

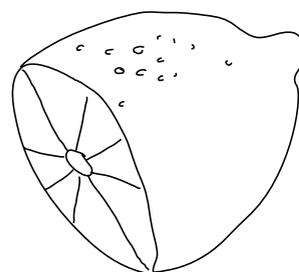
¿CÓMO UN ELECTRODOMÉSTICO
DISEÑADO PARA CALENTAR PUEDE
INSPIRAR IDEAS TAN FRESCAS?



HORNOS



Explicación de las prestaciones	4
Hornos FullSteam	20
Hornos VarioSteam® pirolíticos	21
Hornos VarioSteam®	22
Hornos CircoTherm® pirolíticos	23
Hornos CircoTherm®	24
Nuevos hornos CircoTherm® pirolíticos	26
Nuevos hornos CircoTherm®	27
Nuevo horno 90 cm de ancho	29



COCCIÓN AL VACÍO

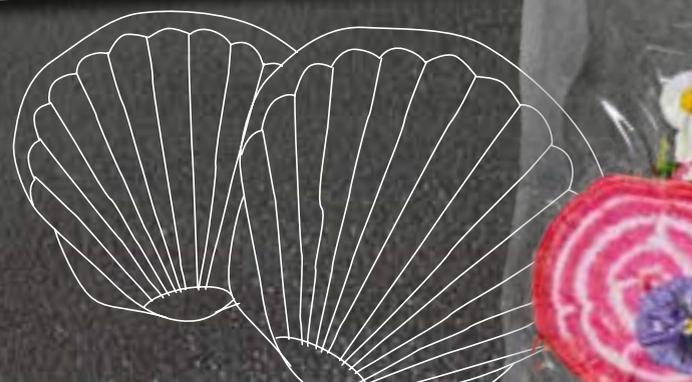


Sous-Vide: la técnica culinaria de los sentidos.

Deliciosamente innovadora. Así es la función de cocción al vacío que incorporan los hornos NEFF. Gracias a esta, los ingredientes más preciados ofrecen su mejor textura, aroma y color, e intensifican extraordinariamente su sabor, si se cocinan de la forma adecuada: con cariño. Así es como trata la cocción al vacío a los productos que prepara; con una temperatura baja y constante que mantiene sus mejores cualidades, multiplicando las sensaciones que la buena cocina deja en nuestro paladar, en nuestros sentidos y en nuestro recuerdo.



Encuentra la inspiración con la técnica de cocción al vacío.



CÓMO HACER DE UN PLATO BUENO, UN RECUERDO IMBORRABLE

Dejar buen sabor de boca es algo relativamente fácil para un buen cocinero. Pero cuando queremos que el sabor sea realmente inolvidable, tenemos que emplearnos a fondo. Y aquí entra en juego la función de cocción al vacío de los hornos NEFF y su manera de sublimar las cualidades de cualquier ingrediente:

1.



Utiliza el módulo de envasado al vacío para sellar los ingredientes seleccionados. Más información en la página 33.



2.



Coloca la bolsa en el horno y selecciona la función "Al vacío": ¡la cocción no puede pasarse!

3.



Abre la bolsa y disfruta de alimentos con un sabor y una textura increíbles.

POR PRIMERA VEZ EN NUESTRA HISTORIA,
VAMOS A HACERLE EL VACÍO A LOS
MEJORES INGREDIENTES

FULL STEAM



Todos los métodos de cocción en un solo horno.

Asar, hornear, gratinar, cocinar con vapor o como prefieras. Con FullSteam tú pones los límites. Se trata de la combinación de todos los métodos de cocción en un solo horno, de 45 o 60 cm, sin restricciones.

Gracias a una cavidad con esmalte interior de alta calidad y a un proceso de sellado con la mejor tecnología, es posible emplear cualquier método de cocción: CircoTherm®, VarioSteam® o 100% vapor. Este horno multifunción ofrece la posibilidad de aplicar vapor, por ejemplo, a los asados, quedando tostados por fuera y jugosos por dentro; o cocinar únicamente con vapor para preparar verdura o pescado de la manera más sana, reteniendo todas sus vitaminas.



LA COMBINACIÓN DE HORNO 100% VAPOR Y VARIO STEAM®

Ahora es posible cocinar con 100% vapor en los hornos de 60 cm. El generador de vapor inyecta directamente vapor a la cavidad esmaltada, sometida a un completo proceso de soldadura y sellado que evita las fugas.

Además, el acceso directo al depósito de agua evita tener que abrir la puerta del horno. Así el vapor no sale de la cavidad durante el proceso de llenado. Y gracias a la función de secado, la limpieza será mucho más sencilla.



Observa cómo funciona.



CON PIRÓLISIS INTEGRADA

Los hornos pirolíticos con VarioSteam® prácticamente se limpian solos, basta con vaciar el horno y seleccionar la función de autolimpieza.

**VARIO STEAM®**

El aporte de vapor perfecto.

Una innovadora forma de interpretar el vapor, generándolo en momentos puntuales durante el tiempo de cocción. La humedad se inyecta dentro de la cavidad del horno a diferentes intervalos e intensidades mientras el horno está funcionando para conseguir unos resultados más jugosos y sabrosos, especialmente en asados, pan y repostería. Podemos escoger entre tres niveles de humedad en función de lo que cocinemos:

- ⊗ Baja: adecuada para bizcochos y repostería.
- ⊗ Media: perfecta para asados de carne o aves.
- ⊗ Alta: idónea para pescados o pan.



Descúbrelo aquí.

LOS SECRETOS MEJOR GUARDADOS DE NUESTROS HORNO FULL STEAM Y VARIO STEAM®**DEPÓSITO DE AGUA INTEGRADO**

El innovador diseño del panel frontal elimina las restricciones que dificultan el acceso al depósito de agua, de manera que podemos acceder al mismo sin necesidad de abrir la puerta del horno. Así se evita que el vapor salga del interior durante el proceso de llenado.

SISTEMA DE DOBLE BOMBA DE AGUA

Otro secreto de los hornos con vapor es una sensacional innovación: la doble bomba de agua.

El agua se calienta a través de un calentador de flujo continuo y se inyecta en forma de vapor, mediante una bomba, en la cavidad del horno.

Cuando acaba la cocción, se bombea el agua sobrante de vuelta al depósito para su vaciado. De este modo, no queda nada de agua residual y siempre se utiliza agua fresca para generar vapor.

RECETAS PROGRAMADAS

Incluye recetas programadas con el fin de facilitar al máximo la tarea de cocción.



SLIDE & HIDE®



SLIDE & HIDE®
+ PIROLISIS

El mejor sistema de apertura de horno.

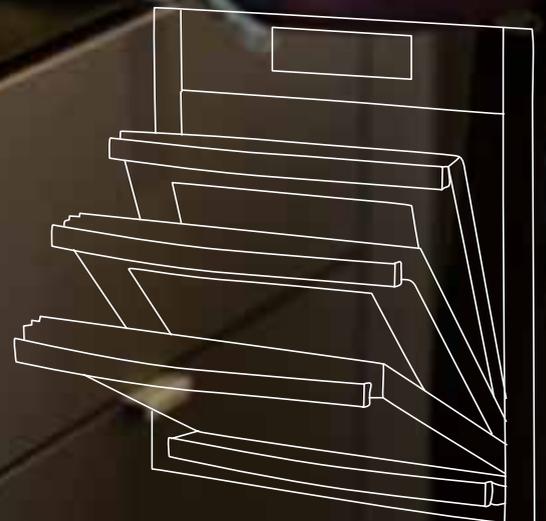
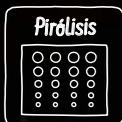
Sobresaliente en ergonomía al abrir y cerrar la puerta con el tirador SLIDE® y una accesibilidad total al interior gracias a la puerta HIDE®, que se oculta completamente bajo el horno, sin renunciar a una gran capacidad interior.

Además, todos los modelos SLIDE & HIDE® incorporan la apertura amortiguada SoftHide®, que permite cerrar la puerta más suavemente. Y por si fuera poco, a todas estas prestaciones ahora se une el poder limpiador de la pirólisis.



Observa qué sencillo es.

EXCLUSIVO
DE NEFF



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE LOS HORNOS NEFF



EXCLUSIVO
DE NEFF

TERMOSONDA



Los asados, al punto.

Con la termosonda podemos conseguir un asado al punto deseado según el gusto de cada uno, en función de la temperatura a la que se programa. Con la máxima fiabilidad no solo para carne, sino también para otro tipo de alimentos como pescados.

Alcanza la máxima precisión en la cocción gracias a los 3 puntos de medición, que aseguran la temperatura interior del alimento y el tiempo de cocción exacto para alcanzarla, garantizando unos resultados increíbles.



EXCLUSIVO
DE NEFF

VARIO CLOU® COMFORT



100% extraíble, 100% cómodo, estable y seguro.

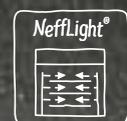
VarioClou® Comfort es un exclusivo sistema de guías telescópicas que pueden montarse y desmontarse fácilmente para colocarlas en el nivel deseado. Además, son completamente extraíbles, permitiendo una visibilidad total de los alimentos. Gracias al sistema TelescopeStop las bandejas se mantienen fijas cuando los raíles están completamente extendidos, brindando la máxima seguridad. Las bandejas se pueden sujetar desde los laterales haciendo su manipulación más sencilla, especialmente cuando contienen líquidos o asados de gran tamaño.

VarioClou® Comfort eleva la comodidad a su máximo esplendor permitiendo un manejo lateral ergonómico.



NEFF LIGHT

Iluminación LED para una visibilidad total en todas las alturas, sin necesidad de abrir la puerta del horno.



Aquí puedes verlo aún más claro.



DISPLAYS TFT



El display TFT proporciona una navegación intuitiva y una experiencia única que trasciende la mera usabilidad. El gran tamaño de las pantallas garantiza una impecable resolución que aporta una interacción mucho más sencilla y agradable para el usuario.

Y como es habitual, NEFF se coloca a la vanguardia con el display FullTouchControl, una pantalla táctil TFT que destaca por la extraordinaria resolución de sus imágenes y por su innovador manejo, reflejando el exclusivo estilo NEFF.



FULL TOUCH CONTROL: PANTALLA TÁCTIL TFT

La pantalla táctil TFT de 5,7 pulgadas imita el sencillo funcionamiento de un smartphone, ofreciendo una experiencia totalmente nueva en el uso del horno.



Observa aquí cómo funciona.

DISPLAY TFT CON IMÁGENES Y TEXTOS

El display ofrece un uso sencillo visualizando en la pantalla todos los parámetros de uso, con la más avanzada tecnología y ofreciendo múltiples ajustes personales. Además, gracias a las animaciones, en el display del nivel superior, y a los textos, cocinar con un horno NEFF es ahora una experiencia que invade todos tus sentidos.



EXCLUSIVO
DE NEFF



CIRCO THERM®



El calor que envuelve.

Gracias a mejoras como el motor EfficientDrive® sin escobillas podemos hacer que, tras más de 40 años, CircoTherm® siga siendo una de las mejores tecnologías de cocción. El calor se distribuye homogéneamente por todo el horno de forma que, incluso cuando se cocina en 4 niveles, 160 °C son suficientes para preparar prácticamente cualquier plato.



Conoce el calor
que envuelve.

VENTAJAS DE HORNEAR CON CIRCO THERM®

SU SECRETO: LA COMBINACIÓN DE SUS COMPONENTES

- ☉ Un ventilador exclusivo de gran potencia, que toma el aire del interior del horno y lo vuelve a introducir caliente en la cavidad.
- ☉ Una potente resistencia circular situada en la pared trasera del horno.
- ☉ Un panel trasero de diseño excepcional, que hace que el calor envuelva los alimentos.

Gracias a la circulación continua de aire caliente, se genera una gran cantidad de calor que permite preparar al mismo tiempo 4 platos distintos sin que se mezclen olores o sabores.



POWER BOOST



Es la función perfecta para cocinar rápidamente, ya que no es necesario precalentar el horno antes de introducir la comida. Esta función se puede usar con los programas CircoTherm® y horneado de pan.



SISTEMAS DE LIMPIEZA



Después de un buen asado se nos ocurren cosas mucho más interesantes que hacer en vez de limpiar el horno. Por eso la gama de hornos NEFF dispone de autolimpieza pirolítica o sistema EasyClean®; y es que la sobremesa es mucho más amena y relajada cuando no quedan tareas pendientes.

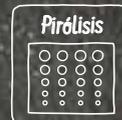
CON SLIDE & HIDE®
Y VARIO STEAM®



AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA



Los hornos pirolíticos NEFF se limpian prácticamente solos y con total seguridad. Basta con seleccionar la función de autolimpieza pirolítica. La temperatura sube hasta los 500 °C, los residuos orgánicos se descomponen en CO₂ y los inorgánicos se convierten en cenizas. Hay que tener en cuenta que los raíles y gradas deben sacarse del horno antes de comenzar el proceso de pirólisis, salvo cuando se ha instalado el accesorio de 3 niveles Z12TF36X0. Cuando finaliza la autolimpieza, solo queda pasar un paño húmedo para que la cavidad del horno quede impecable.



RAÍLES PIROLIZABLES
OPCIONALES

EXCLUSIVO
DE NEFF



EASY CLEAN®



Con el horno frío, tan solo hay que verter un poco de agua y unas gotas de detergente líquido para vajilla sobre la base del horno e iniciar el programa de limpieza, lo que hace que el líquido se evapore y ablande la suciedad. Una vez que el programa haya finalizado, la suciedad es mucho más fácil de retirar.



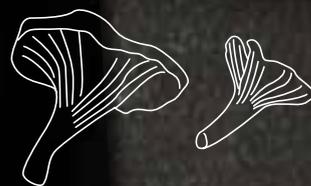
Observa
las ventajas de la
función EasyClean®.

UN HORNO SOBRESALIENTE SIN NADA QUE SOBRESALGA



Nuevo horno con tirador integrado.

Te presentamos un horno con un exclusivo diseño de líneas limpias y muy práctico. Gracias a su **tirador integrado** combina perfectamente con muebles de cocina sin tirador. Además, la **puerta desaparece** ofreciendo total acceso al interior gracias a su sistema de apertura **HIDE®**.

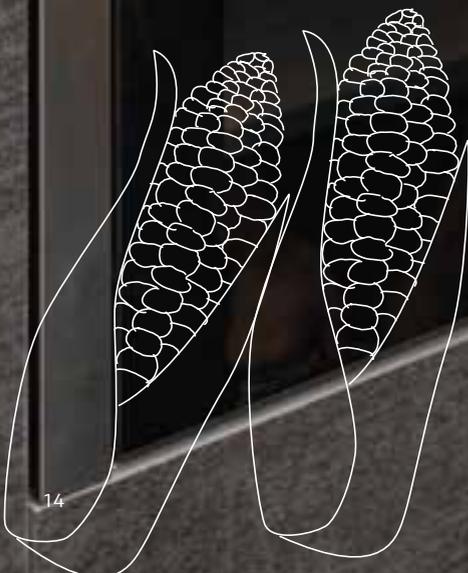


NUEVA GAMA, NUEVO DISEÑO, NUEVAS EXPERIENCIAS EN LA COCINA



Hornos que invitan a cocinar con los cinco sentidos.

Cuando de verdad se ama la cocina, no hace falta una razón para ponerse el delantal e innovar con una receta sorprendente. El trabajo se convierte en pasión y se disfruta desde el primer minuto, en cada paso de la receta, con cada ingrediente que se incorpora. Para mantener viva esta pasión por la cocina, la nueva gama de hornos NEFF permite abordar la cocción con los cinco sentidos: desde que la puerta se abre y se oculta completamente, hasta que el calor envolvente CircoTherm® obra su milagro cocinando un menú completo en el mismo horno. Y es que esta nueva gama ha sido diseñada para reconquistar a los amantes de la cocina, con unos resultados de cocción perfectos y una experiencia de uso que invita a repetir.



SISTEMAS DE APERTURA



El simple hecho de abrir la puerta puede ser toda una experiencia.

Algo tan sencillo como abrir la puerta del horno, lleva detrás de sí largas reflexiones, pruebas, ideas, dudas y respuestas, hasta que se llegó a la conclusión de que las puertas no deben interponerse entre el cocinero y su comida, sino que deben ocultarse debajo del horno, como ocurre en el nuevo sistema HIDE®.

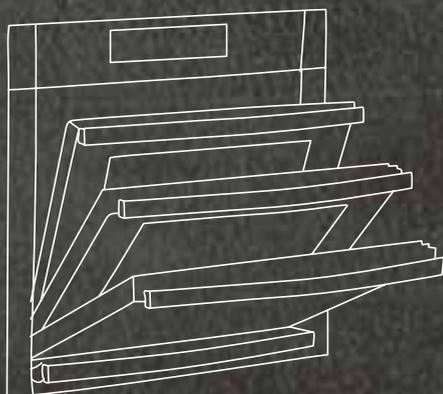
Con SLIDE & HIDE® la maneta también se desliza para facilitar el gesto de apertura, y su comodidad lo ha convertido en un sistema mítico, también presente en esta nueva gama. Pero aún hay usuarios que siguen prefiriendo el sistema tradicional de apertura abatible. Lo importante, como siempre, es poner a disposición las mejores opciones y dar a cada uno la posibilidad de elegir el tipo de apertura que más les convence, el que les hace disfrutar cuando cocinan.



EXCLUSIVO
DE NEFF

SLIDE & HIDE®

Un sistema que destaca por su ergonomía permitiendo no solo una apertura ágil y cómoda, sino una accesibilidad total al interior del horno, con la puerta completamente oculta y sin renunciar a una gran capacidad interior.



EXCLUSIVO
DE NEFF

HIDE®

Este nuevo concepto de apertura se inspira en la prestación más exclusiva de NEFF y hace que la puerta se oculte completamente bajo el horno, quedando el tirador fijo en el exterior de la puerta.



ABATIBLE

Para aquellos usuarios que prefieren la puerta "de siempre", este es el sistema de apertura tradicional, con toda la comodidad y seguridad de cualquier horno NEFF.

NUEVA GAMA, NUEVO EQUIPAMIENTO



La pasión por cocinar con un horno NEFF se alimenta de grandes prestaciones.

NUEVAS ELECTRÓNICAS LCD

Un nuevo y elegante diseño en color blanco, que muestra la información con total claridad.



NUEVOS MANDOS DE DISEÑO EXCLUSIVO NEFF

Estética, ergonomía y comodidad se combinan en el diseño exclusivo del mando de estos nuevos hornos NEFF. Además, siguiendo las últimas tendencias en diseño de cocinas, los mandos son ocultables y quedan completamente enrasados con el panel del horno.



CIRCO THERM®

Este sistema de aire caliente envolvente permite cocinar hasta tres platos simultáneos, en tres niveles diferentes, sin mezclar olores y sabores. Gracias a la circulación continua de aire caliente, 160 °C son suficientes para preparar prácticamente cualquier plato.





NUEVO HORNO DE 90 CM

Las grandes ocasiones merecen un horno a la altura de las circunstancias, no solo en prestaciones, sino también en dimensiones. Pensando en esas comidas a las que todo el mundo se apunta, NEFF ha diseñado un nuevo horno de 90x60 cm, con una capacidad de 112 litros donde cabe cualquier receta.

Cuenta con raíles VarioClip para mover la bandeja en altura con total flexibilidad, adaptándose a cada tipo de plato. Y por supuesto, incorpora limpieza pirolítica, porque aumentar la capacidad no significa aumentar el trabajo.

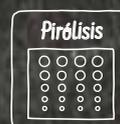
NUEVA TERMOSONDA DE UN PUNTO DE MEDICIÓN

La termosonda no solo te ayudará a conseguir el punto que desees en tus asados según la temperatura que programes; sino que también te garantizará unos resultados jugosos y apetitosos, gracias al punto de medición que incorpora la termosonda en la extremidad y que tendrás que introducir en el interior de cada alimento.

Una funcionalidad muy intuitiva y cómoda, para disfrutar de unos asados de carne y pescado, al punto que tú prefieras.

SISTEMA DE LIMPIEZA: PIRÓLISIS Y EASY CLEAN®

Estos nuevos hornos disponen de sistemas de limpieza que hacen las sobremesas más relajadas. Gracias a la autolimpieza pirolítica el horno se limpia prácticamente solo y con total seguridad. Con el sistema EasyClean® tan solo hay que verter un poco de agua y unas gotas de detergente para vajillas, e iniciar el programa; al finalizar, la suciedad es mucho más fácil de retirar.



NUEVOS RAÍLES VARIO CLIP

Con este sistema de raíles contarás con toda la flexibilidad que necesites en la cocina; fáciles de extraer y de volver a colocar, podrás situar la bandeja a la altura que necesites en cada momento, incluso a la altura de grill, adaptándose a cada tipo de plato.

Además de aportar la mayor flexibilidad, los nuevos raíles VarioClip permiten extraer la bandeja con total seguridad y garantizan siempre la máxima estabilidad.



FUNCIONES DE LOS HORNOS



Combinando los diferentes avances y exclusivas funciones que ofrecen los hornos NEFF, llenarás tu cocina de posibilidades e ideas con las que dar rienda suelta a tu creatividad de la manera más eficiente.



FULL STEAM

Permite cocinar con 100% vapor combinado con las altas prestaciones del exclusivo sistema de calentamiento CircoTherm®.



VARIO STEAM®

Permite añadir tres niveles de intensidad de vapor a las funciones de cocinado de los hornos NEFF.



AL VACÍO

Permite cocinar al vacío, con una temperatura baja y constante, para obtener sabores intensos y un aspecto inmejorable de los alimentos.



CIRCO THERM®

Sistema de calentamiento mediante el cual se pueden preparar al mismo tiempo diferentes platos hasta en cuatro niveles distintos, sin que se mezclen los olores o sabores.



CIRCO THERM® SUAVE

Esta función con aire caliente permite cocinar a un solo nivel optimizando el consumo de energía.



HORNEAR A FUEGO LENTO

Esta función es ideal para lograr que la carne quede extraordinariamente tierna.



MANTENER CALIENTE

Con esta función, los platos se conservan a temperaturas entre 60 y 120 °C. De este modo, se mantienen calientes y sabrosos durante más tiempo antes de servirlos en la mesa.



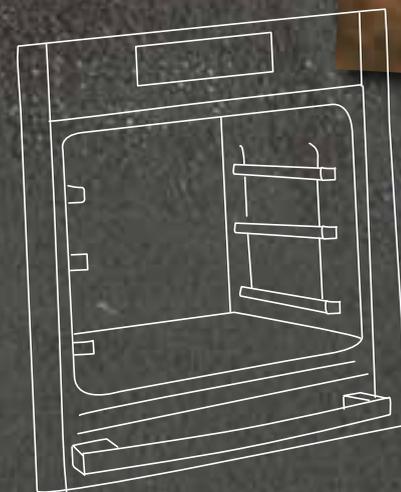
FUNCIÓN PIZZA

Combina el sistema CircoTherm® con calor inferior para conseguir una pizza jugosa y crujiente.



THERMO GRILL®

Función que combina alternativamente CircoTherm® y grill. Se obtienen unos platos crujientes por fuera y jugosos por dentro en un tiempo récord.





CON UN HORNO NEFF
ES FÁCIL TENERLO
TODO BAJO CONTROL



FERMENTAR

Esta función es ideal para fermentar masas con levadura y para preparar yogur casero.



HORNEAR PAN

Innovadora función que transforma tu cocina en una panadería. Se obtienen aún mejores resultados si se combina con el accesorio especial piedra pizza.



PRECALENTAR VAJILLA

Una comida de primera clase se debe servir preferiblemente sobre una vajilla precalentada. Para eso NEFF ha creado esta función.



CALOR INFERIOR

Función que se puede regular de manera independiente, especialmente diseñada para cocinar soufflés, así como pasteles y pastas con base crujiente.



CALOR SUPERIOR E INFERIOR

Para todo tipo de recetas clásicas, esta función es perfecta.



GRILL

El grill normal es ideal para gratinar porciones individuales o pequeñas cantidades.



GRILL DE AMPLIA SUPERFICIE

Ideal para gratinar grandes porciones de carne, pescado, etc.



DESCONGELAR

Permite descongelar rápida y homogéneamente tartas o alimentos congelados.

HORNOS FULL STEAM



B48FT68N1

4242004214090

Precio de referencia: 1.925,00 €



HORNO FULL STEAM: CIRCO THERM® Y 100% VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: cocción con 100% vapor, cocción al vacío, regeneración, fermentar, descongelar.
- 38 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla, 1 bandeja vapor perforada XL, 1 bandeja vapor perforada S, 1 bandeja vapor no perforada S, 1 esponja.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B47FS22N0

4242004181590

Precio de referencia: 1.435,00 €



HORNO FULL STEAM: CIRCO THERM® Y 100% VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: cocción con 100% vapor, regeneración, fermentar, descongelar.
- 38 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla, 1 bandeja vapor perforada XL, 1 bandeja vapor perforada S, 1 bandeja vapor no perforada S.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS VARIO STEAM® PIROLÍTICOS



B58VT68N0

4242004177760

Precio de referencia: 1.780,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Railes VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 14 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 2 parrillas.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B57VS22N0

4242004181972

Precio de referencia: 1.465,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS VARIO STEAM®



B47VR22N0

4242004181637

Precio de referencia: 1.255,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior por LED.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Precalentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B17VR22N1

4242004201991

Precio de referencia: 1.035,00 €



HORNO VARIO STEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 1 litro bajo panel frontal elevable.
- Precalentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, hornear a fuego lento, mantener caliente.
- Función VarioSteam® con 3 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración, fermentar.
- 18 programas automáticos de cocción.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.
- Programa automático de descalcificación.
- Función de secado de la cavidad.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS CIRCO THERM® PIROLÍTICOS



B58CT64N0

4242004182016

Precio de referencia: 1.375,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 15 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 2 parrillas.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B57CR22N0

4242004177746

Precio de referencia: 1.070,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

HORNOS CIRCO THERM®



B48CT64N0

4242004181705

Precio de referencia: 1.270,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 15 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento, mantener caliente, precalentar vajilla.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 2 parrillas.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B87CS34N0

4242004213932

NUEVO

Precio de referencia: 1.220,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura HIDE®.
- Tirador integrado.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B47CS24N0

4242004181545

Precio de referencia: 1.080,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles VarioClou® Comfort, extraíbles 100% y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 13 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, descongelar, fermentar, hornear a fuego lento.
- Asistente de cocina con recomendaciones de uso.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B17CR22N1

4242004201977

Precio de referencia: 730,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Display TFT con textos.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 12 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, hornear pan, calor inferior, fermentar, hornear a fuego lento.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 596 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

NUEVOS HORNOS CIRCO THERM® PIROLÍTICOS



B6ACM7AN0

4242004220558

NUEVO

Precio de referencia: 1050,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura **HIDE®**.
- Control LCD Touch blanco.
- **Termosonda de un punto de medición.**
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- 8 funciones de cocción: **CircoTherm®**, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, hornear pan, calor inferior.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza **EasyClean®**.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



B6ACH7AN0

4242004225249

NUEVO

Precio de referencia: 950,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura **HIDE®**.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- 8 funciones de cocción: **CircoTherm®**, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, hornear pan, calor inferior.
- Propuesta automática de temperatura para cada función.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza **EasyClean®**.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B2ACG7A0

4242004225072

NUEVO

Precio de referencia: 705,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LED Touch rojo.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: **CircoTherm®**, **CircoTherm®** suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza **EasyClean®**.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B4ACF4HNO

4242004225232

NUEVO

Precio de referencia: 950,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura **SLIDE & HIDE®**.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: **CircoTherm®**, **CircoTherm®** suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza **EasyClean®**.

Seguridad:

- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

NUEVOS HORNOS CIRCO THERM®



CIRCO THERM®

B3ACE4AN0

4242004220510

NUEVO

Precio de referencia: 785,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura HIDE®.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.



CIRCO THERM®

B1ACC2HNO

4242004221777

NUEVO

Precio de referencia: 545,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LED Touch rojo.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.
- Railes VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Pre calentamiento rápido.
- 5 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 595-585 x 568-560 x 550 mm.

NUEVO HORNO 90 CM



B1ACA2AN0J

4242004221753



Precio de referencia: 425,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Función precalentamiento rápido.
- 7 funciones de cocción: CircoTherm®, CircoTherm® suave, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, calor inferior.

Limpieza:

- Sistema de limpieza EasyClean®.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 595 x 594 x 548 mm.
- Encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm.

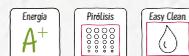


L2ACH7MNO

4242004222460



Precio de referencia: 1.890,00 €



HORNO MULTIFUNCIÓN ANCHO 90 CM

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Iluminación halógena de amplia superficie.
- Railes VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 5 alturas de cocción.
- Función precalentamiento rápido.
- 10 funciones de cocción: aire caliente forzado, calor superior- inferior, aire caliente suave, calor superior-inferior suave, ThermoGrill, grill de amplia superficie, grill, función pizza, calor inferior, descongelar.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.

Limpieza:

- Autolimpieza pirolítica.
- Sistema de limpieza EasyClean®.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 bandeja plana, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 174 y 175.

Medidas (alto x ancho x fondo):

- Aparato: 594 x 896 x 570 mm.
- Encastre: 600-604 x 860-864 x 560 mm.