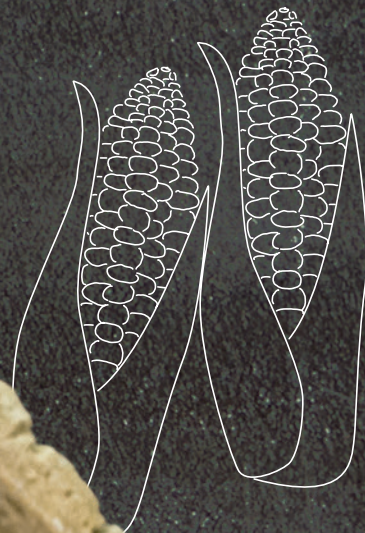


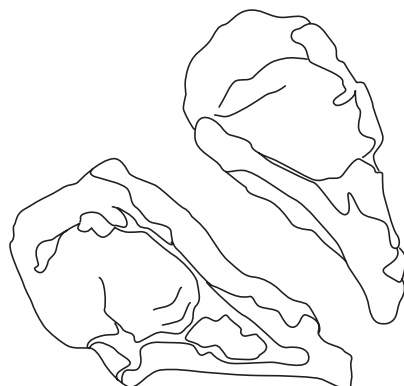
¿CÓMO UN ELECTRODOMÉSTICO
DISEÑADO PARA CALENTAR PUEDE
INSPIRAR IDEAS TAN FRESCAS?



HORNOS



Explicación de las prestaciones	6
Hornos FullSteam	18
Horno VarioSteam® pirolíticos	19
Hornos VarioSteam®	20
Hornos CircoTherm® pirolíticos	22
Hornos CircoTherm®	24
Horno 90 cm de ancho	27



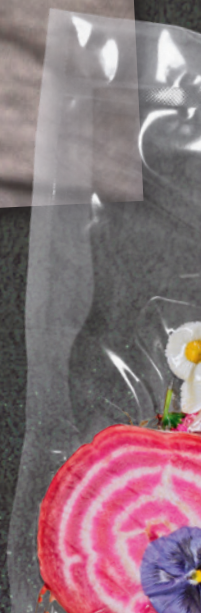
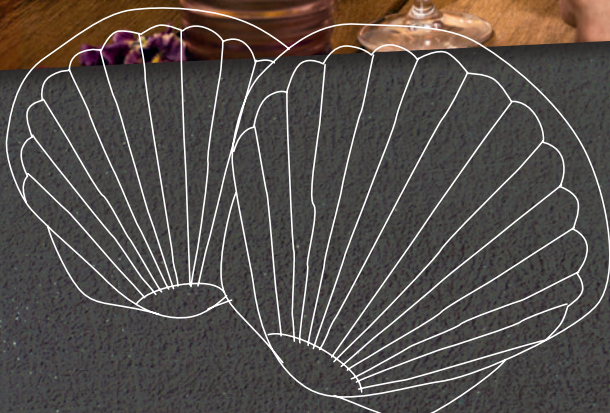


COCCIÓN AL VACÍO



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 técnica, 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.



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, cocinando sin grasas ni sal, conservando todo el sabor y consiguiendo texturas más tiernas.

1.



Utiliza el módulo de envasado al vacío para sellar y envasar los ingredientes seleccionados. Más información en la página 31.



2.



Coloca la bolsa en el horno y selecciona la función "Al vacío". Los alimentos se cocinarán a baja temperatura estable y constante de 50 a 95°C.

3.



Abre la bolsa y disfruta de alimentos muy saludables con un sabor y una textura increíbles, ya que los alimentos conservan todos sus nutrientes, colores y sin aporte de grasa adicional.

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®, aporte de vapor VarioSteam® o 100% vapor FullSteam. Este horno multifunción ofrece la posibilidad de aportar 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®

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 rellenado del depósito. Y gracias a la función de secado, la limpieza será mucho más sencilla.



RECETAS
PROGRAMADAS

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

COMPATIBLE CON PIRÓLISIS



DEPÓSITO DE AGUA INTEGRADO

El innovador diseño del panel frontal facilita el acceso al depósito de agua de **1 litro de capacidad**, de manera que podemos llenarlo sin necesidad de abrir la puerta del horno, evitando que el vapor salga del interior mientras se cocina.

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 los hornos con diseño de perfiles de 24 mm** 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.

SISTEMA DE DOBLE BOMBA DE AGUA

Uno de los secretos 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.



Mismo resultado y diferente diseño:
mayor elección.
El aporte de vapor llega a los
hornos con diseño de **perfiles
de 36 mm.**

NUEVOS HORNOS VARIO STEAM®

El aporte de vapor con **dos niveles de humedad** permite conseguir un resultado de cocción increíble: jugoso por dentro y crujiente por fuera. El **depósito de 220 ml** se extrae con un **sistema "push-pull"** y avisa cuando hay que rellenarlo. Además, se sitúa fuera de la cavidad del horno, así no es necesario abrir la puerta para el rellenado, sin perder el vapor generado.

Estos nuevos hornos cuentan con programas como **regenerar**, que permite devolver a los alimentos sus nutrientes y sabor gracias al aporte de vapor. Además, con **la doble bomba de agua**, el flujo continuo hace que no quede nada de agua residual, de manera que siempre se utiliza agua fresca para generar vapor.

¿DÓNDE ESTÁ LA PUERTA?



Sistemas de apertura que invitan a cocinar.

Estamos de acuerdo, lo importante está en el interior. Pero un sistema de apertura adecuado condiciona todo el proceso: desde que el asado entra en el horno hasta que sale, pasando por añadir hierbas aromáticas, regar con su propia salsa o darle la vuelta.

Queremos que el usuario se sienta cómodo cocinando con su horno NEFF y por eso proponemos tres opciones, para que cada uno elija la que más le interese. Porque no importa dónde está la puerta. Lo importante es cómo está el asado y, con tantas facilidades, lo más probable es que salga exquisito.



SLIDE & HIDE®

La puerta del horno se abre y desaparece como por arte de magia. El tirador SLIDE® rota sobre sí mismo para que la apertura sea más ergonómica, al tiempo que la puerta HIDE® se esconde debajo del horno sin restar capacidad interior.



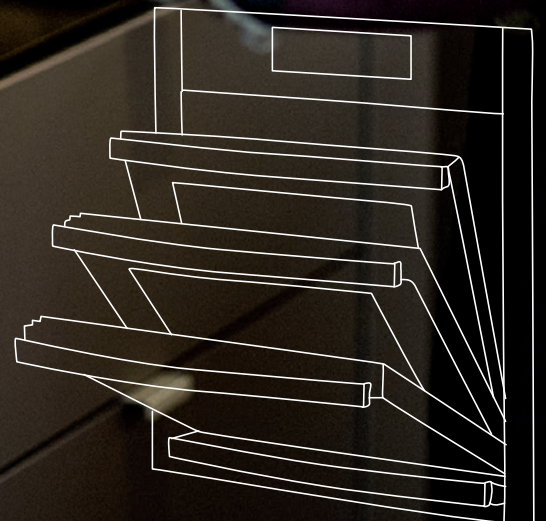
HIDE®

La puerta de horno desaparece quedando el tirador fijo en el exterior. Para cocinar con total comodidad sin sacrificar espacio.



ABATIBLE

El sistema de apertura "de siempre", con toda la comodidad y seguridad de cualquier horno NEFF.



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE LOS HORNOS NEFF

TERMOSONDA



Los asados, al punto.

Con la termosonda es muy fácil conseguir el punto deseado, tanto para carnes como para pescados, y siempre con la máxima fiabilidad. Su manejo es muy cómodo e intuitivo: solo hay que programar la temperatura e introducir la termosonda en el interior del alimento.

Con **uno o tres puntos de medición** (según modelo) se asegura la temperatura interior deseada, y el tiempo de cocción exacto para alcanzarla, garantizando un punto perfecto y un resultado espectacular.



NEFF LIGHT

Illuminación LED desde la parte superior y laterales del horno para una visibilidad total, sin tener que abrir la puerta del horno.



RAÍLES VARIO CLOU® COMFORT



Se trata de un exclusivo sistema de guías telescópicas que pueden montarse y desmontarse fácilmente para cambiarlas de nivel.

Los raíles son 100% extraíbles, permitiendo una visibilidad total de los alimentos. Además, gracias al sistema TelescopeStop, las bandejas se mantienen fijas cuando los raíles están completamente extendidos, para una total seguridad. Más información en la página 162.



RAÍLES VARIO CLIP



Estos raíles, compatibles con la gama de hornos con perfiles de 36 mm, **son fáciles de extraer y volver a colocar**, para situar la bandeja a la altura necesaria en cada receta, incluso a la altura del grill. Todo ello con la máxima seguridad y estabilidad. Más información en la página 162.



DISEÑOS PARA ELEGIR EL HORNO PERFECTO



El horno ideal es aquel que se adapta con mayor precisión a los gustos del chef y a las necesidades de la cocina. Por eso en NEFF ofrecemos una gran variedad de displays, perfiles y mandos que multiplican las posibilidades, para que cada cliente pueda elegir las opciones que más le convengan, configurando su electrodoméstico perfecto.



FULL TOUCH CONTROL: DISPLAY TÁCTIL TFT

Su display de 5,7 pulgadas imita el funcionamiento de un Smartphone, elevando la experiencia de uso del horno a otro nivel.



DISPLAY TFT CON IMÁGENES Y TEXTOS

Este display disponible para los modelos con perfiles más estrechos, permite visualizar en la pantalla todos los parámetros de uso, con animaciones y textos, ofreciendo múltiples ajustes personales. Además, cuenta con control de acceso directo al menú.



MANDOS DE DISEÑO EXCLUSIVO NEFF

Combinan estética, ergonomía y comodidad, en un diseño ocultable que queda completamente enrasado con el panel del horno.



DISPLAYS LCD BLANCO Y LED ROJO

Elegante diseño en color blanco que muestra la información con total claridad. También, para la gama con perfiles de 36 mm, está disponible el display LED en rojo.





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 hasta 4 platos distintos sin que se mezclen olores o sabores.



CIRCO THERM®

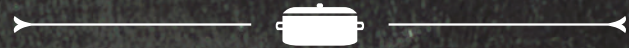


El calor que envuelve.

Se ha ganado un puesto entre las mejores tecnologías de cocción, gracias al efecto del calor que se distribuye de manera homogénea por todo el horno, envolviendo cada alimento, de manera que **160 °C son suficientes para preparar prácticamente cualquier plato**. Además, la circulación continua de aire caliente en el interior, permite cocinar simultáneamente en tres o cuatro niveles (según modelo), sin que se mezclen olores ni 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



¿Limpiar el horno? Hay cosas mucho más interesantes que hacer en la sobremesa. Por eso nuestra gama de hornos incorpora sistemas de limpieza cómodos y eficaces, que garantizan resultados impecables y una digestión tranquila, sin tareas pendientes.

CON SLIDE & HIDE[®]
Y VARIO STEAM[®]



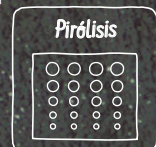
RAÍLES PIROLIZABLES
OPCIONALES

AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA



Los hornos pirolíticos NEFF se limpian prácticamente solos y con total seguridad. Con temperaturas de hasta 500°C, los residuos orgánicos se descomponen en CO₂ y los inorgánicos se convierten en cenizas. Los raíles y gradas deben sacarse del horno antes de comenzar el proceso de pirólisis (salvo si se ha instalado el accesorio de tres niveles Z12TF36X0 o un nivel Z12TF16X0). Al finalizar, solo queda pasar un trapo húmedo para que la cavidad del horno quede impecable.

Solamente son necesarios 0,52 €* para que tu horno quede reluciente.



EASY CLEAN[®]



Solo hay que verter un poco de agua y unas gotas de detergente líquido para vajilla sobre la base del horno frío e iniciar el programa de limpieza; el calor 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.



LA COCINA QUE CONECTA CONTIGO

Home Connect

De todas las notificaciones que recibimos a lo largo del día, ninguna mejor que la de "¡la cena está lista!". Con Home Connect, el horno pasa a formar parte de la dinámica familiar, de las cenas entre amigos, de la propia organización del chef... A través de la app Home Connect se pueden **iniciar** programas, **modificar** ajustes, incluso recibir un **diagnóstico remoto** de nuestro Servicio Técnico Oficial, si hay alguna incidencia con el horno.

Descárgate la app Home Connect y comprueba todo lo que podrías hacer con su modo demo.



Para que amplíes tu conocimiento culinario... Puedes **acceder a más de 200 recetas** en la app y enviar los ajustes directamente al horno.



HORNO DE 90 CM

Este es un horno para cocinar a lo grande. No solo por sus excelentes prestaciones, sino por su gran capacidad que permite dar respuesta, con garantía de éxito, a esas comidas a las que todo el mundo se apunta.

En sus **112 litros**, además de muchas recetas, caben grandes comodidades que hacen más agradable el cocinado; como los raíles VarioClip, para cocinar siempre a la altura deseada, adaptándose a cada tipo de plato; o la limpieza pirolítica, porque las grandes comidas merecen una sobremesa larga y tranquila.



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.



AL VACÍO

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



FULL STEAM

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



VARIO STEAM®

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



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® ECO

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.



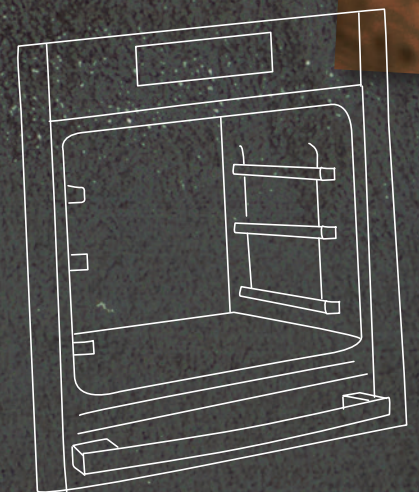
FUNCIÓN PIZZA

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 más rápidamente 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



B48FT68HO

4242004235347

NUEVO

Precio de referencia: 1.985,00 €



HORNO FULL STEAM: CIRCO THERM® Y 100% VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Home Connect.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión: tres puntos de medición.
- Sistema de iluminación Neflight® por LED.
- Rails 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



B47FS22HO

4242004235101

NUEVO

Precio de referencia: 1.495,00 €



HORNO FULL STEAM: CIRCO THERM® Y 100% VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Home Connect.
- 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, 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.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

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



VARIO STEAM®

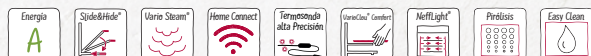
Perfiles (mm)
◀ 24 ▶

B58VT68H0

4242004235446

NUEVO

Precio de referencia: 1.840,00 €



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

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Home Connect.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Termosonda de alta precisión: tres puntos de medición.
- 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.
- Precalentamiento 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, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



VARIO STEAM®

Perfiles (mm)
◀ 24 ▶

B57VS24H0

4242004235408

NUEVO

Precio de referencia: 1.525,00 €



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

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Home Connect.
- Display TFT con imágenes en color.
- Iluminación interior 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.
- Precalentamiento 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

HORNO VARIO STEAM® PIROLÍTICO



VARIO STEAM®



B5AVM7HH0
4242004244073

NUEVO

Disponible desde
diciembre 2019

Precio de referencia: 1.415,00 €



HORNO VARIOSTEAM®: CIRCO THERM® CON APORTE DE VAPOR

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®.
- Home Connect.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Termosonda de un punto de medición.
- Iluminación interior halógena.
- Rail VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 220 ml.
- Precalentamiento rápido.
- 8 funciones de cocción: CircoTherm®, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, regeneración, hornear pan, CircoTherm® suave.
- Función VarioSteam® con 2 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración.
- 15 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.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

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

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

HORNOS VARIO STEAM®



VARIO STEAM®



B47VR22N0
4242004181637

Precio de referencia: 1.285,00 €



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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



B4AVM4HHO
4242004244066

NUEVO

Disponible desde
diciembre 2019

Precio de referencia: 1.270,00 €



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

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®.
- Home Connect.
- Control LCD Touch blanco.
- Mandos ocultables.
- Termosonda de un punto de medición.
- Iluminación interior halógena.
- Rail VarioClip con función stop y fácil acceso.

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 220 ml.
- Precalentamiento rápido.
- 8 funciones de cocción: CircoTherm®, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, regeneración, hornear pan, CircoTherm® suave.
- Función VarioSteam® con 2 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración.
- 15 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.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

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

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



B3AVH4HN1
4242004241485

NUEVO

Disponible desde
diciembre 2019

Precio de referencia: 1.110,00 €



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

Prestaciones:

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

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Depósito de agua de 220 ml.
- Precalentamiento rápido.
- 9 funciones de cocción: CircoTherm®, calor superior-inferior, ThermoGrill, grill de amplia superficie, función pizza, regeneración, hornear pan, calor inferior, CircoTherm® suave.
- Función VarioSteam® con 2 niveles de intensidad.
- Funciones especiales con vapor: regeneración.
- 15 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.

Seguridad:

- Desconexión automática de seguridad.
- Seguro de niños.

Equipamiento:

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

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

HORNOS CIRCO THERM® PIROLÍTICOS



CIRCO THERM®



B58CT62H0

4242004235415

NUEVO

Precio de referencia: 1.450,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Home Connect.
- FullTouchControl. Pantalla táctil TFT 5,7" con imágenes en color.
- Sistema de iluminación NeffLight® por LED.

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, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®



B57CR22N0

4242004177746

Precio de referencia: 1.075,00 €



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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀36▶**B6ACH7AN0**

4242004225249

Precio de referencia: 965,00 €

**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.
- 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀36▶**B2ACG7AN0**

4242004225072

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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

HORNOS CIRCO THERM®



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀ 24 ▶

B48CT64H0

4242004235323

NUEVO

Precio de referencia: 1.345,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Sistema de apertura SLIDE & HIDE®, con amortiguación SoftHide®.
- Home Connect.
- 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.
- Precalentamiento 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, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀ 24 ▶

B47CS24H0

4242004235095

NUEVO

Precio de referencia: 1.145,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

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

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀36▶**B4ACF4HN0**

4242004225232

Precio de referencia: 955,00 €

**HORNO CIRCO THERM®****Prestaciones:**

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

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀36▶**B3ACE4AN0**

4242004220510

Precio de referencia: 790,00 €

**HORNO CIRCO THERM®****Prestaciones:**

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

Funcionamiento:

- 4 alturas de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

HORNOS CIRCO THERM®



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀ 24 ▶

B17CR22N1

4242004201977

Precio de referencia: 750,00 €



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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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



CIRCO THERM®

Perfiles (mm)
◀ 36 ▶

B1ACC2HN0

4242004221777

Precio de referencia: 545,00 €



HORNO CIRCO THERM®

Prestaciones:

- Apertura abatible.
- Control LED Touch rojo.
- Mandos ocultables.
- Iluminación interior halógena.
- Raíles 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

HORNO CIRCO THERM®

HORNO 90 CM



B1ACA0AN0

4242004245735



Precio de referencia: 440,00 €



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.

Equipamiento:

- 1 bandeja profunda, 1 parrilla.

Accesorios opcionales:

- Ver accesorios opcionales en páginas 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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

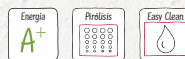


L2ACH7MN0

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.
- Raíles 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 162 y 163.

Medidas (alto x ancho x fondo):

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