

El equipamiento de los mejores cocineros.

varioSpeed: cocina hasta en la mitad de tiempo.

Con varioSpeed consigues los mejores resultados hasta en la mitad de tiempo porque combina las funciones de horneado tradicionales con la rapidez de las microondas, de forma que en un solo horno tendrás hasta 3 maneras de cocinar. Ahorra tiempo y espacio.

Cocinar con todos los sentidos y la mejor tecnología.

El sueño de cualquier cocinero, cocina tradicional al nivel de la profesional. Cocina con técnicas vanguardistas como el vapor, actualízate con Home Connect, consigues asados perfectos por dentro y por fuera con la termosonda o cocina hasta en 4 niveles a la vez gracias a perfectCooking 4D.

Diseño elegante y funcionamiento intuitivo.

Diseñados para ampliar tus opciones en la cocina, abriendo nuevas oportunidades. Variedad en diseños, medidas y prestaciones para que tu cocina se convierta en el lugar favorito del hogar.

Hornos.
Innovación y diseño.

Hornos superrápidos con varioSpeed.

Todas tus recetas listas en tiempo récord.

Horno superrápido HN678G4S6.

Este horno con varioSpeed combina la cocción tradicional con las microondas para conseguir resultados excelentes en menos tiempo. Además, cuenta con las funciones coolStart y precalentamiento rápido para que te olvides de esperar.

Lo más importante. Lo más Siemens.

varioSpeed: los mejores resultados hasta en la mitad de tiempo.

Los hornos iQ700 con varioSpeed consiguen **resultados profesionales, hasta en la mitad de tiempo** gracias a la combinación de la cocción tradicional con las microondas.

3 maneras de cocinar en un solo horno. ¡Ahorro de tiempo y espacio!

- Horno convencional.
- Microondas.
- Combinando los dos anteriores con varioSpeed.

Además, también podrás combinar varioSpeed con pirólisis o aporte de vapor pulseSteam.

coolStart: olvídate de esperar.

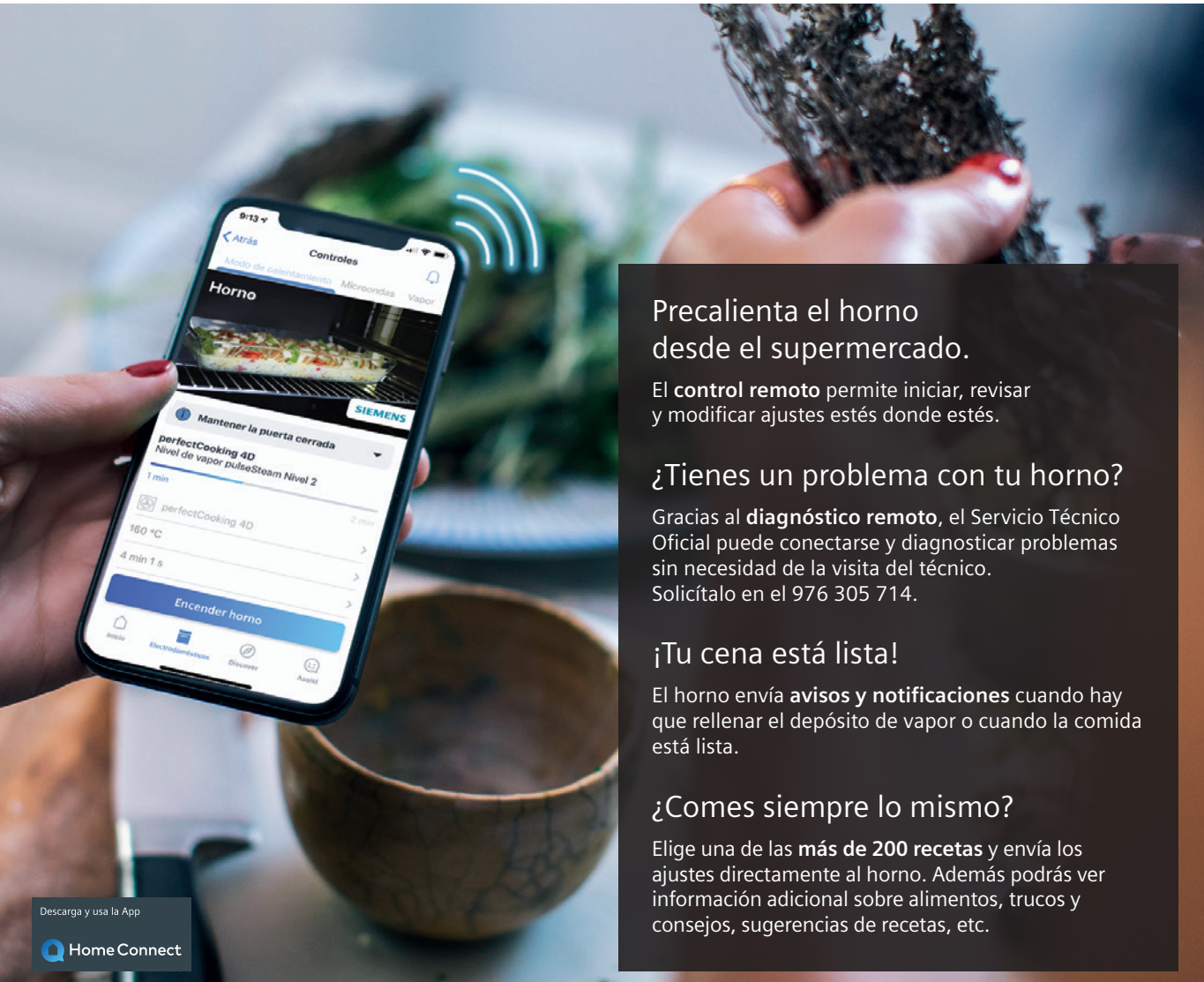
Con la función coolStart, disponible desde iQ500, puedes **preparar tus alimentos congelados en un solo proceso.**

Un algoritmo de temperatura permite introducir los alimentos congelados directamente en el horno, sin necesidad de precalentamiento. Descongelar y cocinar en un solo paso, con resultados profesionales.

Precalentamiento rápido.

Todos los hornos Siemens disponen de esta función. Los hornos Siemens combinan la distribución del calor con el control inteligente de los diferentes elementos que generan calor en su interior y consigue alcanzar la temperatura adecuada hasta un **40% más rápido.**

Tu horno es inteligente. ¿Sabes todo lo que puede hacer?



Precalienta el horno desde el supermercado.
El **control remoto** permite iniciar, revisar y modificar ajustes estés donde estés.

¿Tienes un problema con tu horno?
Gracias al **diagnóstico remoto**, el Servicio Técnico Oficial puede conectarse y diagnosticar problemas sin necesidad de la visita del técnico. Solicítalo en el 976 305 714.

¡Tu cena está lista!
El horno envía **avisos y notificaciones** cuando hay que rellenar el depósito de vapor o cuando la comida está lista.

¿Comes siempre lo mismo?
Elige una de las **más de 200 recetas** y envía los ajustes directamente al horno. Además podrás ver información adicional sobre alimentos, trucos y consejos, sugerencias de recetas, etc.

Descarga y usa la App
Home Connect

Vapor a un nivel superior.



Cocinar al vapor es una tendencia que atrae cada día a más adeptos ya que casi cualquier alimento se puede elaborar con esta técnica, desde verdura, arroz, pescado o carne. Cocinar al vapor ya ha dejado de ser una tendencia exclusiva de los chefs, descubre cómo enamorar a todos tus invitados.

100% vapor: la cocción más sabrosa y saludable.

Hornos iQ700 con 100% vapor.

Cocinar en un entorno 100% vapor, permite que los alimentos conserven sus sabores, vitaminas, minerales y textura ya que reduce el uso de aceites/grasas, sal e incluso salsas ya que el vapor permite potenciar el sabor del alimento por sí mismo. A medida que el agua se evapora de su superficie, la comida se vuelve crujiente por fuera mientras que se mantiene jugosa por dentro. Es especialmente interesante para verduras, pescados y mariscos.

Los hornos 100% vapor permiten cocinar también con **aporte de vapor pulseSteam** para que todo lo que se cocine quede siempre jugoso.



Aporte de vapor pulseSteam: resultados jugosos por dentro y crujientes por fuera.

Conseguir los mejores resultados para tus carnes, pescados, verduras o repostería es posible gracias al **aporte de vapor pulseSteam**. Este consigue devolver a los alimentos la jugosidad que necesitan consiguiendo resultados profesionales.

Además, gracias al **sistema de doble bomba de agua** se garantiza que siempre se cocine con agua fresca, eliminando el agua residual de los conductos. Todos los hornos Siemens con aporte de vapor pulseSteam cuentan con un display que avisará cuando sea necesario rellenar el depósito.

Sácale el máximo partido con sus funciones adicionales:

- **Función regenerar:** para calentar platos previamente cocinados y evitar que se resequen. Utilizando vapor y una temperatura entre 80 y 180 °C recuperarán su sabor y textura original, como si estuvieran recién hechos.
- **Función levar la masa:** para conseguir una fermentación perfecta de las masas con el volumen deseado mucho más rápidamente que a temperatura ambiente. Combina una temperatura de entre 30 y 35 °C con distintos niveles de aporte de vapor pulseSteam.



Hornos iQ700 con pulseSteam.

Los hornos iQ700 con pulseSteam disponen de un **depósito de agua de 1 litro**, fácilmente accesible tras el panel de mandos que se eleva con tan solo presionar un botón. Este se puede rellenar sin interrumpir el proceso de cocción y sin pérdidas de calor. Este depósito es el mismo tanto en los hornos iQ700 100% vapor como en los pulseSteam.

Gracias a la regulación de hasta 3 intensidades de vapor, es sencillo conseguir resultados profesionales con recetas que requieran aporte de vapor pulseSteam y combinable con pirólisis y varioSpeed.



Hornos iQ500 con pulseSteam.

Los hornos iQ500 con pulseSteam incorporan un depósito de agua totalmente extraíble con **una capacidad de 220 ml**. Se sitúa en la parte derecha del panel de mandos permitiendo rellenarlo mediante un **sistema "push-pull"** sin interrumpir el proceso de cocción y sin pérdidas de calor.

El sistema pulseSteam de los hornos iQ500 es **regulable con 2 intensidades** y combinable con pirólisis y varioSpeed.

Además, los hornos iQ500 con pulseSteam ofrecen 4 modos de cocción con vapor para conseguir el asado perfecto, jugoso por dentro y crujiente por fuera.



Horno iQ300 con valueSteam.

El nuevo horno HR574AERO con valueSteam incluye un **recipiente esmaltado de 250 ml** ubicado en la base, que permite generar vapor en el interior de la cavidad. Compatible con el programa **perfectCooking 3D**, permite conseguir asados tiernos y jugosos.

Una vez finalizada la cocción, el recipiente puede retirarse fácilmente de la cavidad para una cómoda limpieza en el lavavajillas.

Las mejores prestaciones.



Modos de calentamiento para cualquier receta.

Gratina a la perfección.

El **grill con aire caliente** es ideal para asar aves, pescados de una sola pieza y piezas muy grandes de carne. **Grill variable amplio y reducido** con 3 niveles para asar piezas planas como filetes, tostadas y gratinar.

Deshidrata frutas y verduras.

Para conservar frutas, verduras, setas, especias, utiliza la **función deshidratar**, que combina aire caliente con una temperatura entre 30 y 150°C.

Cocina alimentos congelados sin esperar.

Con la **función coolStart** puedes preparar tus alimentos congelados en un solo proceso, sin necesidad de precalentamiento previo.

Tus platos perfectos antes de servir.

La **función mantener caliente** controla la temperatura óptima del alimento entre 60 y 100°C, para su degustación hasta que llegue el momento de servirlo.

La auténtica pizza italiana.

Se trata de una **función para preparar pizza** y platos que requieran un gran calor inferior. Las resistencias inferior y la circular se ponen en funcionamiento entre 30 y 275°C para conseguir bases crujientes.

Carnes tiernas a baja temperatura.

La función **cocción a baja temperatura** es idónea para cocinar lentamente piezas de carne para que queden tiernas aplicando temperatura de 70 a 120°C.

Función perfectCooking 4D.

La función **perfectCooking 4D** de los hornos iQ700 combina la resistencia circular trasera y el ventilador para distribuir uniformemente el calor por toda la cavidad del horno de forma más eficiente y silenciosa. Esto permite colocar la bandeja en cualquiera de los 4 primeros niveles y la receta siempre quedará perfecta.

Los hornos iQ500 e iQ300 incorporan la función **perfectCooking 3D** que permite colocar la bandeja en cualquiera de los 4 niveles con resultados perfectamente uniformes e incluso cocinar en 3 niveles a la vez.

Diseñados para cocinar como un profesional.

El bizcocho perfecto con bakingSensor.

Empleado con los programas automáticos de pasteles, repostería, pizza y quiche, este sensor mide constantemente los niveles de oxígeno en el interior de la cavidad del horno, por lo que ya no es necesario abrir la puerta para comprobar el estado de la receta. Cuando la concentración de humedad es máxima, detiene automáticamente la cocción, asegurando que el pastel está listo. El **asistente de repostería** perfecto para conseguir resultados profesionales.

No se recomienda el uso de moldes de silicona ya que podrían dañar el sensor de cocción.

Función cookControl Plus, el paso a paso de todos tus platos.

La función **cookControl Plus** supone un paso más en las recetas programadas, ya que además incluye **recomendaciones de cocción**. Simplemente hay que seleccionar el tipo de alimento y su peso, y con esta información, la función cookControl Plus ajusta automáticamente los parámetros de cocción y ofrece recomendaciones y consejos para conseguir una cocción perfecta.

Los hornos con **cookControl** disponen de hasta 30 recetas automáticas en las que solo tendrás que seleccionar la receta y su peso. El horno se encargará del resto.

Termosonda: precisión y perfección.

La termosonda garantiza la **cocción perfecta al punto deseado** de toda la pieza gracias a los sensores de temperatura.

Los hornos iQ700 incluyen una termosonda de **3 puntos de medición** que mide la temperatura del interior del alimento y cuando se alcanza la deseada (entre 30 y 99°C), el horno se desconecta automáticamente.

Al tener 3 puntos de medición, se puede usar también con pescados y guarniciones e incluso con alimentos que tengan hueso o grasa.

Los hornos iQ500 incluyen una termosonda con **1 punto de medición** situado en su extremo que permite realizar mediciones de temperatura en un punto.

La utilización de termosonda es compatible con la cocción varioSpeed, con el aporte de vapor pulseSteam y con 100% vapor.



Cocina hasta en 4 niveles a la vez.



Función perfectCooking 4D.

La función **perfectCooking 4D** de los hornos iQ700 combina la resistencia circular trasera y el ventilador para distribuir uniformemente el calor por toda la cavidad del horno de forma más eficiente y silenciosa. Esto permite colocar la bandeja en cualquiera de los 4 primeros niveles y la receta siempre quedará perfecta.

Los hornos iQ500 e iQ300 incorporan la función **perfectCooking 3D** que permite colocar la bandeja en cualquiera de los 4 niveles con resultados perfectamente uniformes e incluso cocinar en 3 niveles a la vez.

Hornos altamente equipados.

Los hornos iQ700 pirolíticos cuentan con bandejas y **raíles telescópicos pirolizables** (según modelo), por lo que no es necesario quitarlos durante el proceso de limpieza pirolítica, además al ser extraíbles son más fáciles de limpiar.

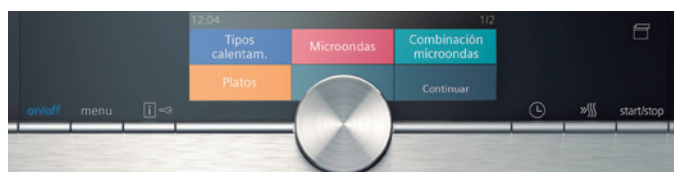
Los **raíles varioClip** son desmontables e intercambiables entre alturas y están disponibles para los hornos iQ500 e iQ300 para que todo vaya rodado. Además, tienen la posibilidad de colocarse hasta en 5 niveles, incluso en el grill. Al ser también extraíbles garantizan la máxima estabilidad y total seguridad.



Diseño al servicio de la tendencia.

La búsqueda de diseño y elegancia es algo esencial para la delineación final de tu cocina. Los hornos Siemens abren amplias posibilidades y responden concretamente a las **tendencias globales** con diseños funcionales que mejoran la experiencia diaria. Su **elegante diseño** en cristal negro o blanco combinados con acero permiten múltiples combinaciones para que, sea cual sea el estilo de la cocina, siempre queden perfectos.

Diseño iQ700.



Display táctil TFT touch Plus. Pantalla de gran tamaño con colores más brillantes, para mostrar imágenes animadas y sonidos. Menú optimizado para una navegación intuitiva y táctil, como la de un smartphone.



Display TFT touch. Esta pantalla TFT con imágenes a todo color ofrece un manejo táctil para que usar el horno sea toda una experiencia.



Display TFT. Este display TFT muestra mediante textos toda la información relevante y se acompaña de teclas táctiles para la navegación a través del menú de funciones y programas.

Diseño iQ500.



Display LCD con mandos lightControl. El display LCD en color blanco permite sacar el máximo partido del horno. Y los mandos lightControl con LED azul facilitan la tarea de seleccionar la opción deseada.

Diseño iQ300.



Display LED. El display LED en rojo ofrece toda la información relevante al usuario para controlar el horno y conseguir así que cocinar sea una tarea más cómoda y placentera.

Resultados impecables sin esfuerzo.

0,66 €*
son suficientes para realizar un proceso completo de pirólisis.

Autolimpieza pirolítica.

La autolimpieza pirolítica consigue descomponer la suciedad de forma homogénea al exponerla a temperaturas alrededor de 500 °C, obteniendo así una limpieza profunda e higiénica. Disponible desde la gama iQ300.

Funcionalidades de un horno pirolítico.

- **Bajo consumo:** gracias al aislamiento reforzado, al control electrónico y al estudiado diseño de la puerta, que garantiza un cierre total, la pérdida de calor es mínima y el funcionamiento es perfecto, siendo el ahorro de energía superior al de los hornos convencionales.
- **Máxima seguridad:** los hornos pirolíticos llevan un sistema de aislamiento que protege a los muebles del calor. Durante la pirólisis, la puerta del horno se bloquea automáticamente hasta que se reduce la temperatura.
- **Bandejas que se limpian solas:** no solo limpiamos el interior, también podemos dejar relucientes las bandejas del horno. En los hornos iQ700 podemos dejarlas colocadas mientras se realiza la pirólisis.

Asistente de limpieza: humidClean.

humidClean facilita la limpieza interior del horno en 3 sencillos pasos:

1. Vertemos en la base del horno 400 ml de agua con una gota de lavavajillas.
2. Seleccionamos calor inferior 80 °C y 4 minutos para que el horno se pare automáticamente.
3. Pasados 20 minutos, el horno se habrá enfriado y podremos limpiar más fácilmente la suciedad de la cavidad que se habrá reblandecido.

Los hornos que no disponen de autolimpieza pirolítica incluyen un esmalte de muy baja rugosidad que ofrece una gran antiadherencia, permitiendo una fácil limpieza. Además, aporta una gran luminosidad al interior del horno.

* Una limpieza pirolítica consume entre 3,3 kWh y 4,8 kWh (en un horno de 60 cm dependiendo de si es nivel 1 = 75 min o nivel 3 = 120 min.)
Tomando un coste de la energía de 0,20 €/kWh, el coste resultante en euros sería:
- Desde 3,3 kWh x 0,20 €/kWh = 0,66 €
- Hasta 4,8 kWh x 0,20 €/kWh = 0,96 €

iQ700. Horno con microondas y aporte de vapor.

HomeConnect

varioSpeed

pulseSteam

Piridlist

88 °C

Termosonda



Siemens

HN678G4S6

EAN: 4242003672174

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

2.489,00 €

Top

iQ700

Prestaciones

- Se conecta a tu móvil vía Home Connect
- **varioSpeed, microondas integrado:**
 - Funcionamiento solo microondas
 - Funcionamiento combinado horno multifunción + microondas para cocinar en la mitad de tiempo
- **pulseSteam: aporte de vapor** con 3 intensidades
- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT touch Plus**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- **Termosonda** con 3 puntos de medición
- **bakingSensor:** sensor para repostería y masas
- Multifunción (15 funciones): **perfectCooking 4D**, aire caliente suave, **regenerar**, **fermentar**, calor superior/inferior, función pizza, **coolStart**, grill, cocción suave a baja temperatura, precalentar vajilla, deshidratar, mantener caliente, precalentamiento rápido

- **cookControl Plus:** recetas y recomendaciones de cocción
- Iluminación interior multinivel con LED

Accesorios

- **Raíles telescópicos pirolizables** en 1 nivel, aptos para microondas varioSpeed y vapor pulseSteam
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional
- Libro de cocina de regalo relleno de la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



iQ700. Horno 100% vapor.

Energía

100% vapor

pulseSteam

88 °C

Termosonda



Siemens

HS636GDS2

EAN: 4242003865743

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

1.559,00 €

Top

iQ700

Prestaciones

- Posibilidades de cocción con vapor:
 - **Cocción en entorno de vapor 100%**
 - **Cocción tradicional con vapor pulseSteam:** aporte de vapor con 3 intensidades
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT touch**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- **Termosonda** con 3 puntos de medición
- Multifunción (13 funciones): **perfectCooking 4D**, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, **coolStart**, cocción suave a baja temperatura, precalentar vajilla, mantener caliente, precalentamiento rápido, **vapor 100%**, **regenerar**, **fermentar**, **descongelar**
- **cookControl Plus:** recetas y recomendaciones de cocción
- Iluminación interior con LED

Accesorios

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin raíles
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla
- Bandeja pequeña para vapor perforada, bandeja grande para vapor perforada
- Bandeja pequeña para vapor sin perforar
- Libro de cocina de regalo relleno de la tarjeta de solicitud incluida
- Opcionales: HEZ638D30, 11005092

Medidas (alto x ancho x fondo)

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

Promociones



iQ700. Hornos con microondas.

HomeConnect

varioSpeed

Piridlist



Siemens

HM676G0S6

EAN: 4242003739952

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

1.675,00 €

Top

iQ700

Prestaciones

- Se conecta a tu móvil vía Home Connect
- **varioSpeed, microondas integrado:**
 - Funcionamiento solo microondas
 - Funcionamiento combinado horno multifunción + microondas para cocinar en la mitad de tiempo
- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT touch**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- Multifunción (13 funciones): **perfectCooking 4D**, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, **coolStart**, cocción suave a baja temperatura, precalentar vajilla, mantener caliente, precalentamiento rápido
- **cookControl Plus:** recetas y recomendaciones de cocción
- Iluminación interior con LED

Accesorios

- **Raíles telescópicos pirolizables** en 1 nivel, aptos para microondas varioSpeed
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional
- Libro de cocina de regalo relleno de la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

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

Promociones





Siemens

HM676G0W1

EAN: 4242003672006

Cristal blanco con acero inoxidable

Precio de ref.

1.605,00 €

Top

iQ700

- Este aparato no incluye Home Connect

varioSpeed



Siemens

HM633GBS1

EAN: 4242003671870

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

1.269,00 €

Top

iQ700

Prestaciones

- **varioSpeed, microondas integrado:**
 - Funcionamiento solo microondas
 - Funcionamiento combinado horno multifunción + microondas para cocinar en la mitad de tiempo
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- Multifunción (10 funciones): **perfectCooking 4D**, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, **coolStart**, precalentamiento rápido
- **cookControl:** 17 recetas automáticas
- Iluminación interior con LED

Accesorios

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin raíles, aptas para microondas
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Libro de cocina de regalo relleno de la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorio opcional: 17000167. Rail telescópico en 1 nivel apto para microondas

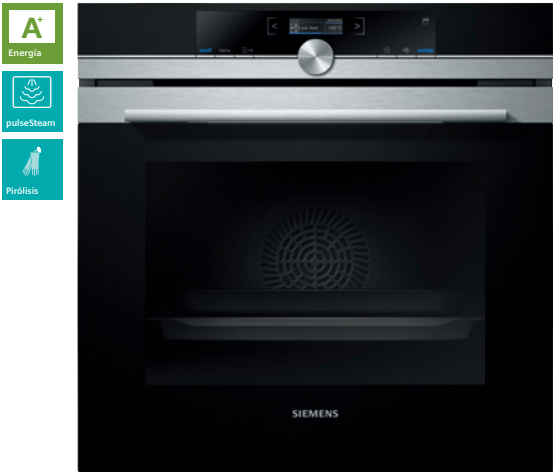
Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



iQ700, iQ500. Hornos con aporte de vapor.



HR675GBS1
EAN: 4242003786369

Cristal negro con acero inoxidable	Top	iQ700
------------------------------------	-----	-------

Prestaciones

- **pulseSteam:** aporte de vapor con 3 intensidades
- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- Multifunción (13 funciones):
perfectCooking 4D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, **coolStart**, cocción suave a baja temperatura, precalentar vajilla, mantener caliente, precalentamiento rápido, **regenerar**, **fermentar**
- **cookControl:** 20 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Cavity lisa con gradas cromadas sin railes
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



HB676GOW1
EAN: 4242003769638

Cristal blanco con acero inoxidable	Top	iQ700
-------------------------------------	-----	-------

Prestaciones

- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT touch**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- Multifunción (13 funciones):
perfectCooking 4D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, **coolStart**, cocción suave a baja temperatura, precalentar vajilla, mantener caliente, precalentamiento rápido
- **cookControl Plus:** recetas y recomendaciones de cocción
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- **Raíles telescópicos** pirolizables en 1 nivel con stopSecurity, 100 % extracción. Máxima estabilidad y seguridad
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

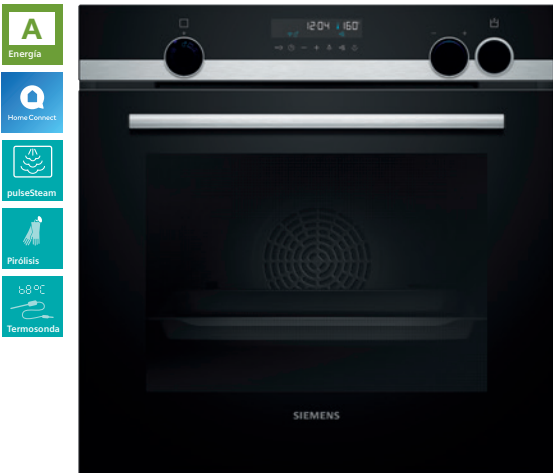
Promociones



HB676GOW1
EAN: 4242003671757

Cristal negro con acero inoxidable	Top	iQ700
------------------------------------	-----	-------

Precio de ref. **1.019,00 €**



HR578G5S6
EAN: 4242003856161

Cristal negro con acero inoxidable	Top	iQ500
------------------------------------	-----	-------

Prestaciones

- **Se conecta a tu móvil vía Home Connect**
- **pulseSteam:** aporte de vapor con 2 intensidades
- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- **lightControl:** mandos retroiluminados
- **Display LCD** en color blanco
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- **Termosonda** con 1 punto de medición
- Multifunción (8 funciones):
perfectCooking 3D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill con aire caliente, grill, función pizza, **coolStart**, precalentamiento rápido, **regenerar**
- **cookControl:** 30 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- **Rail varioClip** con stopSecurity
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Libro de cocina de regalo
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

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

Promociones



HB673GBW1F
EAN: 4242003672587

Cristal blanco con acero inoxidable		iQ700
-------------------------------------	--	-------

Prestaciones

- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza **humidClean**
- **Display TFT**
- **softMove:** apertura y cierre amortiguado
- Multifunción (10 funciones):
perfectCooking 4D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, **coolStart**, precalentamiento rápido
- **cookControl:** 10 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Cavity lisa con gradas cromadas sin railes
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



HB673GBS1
EAN: 4242003658130

Cristal negro con acero inoxidable		iQ700
------------------------------------	--	-------

Precio de ref. **949,00 €**



HR538ABS1
EAN: 4242003851296

Cristal negro con acero inoxidable	Top	iQ500
------------------------------------	-----	-------

Prestaciones

- **pulseSteam:** aporte de vapor con 2 intensidades
- **lightControl:** mandos retroiluminados
- **Display LCD** en color blanco
- Multifunción (9 funciones):
perfectCooking 3D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill con aire caliente, grill variable amplio, función pizza, **coolStart**, precalentamiento rápido, cocción suave a baja temperatura, **regenerar**
- **cookControl:** 30 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción

Accesorios

- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Libro de cocina de regalo
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

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

Promociones



iQ500. Hornos pirolíticos.

Energía

Home Connect

Pirólisis

Termosonda



HB578G5S6

EAN: 4242003859858

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

865,00 €

iQ500

Prestaciones

- Se conecta a tu móvil vía Home Connect
- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- lightControl: mandos retroiluminados
- Display LCD en color blanco
- softMove: apertura y cierre amortiguado
- Termosonda con 1 punto de medición
- Multifunción (8 funciones):
 - perfectCooking 3D, calor superior/inferior, grill con aire caliente, grill, función pizza,
 - coolStart, cocción suave a baja temperatura, aire caliente suave, precalentamiento rápido
- cookControl: 30 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Rail varioClip con stopSecurity
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

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

Promociones



iQ500. Horno.

Energía



HB537A0S0

EAN: 4242003815229

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

565,00 €

iQ500

Prestaciones

- Asistente de limpieza humidClean
- lightControl: mandos retroiluminados
- Display LCD en color blanco
- Multifunción (7 funciones):
 - perfectCooking 3D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, precalentamiento rápido, grill con aire caliente, calor inferior
- cookControl: 10 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Rail varioClip con stopSecurity
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



iQ300. Horno con aporte de vapor.

Nuevo

Energía

Pirólisis



HR574AERO

EAN: 4242003900734

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

709,00 €

iQ300

Prestaciones

- valueSteam: aporte de vapor con aire caliente
- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza humidClean
- Display LED en color rojo
- Multifunción (8 funciones):
 - perfectCooking 3D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, precalentamiento rápido, grill con aire caliente, calor inferior
- cookControl: 10 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Raíles telescópicos en 1 nivel con stopSecurity
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional y recipiente para agua
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



iQ300. Horno pirolítico.

Energía

Pirólisis



HB574AERO

EAN: 4242003799390

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

655,00 €

iQ300

Prestaciones

- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza humidClean
- Display LED en color rojo
- Multifunción (7 funciones):
 - perfectCooking 3D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, precalentamiento rápido, grill con aire caliente, calor inferior
- cookControl: 10 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Raíles telescópicos en 1 nivel con stopSecurity
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



Energía

Pirólisis



HB578G0S00

EAN: 4242003815403

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.

735,00 €

iQ500

Prestaciones

- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- Asistente de limpieza humidClean
- lightControl: mandos retroiluminados
- Display LCD en color blanco
- softMove: apertura y cierre amortiguado de la puerta
- Multifunción (9 funciones):
 - perfectCooking 3D, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza,
 - coolStart, cocción suave a baja temperatura, precalentamiento rápido, grill con aire caliente, calor inferior
- cookControl: 30 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Rail varioClip con stopSecurity
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



iQ300. Horno.



HB514AERO
EAN: 4242003815182

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.
465,00 €

iQ300

Prestaciones

- Asistente de limpieza **humidClean**
- Display LED en color rojo
- Multifunción (7 funciones): **perfectCooking 3D**, aire caliente suave, calor superior/inferior, grill, función pizza, precalentamiento rápido, grill con aire caliente
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- **Raíles telescópicos en 1 nivel con stopSecurity**
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 33

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 548 mm
- Dimensiones de encastre: 585-595 x 560-568 x 550 mm

Promociones



iQ500. Horno 90 cm.



VB558C0S0
EAN: 4242003802328

Cristal negro con acero inoxidable

Top

Precio de ref.
1.559,00 €

iQ500

Prestaciones

- Asistente de limpieza **humidClean**
- **lightControl**: mandos retroiluminados
- **Display LCD** en color blanco
- Multifunción (10 funciones): aire caliente, calor superior/inferior, grill, función pizza, descongelar, precalentamiento rápido, grill con aire caliente, calor superior e inferior suave y calor superior e inferior suave con aire caliente
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- **Raíl varioClip**: raíles intercambiables en altura. Para adquirir repuesto o nuevas unidades: código de repuesto 12006236
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones del aparato: 475 x 896 x 572 mm
- Dimensiones de encastre: 477-480 x 860-864 x 560 mm

Promociones



iQ700. Accesorios.



HEZ638D30
EAN: 4242002810195

Precio de ref.
139,00 €



11005092
EAN: 4242002810171

Raíles telescópicos

- Raíles telescópicos para hornos 100 % vapor, en 3 niveles con stopSecurity, 100 % extracción. Máxima estabilidad y seguridad
- Aptos para el horno de 60 cm con vapor 100 % HS636GDS2



HEZ638370
EAN: 4242002810164

Precio de ref.
135,00 €



HEZ638270
EAN: 4242002810140

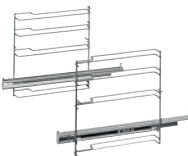
Precio de ref.
105,00 €

Raíles telescópicos

- Raíles telescópicos pirolizables en 3 niveles con stopSecurity, 100 % extracción. Máxima estabilidad y seguridad
- Aptos para hornos iQ700 pirolíticos con apertura abatible sin microondas (incluso para modelo HR675GBS1 con vapor añadido)

Raíles telescópicos

- Raíles telescópicos pirolizables en 2 niveles con stopSecurity, 100 % extracción. Máxima estabilidad y seguridad
- Aptos para hornos iQ700 pirolíticos con apertura abatible sin microondas (incluso para modelo HR675GBS1 con vapor añadido)



HEZ638170
EAN: 4242002810119

Precio de ref.
75,00 €

Raíles telescópicos

- Raíles telescópicos pirolizables en 1 nivel con stopSecurity, 100 % extracción. Máxima estabilidad y seguridad
- Aptos para hornos iQ700 pirolíticos con apertura abatible sin microondas (incluso para modelo HR675GBS1 con vapor añadido)

iQ500, iQ300. Accesorios.



HZ538000
EAN: 4242003813904

Precio de ref.
49,00 €



HZ532010
EAN: 4242003813874

Precio de ref.
39,00 €

Raíl varioClip

- Raíles varioClip extraíbles. Es posible ponerlos y quitarlos fácilmente en cualquier nivel, incluso en el nivel grill
- No compatible con el horno de 90 cm VB558C0S0. Para este modelo pedir 12006236 (código del servicio técnico oficial)

Bandeja antiadherente

- Bandeja con base cerámica y recubrimiento antiadherente a base de sílicona, que evita que los alimentos se peguen y facilita su limpieza
- No compatible con el horno de 90 cm VB558C0S0, con el uso de vapor, ni lavable en lavavajillas