



## 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.





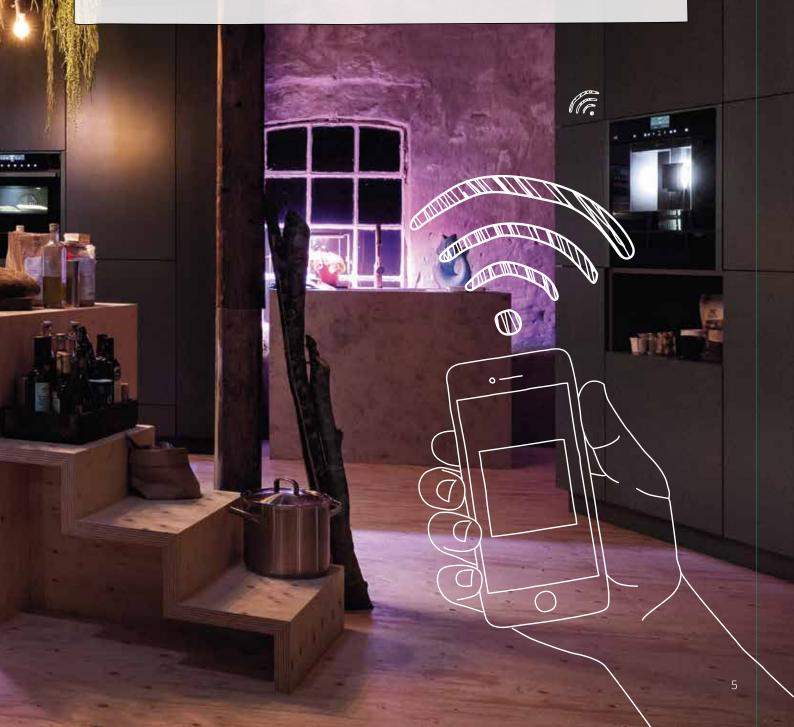






## Le persone sono il cuore della cucina. Non gli elettrodomestici

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









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



Tornare a casa e avere il forno già preriscaldato o il frigorifero alla giusta temperatura per la tua spesa?

Con Home Connect non solo puoi controllare i tuoi elettrodomestici e scoprire tante nuove ricette, ma potrai usufruire di tanti servizi aggiuntivi messi a disposizione dalle aziende che fanno parte del suo ecosistema.

Lasciati ispirare dalle possibilità e dai sfogo alla tua fantasia in cucina. Potrai inoltre controllare i tuoi elettrodomestici connessi con la voce con il tuo assistente vocale.







**Kitchen Stories** 













# 5 ANNI DI GARANZIA



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

Un servizio premium che renderà felici i tuoi clienti.

5 ANNI DI GARANZIA

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



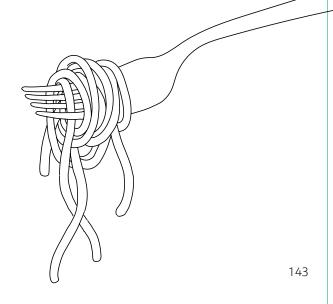
# PIANI A GAS

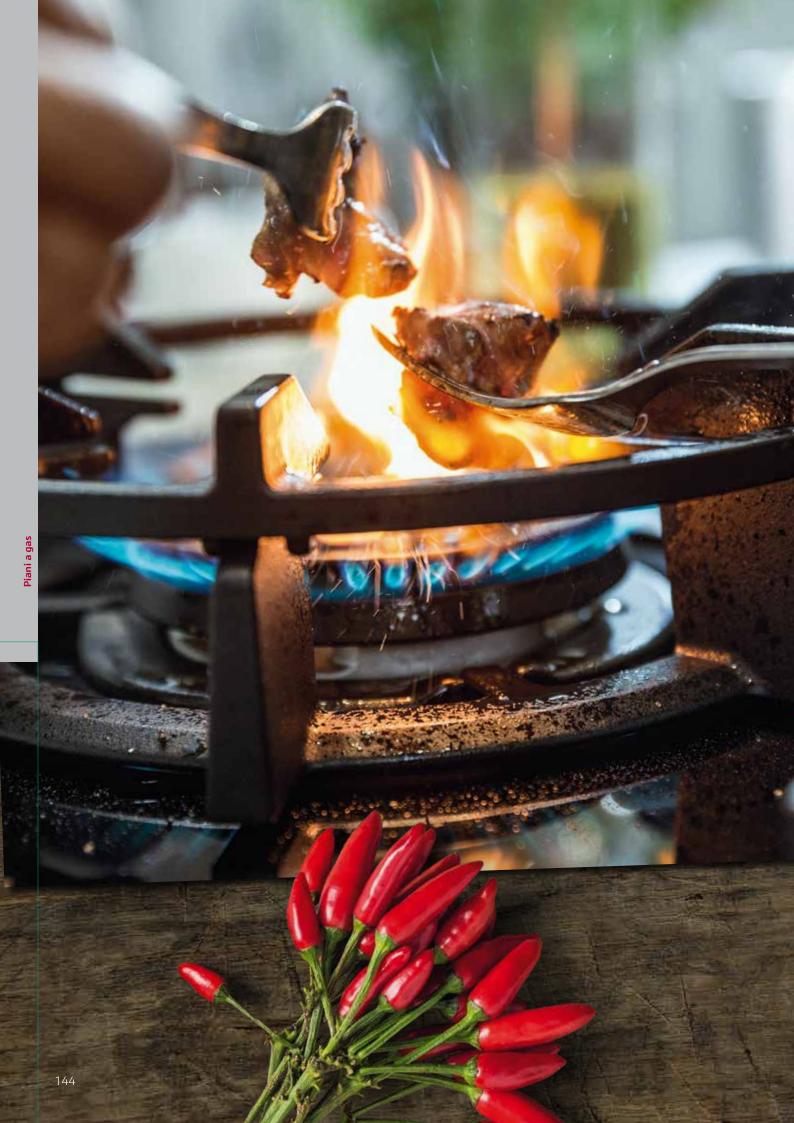


Cucinare come i professionisti – con il gas.



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 con la massima precisione.





# I 5 INGREDIENTI CHIAVE DELLA COTTURA A GAS NEFF

- Grazie alla tecnologia FlameSelect®, basta selezionare uno dei 9 livelli per vedere immediatamente come la fiamma aumenta o diminuisce in base alle esigenze.
- 2. Per la prima volta cucinare utilizzando il gas sarà semplice quanto con un piano a induzione. Grazie alla tecnologia FlameSelect®, ad ogni step della manopola corrisponde una determinata intensità di fiamma, che sarà sempre la stessa, per ottenere i migliori risultati, di volta in volta.
- Il caratteristico movimento step by step della manopola non è solo piacevole da provare, ma grazie anche all'ausilio del display puoi avere sempre tutto sotto controllo. Prova a far ruotare la manopola e stupisciti ad osservare il risultato immediato sulla fiamma!
- 4. La tecnologia Dual Wok offre la possibilità di scegliere tra una o due fiamme, che agiscono indipendentemente in base alle singole esigenze. Per disporre sempre della potenza più adatta al tuo piatto, fino a 6kW.
- Grazie alla tecnologia a sensori, l'indicatore di calore residuo continua a vegliare su di te, anche a piano cottura spento. Se sul display 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 a gas è quasi terminata ed è ora di prendere uno strofinaccio.







# 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.

CRÊPES

BESCIAMELLA

PETTO A +

OMELETTE

FAR BOLLIRE L'ACQUA SALSA DI POMODORO ALLA NAPOLETANA

CARBONARA (CON DUAL WOK)

A FLAN

SCIOGLIERE IL CIOCCOLATO AL LATTE

# PIANI COTTURA A GAS.

## Come leggere la tabella?

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



#### N 90

## PIANO COTTURA A GAS IN VETROCERAMICA







## T29TA79N0

#### EAN 4242004203636

#### Caratteristiche principali

- Cornice in acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
- 1 fuoco Wok da 6 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 lavabili in lavastoviglie

#### Sistema di controllo

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

#### Altre caratteristiche

- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

## N 90

## PIANO COTTURA A GAS IN VETROCERAMICA







## T27TA69N0

#### EAN 4242004203551

#### Caratteristiche principali

- Cornice in acciaio inox
- 5 fuochi a gas di cui:
  - 1 fuoco Wok da 4.2 kW, 1 fuoco rapido, 2 fuochi semirapidi, 1 fuoco ausiliario
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Accensione ad una mano
- ❸ Griglie d'appoggio in ghisa lavabili in lavastoviglie

#### Sistema di controllo

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

#### Altre caratteristiche

- **⑤** Lunghezza cavo di collegamento: 150 cm
- Predisposto per gas metano (20 mbar)
- Ugelli per gas liquido inclusi (28-30/37 mbar)

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A GAS

# \* 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

T29TA79N0

#### T27TA69N0



# GLI ACCESSORI SPECIALI PER PIANI COTTURA A GAS

	Modello	Descrizione
	<b>Z2480X0</b> EAN 4242004121251	PIASTRA PER COTTURE LENTE
53	<b>Z2402X0</b> EAN 4242004127666	SUPPORTO PER CAFFETTIERA
	<b>Z9914X0</b> EAN 4242004117971	LISTELLO DI CONGIUNZIONE (per montaggio combinato in un'unica nicchia di incasso)

# INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A GAS

Modello	T29TA79N0	T27TA69N0
Tipologia	piano a gas	piano a gas
Colore	acciaio inox, nero	acciaio inox, nero
Serie	N90	N90
Peso		
Peso netto (kg)	18,00	14,00
Zone di cottura		
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	0.3-6	0.4-1.9
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	0.3-1.1	0.4-1.9
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	0.4-1.9	0.18-4.2
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	0.6-2.8	0.6-2.8
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	0.4-1.9	0.3-1.1
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)		
Efficienza energetica		
Tot	59,2 %	60,0 %
Anteriore sx	55,0 %	61,0 %
Posteriore sx		61,0 %
Centrale	61,0 %	58,0 %
Posteriore centrale		
Anteriore dx	61,0 %	
Posteriore dx	60,0 %	60,0 %
Dotazione		
Tipo di dispositivo di sicurezza per il gas	termoelettrico	termoelettrico
Tipo di griglia	griglie in ghisa	griglie in ghisa
Collegamenti elettrici		
Potenza max. (W)	13700	11900
Frequenza (Hz)	60; 50	60; 50
Tensione (V)	220-240	220-240
Certificati di omologazione		
	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR
	EOCE EAC Mark black	EOCE EAC Mark black





# 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





#### **AUTOPULIZIA PIROLITICA**

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



#### **BAKE&ROAST ASSIST**

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



#### **CIRCOTHERM®**

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



#### **COMFORT FLEX**

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



#### DISPLAY TOUCH CONTROL

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



#### **EASYCLEAN®**

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



#### **FULLSTEAM**

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



#### SONDA MULTI POINT

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



#### **NEFFLIGHT®**

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



#### SEAMLESSCOMBINATION®

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



#### SHIFT CONTROL

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



#### SLIDE&HIDE®

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



#### SOUS-VIDE

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



#### **VARIOSTEAM®**

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



#### **FLEXINDUCTION**

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



#### COMBINDUCTION

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



#### FLAMESELECT®

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



#### POWER MANAGEMENT

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



#### TWISTPADFIRE®

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



#### ASPIRAZIONE PERIMETRALE

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



#### FUNZIONAMENTO AD ESPULSIONE

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



#### FUNZIONAMENTO A RICIRCOLO

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



#### SOFT LIGHT

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



#### **AQUA SENSOR**

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



#### **AQUA STOP**

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



#### CESTELLO FLEX ☎☎☎

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



#### CHEF 70°C

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



#### DOSAGE ASSIST

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



#### **EMOTION LIGHT**

Illuminazione interna per mettere in risalto le stoviglie.



#### EXTRA DRY

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



#### EXTRA HYGIENE

Funzione speciale ideale per famiglie con bambini piccoli.



#### **INFO LIGHT**

Punto luce che segnala il funzionamento.



#### POWER ZONE

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



#### ILLUMINAZIONE LATERALE

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



#### **PUSH-TO-OPEN**

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



#### SLIDING

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



#### TIME LIGHT

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



#### TRIPLO RACKMATIC

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



#### **EXTRA SPEED**

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



#### **ZEOLITE**

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



#### FRESHSAFE ☐☐

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



#### FRESHSAFE TOTAL

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



#### **LOWFROST**

Tecnologia che permette una ridotta necessità di sbrinare il congelatore.



#### NOFROST

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



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.

