

# Cozinhe tudo o que quiser

Poupando 30% de energia\*



Catálogo Profissional  
Fornos, Microondas e Compactos  
Edição Maio 2012



**BOSCH**  
Tecnologia para a vida



\* Consumo 30% inferior ou consumo de um forno classe A



# Se as coisas ficarem quentes na cozinha, ligue o AutoPilot.

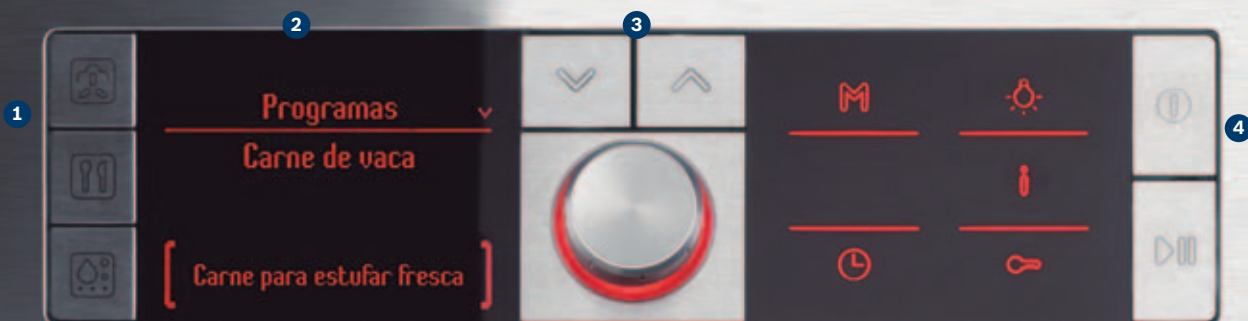
Pré-selecção de até 70 programas automáticos.

## Perfeição ao premir um botão



Não pare até utilizar a tecnologia dos chefs profissionais. Porque não usar a sua experiência para preparar refeições como eles? Apenas terá que utilizar o AutoPilot e seleccionar da lista o prato pretendido.

Aproveite o tempo para decorar a mesa. Afinal, uma refeição gourmet merece uma apresentação cuidada.



Insira o peso da carne ou peixe e prima o botão iniciar. O AutoPilot determina o modo de cozedura, temperatura e duração do cozinhado. É tão inteligente que até desliga antes do fim do processo de confecção. Ao aproveitar o calor residual, ajuda-o a poupar energia. Cozinhar com a Bosch não podia ser mais simples.

- 1 Prima a tecla AutoPilot e seleccione um programa de confecção automático.
- 2 Especifique como quer o seu cozinhado i.e. bem tostado.
- 3 Introduza o peso.
- 4 Prima a tecla iniciar.



# Cozinhe tudo o que quiser

Poupando 30% de energia\*



Sustentabilidade significa não só um melhor aproveitamento dos recursos naturais, mas também uma produção responsável e melhoramento do design e tecnologia dos nossos produtos. O desenvolvimento contínuo permite-nos colocar à sua disposição fornos com a melhor classificação energética. Poderá cozinhar tudo e sempre que quiser, que o consumo será sempre 30% inferior ao consumo de um forno classe A. De acordo com a Norma Europeia EN50304: 2009.

\* Consumo 30% inferior ou consumo de um forno classe A



Para nós, o ícone Green Technology simboliza o compromisso com a sustentabilidade, abrangendo não só a preservação ambiental mas também a qualidade de vida, a saúde e a integridade. Para si, é a garantia de qualidade, desempenho e valor acrescentado. Em conjunto, todos estes elementos, representam o nosso empenho na contínua optimização de recursos e poupança de dinheiro.



### Design em vidro na cozinha

A vasta gama de cozinha com acabamentos em vidro oferece, além das múltiplas combinações, um design espectacular. Desde fornos multifunção pirolíticos, passando por microondas, até, gavetas de aquecimento. Todos os detalhes mereceram um especial cuidado para uma coordenação perfeita entre o vidro utilizado e a gama de frio.

A gama de vidro da Bosch foi premiada, internacionalmente, pelo seu design de prestígio, um design exclusivo em vidro, robusto e de fácil limpeza. Entre outros prémios, encontram-se o reddot e IF. Com a Bosch, a cozinha passará a ser o centro de todas as atenções.

### Fornos com microondas de 45 cm

+

#### Forno de 60 cm pirolítico

HBA74S421E



#### Forno de 60 cm

HBA43S422E



#### gavetas de aquecimento

HBC84K523



#### Microondas

HMT85ML23



Branco

HSC140P21

HBA74S461E



HBA43S462E



HBC84K563



HMT85ML63



Preto

HSC140P61

# Modos de aquecimento.

Os fornos multifunções oferecem-lhe a solução para os seus cozinhados. Pode escolher diferentes modos de aquecimento, desde o calor tradicional até funções mais especializadas como HydroBaking ou modo para Pizza. Os fornos Bosch proporcionam-lhe flexibilidade para preparar várias refeições para si e para a sua família.



## Programa AutoPilot

A regulação automática do decorrer do programa permite a preparação adequada dos alimentos seleccionados. Dependendo do modelo poderá seleccionar até 70 programas automáticos. Após introduzir o peso, o programa deve ser iniciado. Modo de aquecimento, temperatura e duração do programa são regulados automaticamente. A Bosch disponibiliza fornos com programas AutoPilot de 70, 40, 20, 15, 10, 9 e 8 programas automáticos, dependendo do tipo de produto.



## Ar quente 3D Plus

Ideal para usar com os três níveis em simultâneo, por exemplo, um nível com bolos, um com biscoitos e outro com *pizza*.



## Calor superior e inferior

O aquecimento convencional para assados e biscoitos.



## Calor inferior

Para preparação de pratos em banho maria ou para dourar por baixo.



## Calor superior e inferior especial – HydroBaking

Especialmente concebido para confecção de pão e bolos de massa levedada. A humidade permanece no forno e a massa não seca.



## Calor intenso

A combinação de calor superior e calor inferior bastante forte, são responsáveis pela melhoria de resultados nas receitas em que se pretende um prato suculento com um fundo estaladiço. Por exemplo, bolos de fruta e tartes.





#### Função pré-aquecimento rápido

Esta função é especial para um pré-aquecimento rápido, sem grande consumo de energia.



#### Temperatura de manutenção

A comida mantém-se quente.



#### Pré-aquecimento da loiça

Com esta função poderá aquecer a loiça.



#### Grelhador variável de grande superfície

Para grelhar em simultâneo bifes, salsichas ou peixe em apenas uma grelha. A potência pode ser regulada em três níveis diferentes.



#### Grelhador variável de pequena superfície

Uma vez regulado no nível de potência desejado, o grelhador de pequena superfície está concebido para grelhar e gratinar pequenas porções.



#### Grelhador com circulação de ar quente

Para grelhados estaladiços de aves e outras peças de carne.



#### Descongelação

Para descongelar carne, aves, peixe, pão e bolos.



#### Modo para pizza

Através da combinação do calor inferior e da circulação de ar quente, este modo de aquecimento é próprio para a preparação de alimentos congelados, como pizzas.

# Os nossos fornos levam o almoço à mesa mais rápido. E isto enquanto poupam energia.

São muitas as funções e programas, como o AutoPilot ou o sistema de limpeza, que permitem cozinhar mais rápido, com mais segurança e com um menor consumo de energia do que alguma vez. E como cada refeição tem sempre um resultado perfeito, dá mais alegria ao cozinhar.



**Classe de eficiência energética A-30%**



**Hotair Eco - 30% inferior ao consumo da classe de eficiência energética A**

O modo de aquecimento "Hotair" também existe como "Hotair Eco". Graças a uma aplicação de energia inteligente, consome menos energia quando a cozedura é feita num só nível. Assim, o novo programa é 30% inferior ao consumo da classe de eficiência energética A.



Uma utilização e visibilidade mais simples graças ao visor digital com legendas grande e aos comandos embutíveis.

**Green**  
Technology  
inside



\* Consumo 30% inferior (0,69 kWh) ao limite (0,99 kWh) para a classe de eficiência energética A (medido pela EN 50304).



A qualidade e a ideia de "substância" do design de cada aparelho Bosch estão reflectidos no estilo clássico intemporal, na utilização de materiais modernos e da alta qualidade e nos acabamentos perfeitos.



É bom estar na moda. Mas definir a moda é melhor. Os nossos aparelhos de vidro colorido nas cores da moda preto vulcânico, branco polar.

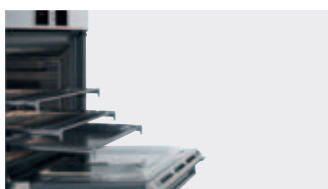


Volume até 65 litros e tabuleiros maiores com o forno XXL.



**SoftClose – Porta com dobradiças amortecedoras**

O amortecimento das gavetas nos móveis de cozinha é generalizado. Após a Bosch introduzir o amortecedor nas portas em 2008, aplica agora este novo sistema à maioria dos fornos da gama. Aproveite um mecanismo de fecho totalmente completo.



Raies telescópicos com a função stop: os raies completamente extraíveis com função stop proporcionam segurança e conforto.



## Limpeza pirolítica

### O que é a pirólise Bosch?

Trata-se de um processo de limpeza, que consiste na decomposição dos restos de sujidade no forno (gordura e resíduos), graças à acção do calor a uma temperatura de 500°C, que destrói as ligações físicas e químicas entre os restos dos alimentos e o esmalte do forno; a matéria orgânica descompõe-se em CO e água e evapora, a matéria inorgânica converte-se em cinzas. Após a pirólise, apenas é necessário passar um pano húmido. Com a Bosch, graças à distribuição homogénea da temperatura na cavidade, os resultados de limpeza, tanto na cavidade como na porta e tabuleiros, são perfeitos, conseguindo-se assim uma limpeza perfeita e a desinfecção de todos os cantos do forno. Além disso, a adaptação das temperaturas neste processo garante a durabilidade do esmalte no interior do forno.

### Como fazer uma pirólise?

Com a simples selecção de uma função. Desta forma, a sujidade desaparece quase automaticamente do interior do forno, sem nenhum esforço. Os tabuleiros também podem ser limpos ao mesmo tempo no interior do forno, sem necessidade de os retirar.

### Quando é recomendado fazer uma pirólise?

Recomenda-se a realização de uma pirólise após 10 utilizações do forno, uma forma muito económica de poupar tempo e esforço. Dependendo da sujidade do forno, pode-se escolher entre 3 níveis de pirólise. Dependendo do nível seleccionado, o processo de autolimpeza pirolítica durará cerca de: uma hora e uma quarto (nível mínimo), uma hora e meia (nível intermédio) e duas horas (no máximo).

### Quanto custa uma pirólise?

Graças ao seu isolamento reforçado (perda mínima de calor) e controlo electrónico (regulação precisa), os fornos pirolíticos da Bosch garantem uma maior poupança de energia no momento da utilização do que os fornos convencionais.

Também garantem um consumo mínimo para realizar a função pirolítica. 0,5 € \* é o valor aproximado de um processo de pirólise. No caso de ter uma tarifa de discriminação horária, o consumo pode ser ainda menor, pois os fornos pirolíticos de Bosch podem ser programados para realizarem a pirólise à hora desejada.

\*Fonte: 0,1631€/kWh. Comissão Nacional de Energia. Calculador de preço de electricidade. Valor estimado para uma casa com uma potência de 4 kW e 3.835 kWh de consumo anual.



**HBX 33R50 Inox**  
Forno multifunção

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 1.459,00  
€ 2,03  
€ 1.461,03



96 mm

**NOVO**  
**HBG 78B950 Inox**  
Forno independente

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 1.599,00  
€ 2,03  
€ 1.601,03



Partner**Program**

- Multifunção (8 funções): calor superior e inferior, calor inferior, ar circulante, ar circulante com grill, modo pizza, descongelar, grill variável, grill variável de grande superfície
- Capacidade do forno: 71 litros
- Pré-aquecimento rápido
- Relógio electrónico
- Turbina de arrefecimento
- Comandos embutíveis
- Iluminação do forno
- Equipado com suporte telescópico de 1 nível

**Acessórios:**

- 1 x Tabuleiro esmaltado
- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (2,3 m)
- Aparelho (AxLxP): 474 x 894 x 545
- Nicho (AxLxP): 460 x 860 x 550

- **Sistema de limpeza pirolítica**
- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção com 14 modos de aquecimento: Manter quente, Grelh. peq. superf. variável, pré-aquecimento, Grelh. grande superf. variável, Grelhador com circ. de ar, Calor inferior, Estufar lentamente, função Pizza, Calor super./infer. especial, Calor superior/inferior, Calor intensivo, Descongelação, Hotair Eco, Ar quente
- Capacidade do forno 65 litros
- Relógio electrónico
- Regulação exacta da temperatura entre 30-300°C
- Visor digital com legendas
- Comandos luminosos
- AutoPilot68
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Desligar automático
- Porta com bloqueio de segurança para crianças
- Iluminação interior Confort (pode ser desligada através do comando)
- softlight
- Catalizador de cheiros e gorduras
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Tabuleiro esmaltado apto para pirolise
- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal apta p/pirolise

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,20 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 548
- Nicho (AxLxP): 590-597 x 560 x 550

**NOVO**
**HBG 76S651E Inox**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 1.079,00  
 € 2,03  
 € 1.081,03



PartnerProgram

**NOVO**
**HBG 73B550 Inox**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 949,00  
 € 2,03  
 € 951,03


**• Sistema de limpeza pirolítica**

- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção com 10 modos de aquecimento: Descongelação, Hotair Eco, Ar quente, Calor superior/inferior, função Pizza, Grelhador com circ. de ar, Calor inferior, Grelh. peq. superf. variável, Manter quente, Grelh. grande superf.variável
- Capacidade do forno 60 litros
- Relógio electrónico
- Selector de funções electrónico com painel digital
- AutoPilot40
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Desligar automático
- Porta com bloqueio de segurança para crianças
- Comandos luminosos
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de raíles telescópicos com função segurança
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal apta p/pirolise

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**• Sistema de limpeza pirolítica**

- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 65 litros
- Relógio electrónico
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Bloqueio de segurança
- Desligar automático
- Comando embutíveis
- Iluminação do forno
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Tabuleiro esmaltado apto para pirolise
- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal apta p/pirolise

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,20 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 548
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**NOVO**
**HBA 74S461E Preto**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 899,00  
 € 2,03  
 € 901,03

**NOVO**
**HBA 74S421E Branco**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 899,00  
 € 2,03  
 € 901,03

**• Sistema de limpeza pirolítica**

- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção com 8 modos de aquecimento: função Pizza, Ar quente, Hotair Eco, Grelh. peq. superf. variável, Grelh. grande superf.variável, Grelhador com circ. de ar, Calor inferior, Calor superior/inferior
- Capacidade do forno 60 litros
- Relógio electrónico
- Regulação exacta da temperatura entre 50-300°C
- Pré-aquecimento rápido
- Turbina de arrefecimento
- Desligar automático
- Comando embutível
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal apta p/pirolise

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**• Sistema de limpeza pirolítica**

- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção com 8 modos de aquecimento: Hotair Eco, Ar quente, Calor superior/inferior, função Pizza, Calor inferior, Grelhador com circ. de ar, Grelh. peq. superf. variável, Grelh. grande superf.variável
- Capacidade do forno 60 litros
- Relógio electrónico
- Regulação exacta da temperatura entre 50-300°C
- Pré-aquecimento rápido
- Turbina de arrefecimento
- Desligar automático
- Comando embutível
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal apta p/pirolise

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**NOVO**
**HBA 74S451E Inox**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 889,00  
 € 2,03  
 € 891,03

**NOVO**
**HBG 56S551E Inox**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 929,00  
 € 2,03  
 € 931,03



PartnerProgram

**• Sistema de limpeza pirolítica**

- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção com 8 modos de aquecimento: Hotair Eco, Ar quente, Calor superior/inferior, função Pizza, Calor inferior, Grelhador com circ. de ar, Grelh. peq. superf. variável, Grelh. grande superf.variável
- Capacidade do forno 60 litros
- Relógio electrónico
- Regulação exacta da temperatura entre 50-300°C
- Pré-aquecimento rápido
- Turbina de arrefecimento
- Desligar automático
- Comando embutível
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal apta p/pirolise

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**• Auto-limpeza EcoClean na parede posterior**

- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 62 litros
- Relógio electrónico
- Selector de funções electrónico com painel digital
- AutoPilot40
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Desligar automático
- Bloqueio de segurança
- Comandos luminosos
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550



**NOVO**
**HBG 33B555 Inox**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 889,00  
 € 2,03  
 € 891,03

**NOVO**
**HBG 33B520 Branco**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 819,00  
 € 2,03  
 € 821,03



- Parede posterior com revestimento EcoClean
- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 67 litros
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Bloqueio de segurança
- Comando embutíveis
- Relógio electrónico
- Iluminação do forno
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Tabuleiro esmaltado
- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,20 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 548
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

- Parede posterior com revestimento EcoClean
- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 67 litros
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Bloqueio de segurança
- Comando embutíveis
- Relógio electrónico
- Iluminação do forno
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Tabuleiro esmaltado
- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,20 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 548
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**NOVO****HBG 33B560 Preto**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 819,00  
€ 2,03  
€ 821,03

**NOVO****HBA 43S452E Inox**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 669,00  
€ 2,03  
€ 671,03



- Parede posterior com revestimento EcoClean
- Vidros da porta desmontáveis
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 67 litros
- Pré-aquecimento rápido automático
- Turbina de arrefecimento
- Bloqueio de segurança
- Comando embutíveis
- Relógio electrónico
- Iluminação do forno
- SoftClose - fecho compensado da porta

**Acessórios:**

- 1 x Tabuleiro esmaltado
- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,20 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 548
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

- Auto-limpeza EcoClean na parede posterior
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 62 litros
- Pré-aquecimento rápido automático
- Bloqueio de segurança
- Turbina de arrefecimento
- Comando embutíveis
- Relógio electrónico
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**NOVO**
**HBA 43S462E Preto**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 639,00  
 € 2,03  
 € 641,03

**NOVO**
**HBA 43S422E Branco**  
**Forno independente**

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 639,00  
 € 2,03  
 € 641,03



- Auto-limpeza EcoClean na parede posterior
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 62 litros
- Pré-aquecimento rápido automático
- Bloqueio de segurança
- Turbina de arrefecimento
- Comando embutíveis
- Relógio electrónico
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

- Auto-limpeza EcoClean na parede posterior
- Multifunção (8 Funções): calor superior e inferior, calor inferior, calor superior e inferior com ar quente 3D Plus, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar, função Pizza
- Capacidade do forno 62 litros
- Pré-aquecimento rápido automático
- Bloqueio de segurança
- Turbina de arrefecimento
- Comando embutíveis
- Relógio electrónico
- Iluminação do forno
- Equipado com 2 níveis de rails telescópicos com função segurança

**Acessórios:**

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

**NOVO**

### HBG 41R450E Inox Forno independente

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 539,00  
€ 2,03  
€ 541,03



### HBA 10B450E Inox Forno convencional

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 444,00  
€ 2,03  
€ 446,03



- Parede posterior e laterais EcoClean
- Esmalte anti-aderente de alta resistência
- Multifunção (7 Funções): calor superior e inferior, calor inferior, calor superior e inferior com ar quente, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill, descongelar
- Capacidade do forno 62 litros
- Pré-aquecimento rápido
- Temporizador com função de stop
- Turbina de arrefecimento
- Comando embutíveis
- Iluminação do forno
- Equipado com suporte telescópico de 1 nível
- SoftClose - fecho compensado da porta

#### Acessórios:

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550

- Convencional (4 funções): calor superior e inferior, calor inferior, grill variável de grande superfície, grill variável de zona pequena
- Capacidade do forno: 57 litros
- Turbina de arrefecimento
- Comandos embutíveis
- Iluminação do forno

#### Acessórios:

- 1 x Tabuleiro esmaltado
- 1 x Grelha combi

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação (0,95 m)
- Aparelho (AxLxP): 595 x 595 x 515
- Nicho (AxLxP): 575-597 x 560 x 550







# Compactos e perfeitos.

A nova gama de electrodomésticos compactos é deslumbrante. Painéis de controlo e linhas horizontais coordenadas, permitem-lhe misturar e combinar os aparelhos da forma que mais se adequa às suas necessidades. Uma ousadia que irá impressionar na sua cozinha.



# Fornos compactos. Tecnologia e performance.



## Forno a vapor

Graças à inovadora combinação de vapor de água e ar quente pode preparar facilmente assados suculentos com uma crosta estaladiça. Os gratinados ficam perfeitos, bem como pão ou outros artigos de pastelaria.



## Cozer no vapor

Os alimentos cozinhados no vapor ficam especialmente macios, suculentos e muito saudáveis. Como não é adicionada gordura, mantém a consistência, a cor, o aroma, as vitaminas e os minerais dos alimentos. Cozinhar em três níveis sem transmissão de sabores.



## Programa AutoPilot

A regulação automática do decorrer do programa permite a preparação adequada dos alimentos seleccionados.

A Bosch disponibiliza programas AutoPilot de 70, 40, 20, 15, 10, 9 e 8 programas automáticos, dependendo do tipo de produto.



## Fornos compactos

Os fornos compactos dispõem dos modos de aquecimento mais utilizados e, adicionalmente, de microondas integrado e de uma capacidade entre 35 e 42 litros.



## Microondas integrado/Aparelhos combinados

O microondas integrado nos fornos compactos está disponível para cada modo de aquecimento e poupa energia e tempo. Como tem tudo disponível num único aparelho, não é necessário espaço adicional para um microondas.



## Forno Multifunção

### 3D Plus

Este forno oferece todos os modos de aquecimento com apenas 45 litros de capacidade.



# Cozinha mais saudável. Com vapor.



## Cozinhar com vapor

As proteínas devem constituir entre 10 e 15% do total de energia consumida pelo corpo humano. Para obter todas as proteínas, vitaminas e minerais presentes nos alimentos nada melhor que cozinhá-los no vapor. Por isso a Bosch desenvolveu fornos que geram vapor. O vapor envolve o alimento, evitando-se o contacto deste com a água, como acontece quando cozemos um alimento. Desta forma não se perdem nutrientes por dissolução na água, nem existem alterações de sabor.

## Vantagens de cozinhar a vapor:

- são eliminadas mais gorduras;
- podem cozinhar-se vários alimentos ao mesmo tempo;
- reduz-se o risco de uma cozedura excessiva, pelo que a comida fica mais suculenta;
- cozedura homogénea, sem necessidade de virar os alimentos;
- os alimentos não pegam nem queimam;
- os alimentos ficam mais ligeiros e fáceis de digerir.

## Forno com função vapor

Através da combinação de vapor e ar quente, os assados ficam mais suculentos e crocantes. Poderá ainda preparar várias sobremesas de forma muito simples e os soufflés mais delicados ficam sempre perfeitos.

## Fácil limpeza

Os fornos a vapor são muito fáceis de limpar. Devido à contínua geração de vapor, as paredes do forno mantêm-se sempre húmidas, evitando a acumulação de gordura e sujidade. Para além disso, o interior em inox tem iluminação em halogéneo para uma perfeita visualização e a porta em vidro facilita a limpeza.

## Maior poupança energética: geração interna de vapor

Nos fornos com vapor Bosch, a geração de vapor é feita no interior da cavidade do forno. Desta forma, reduz-se o tempo de aquecimento com a consequente poupança de energia.

# Forno a vapor. Cozinha saudável para todos os gostos.

A cozedura a vapor é uma das opções mais saudáveis e saborosas, pois conserva a pureza da quantidade água do alimento, mantendo as vitaminas, minerais e o sabor autêntico no seu estado natural. Os fornos a vapor da Bosch proporcionam-lhe não só uma alimentação mais saudável, como também a possibilidade de desfrutar de uma refeição repleta de sabores, onde as substâncias

nutritivas, a cor e a aparência original dos alimentos são conservadas. Os incríveis resultados dos exames organolépticos ao sabor, forma, cor e textura dos alimentos, realizados pela universidade de Koblenz na Alemanha, demonstram que a cozedura de legumes a vapor supera, significativamente, outros métodos tradicionais.



## Vitaminas (B2)

### Forno com microondas pirolítico.

#### Porque a cozinha saudável não compete com a rapidez.

O ritmo de vida cada vez mais acelerado resulta, em certas ocasiões, num descuido com a dieta. Como tal, cada pessoa, por falta de tempo, não segue diariamente uma dieta adequada. Para evitar esta situação, a Bosch apresenta a sua gama de fornos com microondas, a solução para os problemas com o tempo.

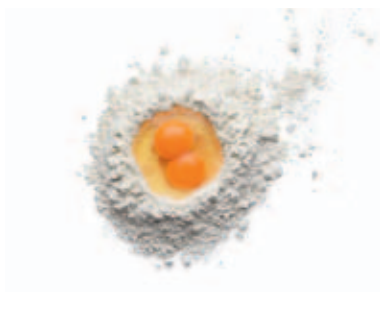
## Minerais

Realize as receitas de sempre em metade do tempo, economizando, consequentemente, energia.

Além disso, limpam-se sozinhos. Com o simples seleccionar de uma função, a sujidade desaparece, quase automaticamente, do interior do forno, e sem qualquer esforço.

Uma forma muito saudável de se cozinhar, sem nenhum tipo de gordura e com todo o sabor, é através da convecção de ar no interior do forno. As altas temperaturas alcançadas dentro de um forno multifunções levam à reacção de Maillard, uma das reacções mais importantes na ciência dos alimentos e responsável pela cor, sabor e aroma de grande parte dos alimentos.

Com as elevadas temperaturas, a gordura do alimento flui no seu interior, conferindo-lhe uma suavidade e textura incríveis. O resultado: pratos saborosos, com uma cor dourada muito apetitosa e sem necessidade de gorduras adicionais.



► **Massas e sobremesas.**

Resultados irresistíveis graças à função cozedura extra humidade, que hidrata o amido das massas. Dê um toque profissional aos folhados e pizzas com as funções calor intensivo e pizza. Graças à ampla regulação de temperatura dos fornos Bosch, a função calor inferior com calor muito suave é a opção perfeita para massas delicadas.



► **Carnes.**

A sua cozedura é essencial para conseguir a textura e sabor perfeitos. Com um alto conteúdo nutritivo, a partir dos 80°C as fibras musculares começam amolecer e as proteínas coagulam. Pode realizar um assado convencional com a função grill com ar quente. A função cozedura lenta (ou cozedura suave a baixa temperatura) é a função indicada para peças de carne pouco passadas ou no ponto.



► **Peixe.**

Deve ser assado com o calor mais suave possível. A partir de 50-60°C, temperaturas mais baixas do que a carne (pois por viverem na água não necessitam de tanto musculo como a carne), produz-se a gelatinização dos tecidos e, portanto, o seu amolecimento. Nada melhor do que cozinhar o peixe com as funções propostas pelos fornos Bosch: grill com ar quente, calor superior e inferior e grill.

# Nova gama Vapor



Vapor a 100% em dimensões ultra reduzidas

Já não existem desculpas para não ter um forno a vapor.

A Bosch apresenta o novo forno a vapor com o mesmo tamanho de um microondas de 38 cm de altura.

Graças às suas dimensões reduzidas, pode ser facilmente instalado num móvel superior ou em coluna e poderá desfrutar da cozinha a vapor no seu estado puro.

Este forno cozinha, única e exclusivamente, com a tecnologia a vapor, graças ao depósito integrado de 900 ml, e permite preparar desde uma entrada a uma sobremesa.

Com o seu equipamento com receitas pré-programadas Gourmet, até 20 programas automáticos, terá sempre resultados perfeitos. Além disso, a memória pode gravar a sua receita preferida e a iluminação LED é clara e de baixo consumo.

## Forno multifunções a vapor, sucesso garantido

### Outras prestações em toda a gama a vapor

Gourmet personalizado Bosch em casa graças à extensa quantidade de receitas pré-programadas, apenas terá de seleccionar o alimento e pressionar uma tecla para obter um resultado perfeito. Até 68 receitas pré-programadas com recomendação da temperatura adequada, do tempo necessário e, tudo isto, com um consumo mínimo.

### Limpeza fácil

A geração contínua de vapor permite que as paredes do forno se mantenham sempre húmidas, evitando assim a acumulação de gordura e sujidade. O seu interior em aço inoxidável dispõe de iluminação halogénea para uma visualização perfeita do seu interior, e a sua porta em vidro facilita a limpeza. Os programas de limpeza e descalcificação simplificam estas tarefas.

### Memorização de receitas próprias

Possibilita a gravação de receitas. Quando o resultado é uma refeição excelente, vale a pena memorizar para se poder desfrutar sempre.

# Forno multifunções a vapor, sucesso garantido

A tecnologia profissional em casa combina ar quente, que garante resultados crocantes, e vapor, que preserva as vitaminas, os sabores e as cores dos legumes no seu estado puro. Através da combinação de vapor e ar quente, os alimentos ficam mais suculentos e perfeitamente cozinhados por fora, até os gratinados. Aproveite ainda a facilidade na preparação de uma infinidade de sobremesas: prepare os soufflés mais delicados, coza pão fresco ou confeitaria sem nenhum problema.



## Funções especiais na cozedura a vapor

- ▶ **Vapor:** para legumes, peixe, arroz, coulis de frutas... O vapor à pressão atmosférica envolve o alimento. Regulação de temperatura: 40-100°C.
- ▶ **Combinação:** as carnes e assados ficam suculentos, crocantes e até gratinados. Também para confeitaria e massas folhadas. Combinação de vapor de água e ar quente. Regulação de temperatura: 120-230°C.
- ▶ **Regenerar:** a técnica profissional de cozedura aplicada a caterings e banquetes. Consiga alimentos cozinhados com antecedência frescos e suculentos, como se acabassem de ser cozinhados. Regulação de temperatura: 100-180°C.
- ▶ Para pernas de cabrito, rosbife ao estilo inglês... **Assar lentamente**, o resultado é carne suculenta e tenra. Regulação de temperatura: 60-120°C.
- ▶ **Fermentar:** para massas fermentadas, pizzas, folhados... Acção combinada de vapor e ar quente. A massa recebe a humidade exacta e nunca seca à superfície. Regulação de temperatura: 40-50°C.
- ▶ **Ar quente:** perfeito para assados, bolachas, bolos, etc. O calor reparte-se uniformemente pelo interior do forno. Regulação de temperatura: 30-230°C.
- ▶ **Manter quente:** para conservar os alimentos recém cozinhados quentes, antes de os servir. Regulação de temperatura: 60-100°C.
- ▶ **Pré-aquecer loiça:** ao pré-aquecer a loiça evita que os alimentos recém cozinhados arrefeçam rapidamente, conservando melhor o aroma, a cor e o sabor dos alimentos e bebidas. Regulação de temperatura: 30-70°C.
- ▶ **Descongelar:** para peixe, legumes, carne e fruta. Acção combinada de vapor e ar quente. O vapor devolve a humidade ao alimento, os alimentos não secam nem perdem a forma. Regulação de temperatura: 40-60°C.

# Centro de café gourmet.



## O café perfeito

O novo centro de café gourmet da Bosch não incorpora só a tecnologia mais avançada, como também é um autêntico "expert" na preparação de café. Com depósito de leite integrado, permite preparar diferentes bebidas apenas pressionando um botão: cappuccino, latte macchiato, etc. Integra-se perfeitamente na cozinha, preparando um café perfeito rápido e silenciosamente. Para isso, a nova máquina expresso Bosch consegue uma combinação perfeita dos seguintes factores: temperatura, aquecimento, grau de moagem, dosagem de café, pressão e método de preparação.

## Direct Control

Com a mesma lógica de funcionamento que os outros aparelhos de cozinha da Bosch, o novo centro de café gourmet incorpora também o Direct Control, com uma grande quantidade de acessos directos.

## Aroma intenso

Um café expresso perfeito que se reconhece pelo seu creme e aroma. Graças à sua preparação com sistema de 19 bares de pressão. O seu novo sistema de preparação consegue que a compressão do café recém moído garanta o máximo contacto entre a água e o café para extrair todo o aroma.

## One Touch

Com o novo depósito de leite integrado e lavável na máquina de loiça, obtém-se rápida e comodamente um expresso, capuccino ou um suave café com leite. É possível memorizar o tipo de preparação de bebida favorita em função da quantidade de café, água e espuma de leite que se deseja. Tudo com um só toque.

## Novo sistema de aquecimento

Graças ao novo sistema de aquecimento, a máquina está pronta em 30 segundos, permitindo obter o primeiro café do dia no menor tempo possível. Com este novo sistema garante-se a temperatura óptima de preparação do café, para conseguir o melhor creme. Este sistema de aquecimento com duplo circuito reduz os tempos de aquecimento e só aquece a quantidade de água necessária. A Bosch dá assim mais um passo à frente na eficiência energética.

## Máximo silêncio

A Bosch desenvolveu um moinho de material cerâmico que consegue minimizar o ruído da máquina. Para além disso, inclui também um sistema mais silencioso e um novo sistema de isolamento. O Silent Ceramic Drive não só é mais silencioso, como também consegue uma moagem otimizada, graças à distribuição do grão no interior do moinho.

## Limpeza fácil e rápida

O novo centro de café gourmet garante água fresca e a melhor qualidade em cada café. Com a sua limpeza automática, os canais da água ficam limpos em cada preparação. A limpeza em profundidade e a descalcificação do aparelho realizam-se de forma rápida e automática pela própria máquina, além disso, dispõe da nova função calc'n'clean, para uma rápida manutenção do aparelho.

# Microondas.



Graças à electrónica com regulação totalmente automática, basta apenas premir um botão para seleccionar o programa, tempo e peso.

O automático de peso adapta electronicamente o grau a todos os programas, nomeadamente de descongelação e de combinação de programas. A função memória permite a programação de duas funções ou de dois modos de aquecimento, podendo ser usada sempre que necessário. Com o automático de descongelação está assegurada a descongelação eficiente de pão, peixe e carne. Em combinação com o INNOWAVE chega a poupar 30% de energia.

#### **Tecnologia INNOWAVE**

Os micro-ondas INNOWAVE da Bosch oferecem mais e melhores vantagens.

#### **Melhor optimização do espaço**

Sem modificar as medidas exteriores, passamos de um volume útil de 17 litros a um volume útil de 20 litros, graças à electrónica que permite eliminar componentes e aumentar a capacidade interior do microondas.

#### **Mais homogenidade na cozedura**

Com a tecnologia INNOWAVE obtém-se resultados de cozedura mais homogéneos em todo o alimento, tanto no exterior como no interior. Isto graças à constante criação das micro-ondas, em vez de ciclos à potência máxima dos microondas tradicionais.

#### **Mais economia no consumo de energia**

Com o sistema INNOWAVE consegue-se uma economia de cerca 30% de energia eléctrica graças à criação das microondas.

#### **Mais rapidez**

Comparando com o sistema convencional de micro-ondas, a tecnologia INNOWAVE consegue acelerar o processo de cozedura em 10%.

#### **Memórias**

Já é possível repetir receitas, tantas vezes quantas se desejar, sempre com os mesmos resultados e sem preocupar-se com o micro-ondas. Armazenando através da electrónica as sequências mais utilizadas, gravando nas diferentes memórias a potência e o tempo. A tecnologia INNOWAVE encarrega-se do resto.



## NOVO

### HBC 36D754 Inox Forno a vapor

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 1.599,00  
€ 2,03  
€ 1.601,03

### HBC 26D553 Inox Forno a vapor

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 1.444,00  
€ 2,03  
€ 1.446,03



PartnerProgram



PartnerProgram

- Programação automática de descalcificação, programa de limpeza
- Vapor 100% 35 °C até 100 °C, Ar quente 30 °C até 230 °C, ar quente + vapor 120 °C até 230 °C
- Ar quente + vapor, fermentação, Vapor 100%, descongelar, Ar quente, manter quente, pré-aquecimento, baixa temperatura, regeneração
- 35 l e 4 níveis para colocar tabuleiros
- Visor digital com legendas
- Relógio electrónico
- **AutoPilot70**
- Controlo de aquecimento, proposta de temperatura, função memória, calibração automática
- Interior da porta em vidro
- Produção de vapor no interior da cavidade
- Depósito de água com 1.3 litros
- Indicação de depósito de água vazio
- Bloqueio de segurança
- Comando embutível inox

#### Acessórios:

- 1 x Grelha
- 2 x Tabuleiros apara pingos
- 2 x Tabuleiros escorredores

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 594 x 550
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 550

- Interior da porta em vidro
- Vapor 100 % de 35°C até 100°C
- Regeneração, fermentação, descongelar
- 38 litros e 4 níveis para colocar tabuleiros
- Visor digital com legendas
- **AutoPilot40**
- Relógio electrónico
- Controlo de aquecimento, proposta de temperatura, função memória, calibração automática
- Produção de vapor no interior da cavidade
- Depósito de água com 1.3 l
- Indicação de depósito de água vazio
- Turbina de arrefecimento
- Bloqueio de segurança
- Iluminação interior
- Comando embutível inox

#### Acessórios:

- 1 x Grelha
- 1 x Tabuleiro apara pingos
- 1 x Tabuleiro escorredor

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 594 x 520
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 550





### HMT 85DL53 Inox Forno de cozinhar a vapor

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 879,00  
€ 2,03  
€ 881,03



### HBC 36P753 Inox Forno independente

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 1.309,00  
€ 2,03  
€ 1.311,03



PartnerProgram

- Cor do visor vermelho
- Comando embutíveis
- 22 l e 3 níveis para colocar tabuleiros
- Iluminação interior por LED
- Abertura da porta à esquerda
- Controlo de aquecimento, calibração automática
- Turbina de arrefecimento
- AutoPilot20
- Relógio electrónico
- Vapor desde 40°C a 100°C, com 5 níveis de temperatura
- Produção de vapor no interior da cavidade
- Depósito de água com 0.9 litros
- Programação automática de descalcificação

#### Acessórios:

- 1 x Tabuleiro apara pingos
- 1 x Tabuleiro escorredor

#### Medidas (mm):

- 38 cm de altura. Para em coluna ou móvel alto com 60 cm de largura
- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 382 x 594 x 300
- Nicho (AxLxP): 362-365 x 560 x 300

- **Sistema de limpeza pirolítica**
- Multifunção (12 funções): calor superior e inferior, calor inferior, ar quente, HydroBacking, modo Pizza, calor inferior, grill com ar quente, grill de grande superfície, grill variável de pequena superfície, descongelar, manter quente, pré-aquecimento, cozinhar a baixa temperatura
- Visor digital com legendas
- Relógio electrónico
- Temperatura máxima do vidro de 40°C
- Bloqueio de segurança
- Turbina de arrefecimento
- Pré-aquecimento rápido automático
- Desligar automático
- Iluminação do Forno

#### Acessórios:

- 1 x Grelha combi, 1 x Saída telescópica variável

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 595 x 531
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 560



### HBC 84K553 Inox Forno compacto com microondas

• PRVP c/IVA	€ 1.044,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 2,03
• Preço final	€ 1.046,03



### HBC 84K523 Branco Forno compacto com microondas

• PRVP c/IVA	€ 1.014,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 2,03
• Preço final	€ 1.016,03



- Parede posterior com revestimento EcoClean
- Cavidade de 42 litros
- Multifunção (4 funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente, grill com ar quente, grill
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Relógio electrónico
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- **AutoPilot20**
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Bloqueio de segurança
- Comandos embutíveis

#### Acessórios:

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 595 x 531
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 550

- Parede posterior com revestimento EcoClean
- Cavidade de 42 litros
- Multifunção (4 funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente, grill com ar quente, grill
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Relógio electrónico
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- **AutoPilot20**
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Bloqueio de segurança
- Comandos embutíveis

#### Acessórios:

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 595 x 531
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 550



### HBC 84K563 Preto Forno compacto com microondas

• PRVP c/IVA	€ 1.014,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 2,03
• Preço final	€ 1.016,03



- Parede posterior com revestimento EcoClean
- Cavity de 42 litros
- Multifunção (4 funções): calor superior e inferior, calor superior e inferior com ar quente, grill com ar quente, grill
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Relógio electrónico
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- **AutoPilot20**
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Bloqueio de segurança
- Comandos embutíveis

#### Acessórios:

- 1 x Grelha combi
- 1 x Assadeira universal

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,80 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 595 x 531
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 550



### TCC 78K751 Inox Máquina de café expresso automática

• PRVP c/IVA	€ 2.029,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 0,37
• Preço final	€ 2.029,37



- "Cream Center cleaner"
- Sistema de limpeza confortável da zona de leite "Cream Cleaner"
- Tecnologia inovadora "Aroma Pressure System"
- Inovador sistema de aquecimento "senso flow system"
- Mínimo tempo de aquecimento: rapidez na primeira chávena
- Unidade de moagem em cerâmica de grande qualidade com redução de ruído "silent ceram drive"
- Inteligente "auto valve system" muda automaticamente entre vapor e função água quente
- Função de Pré-Infusão
- Single portion cleaning
- Função para bebidas com leite
- Função One touch para: Latte Macchiato, Cappuccino, café com leite e outras bebidas preparadas com leite
- Saída de café e bocal de leite (max. 150 mm) ajustável em altura para copos altos de latte macchiato ou galão
- Bomba de água com 19 bar de pressão
- Sistema de redução do ruído em todos os processos de funcionamento
- Iluminação da saída de café e do suporte para chávenas
- Depósito amovível para 2.5 litros de água
- Recipiente para grãos de café com tampa para protecção de aroma (1.000 g capacidade)
- Temperatura do café ajustável individualmente (3 níveis) e água quente (4 níveis), ajuste individual da moagem do café (4 níveis)
- Aviso no visor digital do número de chávenas possíveis de tirar antes de ser necessário efectuar limpeza ou descalcificação
- Indica quando o depósito de café ou de água se encontram vazios
- Unidade de infusão amovível
- Todas as partes do bocal para leite são amovíveis, de fácil limpeza, aptas para a máquina de lavar loiça
- Água e leite funcionam separadamente no bocal de leite
- Acessório para leite incluído na zona de café
- Função Espuma de leite e Água quente
- Café e expresso à distância de um toque
- Dispensador de café ajustável em altura
- Visor LCD multifunções com programação de língua
- Tabuleiro para recolher gotas com recipiente para borras de café
- Preparação de 2 chávenas em simultâneo: 2 moagens + 2 ciclos de infusão
- Limpeza de todos os canais de processo quando se liga ou desliga o aparelho
- Programa automático completo de descalcificação e limpeza (programa combinado "calc'n'clean")
- Abertura automática através de comando para aceder aos depósitos internos
- Depósito em separado para café em pó
- Indicador electrónico de mudança do filtro de água
- Modo Stand By
- Caixa de acessórios integrada (colher de medida, tubo e ligação de leite em acrílico, manual guia de referências)
- Acessórios: depósito para leite, tubo de ligação ao acessório do leite, pastilhas de limpeza e de descalcificação, filtro brita, tira para teste de dureza da água

#### Medidas (mm):

- Potência de ligação 1700 Watt max.
- Aparelho (AxLxP): 454 x 594 x 515



### HSC 140P51 Inox Gaveta de aquecimento

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 619,00  
€ 2,03  
€ 621,03



### HSC 140P21 Branco Gaveta de aquecimento

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 599,00  
€ 2,03  
€ 601,03

- Sistema de abertura Push Pull
- Aquecimento através de placa vitrocerâmica
- Funções: fermentar massa levedada, descongelar, manter quente e aquecer loiça
- Regulação da temperatura de 30-80°C
- Paredes interiores em inox
- Capacidade máxima: 25 kg
- Potência de ligação: 0,81 kW

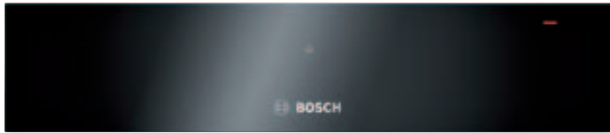
- Sistema de abertura Push Pull
- Aquecimento através de placa vitrocerâmica
- Funções: fermentar massa levedada, descongelar, manter quente e aquecer loiça
- Regulação da temperatura de 30-80°C
- Paredes interiores em inox
- Capacidade máxima: 25 kg
- Potência de ligação: 0,81 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 141 x 594 x 544
- Nicho (AxLxP): 141 x 560 x 550

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 141 x 594 x 544
- Nicho (AxLxP): 141 x 560 x 550



**HSC 140P61 Preto**  
Gaveta de aquecimento

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 599,00  
€ 2,03  
€ 601,03



**HSC 140652 Inox**  
Gaveta de aquecimento

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 534,00  
€ 2,03  
€ 536,03

- Sistema de abertura Push Pull
- Aquecimento através de placa vitrocerâmica
- Funções: fermentar massa levedada, descongelar, manter quente e aquecer loiça
- Regulação da temperatura de 30-80°C
- Paredes interiores em inox
- Capacidade máxima: 25 kg
- Potência de ligação: 0,81 kW

- Sistema de abertura com puxador
- Aquecimento através de placa vitrocerâmica
- Funções: fermentar massa levedada, descongelar, manter quente e aquecer loiça
- Regulação da temperatura de 30-80°C
- Paredes interiores em inox
- Capacidade máxima: 25 kg
- Potência de ligação: 0,81 kW

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 141 x 594 x 544
- Nicho (AxLxP): 141 x 560 x 550

**Medidas (mm):**

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 141 x 594 x 544
- Nicho (AxLxP): 141 x 560 x 550



### HMT 35M653 Inox Microondas

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 979,00  
€ 2,03  
€ 981,03



### HMT 85GL53 Inox Microondas com grill

- PRVP c/IVA
- Taxa REEE c/IVA
- Preço final

€ 789,00  
€ 2,03  
€ 791,03



- 1000 W Microondas
- 5 níveis de potência: 1000 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Tecnologia Inverter
- Cavidade de 36 litros em inox
- Relógio electrónico
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- **AutoPilot9**
- Comandos embutíveis
- Potência de ligação: 1,22 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 454 x 595 x 563
- Nicho (AxLxP): 450 x 560 x 550

- Porta com janela panorâmica
- **Abertura à esquerda**
- Base de cerâmica
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Visor digital
- **AutoPilot10**
- Peso automático em 3 programas de descongelação
- Peso automático em 4 programas de cozedura
- Automático de peso em 10 programas combinados
- Tecnologia Inverter
- Função Memória (2 espaços)
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Grill em combinação com níveis de potência de microondas 360/180/90 W
- Grelhador de quartzo variável 1300 W, 3 níveis de potência
- 21 litros
- Potência de ligação: 1,99 kW

#### Acessórios:

- 1 x Tabuleiro de vidro
- 1 x Grelha

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 382 x 595 x 320
- Nicho (AxLxP): 380 x 560 x 300



### HMT 85ML53 Inox Microondas

- PRVP c/IVA € 709,00
- Taxa REEE c/IVA € 2,03
- Preço final € 711,03



### HMT 85MR53 Inox Microondas

- PRVP c/IVA € 709,00
- Taxa REEE c/IVA € 2,03
- Preço final € 711,03



#### • Abertura à esquerda

- Base de cerâmica
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Visor digital
- **AutoPilot7**
- Peso automático em 3 programas de descongelação
- Peso automático em 4 programas de cozedura
- Tecnologia Inverter
- Função Memória (2 espaços)
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- 21 litros
- Potência de ligação: 1,22 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 382 x 595 x 320
- Nicho (AxLxP): 380 x 560 x 300

#### • Abertura à direita

- Base de cerâmica
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Visor digital
- **AutoPilot7**
- Peso automático em 3 programas de descongelação
- Peso automático em 4 programas de cozedura
- Tecnologia Inverter
- Função Memória (2 espaços)
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- 21 litros
- Potência de ligação: 1,22 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 382 x 595 x 320
- Nicho (AxLxP): 380 x 560 x 300





### HMT 85ML23 Branco Microondas

• PRVP c/IVA	€ 679,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 2,03
• Preço final	€ 681,03



### HMT 85ML63 Preto Microondas

• PRVP c/IVA	€ 679,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 2,03
• Preço final	€ 681,03



- **Abertura à esquerda**
- Base de cerâmica
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Visor digital
- **AutoPilot7**
- Peso automático em 3 programas de descongelação
- Peso automático em 4 programas de cozedura
- Tecnologia Inverter
- Função Memória (2 espaços)
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- 21 litros
- Potência de ligação: 1,22 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 382 x 595 x 320
- Nicho (AxLxP): 380 x 560 x 300

- **Abertura à esquerda**
- Base de cerâmica
- Até 3 níveis de potência de microondas programáveis um após outro
- Visor digital
- **AutoPilot7**
- Peso automático em 3 programas de descongelação
- Peso automático em 4 programas de cozedura
- Tecnologia Inverter
- Função Memória (2 espaços)
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- 21 litros
- Potência de ligação: 1,22 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,50 m)
- Aparelho (AxLxP): 382 x 595 x 320
- Nicho (AxLxP): 380 x 560 x 300



### HMT 84G651 Inox Microondas

• PRVP c/IVA	€ 649,00
• Taxa REEE c/IVA	€ 2,03
• Preço final	€ 651,03



- Abertura à esquerda
- Electrónico
- **AutoPilot8**
- Peso automático em 4 programas de descongelação
- Peso automático em 3 programas de cozedura
- Automático de peso em 8 programas combinados
- Função memória (1 espaço)
- Grande visor digital com indicação da duração do cozinhado e da hora do dia
- 900 W Microondas
- 5 níveis de potência: 900 W, 600 W, 360 W, 180 W, 90 W
- Potência grill 1200 W
- Grill em combinação com níveis de potência de microondas 360/180/90 W
- 25 litros
- Diâmetro do prato giratório 31,5 cm
- Potência de ligação: 1,45 kW

#### Medidas (mm):

- Cabo de ligação com ficha (1,30 m)
- Aparelho (AxLxP): 280 x 513 x 405
- Nicho (AxLxP): 380 x 560 x 550

## Fornos e microondas. Tecnologia e conforto.

Tecnologia	Descrição	
 <p><b>Forno a vapor</b></p>	<p>Graças à inovadora combinação de vapor de água e ar quente pode preparar facilmente assados suculentos com uma crosta estaladiça. Os gratinados ficam perfeitos, bem como pão ou outros artigos de pastelaria.</p>	
 <p><b>Cozer no vapor</b></p>	<p>Os alimentos cozinhados no vapor ficam especialmente macios, suculentos e muito saudáveis. Como não é adicionada gordura, mantém a consistência, a cor, o aroma, as vitaminas e os minerais dos alimentos. Cozinhar em três níveis sem transmissão de sabores.</p>	
<p><b>Fornos compactos</b></p>	<p>Os fornos compactos dispõem dos modos de aquecimento mais utilizados e, adicionalmente, de microondas integrado e de uma capacidade entre 35 e 42 litros.</p>	
 <p><b>Microondas integrado/ Aparelhos combinados</b></p>	<p>O microondas integrado nos fornos compactos está disponível para cada modo de aquecimento e poupa energia e tempo. Como tem tudo disponível num único aparelho, não é necessário espaço adicional para um microondas.</p>	
 <p><b>Forno Multifunção 3D Plus</b></p>	<p>Forno multifunção – indica que tem aquecimento em 3 zonas distintas.</p>	
<p><b>Design</b></p>	<p>A variante de design MetalTouch. Os painéis dos nossos novos aparelhos integráveis em inox apresentam-se com uma configuração perfeita. Unidade na ordenação do visor e dimensões do aparelho – adaptam-se na perfeição uns aos outros, assim como a todos os outros aparelhos integráveis da Bosch.</p>	
<p><b>Desligar automático</b></p>	<p>Com o desligar automático não terá que se preocupar por não ter desligado o forno, pois este desliga-se automaticamente após determinado tempo, sem qualquer tipo de intervenção.</p>	
<p><b>Forno extra largo</b></p>	<p>O novo forno extra largo assegura espaço suficiente para peças de grandes dimensões, ou para várias porções em simultâneo. Devido à grande capacidade poderá obter um resultado ainda mais uniforme, pois o maior espaço entre os diferentes níveis do interior do forno, possibilita uma melhor circulação de ar quente. Para que nada lhe passe despercebido, o nosso forno está equipado com uma grande janela panorâmica.</p>	
<p><b>Relógio electrónico</b></p>	<p>O relógio electrónico dispõe, opcionalmente, da função início e fim. A facilidade de manuseamento e a nitidez do visor acentuam a prática utilização deste relógio electrónico. Novidade é o botão de segurança que evita o accionamento do forno inadvertidamente.</p>	
<p><b>Visor</b></p>	<p>Visor com indicações de texto, teclas por sensor e comandos rotativos de embutir luminosos para fornos com diálogo electrónico. Indicações por símbolo, teclas por sensor, comandos rotativos de embutir luminosos para regulação, por exemplo, do programa AutoPilot, relógio electrónico ajustável.</p>	

Tecnologia	Descrição	
<b>TitanEsmalte</b>	Neste revestimento extremamente liso, os restos de sujidade eliminam-se facilmente com um pano húmido.	
<b>Bloqueio de segurança</b>	O bloqueio de segurança desactiva todas as funções do forno e evita que este seja accionado inadvertidamente.	
<b>Suportes telescópicos com função segurança</b>	Com os suportes telescópicos o manuseamento dos tabuleiros é extremamente confortável, simples e seguro. A forma de construção compacta garante grande estabilidade e, por isso, maior segurança, durabilidade e resultados ideais na confecção de alimentos devido a uma diminuição das correntes de ar. O sistema é composto por uma estrutura de encaixes com diferentes possibilidades: opcionalmente três ou dois níveis telescópicos.	
 <b>Limpeza Pirolítica</b>	A limpeza pirolítica é o sistema de limpeza mais eficiente para fornos e acessórios, sem adição de químicos, dado que o forno regula a limpeza de forma independente. Basta premir o botão no nível desejado, dependendo do grau de sujidade, os resíduos e gorduras são submetidos a uma temperatura de 500°C, que os reduz a cinzas. Podem ser removidas sem esforço com um simples pano. Na Bosch é possível um acessório ser limpo durante o funcionamento pirolítico.	
<b>Porta com interior em vidro</b>	A nova porta com interior em vidro, equipamento de série em quase todos os fornos Bosch, também pode servir como superfície de apoio no momento de colocar ou retirar tabuleiros. O vidro robusto de segurança apresenta grande resistência aos riscos. A porta pode ser facilmente desmontada para uma limpeza mais exaustiva.	
  <b>Classe de eficiência energética</b>	Os fornos Bosch ajudam à manutenção do meio ambiente devido ao seu baixo consumo de energia e sem perder nenhuma das suas prestações. A etiqueta energética, que está colocada em todos os aparelhos <sup>1</sup> , possibilita uma comparação fácil ao nível de consumo energético de acordo com a norma EN50304, onde os resultados da utilização são tidos em consideração. Os fornos Bosch dão uma contribuição preciosa para a protecção do meio ambiente e, em simultâneo, proporcionam bons resultados de utilização como provam testes feitos por institutos privados.  <sup>1</sup> Excepções são micro-ondas e forno a vapor.	
 <b>Hotair Eco</b>	O modo de aquecimento “Hotair” também existe como “Hotair Eco”. Graças a uma aplicação de energia inteligente, consome menos energia quando a cozedura é feita num só nível. Assim, o novo programa é 30% inferior ao consumo da classe de eficiência energética A.	
 <b>SoftClose</b>	O amortecimento das gavetas nos móveis de cozinha é generalizado. Após a Bosch introduzir o amortecedor nas portas em 2008, aplica agora este sistema às portas dos fornos. Aproveite um mecanismo de fecho totalmente completo.	

## Fornos e microondas. Tecnologia e conforto.

Tecnologia	Descrição	
 <p><b>Programa AutoPilot</b></p>	<p>A regulação automática do decorrer do programa permite a preparação adequada dos alimentos seleccionados. Dependendo do modelo poderá seleccionar até 70 programas automáticos. Após introduzir o peso, o programa deve ser iniciado. Modo de aquecimento, temperatura e duração do programa são regulados automaticamente.</p> <p>A Bosch disponibiliza fornos com programas AutoPilot de 70, 40, 20, 15, 10, 9 e 8 programas automáticos, dependendo do tipo de produto.</p>	
<p><b>DirectSense - Símbolos electrónicos</b></p>	<p>Fácil de manusear através de direcção interactiva do utilizador. Basta introduzir o programa desejado e o peso, iniciar o programa e já está. Além disso, esta electrónica dispõe de grandes indicações luminosas para modos de aquecimento e temperaturas. Com a electrónica de utilização fácil poderá utilizar um dos programas totalmente automáticos AutoPilot para fazer um assado em recipiente fechado.</p>	
<p><b>TouchControl</b></p>	<p>A tecnologia mais avançada: o painel de comandos digital integrado num vidro. Este comando permite activar e controlar as diferentes funções de forma cómoda, através do toque com o dedo.</p>	
<p><b>EcoClean</b></p>	<p>Alguns modelos possuem painéis cerâmicos que permitem a auto-limpeza do forno durante o processo de cozedura. Resultado de um processo de oxidação a altas temperaturas, que decompõe a gordura e os restos de sujidade.</p>	
<p><b>O café perfeito</b></p>	<p>O novo centro de café gourmet da Bosch não incorpora apenas a tecnologia mais avançada, como também é um autêntico "expert" na preparação de café. Com depósito de leite integrado, permite preparar diferentes bebidas apenas pressionando um botão: cappuccino, latte macchiato, etc.</p> <p>Integra-se perfeitamente na cozinha, preparando um café perfeito com rapidez e de forma silenciosa. Para isso, a nova máquina expresso Bosch consegue uma combinação perfeita dos seguintes factores: temperatura, aquecimento, grau de moagem, dosagem de café, pressão e método de preparação.</p>	
<p><b>Gavetas de aquecimento</b></p>	<p>Perfeito para aquecer chávenas e cozinhar a baixa temperatura. O complemento ideal para manter a comida quente antes de servi-la.</p>	
<p><b>Microondas</b></p>	<p>Graças à electrónica com regulação totalmente automática, basta premir um botão para seleccionar o programa, tempo e peso. O automático de peso adapta electronicamente o grau a todos os programas, nomeadamente de descongelação e de combinação de programas.</p> <p>A função memória permite a programação de duas funções ou de dois modos de aquecimento, podendo ser usada sempre que necessário. Com o automático de descongelação está assegurada a descongelação eficiente de pão, peixe e carne.</p> <p>Em combinação com o INNOWAVE chega a poupar 30% de energia.</p>	

# Uma coisa é certa: pode confiar em nós.

Os Serviços Técnicos da Bosch são  
fiáveis, competentes e rápidos.  
Confie em nós, antes e depois da compra.





**Todos os serviços online. Disponíveis 24 horas, 7 dias por semana apenas a um clique.**

Pode fazer marcações directamente no nosso site em **www.bosch-home.pt**. Pode também solicitar peças de reparação e acessórios de origem assim como encontrar várias dicas e informações úteis para falhas de menor importância.



**Fiabilidade garantida. Sem compromissos.**

Todos os electrodomésticos Bosch são produzidos com as mais inovadoras tecnologias de fabrico e com materiais de alta qualidade. Nós assumimos essa qualidade durante e após os 2 anos de garantia do fabricante.



**Marcações orientadas para o cliente. Ao seu dispor.**

Os nossos técnicos qualificados estão disponíveis dias úteis das 08h00 às 20h00, e aos sábados até às 18h00. Para casos urgentes, podemos marcar a visita no próprio dia.



**Extensa rede de Serviços Técnicos. À distância de uma chamada.**

A nossa rede de Serviços Técnicos está presente em todo o país, continente e ilhas. Deste modo, garantimos um Serviço de Assistência Técnica mais perto de si, no menor tempo possível.



**Preços justos de reparação! Garantido.**

Mesmo em situações fora de garantia pode confiar em nós. Em pequenas reparações, sem material aplicado e em pedidos de orçamento, o cliente paga apenas a deslocação do técnico. As peças originais aplicadas nas reparações efectuadas têm 24 meses de garantia.



**Acessórios de fábrica. Produtos de limpeza e manutenção eficazes.**

Veja a gama de acessórios disponíveis na nossa loja online em **www.bosch-eshop.com.pt**. Os nossos produtos de limpeza e manutenção são eficazes e permitem preservar o bom estado do seu aparelho.



**Atendimento personalizado 7 dias por semana.**

A nossa equipa de atendimento ao cliente Bosch presta-lhe assistência personalizada. Desde conselhos sobre utilização dos equipamentos, marcações de assistências técnicas, a encomendas de peças de reposição e acessórios de fábrica. Ao seu serviço 7 dias por semana das 8h00 às 24 horas:

**Assistência Técnica: 707 500 545\***  
**Acessórios e peças de reparação: 707 500 557\***

Pós e pré-venda: a nossa equipa da Linha Directa Bosch tem todo o prazer em informá-lo sobre os nossos produtos, como utilizá-los e até ajudar na escolha do aparelho que melhor se adapte às suas necessidades:

Dias úteis: das 8h30 às 18h30

Linha Directa Bosch: 21 425 07 30

\* Rede fixa: 0.10 €/min. Rede móvel: 0.25 €/min.



**Peças de reparação e acessórios. Rápido e eficiente.**

O nosso prazo de entrega é de 48 horas, se encomendar antes das 11 horas comprometemo-nos a entregar no dia útil seguinte.\* Independentemente de qual o electrodoméstico Bosch a que a peça se destina. Garantimos o fornecimento das peças funcionais durante 10 anos, permitindo-lhe que desfrute do seu aparelho de alta qualidade por muitos anos.\*

\* Sujeito a disponibilidade de stock.



**Valorizamos a sua opinião. Qualidade Bosch também no Serviço Técnico.**

Segundo o inquérito de satisfação aos nossos clientes, o Serviço Técnico Bosch foi considerado como "Muito Bom":

Satisfação global	★★★★☆	4,20
Competência dos técnicos	★★★★☆	4,30
Recomendação dos Serviços Técnicos		88%

5 estrelas = excelente. Resultados de Portugal em 2010



**Serviço para toda a vida.**

Mesmo após o período de garantia, continuamos ao seu dispor para ajudá-lo. Pode confiar na nossa equipa altamente qualificada e dedicada durante toda a vida do seu aparelho. Desde o envio de manuais de instruções até à reparação do seu equipamento, nós tratamos de tudo! Uma promessa é uma promessa!

A marca Bosch oferece-lhe uma grande variedade de modernos electrodomésticos de baixo consumo. Peça ao seu agente Bosch os catálogos que temos disponíveis para si ou visite-nos em:  
**www.bosch-home.pt**

#### **Linha Directa**

Caso necessite de mais informações sobre a utilização dos electrodomésticos Bosch, entre em contacto com a nossa Linha Directa.

**Tel.: 21 425 07 30 (dias úteis das 08h30 às 18h30)**

#### **Informação em matéria ambiental:**

EcoREEE: nos termos do disposto no D.L. n.º 230/2004 de 10 de Dezembro, na venda de qualquer produto, acrescerá ao preço facturado, um EcoREEE segundo a tabela homologada pelo Instituto de Resíduos para a AMB3E – Associação Portuguesa de Gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos. Nível de ruído (dBA re1pW) de acordo com a Norma Europeia EN 60704.

#### **Assistência Técnica**

A Assistência Técnica da Bosch cumpre os requisitos da norma NP EN ISO 9001: 2008, encontrando-se certificada no âmbito da Qualidade por uma entidade externa e independente. As auditorias anuais realizadas desde 2002, comprovam a sua consistência e capacidade de resposta relativamente ao referencial adoptado. Prefira a eficiência e profissionalismo de técnicos qualificados.

A nossa rede de Serviços Técnicos Autorizados assegura em todo o país a assistência aos aparelhos da Bosch, regidos pelos mesmos conceitos de qualidade, eficiência e profissionalismo.

Para pedidos de reparações, por favor contacte:

**707 500 545 (das 08h00 às 24h00, 7 dias por semana)**

(Rede fixa: 0,10€/min; Rede móvel: 025€/min)

Para pedidos de acessórios e peças de reparação, por favor contacte:

**707 500 557 (das 08h00 às 24h00, 7 dias por semana)**

(Rede fixa: 0,10€/min; Rede móvel: 025€/min)

#### **BSHP - Electrodomésticos, Lda.**

Rua do Alto do Montijo, 15

2790-012 Carnaxide

Portugal

**www.bosch-home.pt**