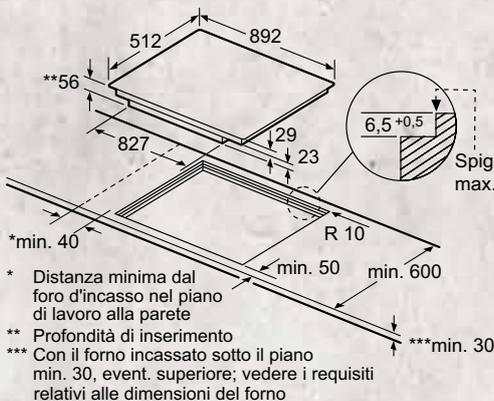
Nota: I piani di cottura ad induzione possono essere installati solo su cassetti o forni con ventilazione forzata. Al di sotto del piano di cottura non possono essere montati frigoriferi, lavastoviglie, forni senza sistemi di aerazione o lavatrici.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

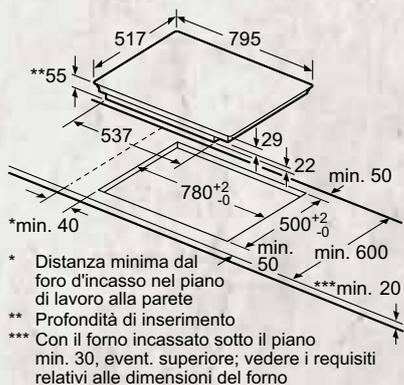
T59TT60N0



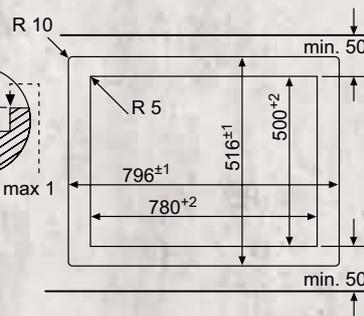
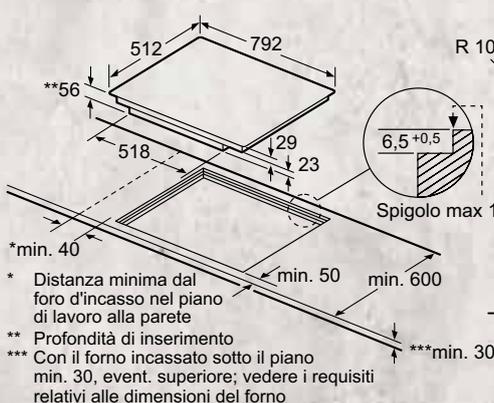
T59PT60X0



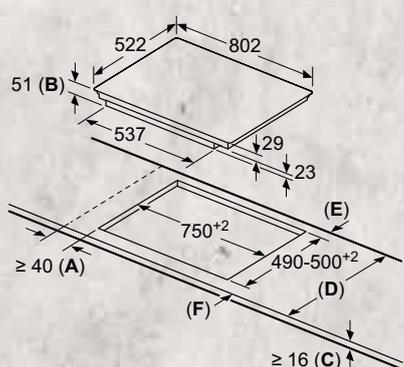
T68BT6QN2



T68PT6QX0



T58FT20X0



- 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.

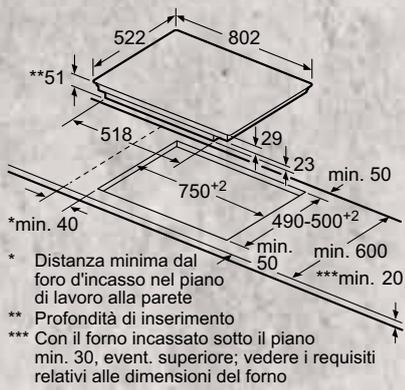
Il piano di lavoro nel quale è installata la cucina deve sostenere carichi di circa 60 kg; se necessario devono essere utilizzate sottostrutture adatte.

| D | E | F |
|---------|------|------|
| 585-600 | 50 | ≥ 35 |
| > 600 | ≥ 50 | ≥ 50 |

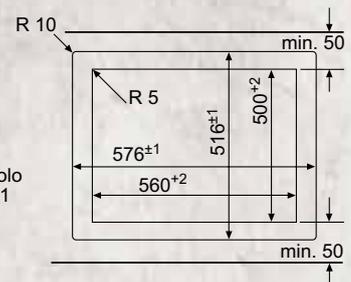
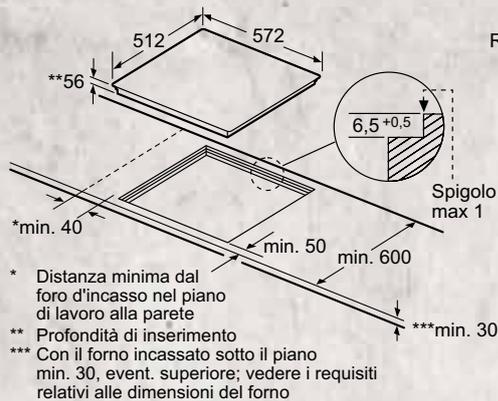
Dimensioni in mm

SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

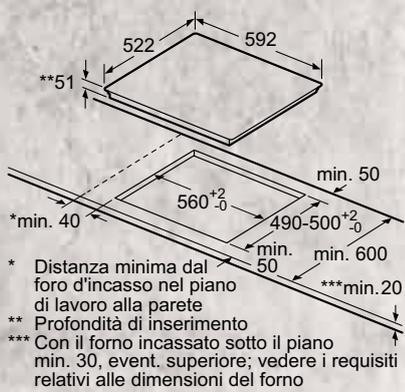
T58FD20X0, T48FD23X2



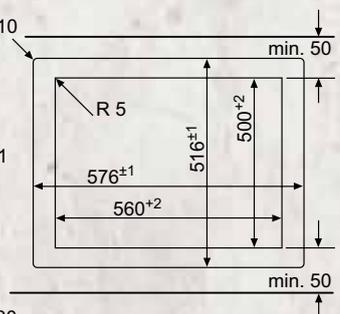
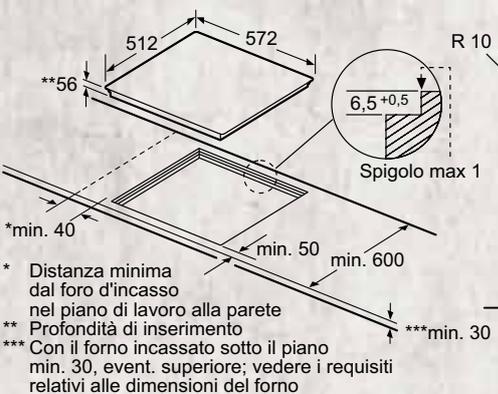
T56PT60X0



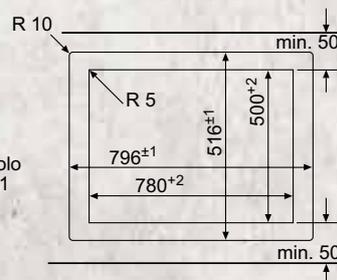
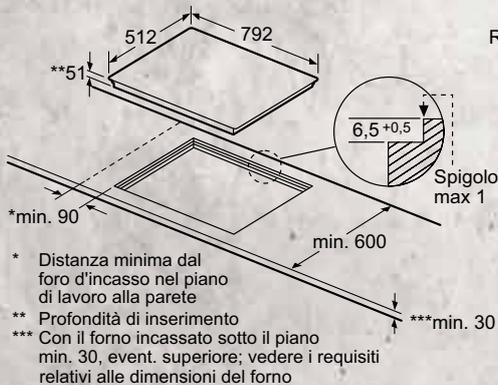
T56FD50X0, T46FD53X2, T36FB40X0



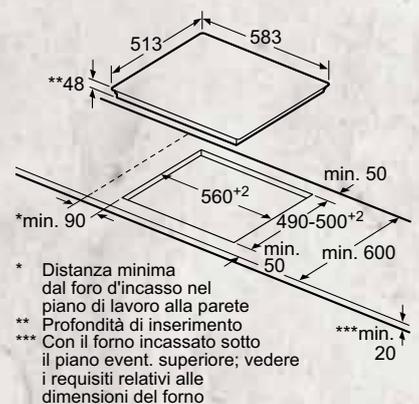
T46PT60X0



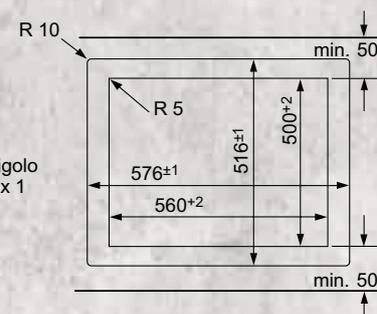
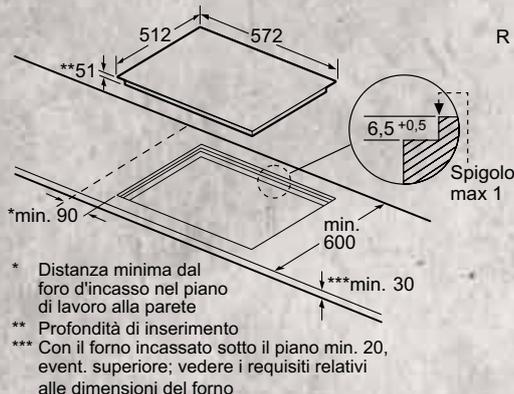
T18PT16X0



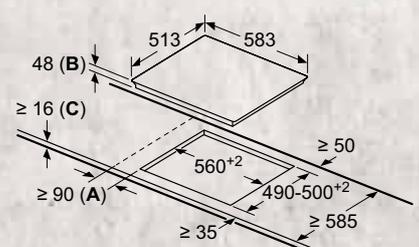
T16BT76N0, T16BD76N0



T16PT76X0



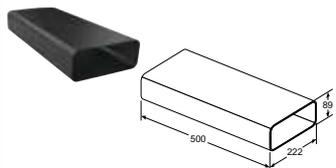
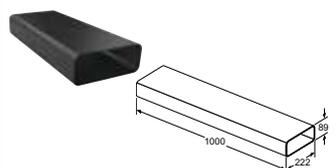
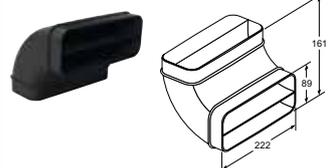
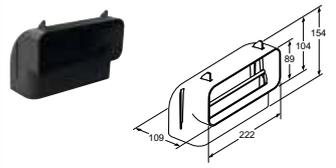
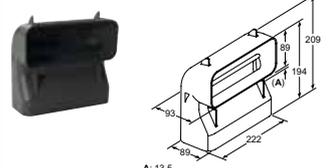
TL16EK0S1



A: distanza minima dall'apertura nel piano di lavoro alla parete.
 B: profondità di inserimento
 C: con il forno incassato sotto il piano min. 20, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno.

Dimensioni in mm

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

| | Modello | Descrizione |
|--|-------------------------------------|---|
|  | Z861KR0 EAN 4242004264675 | KIT DI MONTAGGIO NECESSARIO PER L'INSTALLAZIONE A RICIRCOLO CANALIZZATO PER TOP > 60 CM I tubi di raccordo e diffusore d'aria inclusi |
|  | Z861KR1 EAN 4242004264682 | KIT DI MONTAGGIO NECESSARIO PER L'INSTALLAZIONE A RICIRCOLO CANALIZZATO PER TOP DA 60 CM I tubi di raccordo e diffusore d'aria inclusi |
|  | Z821PD1 EAN 4242004262343 | DIFFUSORE D'ARIA |
|  | 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) |
|  | Z861SB4 EAN 4242004258650 | CONDOTTO PIATTO CURVO 90° VERTICALE con raggio stretto per canalizzazioni dietro lo schienale in basi con profondità ≥ 60 cm (maschio) |

ACCESSORI SPECIALI PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

| | Modello | Descrizione |
|--|--------------------------------------|---|
|  | Z9406SE0 EAN 4242004258247 | SET DI 6 PENTOLE ANTIADERENTI COMPOSTO DA: <ul style="list-style-type: none"> • 1 pentola Ø 14 cm. • 1 pentola Ø 18 cm. • 1 pentola Ø 21 cm. • 1 padella Ø 18 cm. • 1 padella Ø 24 cm. • 1 casseruola Ø 14 cm. |
|  | Z9404SE0 EAN 4242004258230 | SET DI 4 PENTOLE ANTIADERENTI COMPOSTO DA: <ul style="list-style-type: none"> • 1 pentola Ø 18 cm. • 1 pentola Ø 21 cm. • 1 padella Ø 21 cm. • 1 casseruola Ø 14 cm. |
|  | 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. |
|  | Z9410ES0 EAN 4242004258223 | MOKA Ø 9 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 | | T48CD7AX2 | |
|---|----------------------------|---|---|
| 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) | 80 | Consumo annuo di energia (kWh) | 61,8 |
| Larghezza del prodotto (mm) | 802 | Classe di efficienza energetica* | B |
| Profondità del prodotto (mm) | 522 | Efficienza fluidodinamica (%) | 28,1 |
| Altezza del prodotto sopra il piano di lavoro (mm) | 6 | 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 |
| 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 | Senza cornice | 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 |
| 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 | - | Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza (W) | 169,3 |
| Numero di livelli di temperatura del Frying sensor | - | 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 CombInduction | 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) |
| Zone cottura con funzione PotBoost | Ogni singola zona | | Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW) |
| Zone cottura con funzione PanBoost | - | | Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW) |
| 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 PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA

| Modello | T48CB1AX2 | | |
|---|---------------------------|---|----------------------------|
| Vetroceramica nera | • | | |
| Serie | N50 | | |
| 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 (kWh) | 62,2 |
| Larghezza del prodotto (mm) | 802 | Classe di efficienza energetica* | B |
| Profondità del prodotto (mm) | 522 | Efficienza fluidodinamica (%) | 24,7 |
| Altezza del prodotto sopra il piano di lavoro (mm) | 6 | Classe di efficienza fluidodinamica | B |
| 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) | 352/528 |
| 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) | 60/68 |
| Finitura del piano | Senza cornice | Potenza sonora massima (dB (A) re 1 pW) | 72 |
| | | Consumo di energia in modo spento (W) | 0 |
| Tipo di controllo | TouchControl EasyTouch | Consumo di energia in modo standby (W) | 0,19 |
| | | Informazioni aggiuntive secondo Regolamento (UE) N. 66/2014² | |
| Livelli di potenza | 17 | Fattore di incremento temporale | 1,1 |
| FlexInduction | - | Indice di efficienza energetica | 55 |
| CombiInduction | - | Flusso d'aria massimo (misurato al punto di massima efficienza) (m3/h) | 304,8 |
| Home Connect | - | Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza (Pa) | 249 |
| Numero di zone con Frying sensor | - | Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza (W) | 169,3 |
| Numero di livelli di temperatura del Frying sensor | - | Potenza nominale del sistema di illuminazione (W) | - |
| Funzione Power Move | - | Capacità di aspirazione | |
| Power transfer: Impostazione di trasferimento automatico | - | Livelli di aspirazione | 4 (3 + 1 intensivo) |
| Funzione di inizio automatico | • | Funzionamento ad espulsione d'aria | |
| Funzione riaccensione: memorizzazione ultime impostazioni | • | A livello 1 (m3/h) | 332 |
| Funzione Mantenere in caldo | - | A livello 3 (m3/h) | 500 |
| Funzione Clean/Wipe Protecion: blocco della elettronica 20 sec | - | A livello intensivo (m3/h) | 575 |
| 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) | 327 |
| Contaminuti indipendente con segnale acustico | • | A livello 3 (m3/h) | 500 |
| Selezione segnali acustici | • | A livello intensivo (m3/h) | 565 |
| 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) | 60 |
| Spia di calore residuo (H/h) | • | Rumorosità a livello 3 (dB (A) re 1 pW) | 68 |
| Autospegnimento del piano | • | Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW) | 72 |
| Zone cottura | 4 zone singole | Funzionamento a ricircolo d'aria | |
| Consumo energetico totale delle zone cottura ² (Wh/kg) | 175,00 | Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW) | 58 |
| Zone cottura con funzione PotBoost | Ogni singola zona | Rumorosità a livello 3 (dB (A) re 1 pW) | 68 |
| Zone cottura con funzione PanBoost | - | Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW) | 70 |
| Zona anteriore sinistra | | Caratteristiche | |
| Consumo energetico ² (Wh/kg) | - | Motore BLDC | • |
| Diametro della zona (mm) | 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) | 180 | Indicatore elettronico di saturazione del filtro a carboni attivi | • |
| Potenza / Potenza PowerBoost (kW) | 1,8/3,1 | Tipo di filtro antigrasso | Alluminio multistrato (12) |
| Zona estesa sinistra | | Numero di filtri antigrasso (pz) | 2 |
| Consumo energetico ² (Wh/kg) | - | Griglia centrale in vetroceramica | • |
| Lunghezza (mm) | - | Installazione ad espulsione / a ricircolo d'aria | • / • |
| Potenza / Potenza PowerBoost (kW) | - | Filtri acustici per installazione ad espulsione (raccordi acquistabili separatamente) | Z811DU0 |
| Zona anteriore destra | | Basic kit per installazione a ricircolo parzialmente canalizzato con filtro cleanAir incluso (da aggiungere raccordi) | Z821PD0 |
| Consumo energetico ² (Wh/kg) | - | Starter kit per installazione a ricircolo non canalizzato con filtro cleanAir incluso | Z821UD0 |
| Diametro della zona (mm) | 210 | Potenza totale del motore (W) | 170 |
| Potenza (kW) | 2,2 / 3,7 | Collegamento elettrico | |
| Zona posteriore destra | | Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (mm) | 110 |
| Consumo energetico ² (Wh/kg) | - | Tipo di spina | Senza spina |
| Diametro della zona (mm) | 180 | Assorbimento massimo (kW) | 7,4 |
| Potenza / Potenza PowerBoost (kW) | 1,8/3,1 | Tensione (V) | 220-240 |
| Zona estesa destra | | Frequenza (Hz) | 50-60 |
| Consumo energetico ² (Wh/kg) | - | Corrente minima (A) | 2 x 16 (32) |
| Lunghezza (mm) | - | Certificati di omologazione | |
| Larghezza (mm) | - | E014 CE Marking | |
| Potenza / Potenza PowerBoost (kW) | - | E027 VDE - CB DE | |

• 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 | T59TT60N0 | T59PT60X0 | T68BT6QN2 | T68PT6QX0 | T58FT20X0 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Tipologia | induzione | induzione | induzione | induzione | induzione |
| Colore | acciaio inox, nero | nero | nero | nero | nero |
| Serie | N70 | N70 | N70 | N70 | N70 |
| Peso | | | | | |
| Peso netto (kg) | 21,00 | 21,00 | 18,00 | 17,00 | 16,00 |
| Zone di cottura | | | | | |
| Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm) | 200/240 | 200/240 | 230/200 | 230/200 | 180 |
| Potenza del 1° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 1.8 |
| Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm) | 200/240 | 200/240 | 230/200 | 230/200 | 240 |
| Potenza del 2° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 2.2 | 2.20 | 2.2 | 2.2 |
| Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm) | 240/300 | 240/300 | 400x230 | 400x230 | 145 |
| Potenza del 3° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 2.2 | 3.3 | 3.3 | 1.4 |
| Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm) | 200/240 | 200/240 | 230/200 | 230/200 | |
| Potenza del 4° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 2.2 | |
| Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm) | 200/240 | 200/240 | 230/200 | 230/200 | |
| Potenza del 5° elemento riscaldante (kW) | | | 2.2 | 2.2 | |
| Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm) | | | 400/230 | 400/230 | 400 x 210 |
| Potenza del 6° elemento riscaldante (kW) | | | 3.3 | 3.3 | 3.3 |
| Efficienza energetica | | | | | |
| Tot | 176,7 Wh/kg | 176,7 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | 177,5 Wh/kg |
| Centro frontale | | | | | |
| Centro posteriore | | | | | 175,0 Wh/kg |
| Anteriore sx | | | | | 175,0 Wh/kg |
| Anteriore dx | | | | | |
| Posteriore sx | | | | | 175,0 Wh/kg |
| Posteriore dx | | | | | |
| Flexi sx | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | |
| Flexi centro | 180,0 Wh/kg | 180,0 Wh/kg | | | |
| Flexi dx | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg |
| Collegamenti elettrici | | | | | |
| Potenza max. assorbita (W) | 11100 | 11100 | 7400 | 7400 | 7400 |
| Frequenza (Hz) | 60; 50 | 60; 50 | 50-60 | 50-60 | 50-60 |
| Tensione (V) | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 |
| Certificati di omologazione | | | | | |
| | E014 CE Marking |
| | E07F AENOR N Mark - CB ES |

| Modello | T58FD20X0 | T48FD23X2 | T56PT60X0 | T56FD50X0 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Tipologia | induzione | induzione | induzione | induzione |
| Colore | nero | nero | nero | nero |
| Serie | N70 | N70 | N70 | N70 |
| Peso | | | | |
| Peso netto (kg) | 17,00 | 15,00 | 15,00 | 13,00 |
| Zone di cottura | | | | |
| Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm) | 180 | 180 | 190/240 | 210 |
| Potenza del 1° elemento riscaldante (kW) | 1.8 | 1.8 | 2.2 | 2.2 |
| Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm) | 240 | 240 | 190/240 | |
| Potenza del 2° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 2.2 | 2.2 | |
| Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm) | 145 | 145 | 190/240 | 145 |
| Potenza del 3° elemento riscaldante (kW) | 1.4 | 1.4 | 2.2 | 1.4 |
| Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm) | | | 190/240 | |
| Potenza del 4° elemento riscaldante (kW) | | | 2.2 | |
| Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm) | 400 x 210 | 380x210 | | 400x240 |
| Potenza del 5° elemento riscaldante (kW) | 3.3 | 3.6 | | 3.3 |
| Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm) | | | | |
| Potenza del 6° elemento riscaldante (kW) | | | | |
| Efficienza energetica | | | | |
| Tot | 177,5 Wh/kg | 177,5 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 178,3 Wh/kg |
| Centro frontale | | | | |
| Centro posteriore | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | | |
| Anteriore sx | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | | |
| Anteriore dx | | | | 175,0 Wh/kg |
| Posteriore sx | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | | |
| Posteriore dx | | | | 175,0 Wh/kg |
| Flexi sx | | | 175,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg |
| Flexi centro | | | | |
| Flexi dx | 185,0 Wh/kg | 185,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | |
| Collegamenti elettrici | | | | |
| Potenza max. assorbita (W) | 7400 | 7400 | 7400 | 7400 |
| Frequenza (Hz) | 50-60 | 50-60 | 50; 60 | 50-60 |
| Tensione (V) | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 |
| Certificati di omologazione | | | | |
| | E014 CE Marking | E014 CE Marking | E014 CE Marking | E014 CE Marking |
| | E07F AENOR N Mark - CB ES |

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE E ELETTRICI

| Modello | T46FD53X2 | T46PT60X0 | T36FB40X0 | T18PT16X0 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Tipologia | induzione | induzione | induzione | elettrico |
| Colore | nero | nero | nero | nero |
| Serie | N70 | N70 | N50 | N70 |
| Peso | | | | |
| Peso netto (kg) | 11,60 | 12,43 | 11,00 | 10,00 |
| Zone di cottura | | | | |
| Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm) | 190x210 | 180 | 180 | |
| Potenza del 1° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 1.8 | 1.8 | |
| Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm) | 190x210 | 180/280 | 145 | 145 |
| Potenza del 2° elemento riscaldante (kW) | 2.2 | 1.80-2.00 | 1.4 | 1.2 |
| Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm) | 180 | 145 | 180 | 180/230 |
| Potenza del 3° elemento riscaldante (kW) | 1.8 | 1.4 | 1.8 | 1.7/2.4 |
| Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm) | 145 | 210 | 210 | |
| Potenza del 4° elemento riscaldante (kW) | 1.4 | 2.2 | 2.2 | |
| Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm) | | | | 145/200/350 |
| Potenza del 5° elemento riscaldante (kW) | | | | 0.9/1.75/2.1 |
| Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm) | | | | |
| Potenza del 6° elemento riscaldante (kW) | | | | |
| Efficienza energetica | | | | |
| Tot | 178,3 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 191,3 Wh/kg |
| Centro frontale | | | | |
| Centro posteriore | | | | 180,0 Wh/kg |
| Anteriore sx | | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 189,2 Wh/kg |
| Anteriore dx | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 205,7 Wh/kg |
| Posteriore sx | | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 190,2 Wh/kg |
| Posteriore dx | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | 175,0 Wh/kg | |
| Flexi sx | 185,0 Wh/kg | | | |
| Flexi centro | | | | |
| Flexi dx | | | | |
| Collegamenti elettrici | | | | |
| Potenza max. assorbita (W) | 6900 | 7400 | 4600 | 9700 |
| Frequenza (Hz) | 50-60 | 50-60 | 50; 60 | 60; 50 |
| Tensione (V) | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 |
| Certificati di omologazione | | | | |
| | E014 CE Marking | E014 CE Marking | E014 CE Marking | E014 CE Marking |
| | E07F AENOR N Mark - CB ES |

| Modello | T16PT76X0 | T16BT76N0 | T16BD76N0 | TL16EK0S1 |
|---|------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| Tipologia | elettrico | elettrico | elettrico | elettrico |
| Colore | nero | acciaio inox, nero | acciaio inox, nero | acciaio inox, nero |
| Serie | N70 | N70 | N70 | N30 |
| Peso | | | | |
| Peso netto (kg) | 8,00 | 7,76 | 8,00 | 7,46 |
| Zone di cottura | | | | |
| Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm) | | 145 | | 145 |
| Potenza del 1° elemento riscaldante (kW) | | 1.2 | 2 | 1.2 |
| Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm) | 170/265 | | | |
| Potenza del 2° elemento riscaldante (kW) | 1.8/2.6 | | 1.8/2.6 | |
| Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm) | 145 | 170x265 | | 210 |
| Potenza del 3° elemento riscaldante (kW) | 1.2 | 1.8 | 1.2 | 2.2 |
| Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm) | 145/210 | | | |
| Potenza del 4° elemento riscaldante (kW) | 1.2/2.1 | | 1.2/2.1 | |
| Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm) | | | | 145 |
| Potenza del 5° elemento riscaldante (kW) | | | | 1.2 |
| Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm) | | | | |
| Potenza del 6° elemento riscaldante (kW) | | | | |
| Efficienza energetica | | | | |
| Tot | 188,7 Wh/kg | 189,1 Wh/kg | 188,7 Wh/kg | 191,0 Wh/kg |
| Centro frontale | | | | |
| Centro posteriore | | | | |
| Anteriore sx | 188,8 Wh/kg | 190,2 Wh/kg | 188,8 Wh/kg | 190,2 Wh/kg |
| Anteriore dx | 189,2 Wh/kg | 189,2 Wh/kg | 189,2 Wh/kg | 188,8 Wh/kg |
| Posteriore sx | 186,7 Wh/kg | 186,7 Wh/kg | 186,7 Wh/kg | 194,9 Wh/kg |
| Posteriore dx | 190,2 Wh/kg | 190,2 Wh/kg | 190,2 Wh/kg | 190,2 Wh/kg |
| Flexi sx | | | | |
| Flexi centro | | | | |
| Flexi dx | | | | |
| Collegamenti elettrici | | | | |
| Potenza max. assorbita (W) | 8300 | 7500 | 8300 | 6600 |
| Frequenza (Hz) | 50; 60 | 50; 60 | 50; 60 | 50; 60 |
| Tensione (V) | 220-240 | 220-240 | 220-240 | 220-240 |
| Certificati di omologazione | | | | |
| | E014 CE Marking | E014 CE Marking | E014 CE Marking | E014 CE Marking |
| | E027 VDE - CB DE | E027 VDE - CB DE | E027 VDE - CB DE | E027 VDE - CB DE |
| | | EOCE EAC Mark black | EOCE 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.

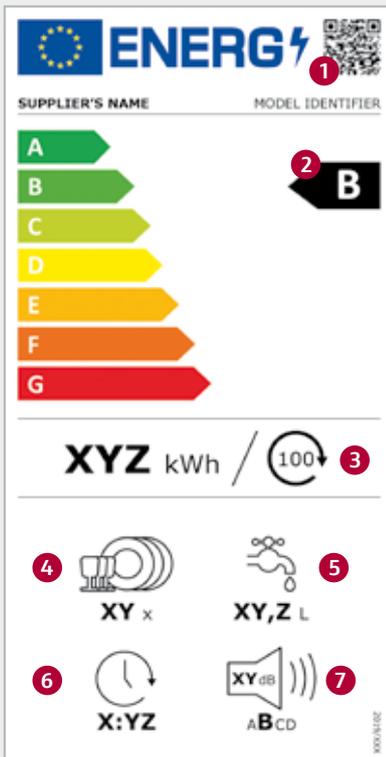
Per lavatrici e lavasciuga viene inoltre specificata la durata del programma a pieno carico. Per le lavastoviglie, invece, i nuovi standard di misurazione prevedono l'utilizzo di nuove tipologie di stoviglie e di detersivo così da rendere le misurazioni ancora più precise. Questi sono alcuni dei motivi 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

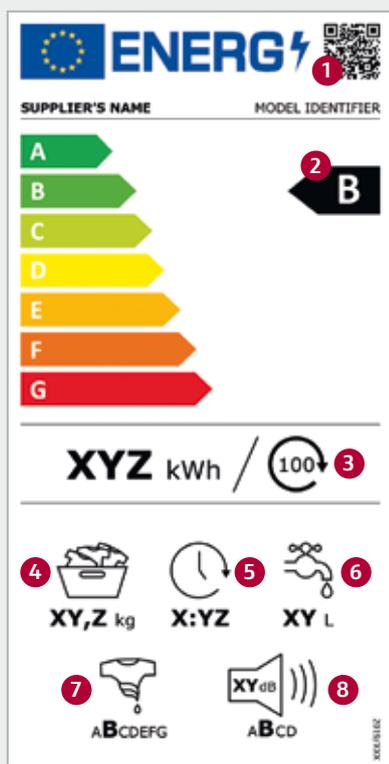
La classe di efficienza energetica delle lavastoviglie continua a basarsi sul programma "Eco". Tuttavia, lo standard del test è stato modificato. Ad esempio, per determinare le prestazioni del lavaggio e dell'asciugatura, si utilizzeranno tazze, pentole e utensili in plastica, in modo da riflettere meglio 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.

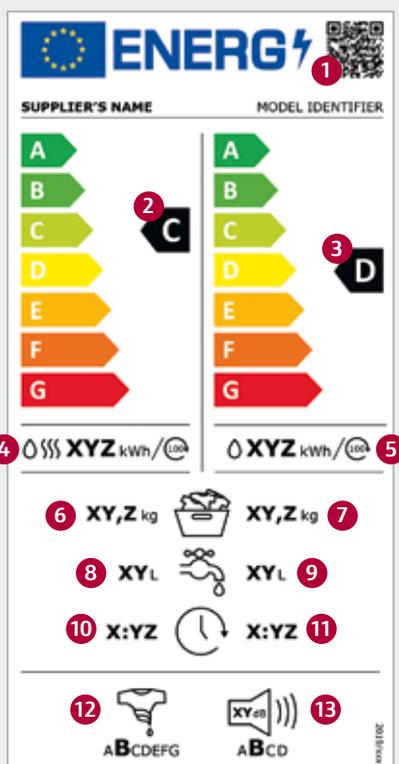
Il nuovo programma "Eco 40-60"¹ è adatto al lavaggio di capi di cotone, lino o fibre miste, normalmente sporchi, lavabili a 40° o 60° C (in base a quanto specificato sull'etichetta del capo). Con questo programma i tessuti indicati possono anche essere mischiati. Il programma "Eco 40-60" è il programma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

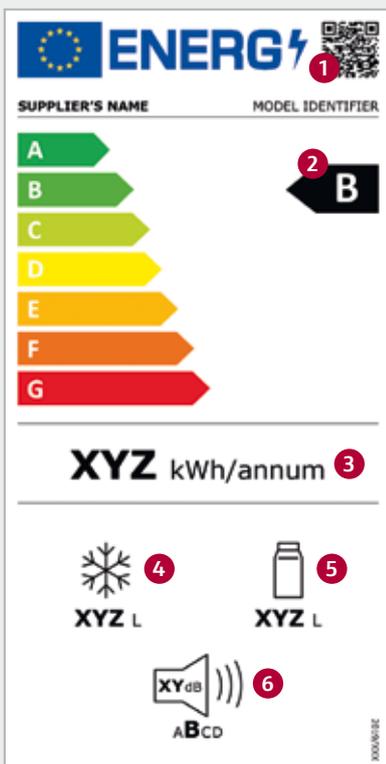
² I valori si riferiscono per le lavatrici a cicli di lavaggio con un quarto di carico, mezzo carico e pieno carico. Per le lavasciuga, si riferiscono a mezzo carico e pieno carico.

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.

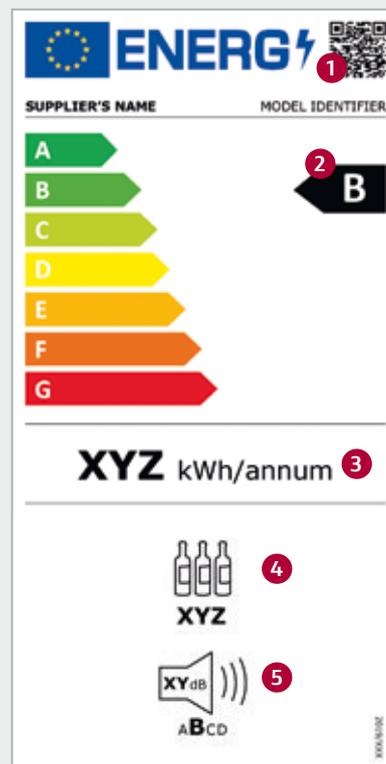
Il consumo energetico viene ancora espresso in kWh su base annuale ("annum"). L'etichetta fornisce anche informazioni a proposito del volume totale dei compartimenti frigo e freezer (se presenti), sulle emissioni di rumore e sulla relativa classe di rumorosità.



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.



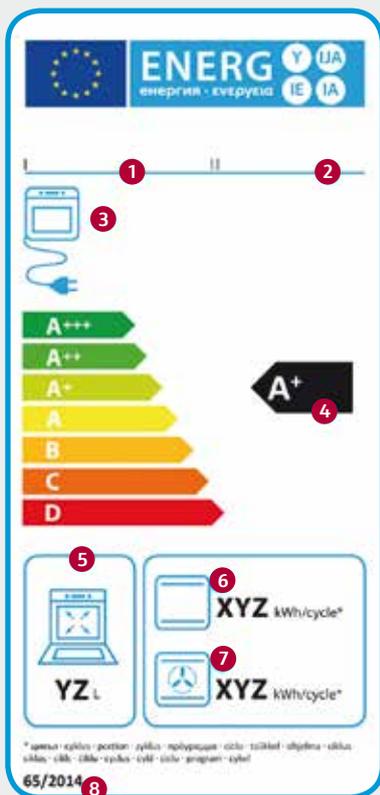
1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo annuo di energia in kWh (misurato secondo i nuovi standard)
4. Capacità in numero di bottiglie standard
5. Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe emissione di rumore aereo

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.



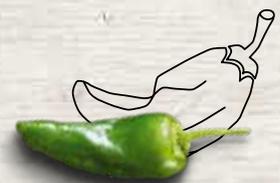
ETICHETTA ENERGETICA PER FORNI ELETTRICI:

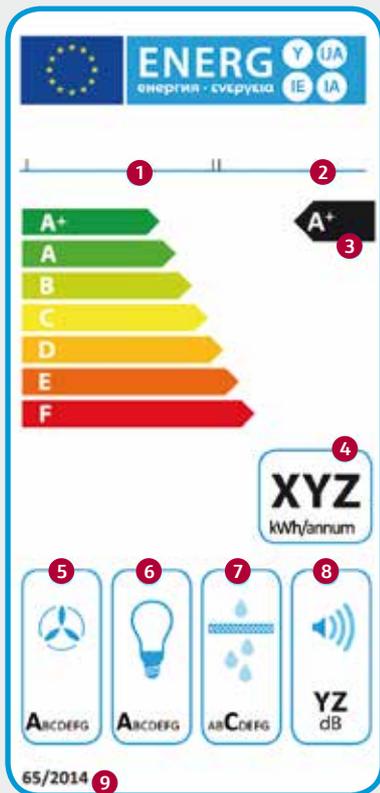
1. Nome del produttore/marchio
2. Codice/modello identificativo del prodotto
3. Consumo del forno
4. Classe di efficienza energetica della cavità
5. Volume della cavità
6. Consumo di energia per ciclo espresso in kWh per la funzione di riscaldamento convenzionale (resistenza sopra e sotto)
7. Consumo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



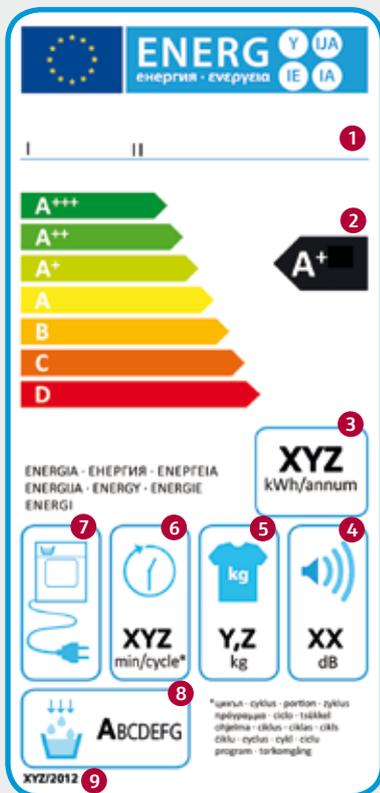


ETICHETTA ENERGETICA PER CAPPE:

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

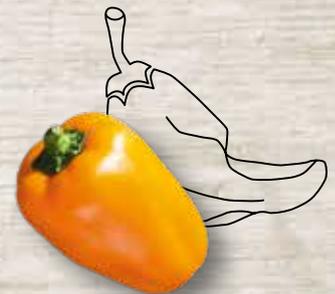
La classe di efficienza energetica si basa su un indice che consiste nel rapporto tra il consumo annuo di energia dell'apparecchio e il consumo annuo standard di energia (valore di riferimento). Si ipotizzano una durata media di funzionamento giornaliero pari a 60 minuti e una durata di illuminazione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



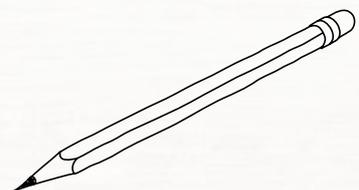
ETICHETTA ENERGETICA PER ASCIUGATRICI:

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

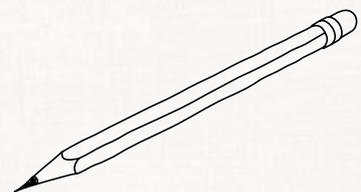


Entrata in vigore nel 2013, riporta valori di consumo medio annuo calcolati su 160 cicli di asciugatura del programma standard per tessuti di cotone a pieno carico e a mezzo carico. Le etichette energetiche sono presenti su asciugatrici a condensazione ad espulsione e a gas.

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.

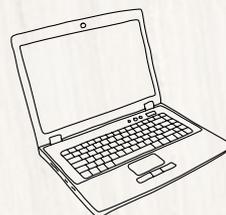
A BUON INTENDITORE...

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.