

Siemens y la eficiencia energética.

¿Qué es la eficiencia energética?

Es la capacidad de alcanzar mayores beneficios finales con menos recursos y con el menor impacto sobre el medio ambiente permitiendo obtener de esta forma el mayor rendimiento posible por cada unidad de energía consumida. Un electrodoméstico eficiente consume menos energía al mismo tiempo que mejora sus prestaciones.

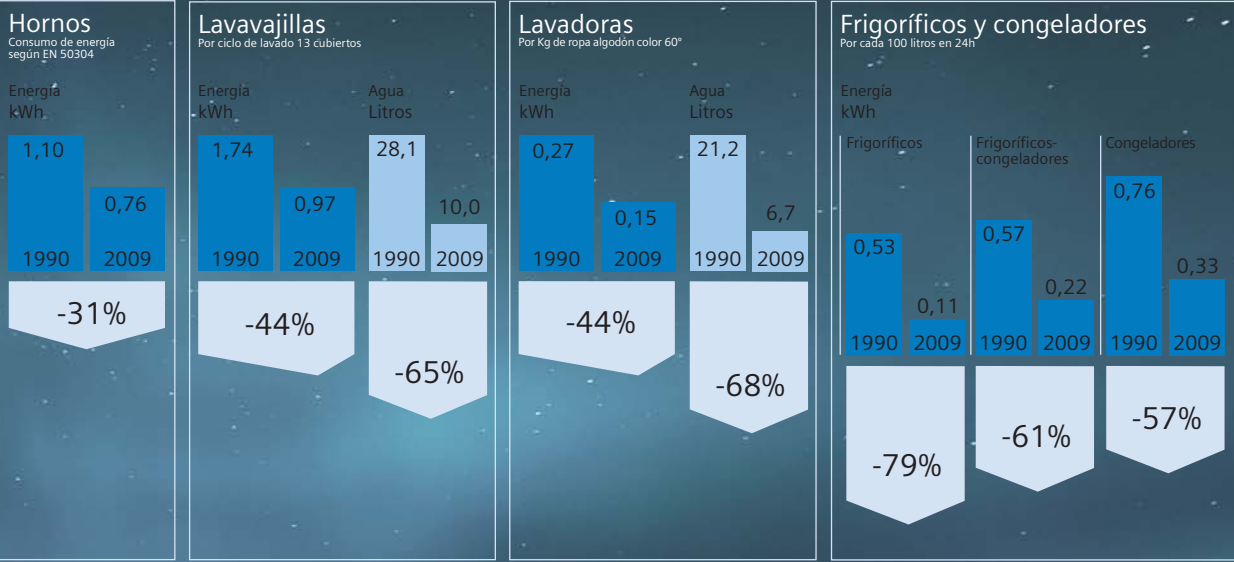
Siemens, el medio ambiente y la tecnología.

La constante preocupación de Siemens por el respeto al medio ambiente se refleja en la fabricación responsable de electrodomésticos cada día más eficientes lo que se traduce en una reducción constante de consumos tanto de agua como de energía.

Eficiencia energética de los electrodomésticos Siemens.

Gracias a las constantes mejoras introducidas en todos los electrodomésticos de la marca en los últimos años, Siemens ha logrado reducir el consumo de agua y energía en todas sus gamas. De este modo los electrodomésticos Siemens contribuyen con el medio ambiente y suponen un ahorro económico para el usuario.

Evolución de la reducción de consumos por gamas.



La gama de lavavajillas más eficiente.

Los nuevos lavavajillas Siemens con tecnología de secado con Zeolitas® consumen tan sólo 0,97* kWh y, gracias a la exclusiva función "ahorro energía", se reduce aún más hasta 0,83 kWh. Además un estudio realizado conjuntamente con Canal Isabel II ha demostrado que el uso del lavavajillas frente a lavar la vajilla a mano ahorra más de 84 litros de agua y hasta 2,5 kWh.

*Programa norma orientativo

La gama de cocción más eficiente.

La función "desconexión automática" presente en hornos y placas, todas las placas de inducción y también, aquellas con tecnología avanzada capaz de controlar la temperatura del aceite, reducen notablemente el consumo de energía. Además Siemens, adelantándose a futuras normativas, incluye el modo "stand-by" en hornos, placas y campanas, lo que contribuye a un consumo menor a 0,001 kWh aproximadamente.

La gama de lavado más eficiente.

Lavadoras y secadoras con etiquetados energéticos superiores a los más eficientes del mercado, consumiendo respectivamente un 20% y un 40% menos que la clase A.

20%
menos consumo
que clase A

40%
menos consumo
que clase A

La gama de frío más eficiente.

Más del 80% de los frigoríficos y congeladores Siemens tienen una clase de eficiencia energética A+, lo que los convierte en la gama más eficiente.

Clase de
Eficiencia
Energética
A+

El consumo de los electrodomésticos a lo largo de su vida.

Los estudios realizados por Siemens para detectar el impacto que tienen los electrodomésticos a lo largo de todo su ciclo de vida* desvelan que la mayor parte del mismo se produce durante la fase de uso llegando hasta el 90% y es debido fundamentalmente al consumo de energía.

* Los análisis del ciclo de vida de los electrodomésticos evalúan rigurosamente el impacto medioambiental asociado a cada etapa de la vida del producto: consumo de materiales, combustible utilizado durante el transporte, tipo y cantidad de energía que utiliza el aparato, cantidad de materiales que pueden ser reciclados...





Hornos y compactos	Páginas	6 - 47
Microondas	Páginas	48 - 57
Placas	Páginas	58 - 101
Campanas	Páginas	102 - 141
Guía campanas		111 - 117
Lavadoras y secadoras	Páginas	142 - 195
Lavavajillas	Páginas	168 - 195
Frigoríficos y congeladores	Páginas	196 - 225



Siemens diseño integrado.

Siemens da un paso más en el diseño de la cocina consiguiendo una armonía estética perfecta de todos los electrodomésticos. Líneas, volúmenes, y espacios cuadran perfectamente. Descubra la nueva gama de cocción blueControl de Siemens.

Cocción Siemens

Los nuevos hornos, microondas y compactos coordinan a la perfección gracias a su nuevo diseño. Cualquier tipo de instalación es posible: combinando aparatos en horizontal o vertical. Combinación perfecta de la mano de Siemens.

Combinación perfecta.

NUEVO

Siemens entiende que la nueva gama de cocción debe integrarse en la cocina como un elemento más en su diseño, aportando la máxima satisfacción en su uso.



Combinación horizontal.

La nueva gama de hornos Siemens cuenta con un cuidado diseño del electrodoméstico y sus acabados. Pureza y simetría de líneas en productos que encajan a la perfección en cualquier cocina. Ahora, por primera vez la combinación horizontal es inmejorable. Las manetas de la puerta, las pantallas explicativas e incluso los pulsadores quedan perfectamente alineados.

Combinación vertical.

La elegancia de la integración en columna ahora mejorada por los acabados limpios y simétricos de los nuevos hornos, microondas y compactos Siemens. Gracias al diseño del nuevo control electrónico blueControl con un único mando en acero inoxidable, la electrónica más avanzada entra en la cocina permitiendo disfrutar del placer de cocinar a la vez que aporta un diseño armonioso y simétrico en instalaciones en vertical.



La combinación más completa.

Llega el momento de no poner límites a la imaginación. Microondas, hornos de apertura lateral, cafetera integrable, sea cual sea la combinación elegida la integración de líneas será perfecta: cualquier diseño es posible.



Siemens diseño sin límites

La nueva gama de cocción Siemens favorece el diseño de la cocina adaptándose perfectamente a cualquier ubicación de los electrodomésticos. Con tres sistemas de apertura posibles: apertura de carro extraíble, puerta abatible o apertura lateral, la nueva gama ofrece todas las posibilidades con las mejores prestaciones.

Diseño en la cocina: sistemas de apertura.

NUEVO

Siemens presenta la solución óptima para cualquier cocina: apertura de carro extraíble, puerta abatible o apertura lateral, cada una recomendada para un tipo de instalación diferente.



Horno de carro extraíble.

El horno de carro extraíble correctamente instalado, es decir, bajo encimera o en semicolumna, a una distancia entre 50 y 70 cm del suelo, es el sistema más cómodo y seguro para manipular los alimentos en el horno, sin necesidad de introducir las manos en el interior y con total acceso a los alimentos.

Un nuevo sistema de fijación de bandejas permite colocarlas en el carro sin necesidad de inclinarlas. Esta cómoda colocación evita que se derrame cualquier líquido.

La limpieza interior del horno de carro es extremadamente sencilla, ya que su interior es totalmente liso, sin gradas ni varillas que impidan una limpieza en profundidad.

Apertura lateral con raíles.

La apertura lateral total de la puerta a derecha o izquierda, de más de 180°, proporciona un rápido y fácil acceso al interior. Está especialmente indicado para instalaciones en columna y semicolumna con una distancia superior a 70 cm del suelo desde la base del horno.



Puerta abatible con raíles telescópicos.

Los raíles telescópicos Quadro son la opción perfecta para extraer las bandejas del horno con la mayor estabilidad, gracias a su suave deslizamiento y perfecta distribución del peso.



Calidad hasta el último detalle.

NUEVO

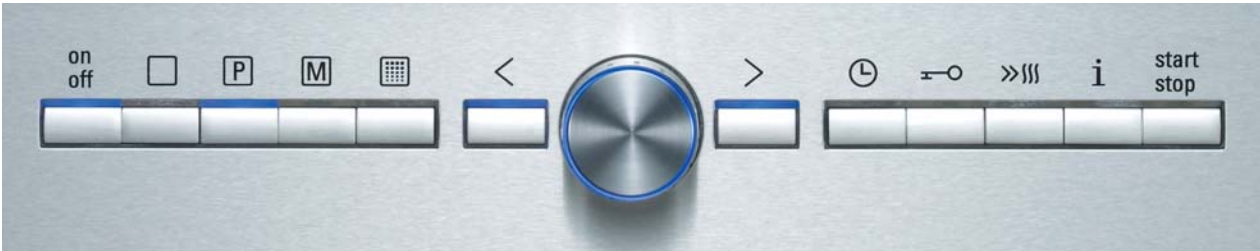
Siemens presenta una nueva forma de relacionarse con sus electrodomésticos que aporta sencillez y comodidad en el uso. Nueva gama de cocción blueControl: precisión y tecnología orientadas a un manejo para disfrutar y relajarse cocinando.

blueControl.

Una gama de cocción completa, coordinada perfectamente y con la misma lógica de uso. Un único mando de control, oculto y en acero inoxidable, facilita junto con una línea de pulsadores con rápidos accesos a sus funciones, la utilización del aparato. Toda la gama de hornos con blueControl cuentan con un funcionamiento fácil e intuitivo.

Pulsadores con luz azul.

Una luz azul en la parte superior de los pulsadores guía y facilita la utilización del horno al mismo tiempo que aporta belleza y sensación de tranquilidad. Los pulsadores, distribuidos simétricamente a los lados del mando de control, permiten un acceso directo a las funciones del horno con un solo toque.



Tirador de acero.

Manetas elaboradas íntegramente en acero inoxidable aportan robustez y fiabilidad en el uso. Un diseño que se percibe y una calidad que se siente.

Mando de control oculto.

Un único mando de acero inoxidable permite un manejo sencillo del aparato. Siemens, en su apuesta por un diseño común de líneas sobrias, incorpora en toda la gama de cocción mandos ocultos, incluso en compactos y microondas.

Display gráfico.

Siemens incorpora un nuevo display de información de alta calidad en el que se muestran las opciones elegidas con el mando de control. De esta forma el uso del horno es rápido y muy intuitivo.



Diseño de calidad

Siemens entiende el diseño como algo intrínseco a la utilidad y así lo aplica en todos sus electrodomésticos. Belleza útil, belleza que aporta valor y funcionalidad al mismo tiempo, para que el resultado sea perceptible y se transforme en ventajas para el usuario. El alto nivel de diseño de Siemens únicamente es posible cuando los materiales utilizados son de alta calidad, sólo así se puede llegar a cuidar hasta el mínimo detalle en aras de obtener un aparato perfecto. Un proceso de fabricación de alta precisión ha permitido reducir las tolerancias y traducirlo en huecos y espacios mucho más ajustados y precisos minimizando las distancias entre puertas y paneles de mandos, así como la distancia entre el mueble y el electrodoméstico.

blueControl: tecnología y precisión.

NUEVO

Siemens, experto en tecnología e innovación ha desarrollado la nueva electrónica blueControl que incorpora múltiples prestaciones con una sencilla lógica de uso. La electrónica más precisa con el diseño más innovador.



autoCook: las recetas de Siemens.

Las investigaciones conjuntas de los departamentos de electrónica y aplicación de cocina de Siemens han dado como resultado el nuevo sistema autoCook: un amplio repertorio de completas recetas en las que el usuario sólo debe acceder al programa e indicar el alimento y su peso. El sistema autoCook se encarga de obtener un resultado óptimo, permitiendo al usuario hacer ajustes en estos programas para aportar su toque personal.

Grabación de receta propia.

Con el nuevo blueControl ahora es posible memorizar los mejores resultados conseguidos en la cocina y reproducirlos con un sólo toque a través del acceso directo en el frontal.

Información en todo momento.

En cualquier momento se puede consultar la temperatura real en el interior del horno durante la cocción, además de obtener información del estado de calentamiento y del calor residual tras la cocción.

Función Sprint de precalentamiento.

Con la función Sprint, o de precalentamiento rápido, se consigue reducir el tiempo de precalentamiento del horno hasta un 50%. Ahora de serie en todos los hornos multifunción Siemens.

Bloqueo electrónico de seguridad.

Para que los niños de la casa no puedan modificar los ajustes realizados en el horno, ni conectarlo de forma accidental, mediante la seguridad para niños se puede bloquear el control del horno, e incluso en algunos modelos bloquear la puerta. Además, todos los hornos con blueControl incluyen un dispositivo de autodesconexión de seguridad que desconecta el horno en caso de olvido.

Máxima eficiencia energética.

Siemens, fabricante pionero en la protección del medio ambiente, presenta una completa gama de aparatos con clasificación energética A, y adelantándose en esta materia presenta toda su gama de cocción con consumos en stand-by menores a 1 W/h.



blueControl: coordinación en toda la gama.

NUEVO



Display con doble pantalla de navegación.

NUEVO



Siemens incorpora en todos sus hornos HB78 un nuevo display con doble pantalla de información que, gracias al mando de control, permite un manejo rápido e intuitivo. La doble pantalla con fondos blanco y negro alternativamente facilita el manejo del aparato. El fondo blanco indica el ajuste que se está modificando en ese momento, mientras que simultáneamente la pantalla de al lado con fondo negro siempre muestra información adicional: manejo claro e intuitivo. Mediante los textos obtendremos toda la información necesaria acerca de los programas seleccionados además de recibir, si se desean, recomendaciones de cocción para cada tipo de alimento. En la pantalla se puede visualizar la temperatura interior del horno, tiempo restante para alcanzar la temperatura deseada y calor residual. Toda la información necesaria para que el resultado sea óptimo.

Personalización y autonomía.

En todos los aparatos con display con textos explicativos se puede modificar el brillo y contraste de la pantalla, elegir la duración y tonos de aviso, así como si se desea ayuda sonora que guíe en el manejo del menú. En estos modelos se puede preestablecer si la luz interior del horno debe estar encendida o apagada durante el cocinado, así como que el funcionamiento comience automáticamente al cerrar la puerta sin ser necesario pulsar la tecla de inicio. Los nuevos hornos blueControl se adaptan al usuario para que este sólo se preocupe de disfrutar cocinando.

Reloj digital o analógico, hasta cuatro opciones distintas de visualización para que el usuario elija. Además, la nueva gama blueControl incorpora un sistema de acumulación de carga que permite al reloj seguir funcionando aunque se produzca una falta de suministro eléctrico, evitando así tener que programarlo cada vez.



Coordinación estética con blueControl.

A través del diseño del nuevo control electrónico con un único mando en acero inoxidable, además de introducir tecnología e innovación en la cocina se podrá crear cualquier combinación de aparatos de la nueva gama de cocción con blueControl, integrándolos a la perfección y creando un efecto de simetría total que invita a relajarse y disfrutar de la satisfacción de cocinar con los electrodomésticos Siemens.

Misma lógica de uso con blueControl.

Todos los aparatos con tecnología blueControl siguen una única y sencilla lógica de uso, de forma que aprender a manejar cualquier aparatos de la nueva gama es más fácil y rápido. Una vez se aprende a manejar un aparato, resultará extremadamente sencillo el uso de cualquier otro, su manejo se hará de la misma manera, puesto que toda la gama presenta una lógica de utilización totalmente coordinada. Hornos multifunción, con vapor, microondas, cafetera, campanas... todos los aparatos con blueControl se manejan de la misma manera.



Hornos multifunción.



Hornos con vapor.



Centro Espresso de preparación de bebidas.

Sistemas de cocción

Siemens, como especialista de cocina, lleva años desarrollando e innovando tecnológicamente para que sus electrodomésticos se ajusten tanto a los nuevos estilos de vida de los usuarios como a los nuevos gustos culinarios. Como consecuencia, Siemens ha perfeccionado el sistema de distribución de calor en los hornos, incorporando nuevas funciones de cocinado y mejorando sus prestaciones. Siemens dispone de la mejor opción para cocinar cualquier alimento: cocción al vapor, horneado o asado clásico con aire caliente, o la combinación de ambas opciones, desde la forma más tradicional de cocinar hasta la más profesional y gourmet.



Siemens especialista en la cocina.

NUEVO

Hornos multifunción Siemens.

La cocción con aire caliente es la forma de cocinado más sana y tradicional, sin necesidad de aportar grasas ni aceites. En esta forma de cocción el calor se distribuye en el interior del horno por corrientes de convección, produciéndose lo que se conoce como desnaturalización y coagulación superficial de las proteínas contenidas en los alimentos, de forma que estos se hacen más digeribles, además de conservar los nutrientes. Se obtiene también una atractiva costra sabrosa, crujiente y más o menos coloreada según el tipo de alimento y los gustos personales, que hará el alimento mucho más apetitoso. Además, sin necesidad de utilizar grasas adicionales, las temperaturas alcanzadas con este método de cocina permiten que las propias grasas de los alimentos se fluidifiquen permitiendo su difusión en el propio alimento haciéndolo más jugoso.

Siemens investiga y desarrolla nuevas funciones y optimiza la distribución de calor para encontrar siempre el método de cocción adecuado para cada tipo de alimento. A las funciones habituales: aire caliente, calor superior e inferior, calor inferior, función pizza, calor intensivo con doble calor inferior, descongelar y grill de doble resistencia y amplia superficie que Siemens incorpora de serie en sus hornos, añade ahora funciones avanzadas.

La nueva **función Hydrohorneado**, con un aporte extra de humedad consigue resultados perfectos en alimentos que contienen levaduras, como panes y empanadas. Es posible también **mantener caliente** los alimentos tras su cocinado y **precalentar la vajilla** para emplatar y conservar todo el sabor y aroma de los alimentos recién cocinados. Los hornos multifunción de Siemens permiten una **cocción suave a baja temperatura** recomendada para grandes piezas de carne, con un resultado tierno y jugoso.



Módulos profesionales de calentamiento.

Gracias a su regulación de temperatura de 30 °C a 80 °C también se puede realizar una cocción suave a baja temperatura en ellos. Por otra parte, los módulos de calentamiento permiten descongelar, fermentar masa de pasteles y empanadas y mantener los platos a la temperatura adecuada antes de servirlos, además de precalentar las tazas de café para conservar todo su aroma.

Hornos más microondas: ahorro de tiempo.

La cocción más profesional de los hornos multifunción Siemens, acelerada con la tecnología de microondas innoWave², para obtener óptimos resultados de cocción en el menor tiempo posible.

En estos hornos no existen límites en las aplicaciones de cocina puesto que todas las funciones de cocinado de un horno multifunción se unen con las de los microondas. Los mismos resultados de cocción en un 50% menos de tiempo.



Hornos con vapor

Sea cual sea el tipo de cocción deseado, Siemens presenta el electrodoméstico que lo puede realizar de forma óptima. Cocinar con vapor es una forma sana y sabrosa de preparar los alimentos. Como complemento, y para disfrutar al máximo del uso del horno, muchos de los aparatos de la nueva gama de cocción Siemens incluyen un recetario impreso con consejos y recetas.

Cocción con vapor.

NUEVO

Horno multifunción con vapor.

Para obtener un resultado profesional tanto en sabor como en apariencia del alimento, la cocción con vapor es la más sabrosa, sana y nutritiva, ya que facilita la digestión del alimento y minimiza la pérdida de nutrientes a la vez que conserva más el sabor y reduce el riesgo de sobrecocinado. Además, en el horno multifunción con vapor se combinan las ventajas del vapor con las del horno multifunción y así obtener un resultado crujiente por fuera pero jugoso por dentro.



Los mejores resultados de cocción.

La elección de la función deseada, la selección exacta de la temperatura, el uso del funcionamiento combinado, etc., todo se realiza de una forma muy sencilla.

- **Cocción al vapor.**
Con temperaturas entre 40 °C y 100 °C, el vapor envuelve suavemente el alimento y permite preparar verduras, carnes y pescados con todo su sabor, aroma y nutrientes. Se evita la cocción excesiva de los alimentos.
- **Aire caliente.**
También llamado cocción por convección utiliza temperaturas entre 30 °C y 230 °C. La cocción profesional más clásica para asados, pasteles, galletas...
- **Función combinada de vapor y aire caliente.**
La acción combinada de ambos sistemas de cocción es la preferida en la restauración profesional. Esta innovadora combinación proporciona un resultado único en alimentos.
- **Función regenerar.**
La función regenerar es la técnica más profesional para presentar alimentos cocinados con anterioridad como recién hechos. Además, incorpora funciones específicas para fermentar masas, asar a fuego lento, precalentar la vajilla...

Calibración automática.

Al conectarse a la red eléctrica el horno se calibra para minimizar los tiempos en llegar a ebullición.

Generación interna de vapor.

El vapor se genera dentro de la cavidad de cocción, utilizando únicamente la cantidad de agua necesaria, gracias a su regulación electrónica, ahorrando energía y tiempo y minimizando los acumulos de cal en los conductos internos. Sin necesidad de toma de agua el horno incorpora un deposito de 1,3 litros.



Interior elegante y de fácil limpieza.

Totalmente en acero inoxidable y con iluminación halógena para que la visualización de la cocción sea perfecta. Además, su puerta plana totalmente de cristal facilita su limpieza. Como complemento, los programas automáticos de limpieza y descalcificación hacen de la limpieza de estos hornos una tarea fácil y rápida.

4 alturas de cocinado.

Para optimizar el uso del horno y ahorrar tiempo, se pueden preparar varios platos a la vez, sin transmisión de sabores ni olores.

Centro Espresso de preparación de bebidas

La degustación de un buen café unido al más alto diseño y la tecnología más precisa. Todo de la mano de Siemens y gracias al nuevo centro Espresso que permite extraer toda la esencia del café y combinarlo con la obtención simultánea de la cantidad de leche o espuma deseada, a la vez que otro tipo de bebidas como té, infusiones, etc.



blueControl.

Con la misma tecnología y diseño que la gama de cocción, el nuevo centro Espresso de Siemens incorpora también su tecnología blueControl con gran cantidad de accesos directos. Con un solo toque se obtiene una preparación de café y leche de forma agradable, rápida e intuitiva.



Accesos directos.

Con el nuevo depósito para leche integrado y extraíble para su almacenaje en el frigorífico, con un solo toque se consigue un espumoso cappuchino o un suave café Latte. Igualmente, extrae vapor o agua caliente para preparar de forma rápida un té o infusión. También es posible memorizar el tipo de preparación de café favorita, según la cantidad de café, agua y espuma de leche deseada. Todo con un solo toque, incluso también la apertura de la cafetera para acceder a su interior.



Mucho más que café.

NUEVO

El nuevo centro Espresso de preparación de bebidas Siemens avanza en diseño y tecnología para integrarse perfectamente en la cocina. Es capaz de aportar mayor rapidez, mayor precisión y menor ruido en la preparación de una excelente taza de café y combinarla simultáneamente con la cantidad de leche y espuma deseada para obtener una bebida única.

Temperatura óptima y constante.

El nuevo sistema de calentamiento exclusivo de Siemens convierte al centro Espresso de preparación de bebidas en el más rápido del mundo. En sólo 30 segundos está listo para ofrecer la primera taza de café. Para ello utiliza un avanzado sistema de doble circuito que reduce el tiempo de calentamiento al mínimo, calienta únicamente el agua necesaria y garantiza la temperatura óptima para extraer el máximo sabor y aroma del café. Este exclusivo sistema supone además un paso adelante en la eficiencia energética.



Alta presión, gran aroma.

La obtención de la crema y aroma óptimos de un café espresso se pueden conseguir con la nueva cafetera Siemens, gracias a la preparación de la mezcla con 19 bares de presión. El nuevo centro Espresso consigue la óptima compresión del café recién molido y el máximo contacto entre agua y café para extraer todo su aroma.

El más silencioso.

Para que la degustación del café sea un momento de placer excepcional, Siemens presenta el centro Espresso integrable más silencioso del mercado. El nuevo molinillo cerámico no solo es más silencioso, sino que además crea una distribución del grano en el molinillo que optimiza su molido para obtener el máximo aroma.

Limpieza fácil y rápida.

La nueva cafetera Espresso de Siemens garantiza agua fresca y de la mejor calidad en cada preparación de café, ya que gracias a la limpieza "single portion cleaning", los conductos se limpian tras cada preparación. Además, la limpieza en profundidad y la descalcificación del aparato se realizan de forma rápida y automática por la propia máquina, a través de la nueva función combinada "calcn'clean" de limpieza y decalcificación.



Depósitos adicionales.

La cafetera Siemens permite almacenar el café de dos formas ya que cuenta con un depósito para café en grano de 400 gr, con una tapa protectora que lo sella para evitar que se escape su aroma, y un segundo depósito para café ya molido. La disponibilidad de agua está asegurada gracias a un depósito interno extraíble de 2,5 litros de capacidad. La calidad del agua es fundamental, por ello, el depósito está preparado para incorporar un filtro que reduce la dureza del agua. La sencilla accesibilidad al interior de la cafetera para realizar la reposición de los depósitos de café y agua se logra gracias al robusto sistema de extracción por raíles desarrollado por Siemens.

Limpieza Siemens

Siemens ofrece en su amplia gama todas las ventajas para conseguir un horno siempre limpio como el primer día, y con la máxima garantía de higiene para el cocinado de los alimentos.

Precisión en la limpieza.

Autolimpieza pirolítica: experiencia y calidad.

Siemens, pionera en la implantación del sistema de autolimpieza en sus hornos, lleva más de 30 años desarrollando y mejorando sus hornos pirolíticos. Por ello puede ofrecer una limpieza rápida, de bajo consumo y la más segura del mercado.

La cavidad interior del horno se ensucia continuamente debido a los enlaces que se forman entre la suciedad y el esmalte y que son muy difíciles de romper. La autolimpieza pirolítica consigue romper esos enlaces y descomponer dichas partículas al exponerlas a 500 °C de forma homogénea por todo el horno, para obtener una limpieza en profundidad.

Existen tres niveles de pirólisis que el usuario puede seleccionar dependiendo de la suciedad del horno, con una duración total de una hora, hora y media o dos horas a nivel máximo. Se recomienda la limpieza pirolítica cada 10 usos.



Bandejas que se limpian solas.

Todas las bandejas de Siemens incorporan un esmalte especial diseñado específicamente para resistir las altas temperaturas de la pirólisis.

Seguridad total.

Su estructura aislante de triple capa hace que los muebles situados alrededor del horno queden totalmente protegidos del calor. Su estructura de cristal múltiple con cámaras de aire, la triple junta y las bisagras reforzadas garantizan un cierre hermético. Tanto durante la cocción, en la que la puerta del horno permanece fría, como durante la autolimpieza pirolítica, el horno está completamente aislado y aporta total seguridad. Además, el sensor de temperatura del interior del horno no permite abrir la puerta hasta que la temperatura ha descendido de 300 °C.

Ahorro inteligente.

Gracias a su aislamiento reforzado y control electrónico, la pérdida de calor es mínima y el funcionamiento perfecto, por lo que el ahorro de energía es superior al de los hornos convencionales.

La gama más amplia de pirólisis.

Sea cual sea la elección en prestaciones y tipo de apertura del horno: apertura lateral, puerta abatible o carro extraíble, la limpieza pirolítica de Siemens siempre estará disponible.



Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico.

Este recubrimiento cerámico, evitará la limpieza de las paredes interiores del horno, puesto que absorben la grasa durante el cocinado.

Esmalte titanGlanz.

Se trata de una superficie extradeslizante de muy baja rugosidad que permite una fácil limpieza y además aporta una gran luminosidad al interior del horno

Hornos compactos.



NUEVO

HB36D572	Precio referencia	1.250 €
EAN: 4242003412992	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.253 €

blueControl
Horno multifunción con vapor

- Características
- Regulación exacta de temperatura aire caliente 30-230 °C, vapor 35-100 °C
 - Función combinada de aire caliente + vapor 120-230 °C
 - Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicaciones de cocina
 - autoCook: 70 recetas
 - Posibilidad de grabación de 6 recetas propias
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Regenerar
 - Posibilidad de ajustes personalizados
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Programa de limpieza y de descalcificación automáticos
 - Depósito de agua de 1,3 litros
 - 4 alturas para colocación de bandejas
 - Interior de acero inoxidable
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 594 x 520 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm



NUEVO

HB24D552	Precio referencia	1.100 €
EAN: 4242003412923	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.103 €

Horno de vapor

- Características
- Cocción a vapor a presión atmosférica
 - autoCook: 20 recetas
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 35 °C a 100 °C
 - Programa de descalcificación automático
 - Depósito de agua de 1,3 litros
 - 4 alturas para colocación de bandejas
 - Interior de acero inoxidable
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 594 x 520 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm

Hornos compactos.



NUEVO

HB86P572	Precio referencia	1.250 €
EAN: 4242003405659	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.253 €

blueControl
Horno microondas compacto con autolimpieza pirolítica

- Características
- Tecnología innoWave²
 - Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicadores de cocina
 - Grill simultáneo de 2.450 W
 - autoCook: 70 recetas
 - Posibilidad de grabación de 6 recetas propias
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 250 °C
 - Multifunción (12 funciones)
 - 5 niveles de potencia de microondas
 - Funcionamiento combinado multifunción + microondas
 - Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas
 - Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automático
 - Posibilidad de ajustes personalizados
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 595 x 531 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm



NUEVO

HB84K552	Precio referencia	850 €
EAN: 4242003405475	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	853 €

Horno microondas compacto

- Características
- Tecnología innoWave²
 - Grill simultáneo de 2.450 W
 - autoCook: 20 recetas
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 250 °C
 - Multifunción (5 funciones)
 - 5 niveles de potencia de microondas
 - Funcionamiento combinado multifunción + microondas
 - Posibilidad de programar 3 potencias consecutivas
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 595 x 531 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm

Hornos compactos.



HB36P572	Precio referencia	950 €
EAN: 4242003407349	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	953 €

blueControl
Horno compacto con autolimpieza pirolítica
Raíles telescópicos de 1 nivel

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicaciones de cocina
 - autoCook: 15 recetas
 - Posibilidad de grabación de 6 recetas propias
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automático
 - Posibilidad de ajustes personalizados
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 595 x 531 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm

Disponibilidad: marzo 2009



HB53CR550	Precio referencia	600 €
EAN: 4242003404348	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	603 €

Horno compacto
Raíles telescópicos Quadro de 1 nivel

- Características
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 595 x 551 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm

Centro Espresso de preparación de bebidas.



TK76K572	Precio referencia	1.500 €
EAN: 4242003437278	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.503 €

blueControl
Centro Espresso de preparación de bebidas

- Características
- Nueva cámara de preparación “extracción aroma 100%”
 - Nuevo sistema de calentamiento: mínimos tiempos de preparación y temperatura siempre óptima
 - Molinillo cerámico que garantiza un óptimo molido del grano y mínimo ruido
 - Depósito para leche integrado: obtención simultánea de café y leche/espuma
 - Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicadores de preparación de bebidas
 - Posibilidad de grabación de preparación café / crema personalizado
 - Accesos directos para: Latte Macchato, Cappuccino, Café con leche, preparación personalizada
 - Ajustes personalizados para: temperatura de preparación del café (3 niveles), temperatura del agua caliente (4 niveles) y grado de molido (4 niveles)
 - Doble proceso de molido y preparado al seleccionar dos tazas simultáneas
 - Apertura automática pulsando un botón para acceder a los depósitos internos
 - Limpieza automática inteligente “single portion cleaning”
 - Sistemas de limpieza y descalcificación automáticos, nuevo sistema rápido combinado “calcín´clean”
 - Salida de bebida regulable en altura hasta 150 mm para vasos altos
 - Depósito de agua extraíble de 2,5 litros
 - Depósito de café en grano con tapa especial conservadora de aroma de 1kg
 - Depósito adicional para café molido
 - Modo Stand By

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 454 x 594 x 515 mm
 - Encastre: 450 x 560 x 550 mm

Módulos de calentamiento profesional.



HW290562	Precio referencia	450 €
EAN: 4242003429204	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	453 €

Módulo de calentamiento a baja temperatura
29 cm de alto

- Características
- Regulación de temperatura en 4 niveles de 30-80 °C
 - Funciones: Fermentar masa con levadura, Descongelar, Mantener caliente, Precalentar la vajilla
 - Carga hasta 120 tazas de café o 40 platos
 - Capacidad de carga de hasta 25 kg
 - Resistencia integrada en superficie de cristal
 - Extracción mediante guías telescópicas extraíble

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 290 x 594 x 544 mm
 - Encastre: 290 x 560 x 550 mm



HW140562	Precio referencia	400 €
EAN: 4242003429181	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	403 €

Módulo de calentamiento a baja temperatura
14 cm de alto

- Características
- Regulación de temperatura en 4 niveles de 30-80 °C
 - Funciones: Fermentar masa con levadura, Descongelar, Mantener caliente, Precalentar la vajilla
 - Carga hasta 80 tazas de café o 12 platos
 - Capacidad de carga de hasta 25 kg
 - Resistencia integrada en superficie de cristal
 - Extracción mediante guías telescópicas extraíble

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 141 x 594 x 544 mm
 - Encastre: 141 x 560 x 550 mm

Horno independiente de medidas especiales.



HB933R50	Precio referencia	1.100 €
EAN: 4242003463024	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.103 €

Horno de 90 cm de ancho
Railes telescópicos Quadro de 1 nivel

- Características
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido manual

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 474 x 894 x 545 mm
 - Encastre: 465 x 860 x 550 mm

Disponibilidad: septiembre 2009

HB90055	Precio referencia	985 €
EAN: 4242003378670	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	988 €

Modelo disponible hasta agosto 2009

Hornos independientes.



HB78BC560E	Precio referencia	1.150 €
EAN: 4242003433126	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.153 €

blueControl
Carro extraíble
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicaciones de cocina
 - autoCook: 68 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (13 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Posibilidad de ajustes en: recetas, duración y tonos de aviso, brillo y contraste de pantalla, tipo indicación de hora, iluminación interior, arranque automático tras apertura puerta
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad niños con posibilidad de bloqueo de puerta

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB78RT560E	Precio referencia	1.200 €
EAN: 4242003433157	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.203 €

blueControl
Apertura lateral derecha
Railes telescópicos Quadro de 3 niveles
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicaciones de cocina
 - autoCook: 68 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (13 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Posibilidad de ajustes en: recetas, duración y tonos de aviso, brillo y contraste de pantalla, tipo indicación de hora, iluminación interior, arranque automático tras apertura puerta
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad niños con posibilidad de bloqueo de puerta

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB78AT560E	Precio referencia	1.100 €
EAN: 4242003431863	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.103 €

blueControl
Railes telescópicos Quadro de 3 niveles
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicaciones de cocina
 - autoCook: 68 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (13 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Posibilidad de ajustes en: recetas, duración y tonos de aviso, brillo y contraste de pantalla, tipo indicación de hora, iluminación interior, arranque automático tras apertura puerta
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad niños con posibilidad de bloqueo de puerta

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB78LT560E	Precio referencia	1.200 €
EAN: 4242003433140	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	1.203 €

blueControl
Apertura lateral izquierda
Railes telescópicos Quadro de 3 niveles
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - Pantalla con textos explicativos e indicaciones de cocina
 - autoCook: 68 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (13 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Cocción suave a baja temperatura, Mantener caliente, Precalentar vajilla
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Posibilidad de ajustes en: recetas, duración y tonos de aviso, brillo y contraste de pantalla, tipo indicación de hora, iluminación interior, arranque automático tras apertura puerta
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad niños con posibilidad de bloqueo de puerta

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



NUEVO

HB76BC550E	Precio referencia	850 €
EAN: 4242003433058	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	853 €

blueControl
Carro extraíble
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Mantener caliente
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



NUEVO

HB76RS550E	Precio referencia	900 €
EAN: 4242003433096	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	903 €

blueControl
Apertura lateral derecha
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Mantener caliente
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



NUEVO

HB76AS550E	Precio referencia	800 €
EAN: 4242003432778	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	803 €

blueControl
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Mantener caliente
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



NUEVO

HB76LS550E	Precio referencia	900 €
EAN: 4242003433072	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	903 €

blueControl
Apertura lateral izquierda
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Mantener caliente
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB56BC550E	Precio referencia	800 €
EAN: 4242003411100	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	803 €

blueControl
Carro extraíble

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 300 °C
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB56RS550E	Precio referencia	850 €
EAN: 4242003433027	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	853 €

blueControl
Apertura lateral derecha
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Mantener caliente
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB56AS550E	Precio referencia	750 €
EAN: 4242003429563	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	753 €

blueControl
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 300 °C
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB56LS550E	Precio referencia	850 €
EAN: 4242003433010	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	853 €

blueControl
Apertura lateral izquierda
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles

- Características
- Sistema guiado de control con iluminación azul y blanca
 - autoCook: 40 recetas
 - Posibilidad de grabación de receta propia
 - Sugerencia de temperatura óptima
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 30 °C a 300 °C
 - Multifunción (10 funciones)
 - Funciones avanzadas: Hydrohorneado, Mantener caliente
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Indicación de estado de calentamiento del horno
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB73BC550E	Precio referencia	760 €
EAN: 4242003433034	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	763 €

Carro extraíble
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 300 °C
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB73AR550E	Precio referencia	690 €
EAN: 4242003433041	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	693 €

Raíles telescópicos Quadro de 1 nivel
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 300 °C
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB73RA550E	Precio referencia	760 €
EAN: 4242003432754	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	763 €

Apertura lateral derecha
Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 300 °C
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB73LA550E	Acero
EAN: 4242003415498	
Precio referencia	760 €
Coste reciclado	3 €
Precio ref. total	763 €
Apertura lateral izquierda	



HB73AA550E	Precio referencia	650 €
EAN: 4242003432747	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	653 €

Autolimpieza pirolítica con 3 niveles de intensidad

- Características
- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Regulación exacta de temperatura de 50 °C a 300 °C
 - Multifunción (8 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB43BC550E	Precio referencia	600 €
EAN: 4242003429556	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	603 €

Carro extraíble

Características

- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
- Multifunción (7 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB43AS550E	Precio referencia	550 €
EAN: 4242003411063	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	553 €

Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles

Características

- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
- Multifunción (7 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB43RS550E	Precio referencia	640 €
EAN: 4242003431689	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	643 €

Apertura lateral derecha
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles

Características

- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
- Multifunción (5 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB43LS550E	Precio referencia	640 €
EAN: 4242003431672	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	643 €

Apertura lateral izquierda
Raíles telescópicos Quadro de 2 niveles

Características

- Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
- Multifunción (5 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB42BC550E	Precio referencia	540 €
EAN: 4242003413753	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	543 €

Carro extraíble

Características

- Display electrónico con programación de paro hasta 199 minutos
- Multifunción (7 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



HB42AR550E	Precio referencia	490 €
EAN: 4242003413746	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	493 €

Raíles telescópicos Quadro de 1 nivel

Características

- Display electrónico con programación de paro hasta 199 minutos
- Multifunción (7 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños y bloqueo de puerta

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB42AR250E	Blanco
EAN: 4242003411070	
Precio referencia	450 €
Coste reciclado	3 €
Precio ref. total	453 €



HB42RR550E	Precio referencia	580 €
EAN: 4242003405260	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	583 €

Apertura lateral derecha

Raíles telescópicos Quadro de 1 nivel

Características

- Display electrónico con programación de paro hasta 199 minutos
- Multifunción (5 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



HB42LR550E	Precio referencia	580 €
EAN: 4242003432686	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	583 €

Apertura lateral izquierda

Raíles telescópicos Quadro de 1 nivel

Características

- Display electrónico con programación de paro hasta 199 minutos
- Multifunción (5 funciones)
- Función Sprint de precalentamiento rápido automática
- Paneles autolimpiantes con recubrimiento cerámico
- Seguridad para niños

Medidas (alto x ancho x fondo)

- Aparato: 595 x 595 x 548 mm
- Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm

Hornos independientes.



NUEVO

HB20AB550E	Precio referencia	420 €
EAN: 4242003413630	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	423 €

- Características
- Multifunción (7 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido manual
 - Pared lisa con gradas cromadas

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



NUEVO

HB20AB250E	Blanco
EAN: 4242003413623	
Precio referencia	390 €
Coste reciclado	3 €
Precio ref. total	393 €

Hornos combinables multifunción.



NUEVO

HV23AB510	Precio referencia	480 €
EAN: 4242003413609	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	483 €

Horno combinable multifunción

- Características
- Horno combinable con placas: EV645GF11E, EG25060EU y EG20253EU
 - Reloj electrónico programable de inicio y paro de cocción
 - Multifunción (7 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido automática
 - Pared lisa con gradas cromadas
 - Seguridad para niños

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
 - Encastre: 600 x 560 x 550 mm



NUEVO

HB10AB550E	Precio referencia	370 €
EAN: 4242003413616	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	373 €

- Características
- Horno convencional (4 funciones)
 - Pared lisa con gradas cromadas

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
 - Encastre: 575-597 x 560 x 550 mm



NUEVO

HV20AB510	Precio referencia	390 €
EAN: 4242003413593	Coste reciclado	3 €
Acero	Precio ref. total	393 €

Horno combinable multifunción

- Características
- Horno combinable con placas: EV645GF11E, EG25060EU y EG20253EU
 - Multifunción (7 funciones)
 - Función Sprint de precalentamiento rápido manual
 - Pared lisa con gradas cromadas

- Medidas (alto x ancho x fondo)
- Aparato: 595 x 595 x 515 mm
 - Encastre: 600 x 560 x 550 mm