



Diseñados para cocinar como un profesional.

Cocina hasta en la mitad de tiempo: varioSpeed.

Con varioSpeed consigues resultados profesionales hasta en la mitad de tiempo gracias a las microondas.

En un solo horno, 3 métodos de cocción: horno tradicional, microondas y cocción combinada varioSpeed para ahorrar tiempo y espacio.

Tecnología inteligente.

Siemens consigue el sueño de cualquier cocinero: unir la cocina tradicional con la profesional. Gracias a la tecnología más inteligente: varioSpeed, pulseSteam, 100 % vapor, termosonda, bakingSensor, perfectCooking 4D, pirólisis, Home Connect...

Cocina de diseño.

Cuando el diseño se une a la tecnología nacen los hornos Siemens. Cada detalle de los hornos está pensado para que la cocina se convierta en el lugar favorito del hogar.

Hornos.
Innovación y diseño.

Horno iQ700 con microondas y Home Connect HN678G456.
Cafetera integrable iQ700 con Home Connect CT636LE56.
Horno compacto iQ700 con microondas y Home Connect CN678G456.
Módulo de calentamiento iQ700 BI630CNS1.

Home Connect. ¿Qué puedes hacer con tu horno conectado?



Para los más tecnológicos:
Busca una receta y envía los ajustes directamente al horno, recibe notificaciones para que tu horno siempre esté a punto o precalienta el horno desde el coche.

Horno conectado HN678G4S6.
Gracias a Home Connect controla tu horno estés donde estés y además cocina todo lo que imagines gracias a la combinación con microondas varioSpeed, aporte de vapor pulseSteam, termosonda, bakingSensor y hasta 15 funciones.

SIEMENS

Con una app muy intuitiva, tendrás todo el control en tus manos, estés donde estés.



Descárgate la app de Home Connect. Dispone de un modo demo para que puedas ver todos los aparatos como si estuviesen conectados a tu móvil.

Precalentar el horno desde el supermercado.
Gracias al **control remoto**, inicia, revisa programas y modifica ajustes. Es posible cambiar el tiempo de cocción de una receta, precalentar el horno, activar la función varioSpeed para cocinar con microondas, activar la función perfectCooking 4D, etc.

Resuelve incidencias sin estar en casa.
Gracias al **diagnóstico remoto**, el Servicio Técnico Oficial puede conectarse y diagnosticar problemas de forma remota sin necesidad de la visita del técnico. Si deseas que comprobemos gratuitamente el funcionamiento de tu horno, solicítalo en el teléfono 976 305 714.

¡Tu cena está lista!
El horno envía **avisos y notificaciones** a través del dispositivo móvil de cuándo hay que rellenar el depósito de vapor si está vacío, si la comida está lista o incluso alerta si se ha ido la corriente eléctrica de casa.



¿Comes siempre lo mismo?
Elige una de las más de 200 recetas y envía los ajustes necesarios directamente al horno con un solo toque. Además podrás disfrutar de toda la información adicional sobre especias, historia de los alimentos, trucos y consejos, sugerencia de recetas, etc.

Impresiona a tus invitados con la combinación perfecta: rapidez y diseño Siemens.

Cocina iQ700 en cristal blanco:
Horno HM676G0W1, cafetera CT636LEW1,
módulo de calentamiento BI630CNW1,
horno compacto CM636GBW1.

Expertos en rapidez.

Todas tus recetas listas en tiempo récord.

Compatible con aporte de vapor pulseSteam y pirólisis.



varioSpeed

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

Los hornos iQ700 con varioSpeed **combinan la cocción tradicional y las microondas** para conseguir resultados excelentes en menos tiempo.

3 maneras de cocinar con un solo horno:

- Horno convencional.
- Microondas.
- Combinando los dos anteriores con varioSpeed para obtener unos resultados excelentes hasta en la mitad de tiempo.



coolStart

coolStart: olvídate de esperar.

La función coolStart, disponible desde iQ500, **permite cocinar los alimentos congelados en un solo proceso**, sin necesidad de precalentamiento previo.

Introduce el alimento congelado en la cavidad y olvídate de esperar.



Precalentamiento rápido

Precalentamiento rápido.

Todos los hornos Siemens disponen de esta función, que permite que el horno alcance la temperatura seleccionada hasta un **40% más rápido**.

Diseño y elegancia.

Hornos de diseño con las electrónicas más avanzadas. Combinación impecable en cualquier cocina.

Diseño iQ700.



Display táctil TFT touch Plus. Pantalla de gran tamaño con colores más brillantes, para mostrar imágenes animadas y sonidos digitales. 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.

Vapor a un nivel superior.



Para los más saludables:

La cocción 100% vapor es una de las técnicas más saludables y respetuosas con el producto ya que conserva todo el sabor y textura. Además, gracias a la cocción a baja temperatura, se mantienen todas las vitaminas de los alimentos.

Función descongelar: el método de descongelación que más respeta las frutas, verduras, carnes y pescados es la descongelación con vapor.

Horno 100% vapor HS636GDS1.

La **cocción 100% vapor**, es perfecta para cocinar todo tipo de pescados y verduras al vapor conservando todo su sabor y textura, o bien aportando vapor con pulseSteam para proporcionar jugosidad a cualquier receta.



Para los que buscan resultados perfectos:

El aporte de vapor **pulseSteam** permite preparar asados jugosos y sabrosos gracias al aporte de humedad adicional.

Horno con aporte de vapor HN678G4S6.

El aporte de vapor **pulseSteam** es perfecto para carnes, pescados y verduras o para regenerar alimentos preparados el día de antes manteniendo su textura y sabor original o incluso para fermentar masas.

Aporte de vapor.

pulseSteam: el toque profesional de vapor.

Conseguir un asado jugoso como un profesional, también en piezas de gran tamaño, requiere el aporte de vapor pulseSteam, regulable con 3 intensidades y también es combinable con pirólisis e incluso con microondas varioSpeed.

Función regenerar: esta función utiliza una temperatura entre 80 y 180°C y pulseSteam para calentar platos previamente cocinados, recuperando su textura y sabor originales gracias al aporte de vapor, que evita que se resequen. Es útil incluso para volver a hornear repostería.

Función levar la masa: esta función combina una temperatura de entre 30 y 35°C con distintos niveles de aporte de vapor pulseSteam para conseguir una fermentación de las masas con el volumen deseado mucho más rápido que a temperatura ambiente, evitando costra en la capa exterior y conservando toda su elasticidad.

"Un pan increíble, sin esfuerzo."



El depósito de agua de 1 litro, es accesible fácilmente y se encuentra situado detrás del panel.

Tan solo hay que pulsar un botón para rellenarlo en cualquier momento sin interrumpir el proceso de cocción y sin pérdidas de calor. Y el sistema de doble bomba de agua garantiza que siempre se cocine con agua fresca, ya que elimina el agua residual de los conductos. El propio display avisará de cuándo es necesario rellenarlo.

Este depósito de agua es el mismo tanto para los hornos con 100% vapor como para los de aporte de vapor pulseSteam.

El equipamiento de los mejores cocineros...

El punto perfecto con la termosonda de 3 puntos de medición.

Gracias a los sensores de temperatura, garantiza la cocción **perfecta al punto deseado** de toda la pieza: cuando alcanza la temperatura programada entre 30 y 99°C, el horno se desconecta solo. Exclusivo en los hornos iQ700.

Al tener **3 puntos de medición**, se puede usar también con pescados o guarniciones e incluso con alimentos que tengan hueso o grasa. Además, es compatible con la cocción con microondas varioSpeed, con el aporte de vapor pulseSteam y con 100% vapor.

El bizcocho perfecto con bakingSensor.

Se trata de un sensor que mide constantemente los niveles de oxígeno en el interior de la cavidad del horno, por lo que ya no es necesario abrir la puerta del horno 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 bakingSensor** funciona en los programas automáticos para recetas de repostería, pasteles, pizza y quiche. Nunca con moldes de silicona.

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

La función **cookControl Plus** supone un paso más en las recetas programadas, incluye **recomendaciones de cocción**. Únicamente hay que seleccionar el tipo de alimento y su peso, ni siquiera se necesita conocer el método de calentamiento más apropiado porque el horno lo seleccionará automáticamente.

Y 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.

La termosonda se conecta en el interior del horno y se pincha en el interior del alimento.

Limpieza perfecta, sin darte cuenta.

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.



Bandejas, raíles y gradas telescópicas pirolizables.

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. No son solo compatibles con la cocción por microondas varioSpeed, sino que también son aptos para el aporte de vapor pulseSteam.

0,52 €*

son suficientes para realizar un proceso completo de pirólisis.

Panel trasero autolimpiante.

Los hornos que no disponen de autolimpieza pirolítica incluyen un esmalte de muy baja rugosidad que permite una fácil limpieza y aporta gran luminosidad al interior del horno.

Además, cuentan con un panel trasero más rugoso que descompone la grasa y el resto de suciedad durante el funcionamiento del horno a altas temperaturas, facilitando su limpieza.

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.

*Fuente: Comisión Nacional de la Energía. Precio de la electricidad 0,1576 €/kWh. Supuesto hogar con 4 kW de potencia contratada y 3.487 kWh de consumo anual.

Seguridad total.

Componentes de alta calidad intensamente testados para resistir altas temperaturas y una perfecta ventilación, garantizan la **seguridad** tanto en la cocción como durante la pirólisis.

Además, gracias a un sensor de temperatura en el horno, la puerta permanece bloqueada durante la pirólisis, garantizando la máxima seguridad.



Modos de calentamiento para cocinar como un profesional...

Cocina hasta en 4 niveles a la vez.

Gracias a la función **perfectCooking 4D** de todos los hornos iQ700 se combina la resistencia trasera y el ventilador, que gira en ambos sentidos, 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. También permite cocinar hasta en 4 niveles al mismo tiempo desde los 30 a los 275 °C.

Los hornos iQ500, iQ300 e iQ100 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.



Controla fácilmente todas las funciones: **lightControl**

Horno iQ500 HB578G5S0.
Campana iQ500 LC98KPP60.
Placa iQ700 EX675LYC1E.

Hornos iQ500. Diseño al servicio de la eficiencia.

Mando retroiluminado lightControl

Permite seleccionar fácilmente cualquier función que se ilumina en color azul. Un toque de diseño que atraerá todas las miradas hacia los nuevos hornos iQ500.

Altamente equipados

Termosonda de un punto, precisión y perfección: Permite realizar mediciones de temperatura en un punto situado en su extremo y el horno se desconectará automáticamente cuando el interior del alimento alcance la temperatura seleccionada.

Y además **raíles varioClip**: raíles desmontables e intercambiables entre alturas disponible para los hornos iQ500 e iQ300 para que todo vaya rodado. Además, tienen la posibilidad de colocarse hasta en 5 niveles del horno, incluso en el grill. Al ser extraíbles, son más fáciles de limpiar y garantizan la máxima estabilidad y total seguridad.



Horno iQ500 HB578G5S0 con termosonda.



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. La resistencia y el ventilador se conectan y desconectan de manera alterna. **Grill variable amplio y reducido** con 3 niveles para asar piezas planas como filetes, salchichas, tostadas y gratinar.



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.



Deshidrata frutas y verduras.

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



Tus platos perfectos antes de servir.

La **función mantener caliente** controla la temperatura óptima del alimento entre 60 y 100 °C una vez cocinado en las condiciones perfectas para su degustación hasta que llegue el momento de servirlo.



Cocina alimentos congelados sin esperar.

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



Carnes tiernas a baja temperatura.

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



Horno iQ500 de 90 cm VB558C0S0.
Con 85 litros de capacidad, 2 potentes ventiladores traseros y 10 modos de calentamiento, para una cocina sin límites.

iQ700. Horno con microondas y aporte de vapor.



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
- **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 rellenando la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



NOTA: condiciones de comercialización especiales. Consulta con tu delegado comercial

HN678G4S6

Precio de ref.
2.340,00 €

EAN: 4242003672174

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo

iQ700

iQ700. Hornos con microondas.



Prestaciones

- **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
- **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 rellenando la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HM676G0S1

EAN: 4242003671979

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo iQ700

Precio de ref.
1.510,00 €

HM676G0W1

Precio de ref.
1.510,00 €

EAN: 4242003672006

Cristal blanco con acero inoxidable

Olimpo

iQ700



Prestaciones

- **varioSpeed, microondas integrado:**
 - Funcionamiento solo microondas
 - Funcionamiento combinado horno multifunción + microondas para cocinar en la mitad de tiempo
- **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
- Panel trasero autolimpiante

Accesorios

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin raíles, aptas para microondas
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Libro de cocina de regalo rellenando la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorio opcional: raíles pirolizables en 1 nivel, 100% extracción, aptos para vapor 100% (Código del servicio técnico oficial: 17000167).
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HM633GBS1

Precio de ref.
1.185,00 €

EAN: 4242003671870

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo

iQ700

iQ700. Horno 100% vapor.



Prestaciones

- Posibilidades de cocción con vapor:
 - **Cocción en entorno de vapor 100%**
 - **Cocción tradicional con vapor pulseSteam:** adición de vapor con 3 intensidades
- **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
- Panel trasero autolimpiante

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 rellenando la tarjeta de solicitud incluida
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HS636GDS1

Precio de ref.
1.470,00 €

EAN: 4242003658314

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo

iQ700

iQ700. Horno con aporte de vapor.



Prestaciones

- **pulseSteam: aporte de vapor** con 3 intensidades
- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- **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, **regenerar, fermentar**, mantener caliente, precalentamiento rápido
- **cookControl:** 20 recetas automáticas
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin raíles
- Bandeja profunda, bandeja plana, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HR675GBS1

Precio de ref.
1.245,00 €

EAN: 4242003786369

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo

iQ700

iQ700. Hornos pirolíticos.



Prestaciones

- **Autolimpieza pirolítica** con 3 niveles de intensidad
- **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 27

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



HB676G0S1

EAN: 4242003671757

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo iQ700

Precio de ref.
960,00 €

iQ700, iQ500. Hornos pirolíticos.



HB673GBW1F Precio de ref. **865,00 €**
 EAN: 4242003672587
 Cristal blanco con acero inoxidable iQ700

Prestaciones

- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- **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

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin railes
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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 Precio de ref. **865,00 €**
 EAN: 4242003658130
 Cristal negro con acero inoxidable iQ700

iQ500. Horno.



HB537A0S0 Precio de ref. **515,00 €**
 EAN: 4242003815229
 Cristal negro con acero inoxidable iQ500

Prestaciones

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

Accesorios

- **Rail varioClip con stopSecurity**
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HB578G5S0 Precio de ref. **745,00 €**
 EAN: 4242003799475
 Cristal negro con acero inoxidable iQ500

Prestaciones

- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- **Display LCD** en color blanco
- **lightControl**: mandos retroiluminados
- Apertura y cierre amortiguado de la puerta
- **Termosonda** de un punto de medición
- Multifunción (9 funciones): **perfectCooking 3D**, calor superior/inferior, 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 27

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



HB574AERO Precio de ref. **610,00 €**
 EAN: 4242003799390
 Cristal negro con acero inoxidable iQ300

Prestaciones

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

Accesorios

- **Railes telescópicos en 1 nivel con stopSecurity**
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HB578G0S00 Precio de ref. **670,00 €**
 EAN: 4242003815403
 Cristal negro con acero inoxidable iQ500

Prestaciones

- Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad
- **Display LCD** en color blanco
- **lightControl**: mandos retroiluminados
- Apertura y cierre amortiguado de la puerta
- Multifunción (9 funciones): **perfectCooking 3D**, calor superior/inferior, 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, bandeja plana, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HB574ABROS Precio de ref. **585,00 €**
 EAN: 4242003858271
 Cristal negro con acero inoxidable iQ300

Prestaciones

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

Accesorios

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin railes
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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

iQ300, iQ100. Hornos.



HB514AERO
EAN: 4242003815182

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.
425,00 €

iQ300

Prestaciones

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

Accesorios

- Raíles telescópicos en 1 nivel con **stopSecurity**
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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



HB510ABR1
EAN: 4242003839577

Cristal negro con acero inoxidable

Precio de ref.
370,00 €

iQ100

Prestaciones

- Multifunción (5 funciones): **perfectCooking 3D**, calor superior/inferior, grill, aire caliente suave, precalentamiento rápido
- Iluminación interior halógena

Accesorios

- Cavidad lisa con gradas cromadas sin raíles
- Bandeja profunda, parrilla profesional
- Accesorios opcionales: ver página 27

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

iQ500. Horno 90 cm.



VB558COSO
EAN: 4242003802328

Cristal negro con acero inoxidable

Olimpo

Precio de ref.
1.465,00 €

iQ500

Prestaciones

- Display LCD en color blanco
- **lightControl**: mandos retroiluminados
- Multifunción (10 funciones): aire caliente, calor superior/inferior, grill, función pizza, descongelar, precalentamiento rápido
- Iluminación interior halógena
- Panel trasero y laterales autolimpiantes

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

iQ700. Accesorios.



HEZ638370
EAN: 4242002810164

Precio de ref.
120,00 €

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)



HEZ638D30
EAN: 4242002810195

Precio de ref.
125,00 €

Raíles telescópicos

- Raíles telescópicos para hornos 100% vapor, en 3 niveles con **stopSecurity**, 100% extracción
- Aptos para el horno de 60 cm con vapor 100% HS636GDS1



HEZ638270
EAN: 4242002810140

Precio de ref.
95,00 €

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.
70,00 €

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)



HEZ638D10
EAN: 4242002810171

Precio de ref.
70,00 €

Raíles telescópicos

- Raíles telescópicos para hornos 100% vapor, en 1 nivel con **stopSecurity**, 100% extracción
- Aptos para el horno de 60 cm con vapor 100% HS636GDS1

iQ500, iQ300, iQ100. Accesorios.



HZ538000
EAN: 4242003813904

Precio de ref.
50,00 €

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 VB558COSO. Para este modelo pedir 12006236 (código del servicio técnico oficial)



HZ532010
EAN: 4242003813874

Bandeja antiadherente

- Bandeja con base cerámica y recubrimiento antiadherente a base de silicona, que evita que los alimentos se peguen y facilita su limpieza
- No compatible con el horno de 90 cm VB558COSO, con el uso de vapor, ni lavable en lavavajillas



Precio de ref.
40,00 €