



¿Qué destacar de los hornos Bosch?

Hornos



El líder de tu cocina Bosch: el vapor

Disfruta de la mejor tecnología y resultados de cocción con Bosch.

€ BOSCH

¿Qué aporta el vapor en mi vida?

Gracias a la cocción con vapor podemos llevar una alimentación más saludable consiguiendo unos resultados perfectos de cocción.

Potencia los sabores, nutrientes y colorido de los alimentos; eliminas grasas; consigues una cocción más progresiva y controlada... Es una tecnología apta para todo tipo de alimentos: desde la verdura hasta la repostería, pasando por carnes y pescados. Existen diferentes aplicaciones del vapor, pero lo bueno de ello, es que todas ellas, suman valor a nuestra cocción.



Vapor añadido

Vapor añadido

Es el complemento perfecto para un proceso de cocción tradicional. Obtendrás unos resultados perfectos.

Puedes combinarlo con prácticamente todo los programas que incorpora tu horno, consiguiendo un efecto de costra y crujiente por el exterior, y jugoso y tierno en el interior del alimento.

Con esta tecnología podrás cocinar tanto carne, como pescado o repostería.

Y lo mejor de todo, es que no solo podrás cocinar, sino que podrás regenerar o descongelar alimentos como nunca antes.

Una tecnología, y diferentes formas de acceder a ella.

Disfruta del vapor añadido en Serie 8 de Bosch.

Vapor Serie 8

- ► Cocción con vapor añadido
- ► Compatible con 4 modos de calentamiento
- ▶ Depósito con capacidad de 1 litro de agua
- Depósito situado tras la electrónica, con apertura semi-automática. No es necesario abrir la puerta para rellenarlo.

Regenerar

¿No te gusta que se te resequen los alimentos? Gracias a la función regenerar podrás volver a calentar un alimento o plato ya cocinado aportando vapor, recuperando su jugosidad, de tal manera, que parecerá que está cocinado en ese mismo momento.

Fermentar

Con esta modalidad, podrás fermentar masas de levadura y masa madre.
Gracias al control electrónico de temperatura y al vapor, la masa sube cor más rapidez y mantiene su elasticidad.

Descongelar

¿Cuántas veces el tiempo de descongelación juega en nuestra contra? Con esta función podrás descongelar el alimento mientras se aporta vapor sobre el mismo, evitando que se cueza y se deshidrate. Queda perfecto, como si lo hubieras descongelado a temperatura ambiente, ganando tiempo.

Horno HRG635BS1 Serie | 8

Con Bosch, todo empieza y acaba por Perfect...

Con su tecnología e innovación, Bosch ofrece diferentes funciones y medios que nos ayudan **Recetas Gourmet** a conseguir unos resultados perfectos. ¿Quieres que te lo pongan fácil?¿No quieres pensar que hacer de comer cada día? Gracias a la función recetas gourmet, podrás utilizar hasta 10 recetas pre-programadas. Solo tienes que seleccionar el tipo de alimento y peso y disfrutar de unos resultados perfectos. 60 on off Horno HRG635BS1 Serie | 8



Apertura y cierre SoftMove

El mejor compañero para tu cocina, tu horno Bosch. No solo por sus prestaciones, tecnología, innovación y diseño. Sino porque además, es súper silencioso. No escucharás ni la apertura ni el cierre de la puerta.

Incorpora una robusta bisagra en la puerta que lo que hace es amortiguar tanto su apertura como el cierre de la misma.

Todo ello proporciona: seguridad, comodidad y menos ruido.



Calentamiento 4D Profesional

Esta prestación permite que se hornee en 4 niveles simultáneamente, garantizando un reparto homogéneo en el interior de la cavidad.

Se consigue gracias al ventilador con tecnología EcoSilence, ya que es más eficiente, silencioso y mueve mayor caudal de aire garantizando esa mejor distribución.



Diseño por dentro y por fuera

Bosch aúna en sus productos cualidades como calidad, innovación, tecnología y diseño. Todo esto, permite obtener unos resultados perfectos, tanto de cocción como de satisfacción.



Display TFT con símbolos

El TFT con símbolos facilita el acceso directo a las funciones del horno.



Display LCD

Permite una clara y perfecta visualización de toda la información necesaria. Los mandos ocultables mejoran el diseño facilitando el manejo y limpieza exterior del horno



Microondas integrable de 38 cm de alto: el asistente ideal para calentar, descongelar e incluso preparar comidas

Gracias a la función microondas independiente o combinada podrás combinar la función microondas con los modos de calentamiento del horno (grill), consiguiendo reducir en un 50% el tiempo de cocción.

Además con la función recetas gourmet disfruta de las recetas preprogramadas. Tienes hasta 8 diferentes para elegir. Selecciona solo el tipo de alimento y el peso y disfruta de unos resultados perfectos.



Combinaciones perfectas

Gracias a la amplia gama de hornos de 90 cm de ancho, 60 cm, microondas y cafetera, podrás adaptar tu cocina a tus necesidades donde Bosch siempre va a dar lo mejor de sí mismo.



000

¿Qué es la pirólisis Bosch?

Es un proceso de limpieza que consiste en la descomposición de los restos de suciedad en el horno (grasa y alimentos) gracias a la acción del calor. Alrededor de los 500°C se rompen los enlaces físicos y químicos entre los restos de alimentos y el esmalte del horno; toda la materia orgánica se descompone en CO₂ y vapor de agua, y la materia inorgánica se convierte en cenizas. Tras la pirólisis tan solo es necesario pasar un paño húmedo.



Fácilmente instalables, permiten poderlos colocar en cualquier nivel de tu horno. Además, proporcionan una fácil extracción de las bandejas del interior. Disponible como accesorio para poder dotar al horno de tantos niveles con guías telescópicas como se desee, hasta el nivel grill.



Horno VBD5780S0 Serie | 6

Hornos.

			Serie 8		Serie 6	Serie 4
	Ancho	Tipo	Vapor añadido Recetas	Multifunción Gourmet	Display LCD Multifunción	
9	60 cm	Pirolítico				HBA574BR00 ■
		No pirolítico	HRG635BS1	HBA5360S0		
Hornos						
	90 × 60 cm	Pirolítico			VBD5780S0 ■	

■ Cristal negro y acero

Compactos.

Centro de café.



Microondas.



■ Cristal negro y acero

16 17

Horno multifunción con vapor añadido

HRG635BS1 Serie | 8 EAN: 4242002917115 Cristal negro y acerd







- ► Electrónica **TFT** con símbolos TouchControl
- ► Horno multifunción con **vapor añadido**: vapor añadido en 3 intensidades y
- ► Depósito de agua de 1 litro
- ▶ Recetas Gourmet: 20 recetas automáticas
- ► Modos de calentamiento: **Aire caliente 4D profesional**, aire caliente suave, calor superior e inferior, calor superior e inferior suave, calor inferior, función pizza, grill con aire caliente, grill de amplia superficie, grill, precalentar vajilla, mantener caliente, descongelar, cocción suave a baja temperatura, regenerar, fermentar masas, precalentamiento rápido
- ► Asistente de limpieza con agua
- ➤ Sistema de limpieza: panel trasero autolimpiante
 ➤ SoftMove: apertura y cierre suave de la puerta
- ► Iluminación **LED Plus** interior
- Accesorios especiales: bandeja profunda y plana, parrilla

Horno multifunción









- ► Electrónica **TFT** con símbolos TouchControl
- ▶ Horno multifunción con 13 modos de calentamiento
- ► Recetas Gourmet: 10 recetas automáticas
- ▶ Modos de calentamiento: Aire caliente 4D profesional, aire caliente suave, calor superior e inferior, calor superior e inferior suave, calor inferior, función pizza, grill con aire caliente, grill de amplia superficie, grill, precalentar vajilla, mantener caliente, descongelar, cocción suave a baja temperatura, precalentamiento rápido
- ▶ Sistema de limpieza: panel trasero autolimpiante
- ▶ Asistente de limpieza con agua
 ▶ 1 nivel de raíles telescópicos 100 % extraíbles
- ➤ SoftMove: apertura y cierre suave de la puerta
 ➤ Accesorios especiales: bandeja profunda y plana, parrilla

Horno multifunción pirolítico 90 cm







000

- ▶ Display LCD con símbolos TouchControl y mandos ocultables
- ▶ Horno multifunción con 10 modos de calentamiento
- ▶ Modos de calentamiento: aire caliente, calor superior e inferior, calor superior e inferior suave, calor inferior, calor superior e inferior con circulación de aire, función pizza, grill con aire caliente, grill de amplia superficie, grill, **descongelar**, precalentamiento rápido
- ➤ Sistema de limpieza: pirólisis con 3 intensidades
- ► ClipRails en un nivel: fácilmente intercambiables en altura. Ref: 12006236
- ► Capacidad de 112 litros
- ► Medidas de encastre: 896 x 594 x 570 mm
- ► Accesorios: bandeja profunda y plana, y parrilla

Horno pirolítico









- ► Display LED y mandos fijos
- ▶ Horno multifunción con 7 modos de calentamiento
- ▶ Recetas Gourmet: 10 recetas automáticas
- ► Modos de calentamiento: Aire caliente 3D profesional, aire caliente suave, calor superior e inferior, calor inferior, función pizza, grill con aire caliente, grill de amplia superficie, precalentamiento rápido
- ► Sistema de limpieza: pirólisis con 3 intensidades
- ▶ Asistente de limpieza con agua
- ► Accesorios: bandeja profunda y parrilla

Centro de café Gourmet

CTL636ES6 Serie | 8 EAN: 4242002858166 Cristal negro y acerd



- ► Electrónica **TFT TouchControl** con imágenes y textos
- ► Hasta 10 bebidas preprogramadas: ristreto, espresso, cortado, café, cappuccino, latte macchiato, café con leche, espuma de leche, leche y agua
- ▶ Ajustes personalizables: intensidad, cantidad y temperatura
- ▶ Posible dispensación de 1 o 2 tazas
- ▶ Iluminación
- ▶ Presión 19 bares
- ▶ Depósito de **café en grano natural** de 500 gramos
- ▶ Depósito de café natural molido para monodosis
- ► Depósito de agua de 2,4 litros
- ► Filtro de agua incorporado
- ▶ Depósito de leche de 0.5 litros
- ▶ Discos cerámicos para el mejor prensado del grano del café
- ➤ Sistema automático de limpieza tras cada preparación
- ► Apertura lateral izquierda

Microondas con plato giratorio

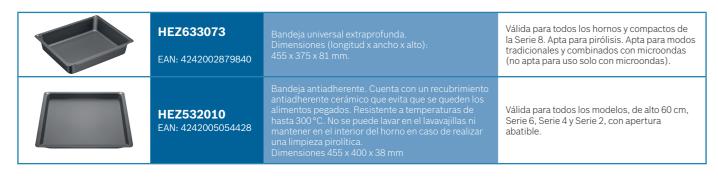
BEL554MS0 Serie | 6 EAN: 4242005038992 Cristal negro y acero



- ► Clase de eficiencia energética*: B
- ▶ Display LED blanco y mando ocultable
- ▶ 8 programas automáticos
- ► Iluminación **LED** interior
- ► Potencia máxima del microondas: 900 W
- ▶ Niveles de potencia: 5
- ► Potencia máxima del grill: **1200 W**
- ► Combinación Grill y microondas simultáneamente
- ► Acabado interior de **acero inoxidable**
- ▶ Plato giratorio de cristal con diámetro de 31,5 cm
- ▶ Apertura de la puerta a la izquierda
- ► Accesorios especiales: parrilla circular elevada grill

18 * Dentro del rango A (más eficiente) a E (menos eficiente). 19

Accesorios hornos



Modo Demo



TFT touch control con símbolos HRG635BS1

Activar:

- 1. Durante los tres minutos posteriores a la conexión del aparato a la corriente aparecerá la opción de activar el Modo Demo.
- 2. Pulsar el sensor "i" durante 3 segundos.
- 3. Pulsar después el sensor del reloj para acceder a los "Ajustes Básicos".
- 4. Pulsar 16 veces el sensor del reloj hasta llegar a la función Modo Demo.
- 5. Girar el aro de control para seleccionar la opción "activado".
- 6. Pulsar "i" durante 3 segundos para confirmar y guardar los ajustes. El Modo Demo permanecerá activo, aunque se apague o desconecte el horno, hasta que se proceda a desactivarlo.

Desactivar:

- 1. Desconectar de la corriente y volver a conectarlo. Repetir los mismos pasos y seleccionar la opción "desactivado".
- 2. Pulsar "i" durante 3 segundos para confirmar y guardar los ajustes.



VBD5780S0

La activación o desactivación del Modo Demo se realiza entrando en los "ajustes básicos" del horno. El Modo Demo solo puede ser activado cuando el horno está apagado.

El Modo Demo solo puede ser activado o desactivado en los 5 minutos siguientes a la conexión del horno a la red. Tras ello, el Modo Demo queda oculto en los ajustes.

Activar:

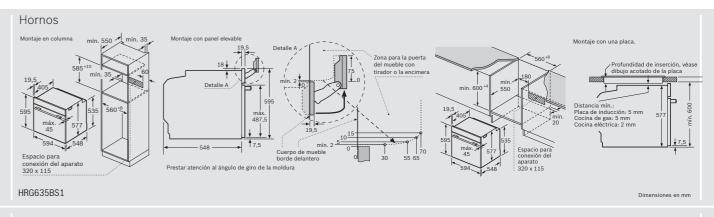
Asegúrate de que el mando selector de los modos de calentamiento esté en la posición "0".

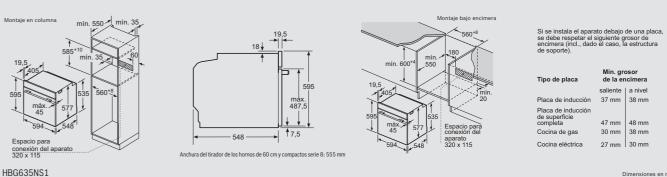
- 1. Presionar el símbolo del reloj durante 4 segundos. En el display se mostrará el primer ajuste básico (p.e. c01 1).
- 2. Presionar el símbolo "+" hasta encontrar el código "c09 Modo Demo" en el display. Los botones "+" y "-" permiten recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio permite modificarlos.
- 3. Ahora, ajustar el valor de "0" (Modo Demo desactivado) a "1" (Modo Demo activado) con el mando derecho.
- Para guardar el ajuste, presionar de nuevo el símbolo del reloj durante 4 segundos.

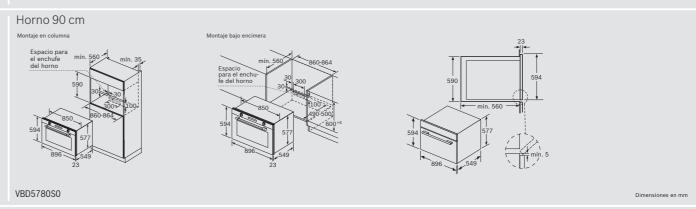
Desactivar

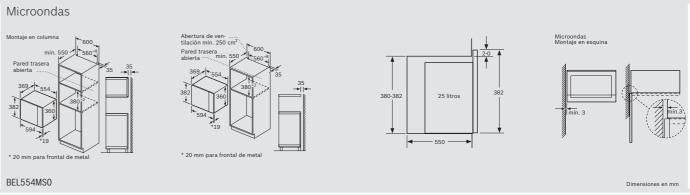
Repetir los 2 primeros pasos que hemos realizado al activar el Modo Demo. Sin embargo, cuando aparezca en el display el "c09 Modo Demo", ajustar el valor de "1" a "0" con el mando derecho y presionar durante 4 segundos el sensor del reloj para guardar el ajuste.

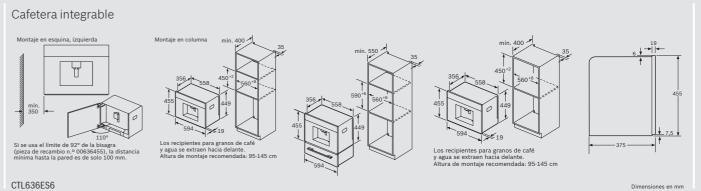
Planos de instalación











20 21