



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.

LA CUCINA È DOVE GLI AMICI SI CONNETTONO



CONNECTED BY

Home Connect



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play

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

GLI ELETTRODOMESTICI CHE COMUNICANO CON TE



Le persone sono il cuore della cucina. Non gli elettrodomestici

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



UN MONDO CONNESSO FATTO DI CREATIVITÀ



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.





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.

ABB  **iHaus.**

IFTTT  **fitbit.**



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



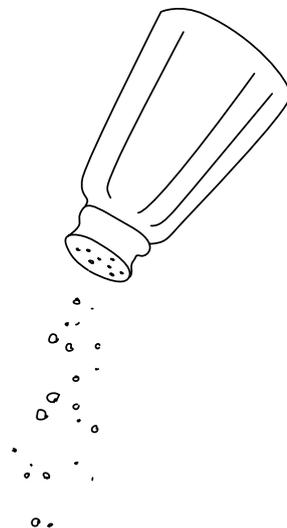
PIANI A INDUZIONE



Una ricetta di successo.



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





1 5 INGREDIENTI CHIAVE DELLA GAMMA DI PIANI A INDUZIONE NEFF

- ① Sfiando il TwistPad®, sistema di controllo magnetico in acciaio inox, puoi selezionare una zona cottura con il semplice tocco di un dito e impostare la temperatura desiderata semplicemente ruotando l'anello.
- ② Metti alla prova la flessibilità e la potenza dei piani a induzione NEFF. Con i piani FlexInduction puoi spostare liberamente pentole e padelle riconoscendone automaticamente forma e dimensioni ed erogando il calore nel punto esatto di contatto.
- ③ Grazie alla tecnologia CombiInduction, 2 zone di cottura a induzione singole possono essere combinate in un'unica grande zona garantendo una distribuzione uniforme del calore. Ideale quando prepari le tue cene con amici e familiari.
- ④ I piani a induzione NEFF dispongono della speciale funzione Powermanagement che permette di adeguare l'assorbimento del piano al contatore da 3 kW, senza incidere sulle performance e sui risultati di cottura. Basta impostare la massima potenza di assorbimento dell'apparecchio al livello desiderato. Powermanagement limita la potenza del piano evitando che il contatore salti.
- ⑤ Gli accessori NEFF per scoprire nuovi orizzonti di sapore, dai profumi orientali grazie alla piastra teppanyaki, alle grigliate con gli amici grazie alla piastra grill.





UN DUETTO PERFETTO

2 IN 1: IL NUOVO PIANO CON CAPPÀ 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

A RICIRCOLO SENZA TUBI



Z821UDO



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

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

A RICIRCOLO TUBATURA PARZIALE



Z821PDO*



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

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

A RICIRCOLO TUBATURA COMPLETA



AD ESPULSIONE TUBATURA COMPLETA



Z811DUO*



Accessori necessari per i sistemi con tubatura completa. Includono:

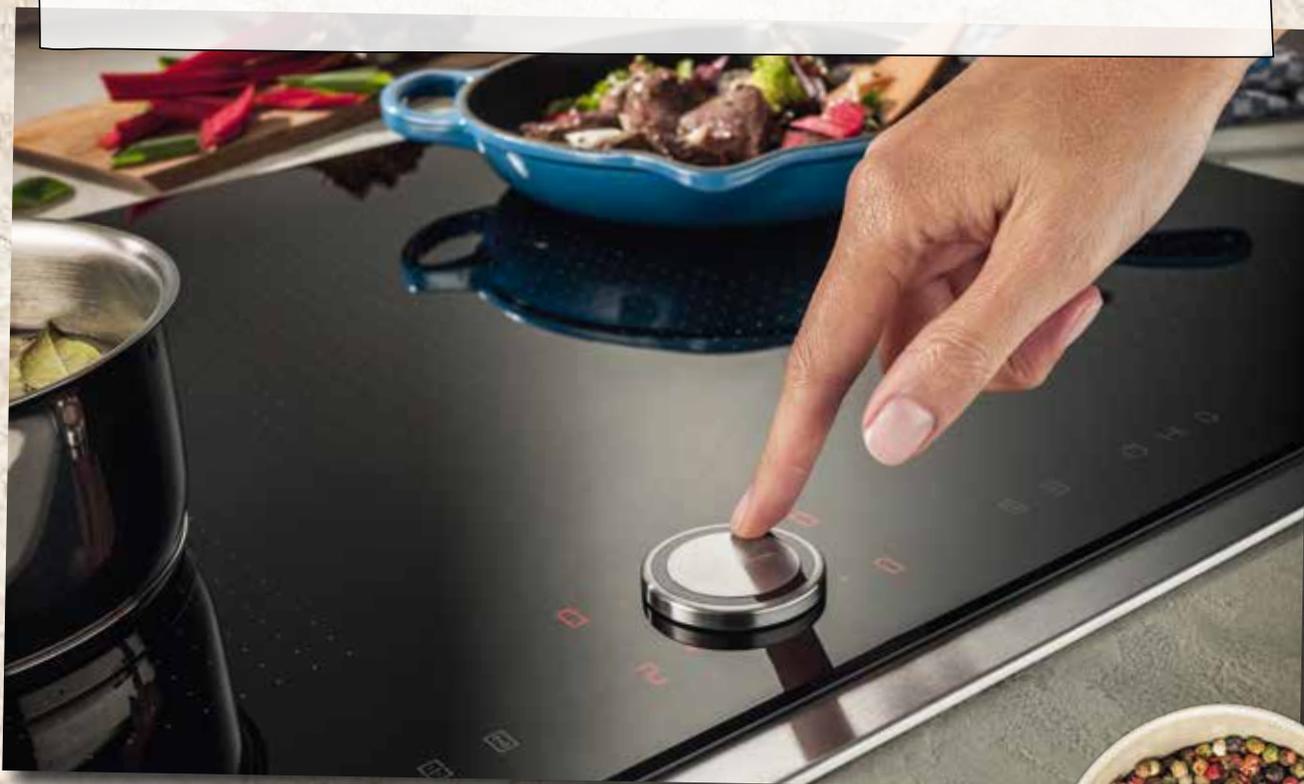
- 4 filtri a elevate prestazioni con riduzione del livello sonoro per la massima silenziosità.
- Una guarnizione sigillante da attaccare sul condotto piatto maschio prima di inserirlo nell'elettrodomestico per garantirne la tenuta (la presa d'aria sul retro del mobile può essere collegata direttamente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

AD ESPULSIONE

TWISTPAD®



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



TWISTPAD® – UNA CUCINA ANCORA PIÙ SEMPLICE.

Il nostro esclusivo concetto di funzionamento con un solo tasto ora è diventato ancora più intuitivo. Sfiando TwistPad® con la punta di un dito si seleziona una zona cottura, mentre il livello di potenza si imposta con un movimento di rotazione.

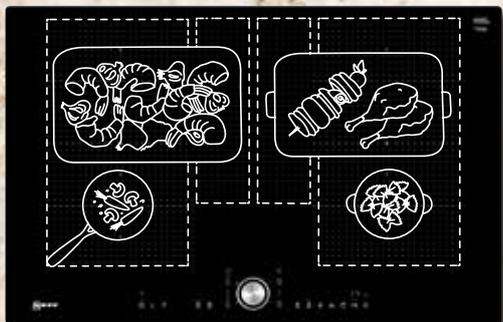
IL DIVERTIMENTO IN CUCINA HA UN NOME: NEFF FLEXINDUCTION



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.



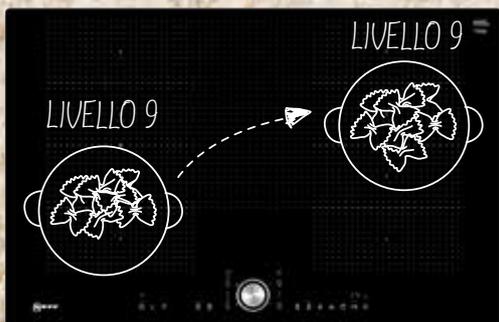
POWER MOVE

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.



POWER TRANSFER

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



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.



POT BOOST.

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

PAN BOOST.

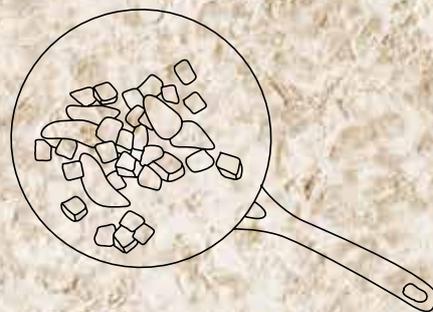
Iniziare a cucinare non è mai stato così rapido: per 30 secondi il nuovo speciale livello di potenza eroga alla pentola un calore molto intenso per poi ridurre automaticamente l'impostazione al Livello 9, evitando bruciature.



COUNTUP TIMER.

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

L'INNOVAZIONE CHE FUNZIONA ANCHE A CASA TUA



RISPARMIO ENERGETICO

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

UTILIZZABILI CON UN CONTATORE DA 3 KW



Dedicati a tutti gli italiani

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

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

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

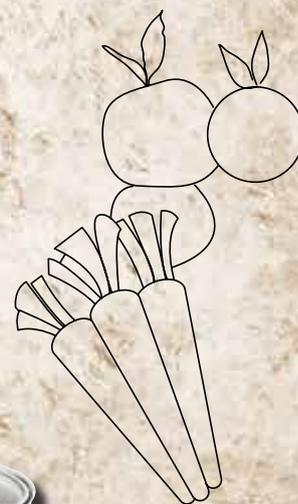
DETTAGLI CHE TI FANNO SFRUTTARE AL MEGLIO LA TUA CUCINA

*Solo per piani cottura FlexInduction e CombiInduction

SET 3 PENTOLE

GLI INDISPENSABILI IN CUCINA.

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



UN PIANO COTTURA A VAPORE.

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

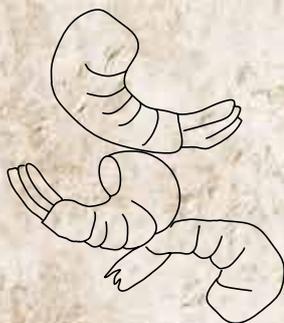
STEAMER*



PIASTRA GRILL*

GRILL IN GHISA.

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



TEPPANYAKI*



PER CUCINARE IN PURO STILE ORIENTALE.

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



PIANI COTTURA A INDUZIONE.

Come leggere la tabella?

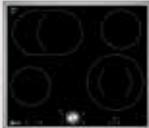
1. Scegli le caratteristiche principali che stai cercando per il tuo nuovo elettrodomestico NEFF, nella colonna di sinistra
2. Individua i vantaggi di ogni Serie per affinare la selezione
3. Utilizza queste informazioni per approfondire le dotazioni dei modelli che possono interessarti

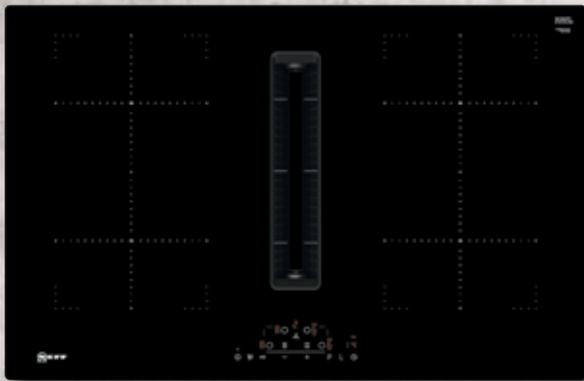
		N 70			N 50	
		> Twistpad > Touchcontrol MultiTouch			> EasyTouch	
Tipo		FlexInduction	CombInduction	4 zone cottura standard	4 zone cottura standard	
90 cm	T59TT60N0 					
	T59PT60X0 					
80 cm	T68BT6QN2  Home Connect	NUOVO T48CD7AX2 			NUOVO T48CB1AX2 	
	T68PT6QX0  Home Connect	T48FD23X2 				
	T58FD20X0 					
60 cm	T56PT60X0 	NUOVO T46FD53X2 		T46PT60X0 		T36FB40X0 
	T56FD50X0 					

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 	T16BK40N0 	

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 *

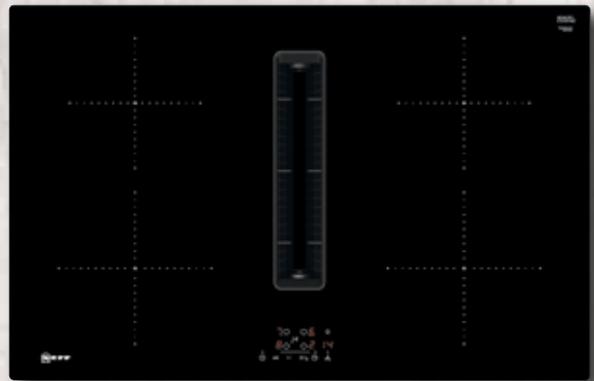
Sistema di controllo

- 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

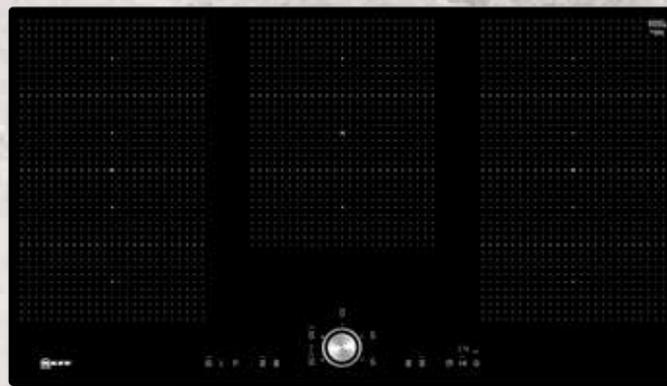
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti indipendente con segnale acustico
- Riconoscimento pentole
- Funzione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

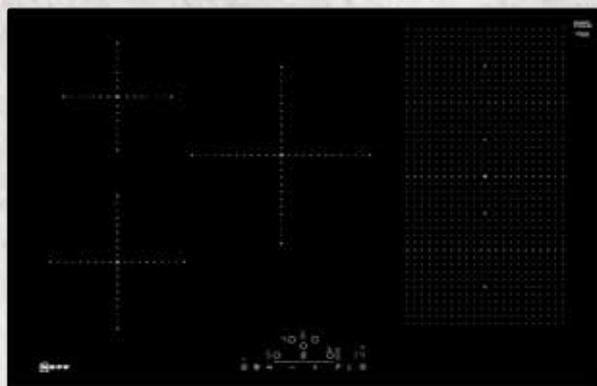
- Lunghezza cavo di connessione: 110 cm

Accessori integrati

- Listello di compensazione 750 - 780 mm

N 70

PIANO COTTURA A INDUZIONE IN VETROCERAMICA FLEXINDUCTION



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

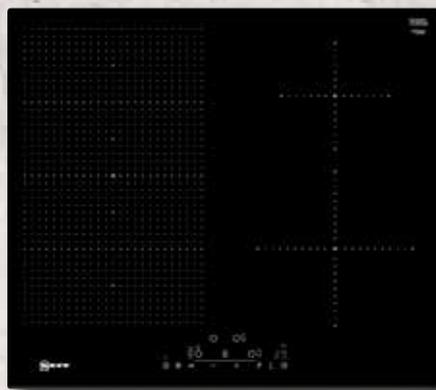
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- PanBoost: funzione booster per Padelle
- 17 livelli
- PowerMove
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona cottura ad un'altra
- Timer fine cottura per ogni singola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

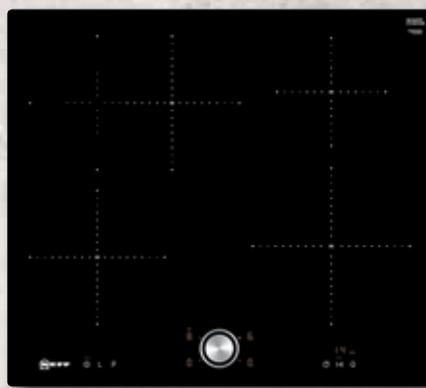
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- PowerMove (2 livelli)
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Funzione per mantenere in caldo
- Riconoscimento pentole
- Funzione powerManagement per limitare l'assorbimento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

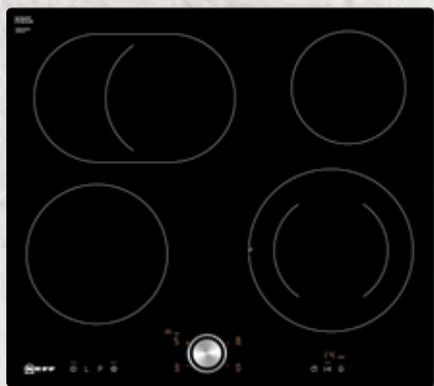
- Montaggio a Filo top
- TwistPad
- 1 zona a doppio circuito e zona estendibile
- 2 zone a doppio circuito

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

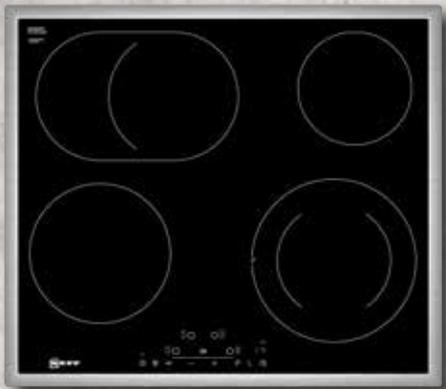
- Cornice acciaio inox
- TwistPad
- 1 zona estendibile
- 1 zona a doppio circuito

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

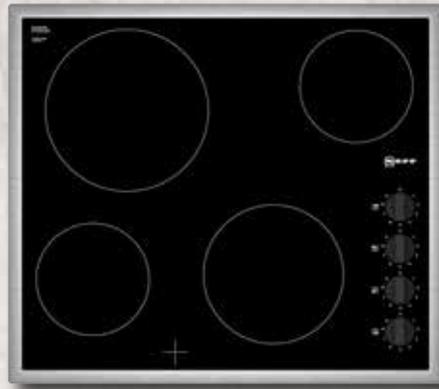
- Cornice acciaio inox
- TouchControl MultiTouch
- 1 zona estendibile
- 1 zona a doppio circuito

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



T16BK40N0

EAN 4242004213666

Caratteristiche principali

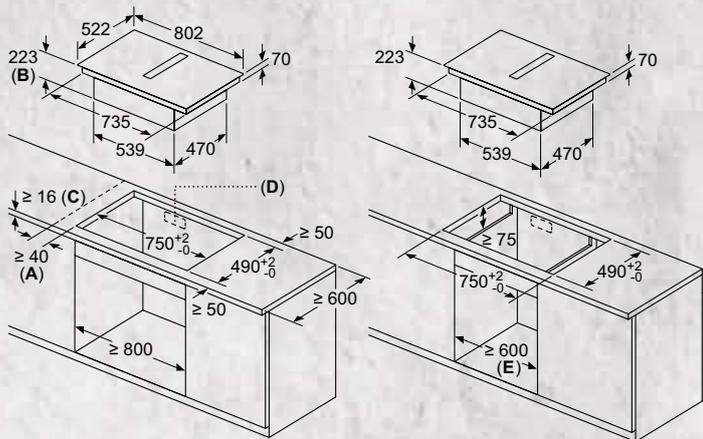
- Cornice acciaio inox
- Manopole
- 4 zone di cottura

Sistema di controllo

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

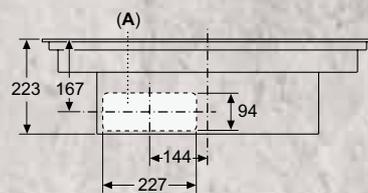
SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA CON VENTILAZIONE INTEGRATA

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

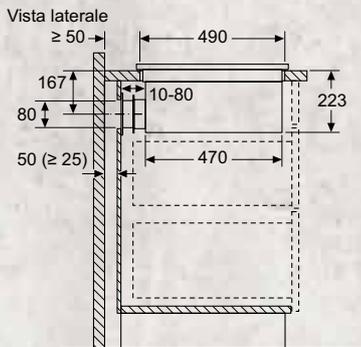
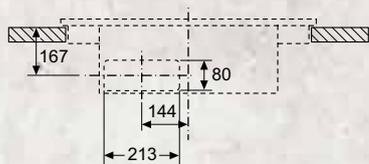
Vista frontale



A: allacciato direttamente sul retro

Installazione a ricircolo non canalizzato

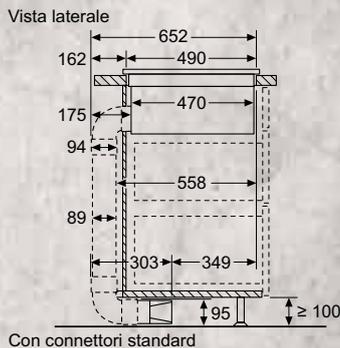
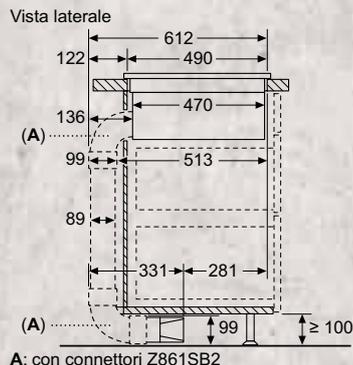
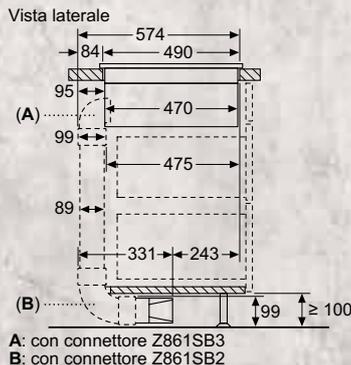
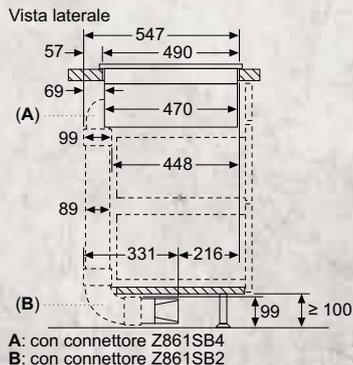
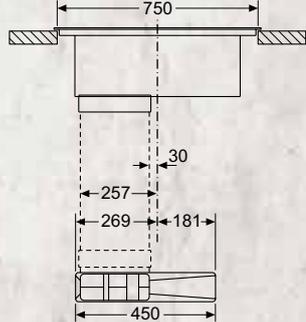
Vista frontale - Dettaglio mobile per ricircolo senza canale



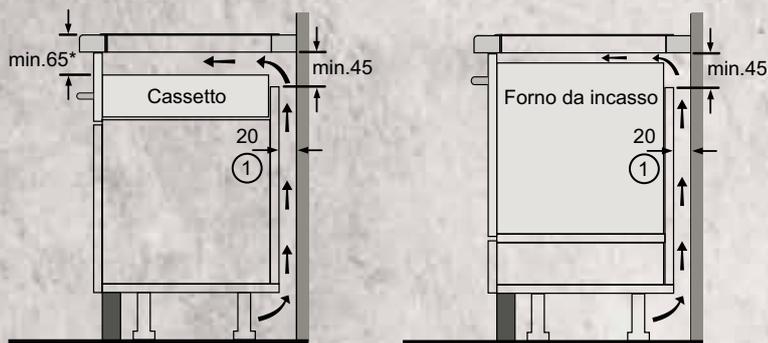
Se si effettua l'installazione direttamente contro pareti esterne non coibentate ($\mu \geq 0.5 \text{ W/m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$), consigliamo di usare configurazioni con ricircolo parzialmente o completamente canalizzato.

Installazione a ricircolo canalizzato

Vista frontale



SCHEMI DI INSTALLAZIONE SOTTO PIANO COTTURA A INDUZIONE



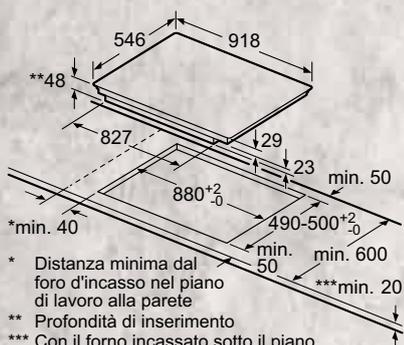
① Deve essere prevista una fessura di aerazione
* Min. 70 per tutti i piani di cottura a induzione incassati a filo

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

Piani a induzione e elettrici

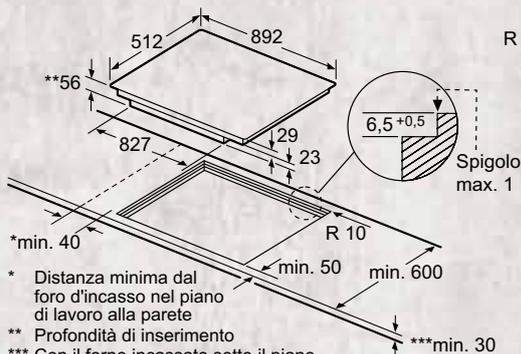
SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

T59TT60N0

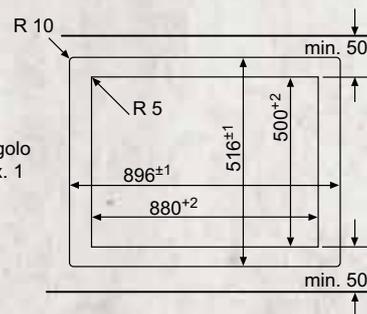


* Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
** Profondità di inserimento
*** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

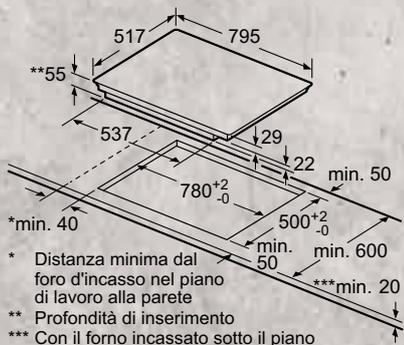
T59PT60X0



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

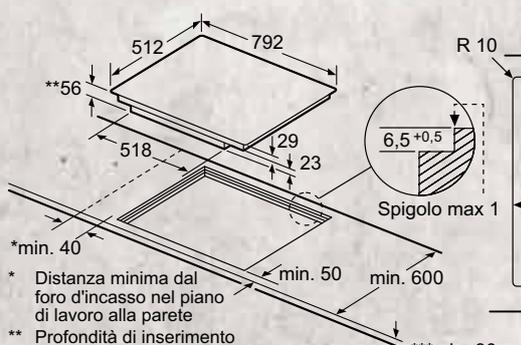


T68BT6QN2

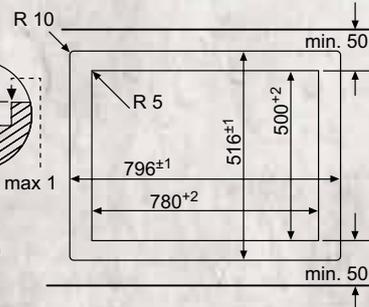


* Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
** Profondità di inserimento
*** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

T68PT6QX0

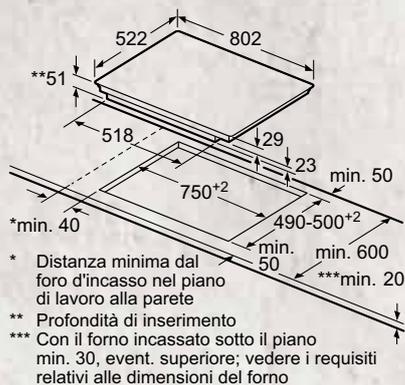


* Distanza minima dal foro d'incasso nel piano di lavoro alla parete
** Profondità di inserimento
*** Con il forno incassato sotto il piano min. 30, event. superiore; vedere i requisiti relativi alle dimensioni del forno

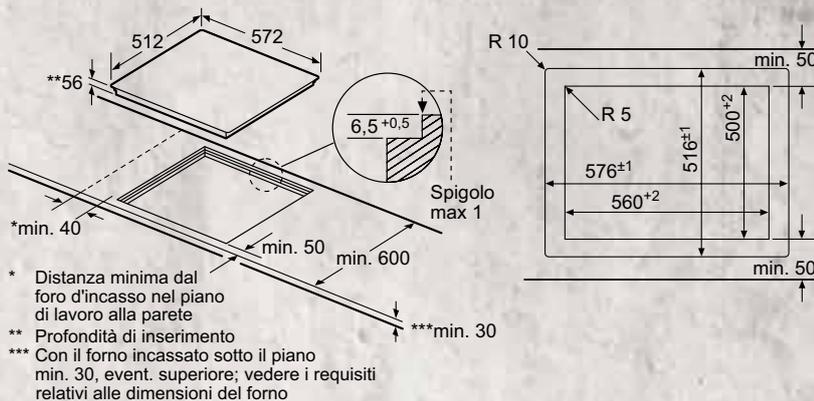


SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

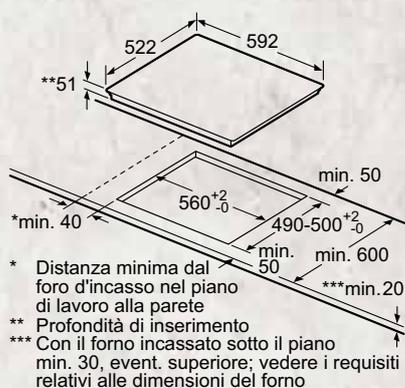
T58FD20X0, T48FD23X2



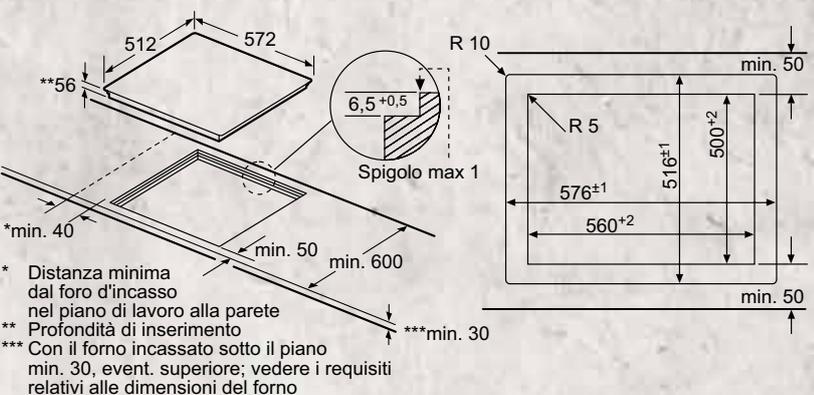
T56PT60X0



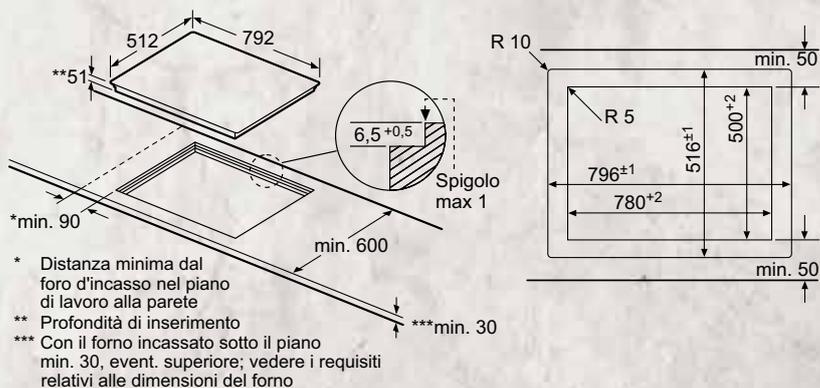
T56FD50X0, T46FD53X2, T36FB40X0



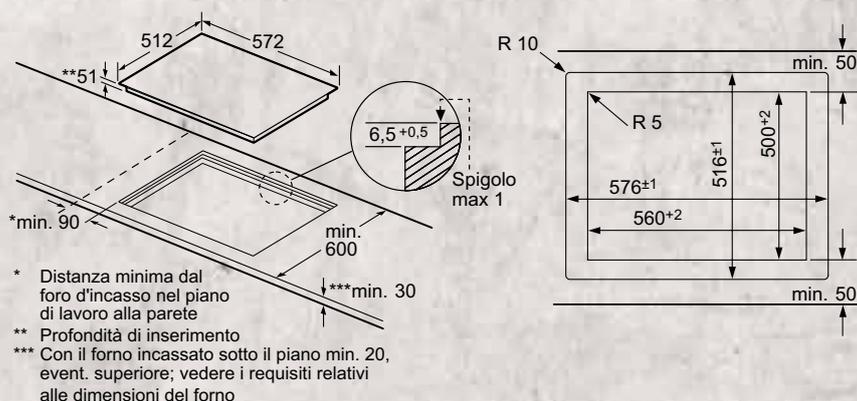
T46PT60X0



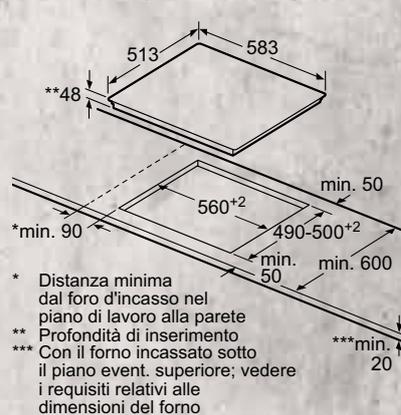
T18PT16X0



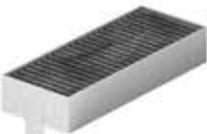
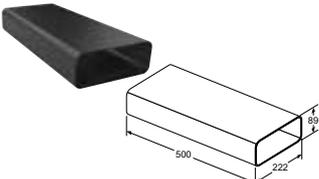
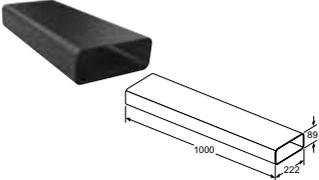
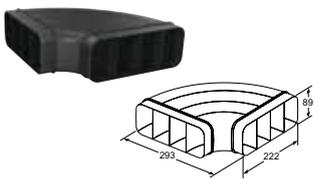
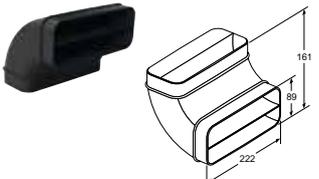
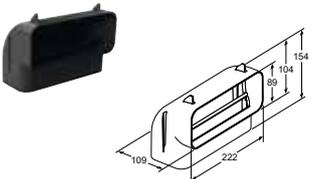
T16PT76X0



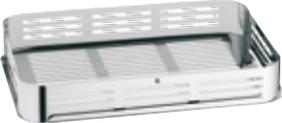
T16BT76N0, T16BD76N0, T16BK40N0



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

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

ACCESSORI SPECIALI PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

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

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANO COTTURA A INDUZIONE CON VENTILAZIONE INTEGRATA

Modello	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. 65/2014¹	
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)	
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. 66/2014²	
Livelli di potenza	17	Fattore di incremento temporale	1
FlexInduction	-	Indice di efficienza energetica	57
CombInduction	•	Flusso d'aria massimo (misurato al punto di massima efficienza) (m3/h)	365,8
Home Connect	-	Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza (Pa)	468
Numero di zone con Frying sensor	-	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 Protecion: blocco della elettronica 20 sec	•	A livello intensivo (m3/h)	622
Count-down timer: timer di fine cottura per ogni singola zona	•	Funzionamento a ricircolo d'aria	
Count-up timer: cronometro	•	A livello 1 (m3/h)	150
Contaminuti indipendente con segnale acustico	•	A livello 9 (m3/h)	500
Selezione segnali acustici	•	A livello intensivo (m3/h)	615
Display Consumo di energia	•	Potenza sonora (rumorosità)	
EnergyTutor < 3 kW	•	Funzionamento ad espulsione d'aria	
Sicurezza bambini	•	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	42
Spia di calore residuo (H/h)	•	Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW)	69
Autospegnimento del piano	•	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	74
Zone cottura		Funzionamento a ricircolo d'aria	
Consumo energetico totale delle zone cottura ² (Wh/kg)	185,00	Rumorosità a livello 1 (dB (A) re 1 pW)	41
Zone cottura con funzione PotBoost	Ogni singola zona	Rumorosità a livello 9 (dB (A) re 1 pW)	68
Zone cottura con funzione PanBoost	-	Rumorosità a livello intensivo (dB (A) re 1 pW)	72
Zona anteriore sinistra		Caratteristiche	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Motore BLDC	•
Diametro della zona (mm)	190-210	Funzionamento automatico	-
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Stadio intensivo con autoripristino	• (6 min)
Zona posteriore sinistra		Funzione postcottura: autospegnimento dopo alcuni minuti dalla fine della cottura	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Funzionamento automatico a intervalli (10 minuti ogni ora per purificare l'aria)	• (30 min) / (12 min)
Diametro della zona (mm)	190-210	Indicatore elettronico di saturazione del filtro a carboni attivi	•
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Tipo di filtro antigrasso	Alluminio multistrato (12)
Zona estesa sinistra		Numero di filtri antigrasso (pz)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Griglia centrale in vetroceramica	•
Lunghezza (mm)	380	Installazione ad espulsione / a ricircolo d'aria	• / •
Larghezza (mm)	210	Filtri acustici per installazione ad espulsione (raccordi acquistabili separatamente)	Z811DU0
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,6 / -	Basic kit per installazione a ricircolo parzialmente canalizzato con filtro cleanAir incluso (da aggiungere raccordi)	Z821PD0
Zona anteriore destra		Starter kit per installazione a ricircolo non canalizzato con filtro cleanAir incluso	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Potenza totale del motore (W)	Z821UD0
Diametro della zona (mm)	190-210		170
Potenza (kW)	2,2 / 3,7	Collegamento elettrico	
Zona posteriore destra		Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (mm)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)		Tipo di spina	110
Diametro della zona (mm)	190-210	Assorbimento massimo (kW)	Senza spina
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	2,2 / 3,7	Tensione (V)	7,4
Zona estesa destra		Frequenza (Hz)	
Consumo energetico ² (Wh/kg)	185,00	Corrente minima (A)	50-60
Lunghezza (mm)	380	Certificati di omologazione	
Larghezza (mm)	210	E014 CE Marking	
Potenza / Potenza PowerBoost (kW)	3,6 / -	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 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. 65/2014 ¹	
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)	600
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. 66/2014 ²	
Livelli di potenza	17	Fattore di incremento temporale	1,1
FlexInduction	-	Indice di efficienza energetica	55
CombInduction	-	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 Protection: 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		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)	Z821PDO
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
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	acciaio inox, nero	nero	nero
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	21,00	21,00	18,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	200/240	200/240	230/200
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.2	2.2
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	200/240	200/240	230/200
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.2	2.20
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	240/300	240/300	400x230
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.2	3.3
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	200/240	200/240	230/200
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.2	2.2
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)	200/240	200/240	230/200
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)			2.2
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)			400/230
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)			3.3
Efficienza energetica			
Tot	176,7 Wh/kg	176,7 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Centro frontale			
Centro posteriore			
Anteriore sx			
Anteriore dx			
Posteriore sx			
Posteriore dx			
Flexi sx	175,0 Wh/kg	175,0 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
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	11100	11100	7400
Frequenza (Hz)	60; 50	60; 50	50-60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking E07F AENOR N Mark - CB ES	E014 CE Marking E07F AENOR N Mark - CB ES	E014 CE Marking E07F AENOR N Mark - CB ES

Modello	T68PT6QX0	T58FD20X0	T48FD23X2
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	nero	nero	nero
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	17,00	17,00	15,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	230/200	180	180
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	2.2	1.8	1.8
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	230/200	240	240
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.2	2.2
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	400x230	145	145
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	3.3	1.4	1.4
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	230/200		
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	2.2		
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)	230/200	400 x 210	380x210
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	2.2	3.3	3.6
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)	400/230		
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)	3.3		
Efficienza energetica			
Tot	185,0 Wh/kg	177,5 Wh/kg	177,5 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			
Posteriore sx		175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Posteriore dx			
Flexi sx	185,0 Wh/kg		
Flexi centro			
Flexi dx	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	7400	7400	7400
Frequenza (Hz)	50-60	50-60	50-60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking E07F AENOR N Mark - CB ES	E014 CE Marking E07F AENOR N Mark - CB ES	E014 CE Marking E07F AENOR N Mark - CB ES

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE

Modello	T56PT60X0	T56FD50X0	T46FD53X2
Tipologia	induzione	induzione	induzione
Colore	nero	nero	nero
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	15,00	13,00	11,60
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	190/240	210	190x210
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	2.2	2.2	2.2
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	190/240		190x210
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	2.2		2.2
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	190/240	145	180
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	2.2	1.4	1.8
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	190/240		145
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	2.2		1.4
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)		400x240	
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)		3.3	
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)			
Efficienza energetica			
Tot	175,0 Wh/kg	178,3 Wh/kg	178,3 Wh/kg
Centro frontale			
Centro posteriore			
Anteriore sx			
Anteriore dx		175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Posteriore sx			
Posteriore dx		175,0 Wh/kg	175,0 Wh/kg
Flexi sx	175,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg	185,0 Wh/kg
Flexi centro			
Flexi dx	175,0 Wh/kg		
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	7400	7400	6900
Frequenza (Hz)	50; 60	50-60	50-60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES

Modello	T46PT60X0	T36FB40X0	T18PT16X0
Tipologia	induzione	induzione	elettrico
Colore	nero	nero	nero
Serie	N70	N50	N70
Peso			
Peso netto (kg)	12,43	11,00	10,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	180	180	
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	1.8	1.8	
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	180/280	145	145
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	1.80-2.00	1.4	1.2
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	145	180	180/230
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	1.4	1.8	1.7/2.4
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	210	210	
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	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	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	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	
Flexi sx			
Flexi centro			
Flexi dx			
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	7400	4600	9700
Frequenza (Hz)	50-60	50; 60	60; 50
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES	E07F AENOR N Mark - CBES

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA A INDUZIONE E ELETTRICI

Modello	T16PT76X0	T16BT76N0	T16BD76N0
Tipologia	elettrico	elettrico	elettrico
Colore	nero	acciaio inox, nero	acciaio inox, nero
Serie	N70	N70	N70
Peso			
Peso netto (kg)	8,00	7,76	8,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)		145	
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)		1.2	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	
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	1.2	1.8	1.2
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)			
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)			
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
Centro frontale			
Centro posteriore			
Anteriore sx	188,8 Wh/kg	190,2 Wh/kg	188,8 Wh/kg
Anteriore dx	189,2 Wh/kg	189,2 Wh/kg	189,2 Wh/kg
Posteriore sx	186,7 Wh/kg	186,7 Wh/kg	186,7 Wh/kg
Posteriore dx	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
Frequenza (Hz)	50; 60	50; 60	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E027 VDE - CB DE	E027 VDE - CB DE	E027 VDE - CB DE
		EOCE EAC Mark black	EOCE EAC Mark black

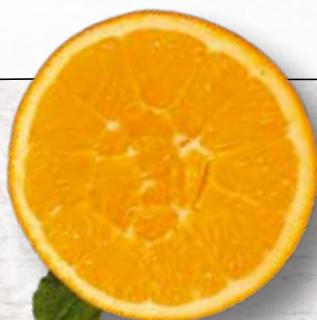
Modello	T16BK40N0
Tipologia	elettrico
Colore	acciaio inox, nero
Serie	N30
Peso	
Peso netto (kg)	7,56
Zone di cottura	
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	145
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	1.2
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	
Dimensioni del 3° elemento riscaldante (mm)	210
Potenza del 3° elemento riscaldante (kW)	2.2
Dimensioni del 4° elemento riscaldante (mm)	
Potenza del 4° elemento riscaldante (kW)	
Dimensioni del 5° elemento riscaldante (mm)	
Potenza del 5° elemento riscaldante (kW)	
Dimensioni del 6° elemento riscaldante (mm)	
Potenza del 6° elemento riscaldante (kW)	
Efficienza energetica	
Tot	191,0 Wh/kg
Centro frontale	
Centro posteriore	
Anteriore sx	190,2 Wh/kg
Anteriore dx	188,8 Wh/kg
Posteriore sx	194,9 Wh/kg
Posteriore dx	190,2 Wh/kg
Flexi sx	
Flexi centro	
Flexi dx	
Collegamenti elettrici	
Potenza max. assorbita (W)	6600
Frequenza (Hz)	50; 60
Tensione (V)	220-240
Certificati di omologazione	
	E014 CE Marking
	E027 VDE - CB DE

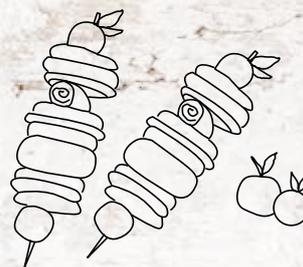
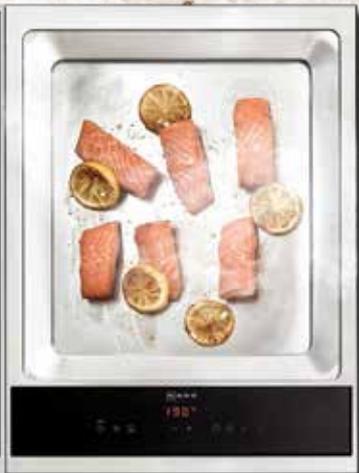
PIANI COTTURA DOMINO



Con i piani modulari Domino trovi ogni volta la giusta soluzione per ogni ricetta. Ideali per spazi ridotti, o per avere a disposizione una zona cottura in più; utili nel caso di cene con numerosi invitati o per realizzare menù particolari.

NEFF sa che chi ama cucinare ha le proprie abitudini, da tenere in considerazione nel momento della progettazione della cucina. Con i piani cottura modulari Domino le combinazioni sono infinite. Da 30 o da 40 cm rendono tutto possibile.





COMBINAZIONE PERFETTA

Grazie alle cornici in acciaio ed ai listelli di congiunzione invisibili, tutti i piani Domino si integrano perfettamente con qualunque altro piano cottura della linea Perfect Built-In di NEFF. Non ci sono più limiti alla tua libertà in cucina.



FLEXINDUCTION.

In cucina l'unico concetto imprescindibile è la flessibilità. Un piano FlexInduction di NEFF è il completamento ideale all'interno di una cucina versatile e aperta a nuove esperienze gastronomiche. Una zona flessibile che offre grande libertà di movimento indipendentemente dalle dimensioni o dal numero di pentole da usare e per di più perfettamente compatibile con qualunque piano cottura Domino.

TEPPAN YAKI.

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. Se in più aggiungi un coperchio in cristallo, potrai coprire il Teppan Yaki finché lo utilizzi.

DOMINO.

Come leggere la tabella?

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

		N 90	N 70	N 30
Tipo		Vetroceramica nera	Vetroceramica nera/ Acciaio Inox	Vetroceramica nera
Gas	30 cm	<p>N23TA19N0 N23TA29N0</p> 		
	30 cm		<p>N53TD40N0</p> 	
Induzione	30 cm			
	30 cm		<p>N13TD26N0</p> 	<p>N13BK20N0</p> 
Elettrico	30 cm			
	40 cm		<p>N74TD00N0</p> 	
Teppan Yaki	30 cm			
	40 cm			

N 70

DOMINO TEPPAN YAKI



N74TD00N0

EAN 4242004188117

Caratteristiche principali

- Cornice design
- Ampia area di cottura in acciaio inox
- Area di cottura riscaldabile completamente o parzialmente
- Coperchio in vetroceramica

Sistema di controllo

- Comandi TouchControl
- Temperatura variabile da 140 - 240°C
- Speciale area per mantenere in caldo (70°C)
- Funzione pulizia (40°C)
- Spie di calore residuo a 2 stadi per ogni singola zona di cottura
- Contaminuti
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia
- Funzione riaccensione

Altre caratteristiche

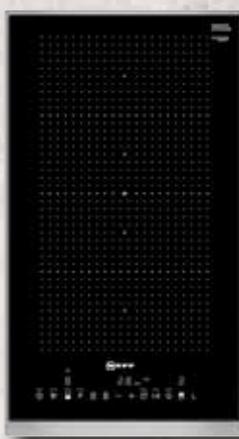
- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm

Accessori

- 2 Spatole

N 70

DOMINO A INDUZIONE IN VETROCERAMICA FLEXINDUCTION



N53TD40N0

EAN 4242004189312

Caratteristiche principali

- Cornice design
- 2 zone di cottura ad induzione
- 1 zona FlexInduction

Sistema di controllo

- Comandi TouchControl
- PotBoost: funzione booster per Pentole
- 17 livelli
- PowerMove
- Timer fine cottura per ogni singola zona
- Contaminuti
- Riconoscimento pentole
- Funzione Powermanagement per limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW
- Interruttore di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 110 cm

N 90

DOMINO A GAS IN VETROCERAMICA



N23TA19N0

EAN 4242004203261

Caratteristiche principali

- Cornice design
- 1 fuoco Wok a tripla corona da 6 kW
- Dual Wok: elevata potenza selezionabile su 1 o 2 fiamme
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

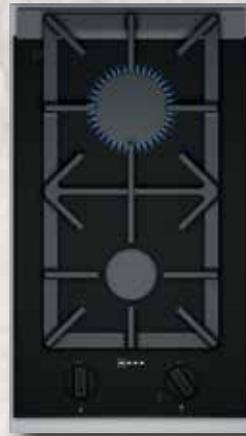
- Tecnologia FlameSelect: puoi impostare con precisione la potenza della fiamma su 9 diversi livelli
- Indicatore digitale di livello fiamma
- Accensione ad una mano
- Termosicurezza
- Spia di calore residuo

Altre caratteristiche

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

N 90

DOMINO A GAS IN VETROCERAMICA



N23TA29N0

EAN 4242004203292

Caratteristiche principali

- Cornice design
- 2 bruciatori a gas di cui: 1 fuoco semirapido da 1.9 kW, 1 fuoco rapido da 2.8 kW
- Griglie d'appoggio in ghisa

Sistema di controllo

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

Altre caratteristiche

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

N 70

DOMINO ELETTRICO IN VETROCERAMICA



N13TD26N0

EAN 4242004207030

Caratteristiche principali

- Cornice design
- 2 zone di cottura di cui 1 a doppio circuito

Sistema di controllo

- Comandi TouchControl
- 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
- Funzione Wipe Protection: per una facile pulizia

Altre caratteristiche

- Lunghezza cavo di collegamento: 100 cm

N 30

DOMINO ELETTRICO IN VETROCERAMICA



N13BK20N0

EAN 4242004207344

Caratteristiche principali

- Cornice in acciaio inox
- 2 zone di cottura

Sistema di controllo

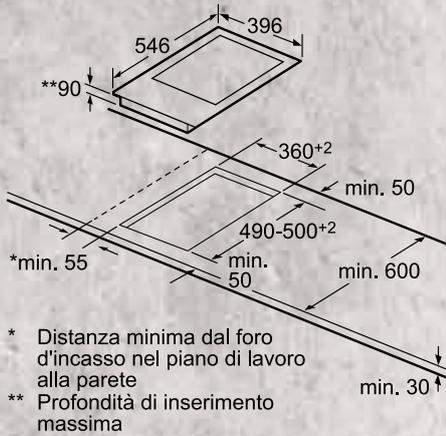
- Manopole frontali
- Spie di calore residuo per ogni singola zona di cottura

Altre caratteristiche

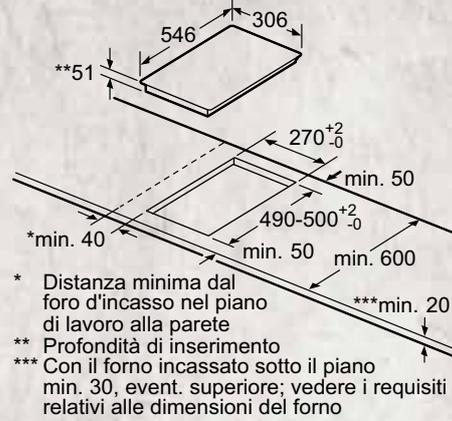
- Lunghezza cavo di collegamento: 200 cm
- Con cavo di allacciamento e spina Schuko

SCHEMI DI INSTALLAZIONE PER PIANI COTTURA DOMINO

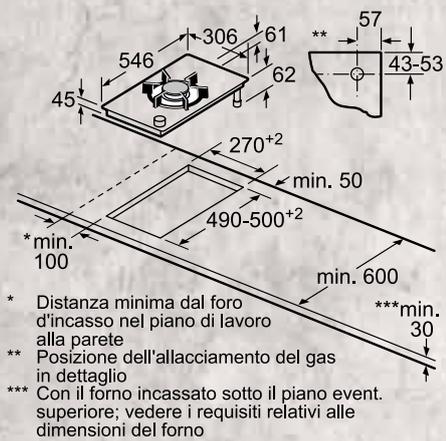
N74TD00N0



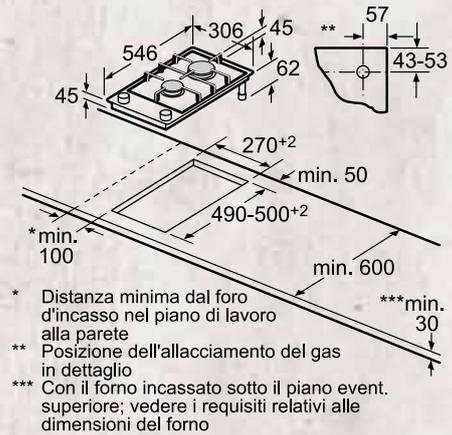
N53TD40N0



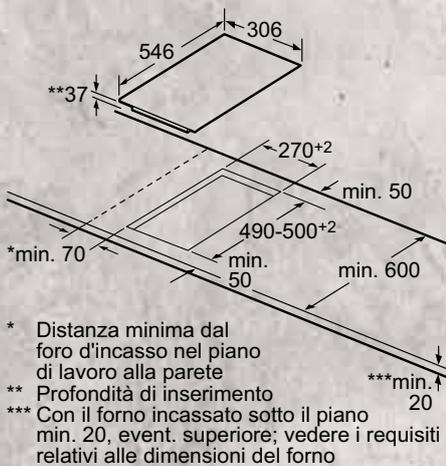
N23TA19N0



N23TA29N0



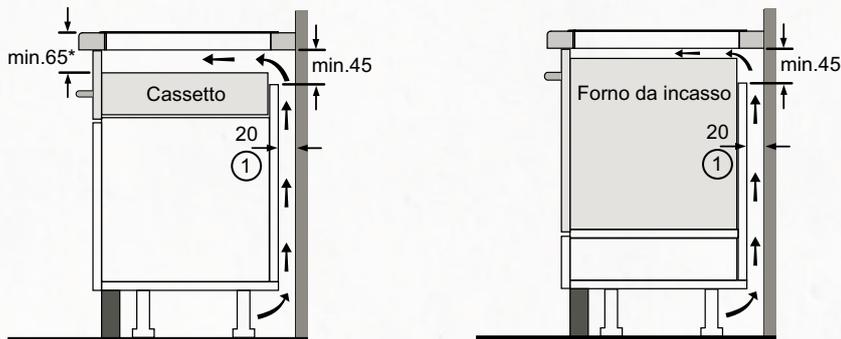
N13TD26N0



N13BK20N0



SCHEMI DI INSTALLAZIONE SOTTO DOMINO A INDUZIONE



①

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

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO COMBINATO

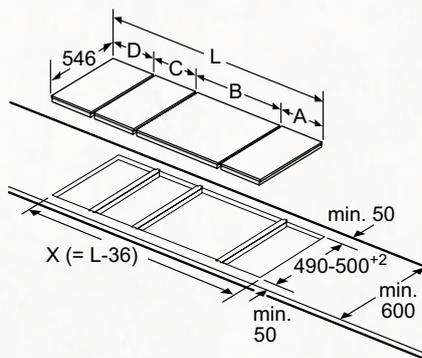
Possibilità di combinazione domino con
le corrispondenti dimensioni dell'apparecchio
e le dimensioni del foro d'incasso

Tipo di larghezza: 30 40 60 70 80 90
Larghezza apparecchio: 306 396 606 708 826 918

	A	B	C	D	L	X
2x30	306	306	-	-	612	576
1x30, 1x40	306	396	-	-	702	666
1x30, 1x60	306	606	-	-	912	876
1x30, 1x70*	306	708	-	-	1014	978
1x30, 1x80	306	826	-	-	1132	1096
1x30, 1x90	306	918	-	-	1224	1188
2x40	396	396	-	-	792	756
1x40, 1x60	396	606	-	-	1002	966
1x40, 1x70*	396	708	-	-	1104	1068
1x40, 1x80	396	826	-	-	1222	1186
1x40, 1x90	396	918	-	-	1314	1278
3x30	306	306	306	-	918	882
2x30, 1x40	306	306	396	-	1008	972
2x30, 1x60	306	306	606	-	1218	1182
2x30, 1x70*	306	306	708	-	1320	1284
2x30, 1x80	306	306	826	-	1438	1402
2x30, 1x90	306	306	918	-	1530	1494
1x30, 2x40	306	396	396	-	1098	1062
1x30, 1x40, 1x60	306	396	606	-	1308	1272
1x30, 1x40, 1x80	306	396	826	-	1528	1492
1x30, 1x40, 1x90	306	396	918	-	1620	1584
3x40	396	396	396	-	1188	1152
2x40, 1x60	396	396	606	-	1398	1362
1x30, 1x40, 1x70*	306	396	708	-	1410	1374
4x30	306	306	306	306	1224	1188
3x30, 1x40	306	306	306	396	1314	1278
2x30, 2x40	306	306	396	396	1404	1368
1x30, 3x40	306	396	396	396	1494	1458

* Non è possibile con un piano cottura a induzione di 70 cm

Possibilità di combinazione domino con relative dimensioni
apparecchi e foro d'incasso (vedere tabella)



Per montare più elementi affiancati sono
necessari più listelli di congiunzione (Z9914X0)

Dimensione foro d'incasso (X) a seconda
della combinazione (vedere tabella)

GLI ACCESSORI SPECIALI PER PIANI COTTURA DOMINO

	Modello	Descrizione
	Z2480X0 EAN 4242004121251	PIASTRA PER COTTURE LENTE Abbinabile ai piani Domino: N23TA19N0 N23TA29N0
	Z2402X0 EAN 4242004127666	SUPPORTO PER CAFFETTIERA Abbinabile ai piani Domino: N23TA19N0 N23TA29N0
	Z9914X0 EAN 4242004117971	LISTELLO DI CONGIUNZIONE (per montaggio combinato in un'unica nicchia di incasso) Abbinabile ai piani Domino: N74TD00N0, N53TD40N0, N43TD20N0, N23TA19N0, N23TA29N0, N13TD26N0

INFORMAZIONI TECNICHE PER PIANI COTTURA DOMINO

Modello	N74TD00N0	N23TA19N0	N23TA29N0
Tipologia	Teppan Yaki	gas	gas
Colore	acciaio inox, nero	acciaio inox, nero	acciaio inox, nero
Serie	N70	N90	N90
Peso			
Peso netto (kg)	10,00	8,00	6,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)		0.3-6	0.4-1.9
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)			
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)			0.6-2.8
Efficienza energetica			
Tot		55,0 %	60,5 %
Centrale		55,0 %	61,0 %
Posteriore centrale			60,0 %
Informazioni aggiuntive			
Numero di bruciatori a gas		1	1
Tipo di griglia		griglie in ghisa	griglie in ghisa
Tipo di dispositivo di sicurezza per il gas		termoelettrico	termoelettrico
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	1900	6000	4700
Frequenza (Hz)	60; 50	60; 50	60; 50
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E07E CE 0099 - AENOR	E07E CE 0099 - AENOR
	E027 VDE - CB DE	E0CE EAC Mark black	E0CE EAC Mark black
	E0CE EAC Mark black		

Modello	N53TD40N0	N13TD26N0	N13BK20N0
Tipologia	induzione	elettrico	elettrico
Colore	nero, acciaio inox	nero, acciaio inox	nero, acciaio inox
Serie	N70	N70	N30
Peso			
Peso netto (kg)	8,00	5,00	4,00
Zone di cottura			
Dimensioni del 1° elemento riscaldante (mm)	210; 200	120; 180	145
Potenza del 1° elemento riscaldante (kW)	2.2	1; 2	1.2
Dimensioni del 2° elemento riscaldante (mm)	200; 210	145	180
Potenza del 2° elemento riscaldante (kW)	2.2	1.2	1.7
Efficienza energetica			
Tot	175,0 Wh/kg	192,0 Wh/kg	188,1 Wh/kg
Centro frontale		193,7 Wh/kg	190,2 Wh/kg
Centro posteriore		190,2 Wh/kg	186,0 Wh/kg
Flexi centro	175,0 Wh/kg		
Informazioni aggiuntive			
Numero di bruciatori a gas			
Tipo di griglia			
Tipo di dispositivo di sicurezza per il gas			
Collegamenti elettrici			
Potenza max. assorbita (W)	3700	3500	2900
Frequenza (Hz)	60; 50	60; 50	50; 60
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240
Certificati di omologazione			
	E014 CE Marking	E014 CE Marking	E014 CE Marking
	E07F AENOR N Mark - CB ES	E07F AENOR N Mark - CB ES	

IL MENÙ DEI SERVIZI NEFF



L'APPETITO VIEN... MANGIANDO!

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

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

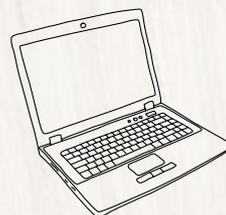
A BUON INTENDITORE...

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

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

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

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



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



DULCIS IN FUNDO

RICAMBI ORIGINALI

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

ACCESSORI

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

PRODOTTI CLEANING & CARE

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

NEFF CARE

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

CHECK & CARE

La qualità dei nostri elettrodomestici dura nel tempo.

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

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

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





AUTOPULIZIA PIROLITICA

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



CIRCO THERM®

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



EASYS CLEAN®

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.



ADDED STEAM

Il forno Added Steam unisce le prestazioni di un forno tradizionale con impulsi di vapore. Questo permette alle pietanze di diventare croccanti all'esterno e succose e morbide all'interno.



HIDE®

Il sistema Hide® permette alla porta di inserirsi all'interno della cavità del forno mentre la maniglia rimane fissa.



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.



COMBI INDUCTION

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



FLAMESELECT®

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



POWER MANAGEMENT

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



ASPIRAZIONE PERIMETRALE

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



FUNZIONAMENTO AD ESPULSIONE

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



FUNZIONAMENTO A RICIRCOLO

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



SOFT LIGHT

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



AQUA SENSOR

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



AQUASTOP®

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



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.



DUO POWER

Sistema di lavaggio a doppio braccetto nel cestello superiore, per lavare a fondo in ogni angolo della lavastoviglie. Disponibile solo nei modelli da 45 cm.



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.



SLIDING

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



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.



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.



LOWFROST

Tecnologia che permette una ridotta necessità di sbrinare il congelatore.



NOFROST

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



EFFICIENT SILENT DRIVE

Motore senza spazzole con tecnologia inverter. Potente, veloce, efficiente e, grazie all'assenza delle spazzole, particolarmente silenzioso.



ANTI MACCHIA

Programmi specifici studiati per l'efficace eliminazione di macchie comuni ed ostinate, senza necessità di pre trattare a mano con additivi chimici.



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

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



APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



SEGUICI ANCHE
SU FACEBOOK,
TWITTER E INSTAGRAM:
facebook.com/Neff.elettrodomestici
twitter.com/@neffchannel
Instagram.com/@neffchannel



NEFF
BSH Elettrodomestici S.p.A.

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