

Les appareils électroménagers Bosch



BOSCH

Des technologies pour la vie

Programme 2020





**EUROPE'S
BRAND NO.1***

Bosch, n° 1 en Europe

Bosch est présent dans le secteur de l'électroménager depuis 1933. L'introduction d'un réfrigérateur électrique au salon de Leipzig marqua, cette année-là, le début d'une histoire à succès. Alors équipementier automobile, Bosch disposait, à cette époque déjà, de succursales dans de nombreux pays européens. Ainsi, il n'a pas fallu longtemps aux consommateurs, et ce, de la Norvège à l'Italie, pour ne plus pouvoir se passer des multiples avantages et de la haute qualité des appareils électroménagers de la marque Bosch. Aujourd'hui, Bosch est la marque de gros appareils électroménagers la plus vendue en Europe.

* Pour les grands appareils ménagers électriques.
Source: Euromonitor 2018 en nombre d'unités

«La technique est conçue, et a la capacité, d'aider l'ensemble de l'humanité à mener la meilleure vie possible et à trouver le bonheur.»

Robert Bosch

Des technologies pour la vie.

Une qualité irréprochable

Une qualité que l'on peut apprécier avec tous ses sens, grâce à l'excellence du design et des matériaux sélectionnés avec soin.

Des résultats parfaits

Avec des capteurs tels que le PerfectBake, tout le monde peut cuisiner comme un pro. La technologie à capteurs intégrée surveille votre plat, le programme de votre machine à laver ou vos aliments, et garantit toujours des résultats impeccables.

Des solutions incroyablement simples

Les tâches ménagères n'ont jamais paru aussi faciles. Le programme sélectionne automatiquement la température et la durée de marche optimales. Qu'il s'agisse d'une cuisson, d'un rôtissage ou d'une lessive, tout se déroule à la perfection.

Bosch a une conviction: stocker plus longtemps, gâcher moins.

L'une des plus grandes influences que nous pouvons avoir en vue de la protection des futures générations est de réduire notre gaspillage alimentaire: chaque année, 45 % de tous les fruits et légumes et près d'un tiers de toute la production alimentaire mondiale destinée à la consommation humaine sont perdus ou gâchés.*

Les réfrigérateurs Bosch, conçus avec précision, peuvent vous aider à réduire votre gaspillage alimentaire. Comment? Des caractéristiques ont été spécialement conçues: un tiroir de conservation maintenu à 0 °C pour une conservation hygiénique des viandes et poissons, ainsi qu'un tiroir de conservation **VitaFresh** spécialement conçu pour prolonger la fraîcheur des fruits et légumes. Le résultat? Plus de goûts, moins de gaspillage.

Mais ce n'est pas là que nous plaçons la limite, notre objectif étant bien plus important: avec notre technologie **VitaFresh**, nous souhaitons soutenir le mouvement «Zéro gaspillage alimentaire» par notre engagement **«ZERO IS HERO»**. Car ce que nous voulons, c'est participer à un réel changement dans la vie de tous. Typiquement Bosch.



*Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2019, SAVE FOOD: Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/infographics/fruit/en>, 28th January, 2019

Une prise de conscience mondiale:

le gaspillage alimentaire menace notre mode de vie.

C'est la raison de la naissance du mouvement Zero Waste, qui s'est propagé à l'échelle mondiale. La définition de la Zero Waste International Alliance (ZWIA)* décrit la philosophie Zero Waste comme suit:

la conservation de toutes les ressources grâce à une production et une consommation responsables, à la réutilisation et récupération de tous les produits, emballages et matériaux, sans les brûler et sans les déverser dans la nature, les océans et mers ou l'air, menaçant l'environnement ou l'espèce humaine.

Comment pouvons-nous agir en tant qu'individus? En commençant simplement par de petits gestes simples au quotidien: c'est eux qui ont le plus d'impact sur le gaspillage de la nourriture. Prenez l'exemple des fruits et légumes. Notre technologie **VitaFresh** vous aide à conserver vos aliments dans les meilleures conditions pour qu'ils restent frais plus longtemps. Résultat? Vous disposez de plus d'aliments que vous pouvez apprécier et vous réduisez votre gaspillage.

C'est pourquoi Bosch s'engage dans le mouvement **«ZERO IS HERO»**: notre programme **«DE ZÉRO À HÉROS»** est notre petite contribution à une grande cause. Nous avons la conviction que l'objectif «Zéro gaspillage alimentaire» n'est pas utopique, mais bien atteignable.

45%

de tous les fruits et légumes
au monde qui sont gaspillés*





Ce sont les plus petits efforts qui font la plus grande différence.

En s'engageant avec la vision **«ZERO IS HERO»**, vous pouvez aider à réduire le gaspillage des consommateurs de 95 à 115 kg par an et par habitant.* En fin de compte, ce sont toujours les plus petits changements qui font la plus grande différence.

En outre, c'est bénéfique pour vous et pour l'environnement: en stockant vos aliments de la bonne manière, vous préservez également leurs vitamines. C'est un mode de vie durable et sain, tout en un.

Afin de conserver la fraîcheur de vos aliments plus longtemps, il existe de nombreuses méthodes de préservation, y compris la maturation, la déshydratation et l'emballage sous vide. Mais, seules la réfrigération et la congélation vous permettent de conserver les propriétés de vos aliments telles que le goût, l'arôme et la forme sans changement majeur. C'est pourquoi il est particulièrement important de conserver vos aliments frais dans les meilleures conditions. Une faible température de conservation est un facteur décisif, particulièrement pour les aliments sensibles qui s'abîment facilement. C'est pourquoi les processus de décomposition sont au mieux ralentis, voire enrayés par un réfrigérateur Bosch doté de la fonction VitaFresh Pro: pour plus de saveurs et moins de gaspillage.

* Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2019, SAVE FOOD: Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/infographics/fruit/en>, 28th January, 2019

Encore plus de conseils et astuces pour réduire votre gaspillage alimentaire.

Prévenir le gaspillage alimentaire est plus simple qu'il n'y paraît. Tout ce dont vous avez besoin, est d'être aiguillé dans la bonne direction. Soutenez notre engagement **«ZERO IS HERO»** dès maintenant.

Voici quelques exemples de la manière dont vous pouvez réduire facilement votre gaspillage alimentaire au quotidien:



Faites confiance à vos sens

Servez-vous de votre flair pour savoir quoi faire. La plupart des aliments moins frais ont un aspect et une odeur différents lorsqu'ils sont frais. En fait, la plupart des produits dégageront une forte odeur et auront un aspect très différent lorsqu'ils ne le sont plus. C'est donc relativement simple de savoir si un aliment est frais ou non: ne jetez donc rien avant d'avoir vérifié, même si la date limite de consommation dit autrement.



Faites des restes de vos plats votre ami

Les restes représentent plus qu'un quart du gaspillage alimentaire. Pourtant, ils peuvent être utilisés pour agrémenter d'autres plats. Par exemple: lorsqu'il vous reste des rognures de légumes comme des poireaux, des carottes, des tomates ou du persil, vous pouvez simplement les stocker dans un sac refermable au congélateur et les utiliser ultérieurement.



Les étiquettes sont nécessaire

Étiqueter vos plats et aliments est judicieux. Surtout lorsque vous en faites un usage multiple. Par exemple, si vous ouvrez une bouteille de lait, il est judicieux d'indiquer la date à laquelle vous l'avez ouverte pour en calculer sa durée d'utilisation. L'étiquetage est également important lorsque vous congelez vos aliments. Congelez de petites portions et étiquetez l'emballage en indiquant la date à laquelle le plat a été cuisiné.

Pour résumer: n'attendez plus et prenez part à l'engagement **«ZERO IS HERO»** de Bosch, pour l'intérêt de tous.



Vous pouvez avoir confiance en nos produits. Ainsi qu'en nos services.



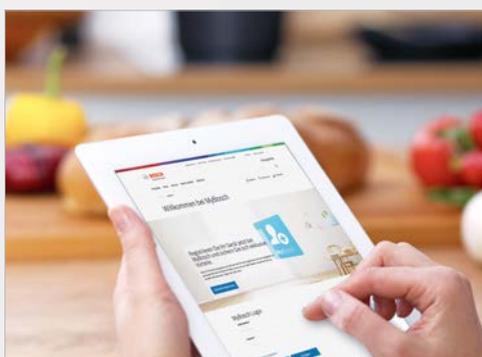
Des conseils personnalisés

Nos conseillers ne sont pas uniquement informés des dernières nouveautés, mais peuvent également vous conseiller dans nos showrooms à Geroldswil, Berne, Crissier et Bioggio à tout moment.



Démonstration de cuisine

Testez-les d'abord, puis profitez ensuite au quotidien: les appareils de cuisine Bosch. Les démonstrations de cuisine gratuites dans nos showrooms vous permettent de découvrir nos appareils en direct avant de les acheter. Vous trouverez toutes les dates sous Bosch-evenementscuisine.ch.



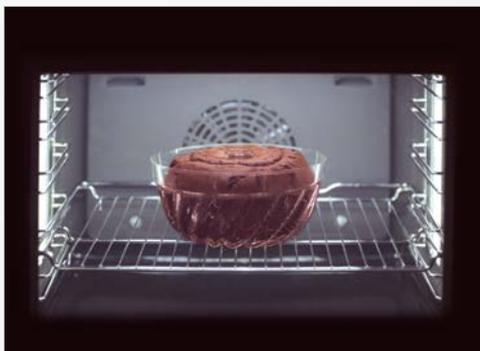
MyBosch

Inscrivez-vous une fois – profitez toujours. Avec votre compte MyBosch vous avez toujours accès à des informations importantes sur vos produits ainsi que la possibilité de prolonger votre garantie en ligne. Profitez en plus sur chaque commande dans notre boutique en ligne d'une réduction de 10%.



Démonstration à domicile

Tout est plus agréable à la maison. Et désormais également plus raffiné. Nous vous montrons, sur demande, comment tirer le meilleur parti de vos appareils de cuisine Bosch, directement dans votre cuisine.



Cours de cuisine

Revêtez votre toque de boulanger avec fierté. Dans nos cours, vous apprendrez à maîtriser toutes les fonctions de votre four que vous n'avez pas découvertes durant les 3 à 6 premiers mois. Ces astuces feront de vous le meilleur boulanger de la maison. Vous trouverez toutes les dates sous Bosch-evenementscuisine.ch



Boutique en ligne

Amusez-vous en cuisine – avec notre gamme d'accessoires. Commandez par exemple un set grill à broche, une rallonge Teppan Yaki, des produits d'entretien ou des pièces détachées en un simple clic de souris et bénéficiez d'une remise de 10% avec MyBosch.



Garantie

Notre garantie constructeur s'étend sur 2 ans et peut être prolongée à 5 ans. Sur les moteurs EcoSilence Drive et les aspirateurs à moteurs à cylindre, nous accordons même une garantie constructeur de 10 ans. Nous serons toujours là pour vous, c'est une garantie! Même lorsque nous ne sommes pas proches de chez vous. Vous pouvez étendre votre garantie en toute simplicité et rapidité sur MyBosch.



Service

Un appareil à la perfection nécessite un service à la perfection. Avec Bosch, vous bénéficiez si nécessaire d'une assistance professionnelle. Le service Bosch Électroménager se tient toujours à votre disposition. Durant toute la durée de vie de votre appareil.

Une technologie innovante. Une conception tout simplement belle. Un fonctionnement incroyablement facile.

La technologie intuitive doit non seulement être facile à comprendre, mais également conviviale. Elle doit être amusante. Un fonctionnement simple et un design clair vont de pair chez Bosch. Comme le démontre la série 8.



reddot award 2015
best of the best



reddot award 2015
winner



reddot award 2015
design team of the year



Red dot award best of the best: tous les fours de la série 8 en ColorGlass noir volcanique; **Red dot award winner:** tous les fours de la série 8 en acier inoxydable et ColorGlass blanc arctique; **Red dot award design team of the year:** équipe de conception de Home Appliances de Robert Sachon et Bosch; **interior innovation award Best of Best:** tous les fours de la série 8 en ColorGlass noir volcanique; **iF Design Award:** tous les fours de la série 8 en acier inoxydable, ColorGlass blanc arctique et noir volcanique; **German Design award:** tous les fours de la série 8 en acier inoxydable

Il suffit de renvoyer la balle: laissez-vous servir par vos appareils. Faites l'expérience d'appareils ménagers intelligents. Avouons tout de même qu'ils ne peuvent pas non plus fonctionner sans quelques informations. Mais votre appareil électroménager doit vous comprendre afin que vous n'ayez pas à le comprendre.

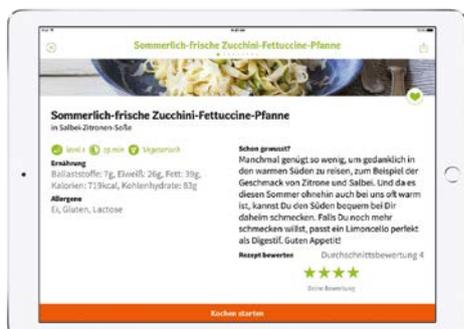
Grâce à Bosch Assist, par exemple, vous n'avez pas besoin de savoir à combien de degrés, avec quel type de chauffage ou pendant combien de temps vous devez cuire votre plat. Il vous suffit de choisir le plat que vous souhaitez préparer.



Une maison connectée, grâce à de solides partenariats.

Nous sommes convaincus que la collaboration nous facilite à tous la vie. C'est pourquoi de plus en plus d'appareils électroménagers Bosch sont connectés à Home Connect, non seulement les uns avec les autres, mais également avec un nombre sans cesse croissant d'appareils intelligents et de services de nos partenaires sélectionnés. En tant que plate-forme ouverte, Home Connect est toujours prêt pour que de nouveaux partenaires puissent rendre votre maison encore plus intelligente. Pas seulement aujourd'hui, mais également à l'avenir.





Une nouvelle manière de cuisiner

Avec les partenaires Home Connect, vous pouvez non seulement trouver des idées créatives et de délicieuses recettes rapidement et facilement, mais vous pouvez également les réussir parfaitement et simplement grâce au contrôle numérique des appareils électroménagers Bosch.

kitchen stories

ANYONE CAN COOK



Mise en réseau pour une Smart Home

Les appareils électroménagers Bosch fonctionnent parfaitement avec vos solutions Smart Home pour rendre votre maison encore plus pratique et plus sécurisée. Vous pouvez intégrer, contrôler et commander les appareils électroménagers Bosch via les solutions Smart Home de votre choix.



Gestion de l'énergie

L'énergie produite par votre installation photovoltaïque est principalement utilisée pour alimenter votre foyer plutôt que pour être injectée dans le réseau. Vos appareils électroménagers s'allument automatiquement avec le soleil et lorsque suffisamment d'énergie est produite.



Un concept de commande innovant

Contrôlez vos appareils électroménagers Bosch par simple commande vocale, en définissant des règles d'action, même depuis votre véhicule. Vous pouvez ainsi commander votre maison, sans avoir à toucher un seul interrupteur.





 **PerfectAir**

Ajuste automatiquement la force d'aspiration de la vapeur de cuisson.

 **PerfectFry**

Pour la cuisson d'un rôti homogène et parfaite.



 **PerfectCook**

Empêche de surcuire ou de brûler vos plats.

 **VitaFresh^{pro}**

Maintient les produits alimentaires frais jusqu'à 3 fois plus longtemps.



 **SensorControl Plus**

Une pâte parfaite, une crème fouettée parfaite. Sur simple pression d'un bouton.



Débordez de créativité, nous nous occupons du reste.

Vous n'êtes pas obligé d'être passionné par la technologie pour l'utiliser. Reposez-vous sur des capteurs qui détectent automatiquement les problèmes pour que vous n'ayez plus à vous en préoccuper. Des capteurs qui réagissent aux changements et garantissent une grande constance. Des capteurs qui reconnaissent toujours le moment idéal. Pour vous, le moyen le plus simple d'obtenir un résultat parfait et de laisser place à votre créativité en cuisine.

 **PerfectDry**
Sèche et rince même le
plastique à la perfection.

 **PerfectRoast**
Toujours à point.
Pour des rôtis
parfaits.

 **PerfectBake**
Pour des cuissons
parfaites. Entièrement
automatiquement.



 **PerfectBake**

Pour des cuissons parfaites. Entièrement automatiquement.



Tout vous réussit à la perfection – sur simple pression d'un bouton.

Dans un four de la Série 8 équipé des fonctions PerfectBake et PerfectRoast, la préparation de vos plats ne connaît quasiment plus de limites. Grâce à la combinaison idéale des deux fonctions commandées par capteurs, votre four détecte à tout moment l'état de cuisson exact et veille toujours à un mode de cuisson, une température et un temps de cuisson optimaux. Chaque plat – du rôti de bœuf Angus au gâteau au citron – sera ainsi automatiquement cuit à la perfection. Vous ne devez donc plus surveiller sans cesse le repas. A moins que l'attente vous soit insupportable.



PerfectBake

Faire de la pâtisserie n'a jamais été aussi simple: avec le capteur PerfectBake d'une précision unique en son genre, votre four mesure en permanence la teneur en humidité de vos mets et règle automatiquement la cuisson. Vous aurez ainsi le choix de renoncer totalement au réglage du mode de cuisson, du temps de cuisson et de la température. Le capteur PerfectBake s'en charge pour vous. Tout ce qu'il vous reste à faire: sélectionner la bonne catégorie de plats, comme p. ex. «Gâteau», et appuyer sur Start. Le four se charge du reste. Le résultat: les pains, gâteaux et quiches sont cuits à la perfection.



PerfectRoast

Que ce soit un rosbif du dimanche, l'agneau de Pâques ou des carpes de Noël, avec la sonde à viande PerfectRoast vous exécutez tout d'une main de maître. Et avec peu d'efforts. Grâce à plusieurs points de mesure extrêmement sensibles, il jauge la température à cœur du met avec une précision au degré et à la seconde près, vous garantissant ainsi des résultats parfaits lors de la cuisson. Autre avantage: vous pouvez aussi utiliser le thermomètre à viande dans le micro-ondes et dans le four à vapeur.



Air pulsé 4D

Grâce à l'air pulsé 4D, vous pouvez maintenant disposer vos plats à souhait sur les niveaux d'enfournement 1 à 4: le résultat sera toujours parfait. Le tout grâce à notre nouveau ventilateur, qui change de sens de rotation durant le fonctionnement et répartit ainsi la chaleur uniformément sur tous les niveaux. Mais ce n'est pas tout: l'air pulsé 4D permet aussi en parallèle de cuire et mijoter sur les 4 niveaux en même temps. Pour des résultats parfaitement homogènes – de la première à la dernière plaque.



Four et cuiseur vapeur en un seul appareil.



Mode combi-vapeur

Lorsque vous combinez un type chauffage classique à la vapeur, vos pains dorent à la perfection et les rôtis sont juteux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. La vapeur peut être combinée à l'air pulsé 4D, au gril à chaleur tournante, à la chaleur de voûte/sole ainsi qu'au maintien au chaud.



Cuisson vapeur

Une préparation particulièrement douce, similaire à un cuiseur vapeur classique avec une température de vapeur comprise entre 30 et 100 °C. La couleur, l'arôme et les vitamines de vos aliments sont préservés. Plus besoin d'assaisonner et vous pouvez cuisiner avec beaucoup moins de sel. Même un plat complet peut être cuit à la vapeur sur 3 niveaux en même temps. Par exemple, du saumon accompagné d'asperges et de pommes de terre. Grâce à l'humidité, les saveurs ne se mélangent pas.



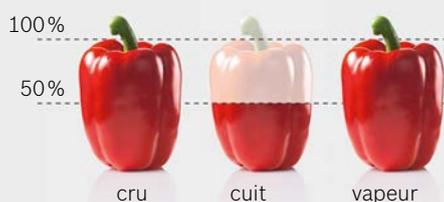
Fonction jet de vapeur

Lors d'une préparation avec des modes de cuisson classiques, vous réussirez vos plats avec encore plus de brio en ajoutant de temps à autre un peu d'humidité. C'est exactement ce que propose la fonction jet de vapeur automatique. Que ce soit pour réchauffer vos plats, laisser lever la pâte, cuire ou rôtir, il vous suffit d'enclencher préalablement le jet de vapeur automatique. Vous pouvez aussi utiliser la fonction manuellement, et la régler à des niveaux d'intensité différents.

Préservation des vitamines et des minéraux

La vapeur chaude préserve non seulement les vitamines et les minéraux de vos aliments de façon optimale, mais aussi toute leur saveur naturelle. Rectifier l'assaisonnement devient quasiment inutile et cela vous permet de cuisiner avec bien moins de sel. Bref: jamais une alimentation saine n'aura été aussi savoureuse.

Teneur en minéraux



Enfin quelqu'un chez soi qui aime bien nettoyer.



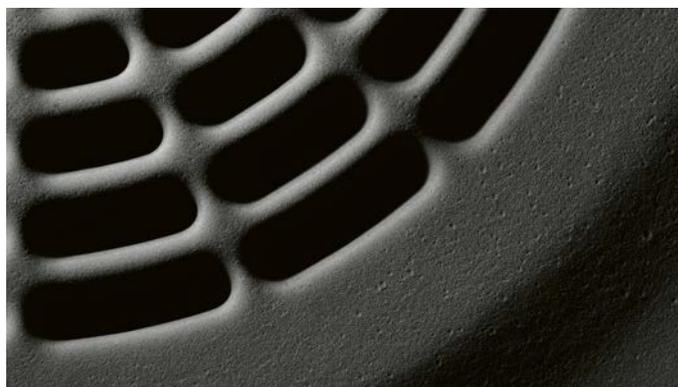
Fonctionnement combiné du micro-ondes

Avec nos appareils micro-ondes de la Série 8 équipés d'un écran TFT à haute résolution, vous pouvez vraiment tout réchauffer, décongeler, cuire ou griller. La puissante fonction micro-ondes de 900 watts et ses cinq niveaux de puissance ou encore la fonction gril de 1300 watts à trois niveaux de puissance y veillent tout particulièrement. Par ailleurs, le programme AutoPilot vous aide à obtenir automatiquement le meilleur résultat. Il ne vous reste plus qu'à enfourner le plat, à indiquer son poids et à choisir le programme adéquat. Le reste s'effectue tout seul. À la perfection.



EcoClean Direct et EcoClean Direct Plus

Le traitement direct spécial de l'intérieur du four, composé de billes de céramiques ultra-fines, absorbe la graisse et les résidus et les détruit lors de la cuisson et du rôtissage par un phénomène d'oxydation. Avec EcoClean Direct Plus, seuls le fond du four et la porte intérieure en verre ont besoin d'être nettoyés. Avec EcoClean Direct, les panneaux latéraux doivent également être nettoyés. Le traitement direct se régénère à chaque montée en température et est ainsi conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil. En cas de salissures importantes, il vous suffit d'activer le programme de nettoyage EcoClean Direct.



Pyrolyse

Une fois la fonction pyrolyse activée, l'appareil monte à une température de 480 °C et brûle les restes de cuisson, graisses et huiles grâce à la puissance ainsi dégagée. Il ne reste ensuite plus qu'un peu de cendres, que vous pouvez aisément éliminer avec un peu d'essuie-tout. Selon le degré de salissure, sélectionnez l'un des trois programmes de nettoyage et appuyez sur Start. Votre four s'occupe du reste automatiquement. Les plaques, supports et extractions sont conçus pour résister à la pyrolyse. Il est de ce fait inutile de les sortir du four pendant le processus d'autonettoyage.



Systèmes télescopiques et variantes d'éclairage

Nos rails télescopiques permettent une sortie totale sur trois niveaux maximum – idéal pour disposer et retirer les plaques en toute simplicité. Par ailleurs, tous les rails sont conçus pour résister à la pyrolyse et sont adaptés pour une utilisation avec les fonctions cuisson vapeur et micro-ondes: une vraie première! Selon les modèles, les fours de la Série 8 sont équipés d'un éclairage halogène classique ou du nouvel éclairage LED. Les LED sont actuellement la solution la plus lumineuse existant sur le marché et vous proposent, outre un éclairage parfait, une consommation d'énergie extrêmement basse et une durée de vie extrêmement longue.



Tout seul, il a déjà fière allure.
Mais en combinaison, il est encore
plus beau. Les électroménagers
encastrables de la Série 6.



Avec des commandes qui permettent de tout réussir.

Série | 8



Commande avec écran tactile TFT

La bague de commande intuitive ainsi que l'écran tactile TFT haute résolution avec affichage du texte et touches à sélection directe vous permettent une manipulation particulièrement aisée. Des illustrations et infotextes clairs et explicites vous assistent et vous guident étape par étape à travers toutes les options du programme. Vous avez ainsi un aperçu constant de toutes les fonctions de votre four et les maîtrisez parfaitement.



Commande avec écran TFT

La bague de commande intuitive ainsi que l'écran TFT haute résolution avec affichage du texte et touches à sélection directe vous permettent une manipulation aisée. Des pictogrammes et infotextes utiles au centre de la bague de commande donnent un aperçu de toutes les informations importantes. Vous gardez ainsi une vue d'ensemble et la préparation de vos plats est pour vous toujours aisée.

Série | 6



Écran LCD blanc avec bouton escamotable Push-Pull

Cet écran permet l'affichage parfaitement lisible de la température, du type de chauffage, de la fonction AutoPilot et de la fonction de nettoyage.

Série | 4



Écran LCD rouge avec interrupteur rotatif simple

Doté d'une horloge électronique intégrée pour contrôler toutes les fonctions du four de manière aisée et intuitive.

Fours – aperçu de l'assortiment.

Série | 8

Écran tactile à couleur TFT avec texte en claire

					
	Écran tactile TFT Four combi-vapeur	Écran tactile TFT Four combi-vapeur	Écran tactile TFT Four combi-vapeur	Écran tactile TFT Four avec fonction micro-onde	Écran tactile TFT Four avec fonction micro-onde
Numéro d'article	HSG656XS1	HSG636ES1	HSG636BB1 (Noir) HSG636BS1 (Inox)	HNG6764B6	HMG636RS1
Home Connect				•	
Nombre de modes de cuisson	14	12	12	14	12
PerfectBake	•	•		•	•
PerfectRoast	•	•		•	•
Bosch Assist			•	•	•
Système d'extraction	Rail télescopique à 3 niv.	accessoire en option	accessoire en option	Rail télescopique à 1 niv.	Rail télescopique à 1 niv.
Nettoyage	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct	EcoClean Direct	Pyrolyse	EcoClean Direct
Éclairage	LED	LED	LED	LED	LED
Efficacité énergétique	A+	A+	A+		
Prix recommandé TVA incl.	CHF 3'520.-	CHF 3'070.-	CHF 2'720.-	CHF 4'150.-	CHF 2'890.-

Écran tactile à couleur TFT avec texte en claire

				
	Écran tactile TFT Four à vapeur combiné	Écran tactile TFT Four à vapeur combiné	Écran tactile TFT Four à vapeur combiné	Écran tactile TFT Four compact avec micro-onde
Numéro d'article	CSG656RB7 (Noir) CSG656RS7 (Inox)	CSG656BS2	CSG636BS3	CMG676BB1 (Noir) CMG676BS1 (Inox)
Home Connect	•			
Nombre de modes de cuisson	14	12	12	12
PerfectBake	•			
PerfectRoast	•			
Bosch Assist	•	•	•	AutoPilot
Système d'extraction	Rail télescopique à 1 niv.	accessoire en option	accessoire en option	
Nettoyage	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	Pyrolyse
Éclairage	LED	LED	LED	LED
Efficacité énergétique	A+	A+	A+	
Prix recommandé TVA incl.	CHF 3'180.-	CHF 2'620.-	CHF 2'420.-	CHF 2'480.-

Appareils supplémentaires

		
	Écran TFT Machine à café	Tiroir chauffant
Numéro d'article	CTL636EB6 (Noir) CTL636ES6 (Inox)	BIC630NB1 (Noir) BIC630NS1 (Inox)
Home Connect	•	
Nombre de modes de cuisson		
PerfectBake		
PerfectRoast	Groupe de chauffage amovible autoMilk Clean calc'n Clean	
Bosch Assist		
Système d'extraction		
Nettoyage		
Éclairage		
Efficacité énergétique		
Prix recommandé TVA incl.	CHF 3'680.-	CHF 830.-

Écran tactile à couleur TFT avec texte en claire			Écran à couleur TFT avec fonction DirectTouch		
					
Écran tactile TFT	Écran tactile TFT	Écran tactile TFT	Écran tactile TFT	Écran tactile TFT	Écran tactile TFT
Four avec jet de vapeur	Four	Four	Four	Four	Four
HBG676EB6 (Noir) HBG676ES6 (Inox)	HBG676ES1C	HBG656ES6	HBG675BB1 (Noir) HBG675BS1 (Inox)	HBG655BB1C (Noir) HBG655BS1C (Inox) HBG655BW1C (Blanc)	HBG634BB1 (Noir) HBG634BS1 (Inox)
•		•	•	•	
13	13	13	13	13	13
•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	
•	•	AutoPilot	AutoPilot	AutoPilot	
accessoire en option	accessoire en option	accessoire en option	accessoire en option	accessoire en option	accessoire en option
Pyrolyse	Pyrolyse	EcoClean Direct	Pyrolyse	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct
LED	LED	LED	LED	Halogène	Halogène
A+	A+	A+	A+	A+	A
CHF 2'690.-	CHF 2'570.-	CHF 2'310.-	CHF 1'930.-	CHF 1'550.-	CHF 1'380.-

Écran à couleur TFT avec fonction DirectTouch				
				
Écran TFT	Écran TFT	Écran tactile TFT	Écran tactile TFT	Écran tactile TFT
Cuiseur à vapeur	Four compact avec micro-onde	Four	Micro-onde	Micro-onde
CDG634BB1 (Noir) CDG634BS1 (Inox)	CMG633BB1 (Noir) CMG633BS1 (Inox)	CBG635BS3	BEL634GS1 charnières à gauche BER634GS1 charnières à droite	BFL634GS1 charnières à gauche BFR634GS1 charnières à droite
4	6	13	5	5
LED	LED	Halogène	LED	LED
CHF 1'960.-	CHF 1'770.-	CHF 1'470.-	CHF 1'190.-	CHF 1'070.-

Fours et cuisinières – aperçu de l'assortiment.

Série | 6 | 4

Fours					
					
	LCD-Display Control	Écran LCD		Écran LCD	Écran LCD
	Four	Four	Four	Micro-ondes avec fonction vapeur	Four avec fonction micro-ondes
Numéro d'article	HBA5784B0 (Noir) HBA5784S0 (Inox)	HBA553BA0 (Noir) HBA553BR0 (Inox)	HBA510BR0	COA565GB0 (Noir) COA565GS0 (Inox)	CMA585MB0 (Noir) CMA585MS0 (Inox)
Home Connect					
Nombre de modes de cuisson	10	5	5	5	5
PerfectBake					
PerfectRoast					
Bosch Assist				AutoPilot	AutoPilot
Système d'extraction	Rail télescopique à 2 niv.	accessoire en option			
Nettoyage	Pyrolyse	EcoClean Direct Plus			
Éclairage	Halogène	Halogène	Halogène	LED	LED
Efficacité énergétique	A	A	A	A	A
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'580.-	CHF 1'290.-	CHF 1'130.-	CHF 1'960.-	CHF 1'450.-

Cuisinières			
			
	Écran LCD	Écran LCD	Cuisinière
	Cuisinière	Cuisinière	
Numéro d'article	HEH557BS1C	HET557BB1C (Noir) HET557BS1C (Inox) HET557BW1C (Blanc)	HEA510BA0C (Noir) HEA510BROC (Inox) HEA510BV0C (Blanc)
Home Connect			
Nombre de modes de cuisson	7	7	5
PerfectBake			
PerfectRoast			
Bosch Assist	AutoPilot	AutoPilot	
Système d'extraction	Chariot sortant		
Nettoyage	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	
Éclairage	Halogène	Halogène	Halogène
Efficacité énergétique	A	A	A
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'700.-	CHF 1'510.-	CHF 1'010.-

La préprogrammation du goût.

Nos tables de cuisson à induction ont été conçues pour vous faciliter au maximum la cuisson et le rôtissage. La technologie à capteurs de Bosch vous y aide. Vous pouvez ainsi maîtriser les plats les plus complexes sans trop d'effort et avec grand plaisir!

✔ **PerfectCook**
Empêche de surcuire
ou de brûler vos plats.



Ecran tactile TFT et Bosch Assist: la réussite culinaire préprogrammée.

Ecran tactile TFT

Vous gardez ainsi toujours vos casseroles, vos poêles et vos réglages bien en vue quand vous cuisinez. Nous avons conçu notre écran tactile TFT de sorte à ce que vous puissiez naviguer facilement dans le menu et garder constamment une vue d'ensemble, notamment pour sélectionner ou activer aisément des fonctions supplémentaires. Des caractères bien lisibles avec des illustrations intégrées vous permettent de vous orienter rapidement – même quand il faut faire vite.

Le fonctionnement de Bosch Assist est très simple



Il suffit de sélectionner la catégorie de plat, puis le plat souhaité, à l'aide de l'écran tactile TFT haute résolution.



La table de cuisson propose alors automatiquement le bon réglage ainsi que des recommandations pratiques.



Confirmer les suggestions du bout des doigts et commencer la préparation.



Systeme de commande de la hotte basé sur la table de cuisson

Dès que la table de cuisson est activée, la hotte aspirante se met en route grâce au système de commande automatique basé sur la table de cuisson. Le plan de cuisson à induction et la hotte aspirante correspondante sont, en effet, tous deux équipés d'un module WiFi qui leur permet d'interagir. La vapeur importune est ainsi aspirée dès le départ. Quand vous avez fini de cuisiner, la hotte continue de fonctionner pendant un court instant pour s'assurer que toutes les odeurs sont bien éliminées. Elle peut bien sûr aussi être commandée manuellement: le mode manuel est activé par simple pression du doigt sur la commande de la table de cuisson. Celle-ci permet également de régler le niveau de puissance de la hotte aspirante ainsi que l'éclairage.

En matière de commande, nos bandeaux exigent du doigté.

Esthétiques, ils s'utilisent du bout des doigts: DirectSelect Premium, DirectSelect Classic, DirectSelect et TouchSelect.



DirectSelect Premium

Grâce à l'interface DirectSelect Premium de 30 cm de long, la commande du plan de cuisson vous semblera désormais encore plus simple. Les niveaux de température souhaités et toutes les autres fonctions se sélectionnent directement du bout des doigts. En mode éteint, le bandeau est invisible, ce qui donne une allure homogène et élégante au plan de cuisson.



DirectSelect Classic

Un nouveau design pour notre grand classique. La logique d'utilisation innovante vous permet de sélectionner rapidement et aisément la zone de cuisson voulue. Une légère pression sur une touche suffit. Activez directement le niveau ou le demi-niveau de puissance voulu.



DirectSelect

Facile à comprendre, encore plus facile à utiliser: la commande intuitive vous permet de sélectionner très facilement les zones de cuisson et de régler directement le niveau de température souhaité pour chacune d'entre elles.



TouchSelect

La fonctionnalité au bout des doigts: la commande TouchSelect vous permet d'utiliser en toute simplicité le foyer voulu. Il ne vous reste ensuite plus qu'à régler le nombre de puissance requis.

Réglages précis conformes à vos attentes.

Grâce à une commande simple et des fonctions ingénieuses, votre réussite est à portée de main. C'est vraiment génial qu'un appareil si intelligent soit aussi beau.



FlexInduction

Peu importe que vous placiez un récipient ou plusieurs, qu'ils soient l'un derrière l'autre ou l'un à côté de l'autre – avec FlexInduction, vous avez le choix. Vous pouvez utiliser votre plan de cuisson comme une table à induction traditionnelle avec quatre zones de cuisson séparées ou d'une simple pression sur un bouton, le transformer en deux grandes zones de cuisson continues. Vous obtenez ainsi une zone de cuisson continue de 40 x 24 cm et gagnez en plus de la place pour un grand récipient, p. ex. une cocotte.



Zone FlexInduction extensible

Ainsi, même le plus grand récipient tient sur votre plan de cuisson: la zone FlexInduction extensible offre de la place pour les récipients ayant jusqu'à 30 cm de diamètre et des cocottes jusqu'à 40 cm de long – et vous gagnez en flexibilité. Tout comme pour le mode FlexInduction normal, vous pouvez relier deux zones de cuisson pour créer une surface continue. Et vous pouvez encore agrandir cette surface grâce à la zone FlexInduction extensible. Vous gagnez ainsi 20% de place – ce qui est parfait pour les très grands récipients.



Le plan de cuisson FlexInduction avec fonction MoveMode

La fonction MoveMode permet de cuisiner de manière totalement intuitive et confortable. Sur les plans de cuisson traditionnels, vous devez vous-même adapter la température pour chauffer votre soupe au niveau 9, puis régler le niveau 5 pour la faire mijoter et enfin la régler au niveau 1 pour la faire infuser. Sur les zones FlexInduction avec MoveMode, le plan de cuisson s'en est déjà chargé pour vous. Car après activation de la fonction MoveMode, la FlexZone se répartit en trois zones différentes présentant les niveaux de cuisson pré-réglés 9, 5 et 1. Ainsi, non seulement vous cuisinez dans le confort, mais vous le faites aussi comme les professionnels.



Encastrement à fleur de plan

Le plan de cuisson s'intègre harmonieusement dans un plan de travail en pierre ou en granit et est facile à nettoyer. Associé à des accessoires spéciaux, il peut être encastré dans d'autres plans de travail.



Cadre extérieur

Le design classique: cadre extérieur plat en inox.



ProfilConfort

Le design élégant sans décor, agrémenté d'un bord biseauté et de baguettes latérales métalliques. Simple et esthétique, il peut être combiné avec le programme Domino.

Capteur PerfectCook

Cuit tout, sans surcuisson.

Pour que la cuisson soit parfaite, il est impératif d'avoir la bonne température. Avec le capteur PerfectCook, la température du récipient est contrôlée pendant la cuisson et réglée automatiquement – ce qui met définitivement un terme aux plats trop cuits ou brûlés et aux récipients qui débordent.

Le fonctionnement du capteur PerfectCook est très simple:

Plaquer l'anneau magnétique plat et résistant au lave-vaisselle sur la face externe d'un récipient pour plan de cuisson à induction.



Fixer tout simplement sur l'anneau le capteur PerfectCook, lui aussi magnétique. Celui-ci est très facile à enlever après usage.



Activer le capteur PerfectCook sur simple pression d'un bouton et confirmer sur le plan de cuisson. Quand la bonne température est atteinte, un signal retentit et le plaisir de cuisiner peut débuter.



En cuisine, il peut y avoir de l'effervescence. Il est donc précieux de pouvoir se fier au capteur PerfectCook qui veille au maintien d'une température idéale dans le récipient et qui évite efficacement tout risque de surcuisson, de brûlure ou de débordement. Il suffit pour ce faire de sélectionner une seule fois le niveau de température requis. Le capteur contrôle la température pendant la cuisson et la régule automatiquement.

**5 réglages de température pour un résultat parfait:**

1 60-70 °C
Idéal pour décongeler, réchauffer et maintenir au chaud



2 80-90 °C
Parfait pour faire infuser et gonfler



3 90-100 °C
Convient pour porter à feu vif et faire mijoter



4 110-120 °C
Idéal pour cuisiner avec un auto-cuiseur



5 170-180 °C
Pour une friture parfaite

Capteur PerfectFry

Un réglage précis. Pour une cuisson précise.

Peu importe que vous préfériez votre steak légèrement bleu, saignant ou bien cuit: le capteur PerfectFry contrôle en permanence la température de la poêle pendant la cuisson et l'adapte avec précision le cas échéant.

Le capteur PerfectFry fonctionne ainsi:



Étape 1: Il suffit d'activer le capteur PerfectFry via la commande.

Étape 2: Sélectionner ensuite le niveau de température optimal. La poêle est alors chauffée au degré voulu et la température est automatiquement régulée.

Étape 3: Lorsque la température souhaitée est atteinte, le plan de cuisson émet des avertissements visuels et sonores: le steak peut alors être saisi à la température optimale.



La température de l'huile est décisive pour réussir la cuisson d'un steak. Le nouveau capteur PerfectFry vous aide en contrôlant automatiquement la température pendant la cuisson et en l'adaptant au besoin. Car la cuisson parfaite d'un steak commence par le choix de la bonne température de l'huile, sachant que chaque type d'huile a un point de fumée différent – sans contrôle précis de la température, l'huile brûle facilement. Grâce au capteur PerfectFry, un signal vous indique quand la température idéale est atteinte pour que vous puissiez verser l'huile dans la poêle.



Un résultat précis grâce aux 5 niveaux de température du capteur PerfectFry:



1 **Très faible**
Idéal pour faire mijoter des sauces



2 **Faible**
Convient p. ex. pour une cuisson à l'huile d'olive vierge ou pour des omelettes



3 **Moyennement faible**
Pour la cuisson parfaite du poisson, des boulettes de viande ou des petites saucisses



4 **Moyennement fort**
Pour la cuisson parfaite des steaks (saignants ou bien cuits), ragoûts ou légumes



5 **Fort**
Parfait pour les pommes de terre rissolées ou les steaks bleus

Le meilleur de nos tables de cuisson et de nos hottes en un coup d'oeil dans un seul appareil.



PerfectCook

Après avoir sélectionné une seule fois le niveau de température requis, le capteur pour casserole la vérifie et l'ajuste automatiquement pendant la cuisson. Ainsi, chaque plat est toujours préparé au niveau de chaleur optimal, vous évitez ainsi tout risque de cuisson excessive de manière fiable.

FlexInduction

Qu'il s'agisse d'une casserole, de plusieurs casseroles ou bien de casseroles placées les unes derrière les autres, vous avez entièrement le choix. Utilisez votre table à induction avec les quatre zones de cuisson séparées ou bien appuyez simplement sur un bouton pour les relier en deux grandes zones continues et obtenez ainsi de la place supplémentaire pour un ustensile de grande taille.

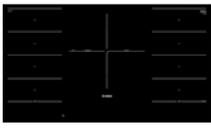
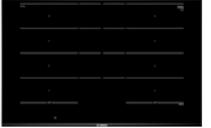


PerfectFry

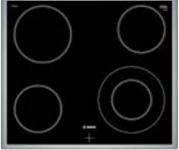
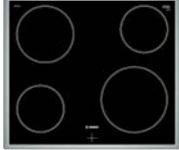
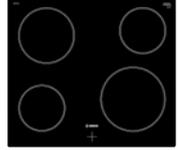
Durant le rôtissage, le capteur PerfectFry contrôle en permanence la température de la poêle et l'ajuste de manière très précise si nécessaire. Il vous est ainsi très facile de préparer plats toujours parfaitement à point.

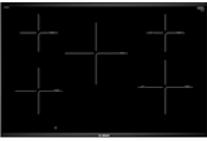
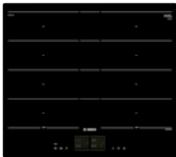
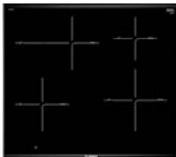


Plans de cuisson – aperçu de l'assortiment.

	Induction 90 cm		Induction 80 cm		
					
Affleurant	PXV901DV1E	PXY801KW1E	PXY875DW4E	PXE801DC1E	-
Profilé confort	PXV975DV1E	PXY875KW1E	PXY801DW4E	PXE875DC1E	-
Cadre circulaire	-	-	-	-	PXE845FC1E
Home Connect	•	•	•	-	-
HobHood Control	•	•	•	-	-
Commande	DirectSelect Premium	FullTouch TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect
Capteur PerfectFry	•	•	•	•	•
Capteur PerfectCook	-	•	•	-	-
Bosch Assist	-	•	-	-	-
MoveMode	•	•	•	-	-
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'750.-	CHF 3'050.-	CHF 2'550.-	CHF 2'140.-	CHF 1'990.-

	Plans de cuisson en vitrocéramique 80cm		Plans de cuisson en vitrocéramique 60cm		
					
Affleurant	PKC801DP1C	PKN601DP1C	-	-	-
Profilé confort	-	PKN675DP1C	-	-	-
Cadre circulaire	PKC845FP1C	-	PKF645FP1C	PKE645FP1C	PKE645CA1E
Home Connect	-	-	-	-	-
HobHood Control	-	-	-	-	-
Commande	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect	Boutons sur la partie supérieure
Capteur PerfectFry	-	-	-	-	-
Capteur PerfectCook	-	-	-	-	-
Bosch Assist	-	-	-	-	-
MoveMode	-	-	-	-	-
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'510.-	1'210.-	1'040.-	980.-	740.-

	Plans de cuisson pour les cuisinières				
					
Affleurant	-	-	-	-	NKE601GA1C
Profilé confort	-	-	-	-	-
Cadre circulaire	NKN645BA2C	NKF645BA2C	NKF645GA1C	NKE645GA1C	-
Home Connect	-	-	-	-	-
HobHood Control	-	-	-	-	-
Commande	par la cuisinière	par la cuisinière	par la cuisinière	par la cuisinière	par la cuisinière
Capteur PerfectFry	-	-	-	-	-
Capteur PerfectCook	-	-	-	-	-
Bosch Assist	-	-	-	-	-
MoveMode	-	-	-	-	-
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'010.-	CHF 830.-	CHF 780.-	CHF 650.-	CHF 650.-

Induction 80 cm		Induction 60 cm			
					
-	PXY601JW1E	PXX601DC1E	PIF675DC1E	-	-
PIV875DC1E	PXY675JW1E	PXX675DC1E	-	-	-
	-	-	-	PIF645FB1E	PIE645FB1E
	•				
DirectSelect Premium	Fulltouch-TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect
•	•	•	•		
	•				
	•	•			
CHF 1'870.-	CHF 2'530.-	CHF 2'040.-	CHF 1'630.-	CHF 1'420.-	CHF 1'330.-

Plans de cuisson en vitrocéramique 30cm		
		
-	-	-
PIB375FB1E	PKF375FP1E	PKF375CA1C
-	-	-
DirectSelect Classic	DirectSelect Classic	Boutons sur la partie supérieure
CHF 1'060.-	CHF 700.-	CHF 590.-

Table de cuisson à gaz 60cm	
	
PRP6A6D70	PBP6B5B80 (Inox)
FlameSelect	Boutons sur la partie supérieure
CHF 1'360.-	CHF 530.-



 **PerfectAir**

Ajuste automatiquement la force d'aspiration de la vapeur de cuisson.



Un air frais à la perfection.

Les hottes de Bosch libèrent votre cuisine des odeurs et des particules de graisse de manière fiable et rapide. En outre, elles vous offrent une puissance extrêmement élevée et des fonctions supplémentaires très pratiques. Les hottes équipées du module CleanAir atteignent par exemple les mêmes valeurs excellents de réduction des odeurs en mode circulation qu'en mode évacuation extérieure. Nos hottes permettent une planification particulièrement flexible de votre cuisine, et avec la nouvelle technologie de capteurs, vous n'avez aucune limite même pendant la cuisson. La puissance d'aspiration s'ajuste automatiquement en fonction de la vapeur de cuisson. L'air dans votre cuisine est ainsi de nouveau pur.



PerfectAir

Présence très attentive sur la cuisson: le capteur de qualité d'air PerfectAir contrôle en permanence l'air et, en mode automatique, il ajuste automatiquement la puissance d'aspiration de manière continue et précise en fonction de la vapeur de cuisson et des odeurs. Cela permet également de réduire le bruit puisque le niveau d'aspiration activé correspond toujours au niveau minimal requis. Et les empreintes de doigts sur la commande, elles appartiennent aussi au passé.



Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Au moment de l'activation de la table de cuisson, l'aspiration de fumées s'allume automatiquement grâce à la commande de la hotte depuis la table de cuisson. Ainsi, les vapeurs désagréables sont aspirées dès le départ. À la fin de la cuisson, la hotte continue de fonctionner encore un peu pour que toutes les odeurs de cuisson disparaissent véritablement. Bien entendu, la hotte peut également être utilisée manuellement.



EcoSilence Drive™

Grâce à l'utilisation d'un ventilateur haute puissance équipé de la technologie EcoSilence Drive™, une nouvelle hotte Bosch économise en un an* plus de 80 % d'énergie par rapport à une hotte traditionnelle.



Filtre CleanAir Plus

Par rapport aux solutions standard, la forme lamellaire du filtre longue durée réduit les bruits gênants jusqu'à 5 dB, réduit les odeurs de plus de 90 % et augmente les performances jusqu'à 100 m³/h.



Anti-allergie

Mêmes les personnes souffrant d'allergies peuvent respirer en toute sérénité. Car le pollen et la poussière sont absorbés par notre filtre CleanAir Plus en toute fiabilité et l'air de la pièce est débarrassé de 99 % du pollen.

Découvrez le niveau supérieur de liberté pour votre planification.

La solution adaptée à tous vos souhaits.

Une hotte est parfaite lorsqu'elle s'intègre dans votre cuisine de manière optimale. Nous ne connaissons pas votre cuisine, c'est pourquoi nous vous proposons une grande sélection de formats et de designs. Peu importe que vous recherchiez une hotte murale ou une hotte de plan de travail. Peu importe que vous prévoyez une cuisine ouverte ou fermée, de petite ou de grande taille, nous avons la solution appropriée pour vous.





Tables de cuisson avec hotte intégrée

Pour une conception libre et flexible de votre cuisine, nous avons intégré l'aspiration directement dans la table de cuisson. Une table de cuisson réunit ainsi la technologie de capteurs la plus moderne avec le capteur PerfectCook et le capteur PerfectFry, et une technologie de ventilation performante avec le capteur de qualité d'air PerfectAir, pour une cuisine en toute décontraction.



Hottes de plan de travail escamotable

Lors du fonctionnement, la hotte de plan de travail est en position haute et elle aspire la vapeur directement derrière la table de cuisson. Elle sert également de protection contre les projections et d'éclairage. Si elle n'est pas utilisée, la hotte disparaît de nouveau aisément dans le plan de travail.



Hottes de plafond

Il suffit de quatre vis pour monter la hotte de plafond suspendue sur le plafond de la cuisine. Avec ses deux ventilateurs haute puissance, elle offre une performance de ventilation élevée et un éclairage idéal avec des bandeaux lumineux à LED et une fonction de gradation. La hotte de plafond intégrée est encastrée directement dans un plafond de cuisine suffisamment solide et veille ainsi à la présence d'un air propre et à un éclairage optimal du foyer.



Hotte murale

Quel que soit le design de la hotte, oblique, plat, cube, box ou en croupe: installées entre les meubles hauts au-dessus de la table de cuisson, les différentes hottes murales mettent le point final à l'apparence globale de votre cuisine.



Hottes îlots

Les hottes îlots en suspension libre doivent être installées directement au-dessus de l'îlot de cuisson, et elles offrent une grande variété de conceptions possibles.



Hottes tiroirs

Les hottes tiroirs constituent la solution parfaite pour un design complètement intégré dans votre cuisine. Celles-ci sont faciles à extraire en cas de besoin et elles disparaissent de nouveau de manière presque invisible sous le meuble haut à la fin de la cuisson. Elles contribuent ainsi à la clarté nette de la façade de la cuisine. Dans le même temps, le meuble haut peut également servir de placard à épices.

Hottes aspirantes – aperçu de l'assortiment.

inductionAir-System				
Numéro d'article	PXX875D34E (profilé confort) PXX801D34E (affleurant)	PXX875D67E (profilé confort) PXX801D67E (affleurant)	PVS845F11E (cadre circulaire) PVS801F11E (affleurant)	PVQ711F15E (sans cadre)
Type de construction	Plan de cuisson avec hotte intégrée			
Largeur en cm	80	80	80	70
Home Connect		•		
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson				
Commande	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect
Aspiration périphérique	•	•	•	•
Capteur de qualité d'air PerfectAir	•			
Éclairage LED				
SoftLight				
Débit d'évacuation	Niveau normal: 550m ³ /h Niveau intensif: 690m ³ /h	Niveau normal: 550m ³ /h Niveau intensif: 700m ³ /h	Niveau normal: 550m ³ /h Niveau intensif: 690m ³ /h	Niveau normal: 550m ³ /h Niveau intensif: 700m ³ /h
Niveau de bruit min./max.	58/75 dB 70 dB	70 dB	42/75 dB 70 dB	70 dB
Efficacité énergétique	A	A	A	A
Prix recommandé TVA incl.	CHF 4'280.-	CHF 3'950.-	CHF 3'530.-	CHF 3'120.-

Hotte escamotable	
Numéro d'article	DDD96AM60
Type de construction	Hotte escamotable
Largeur en cm	90
Home Connect	
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson	
Commande	DirectSelect
Aspiration périphérique	•
Capteur de qualité d'air PerfectAir	
Éclairage LED	•
SoftLight	•
Débit d'évacuation	Niveau normal: 430m ³ /h Niveau intensif: 690m ³ /h
Niveau de bruit min./max.	59 dB
Efficacité énergétique	B
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'870.-

Hottes murales			
Numéro d'article	DWF97RV60	DWF97KQ60	DWK98PR60
Type de construction	Hotte aspirante plate	Hotte aspirante plate	Hotte inclinée
Largeur en cm	90	90	90
Home Connect	•	•	•
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson	•	•	•
Commande	TouchControl	TouchControl	DirectSelect
Aspiration périphérique	•	•	•
Capteur de qualité d'air PerfectAir	•	•	•
Éclairage LED	•	•	•
SoftLight	•	•	•
Débit d'évacuation	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 730m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 730m ³ /h	Niveau normal: 500m ³ /h Niveau intensif: 840m ³ /h
Niveau de bruit min./max.	43/57 dB	43/57 dB	43/55 dB
Efficacité énergétique	B	A	A+
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'470.-	CHF 2'140.-	CHF 2'660.-

Hottes murales					
Numéro d'article	DWB98JQ50	DWB97LM50	DWB67LM50	DWQ96DM50	DWQ66DM50
Type de construction	Hotte murale				
Largeur en cm	90	90	60	90	60
Home Connect					
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson					
Commande	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Aspiration périphérique					
Capteur de qualité d'air PerfectAir	•	•	•	•	•
Éclairage LED	•	•	•	•	•
SoftLight	•	•	•	•	•
Débit d'évacuation	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 790m ³ /h	Niveau normal: 400m ³ /h Niveau intensif: 620m ³ /h	Niveau normal: 400m ³ /h Niveau intensif: 620m ³ /h	Niveau normal: 380m ³ /h Niveau intensif: 610m ³ /h	Niveau normal: 400m ³ /h Niveau intensif: 610m ³ /h
Niveau de bruit min./max.	46/55 dB	45/55 dB	47/61 dB	48/61 dB	50/62 dB
Efficacité énergétique	A	A	A	A	A
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'700.-	CHF 1'160.-	CHF 1'060.-	CHF 1'060.-	CHF 970.-

Hottes de plafond		
		
DRC99PS20	DRC97AQ50	DRR16AQ20
Hotte de plafond	Hotte de plafond	Hotte de plafond Plug & Play
90	90	105
•	•	•
•	•	•
Télécommande infra-rouge	Télécommande infra-rouge	Télécommande infra-rouge
•	•	•
•	•	•
•	•	•
Niveau normal: 450m ³ /h Niveau intensif: 900m ³ /h	Niveau normal: 450m ³ /h Niveau intensif: 760m ³ /h	Niveau normal: 409m ³ /h Niveau intensif: 580m ³ /h
41/70 dB	41/68 dB	68/76 dB
A	A	
CHF 3'510.-	CHF 2'590.-	CHF 3'280.-

Hottes îlot	
	
DIB98JQ50	DIB97IM50
Hotte îlot	Hotte îlot
90	90
TouchControl	TouchControl
•	
•	•
•	
Niveau normal: 430m ³ /h Niveau intensif: 8100m ³ /h	Niveau normal: 430m ³ /h Niveau intensif: 720m ³ /h
44/54 dB	45/68 dB
A+	B
CHF 2'230.-	CHF 1'700.-

Hottes murales					
					
DWK98JQ20	DWK98JQ60	DWK97HM20	DWK97HM60	DWK87EM60	DWB98PR50
Hotte inclinée	Hotte inclinée	Hotte inclinée	Hotte inclinée	Hotte inclinée	Hotte murale
90	90	90	90	80	90
					•
					•
TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl
•	•	•	•	•	•
•	•				•
Niveau normal: 490m ³ /h Niveau intensif: 840m ³ /h	Niveau normal: 490m ³ /h Niveau intensif: 840m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 680m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 680m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 790m ³ /h
45/56 dB	45/56 dB	48/58 dB	50/66 dB		46/55 dB
A+	A+	B	B	B	A+
CHF 2'340.-	CHF 2'340.-	CHF 1'810.-	CHF 1'810.-	CHF 1'260.-	CHF 2'060.-

Hottes murales					
					
DWB97FM50	DWB67FM50	DWB97IM50	DWB67IM50	DWB96BC50	DWB66BC50
Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
90	60	90	60	60	60
TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	Boutons	Boutons
•	•	•	•	•	•
Niveau normal: 450m ³ /h Niveau intensif: 710m ³ /h	Niveau normal: 450m ³ /h Niveau intensif: 720m ³ /h	Niveau normal: 450m ³ /h Niveau intensif: 710m ³ /h	Niveau normal: 450m ³ /h Niveau intensif: 720m ³ /h	Niveau normal: 590m ³ /h	Niveau normal: 590m ³ /h
52/65 dB	52/64 dB	52/65 dB	52/64 dB	49/70 dB	48/69 dB
B	B	B	B	B	B
CHF 980.-	CHF 880.-	CHF 870.-	CHF 780.-	CHF 630.-	CHF 540.-

Hottes aspirantes – aperçu de l'assortiment.

Hottes tiroirs

					
Numéro d'article	DFS097K50	DFS097A50	DFR067T50	DFS067A50	DFM064A50C
Type de construction	Hotte tiroir	Hotte tiroir	Hotte tiroir	Hotte tiroir	Hotte tiroir
Largeur en cm	90	90	60	60	60
Home Connect					
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson					
Commande	TouchControl	Poussoirs	Poussoirs	Poussoirs	Poussoirs
Aspiration périphérique					
Capteur de qualité d'air PerfectAir					
Éclairage LED	•	•	•	•	•
SoftLight					
Débit d'évacuation	Niveau normal: 400m ³ /h Niveau intensif: 700m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 720m ³ /h	Niveau normal: 400m ³ /h Niveau intensif: 700m ³ /h	Niveau normal: 400m ³ /h Niveau intensif: 740m ³ /h	Niveau normal: 270m ³ /h Niveau intensif: 420m ³ /h
Niveau de bruit min./max.	40/56 dB	42/54 dB	40/56 dB	41/54 dB	49/62 dB
Efficacité énergétique	A	A	B	B	A
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'590.-	CHF 880.-	CHF 890.-	CHF 700.-	CHF 620.-

Hottes aspirantes

				
Numéro d'article	DHL885C	DHL785C	DHL575C	DHL555BL
Type de construction	Hotte aspirante	Hotte aspirante	Hotte aspirante	Hotte aspirante
Largeur en cm	80	70	50	50
Home Connect				
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson				
Commande	Poussoirs	Poussoirs	Poussoirs	Commutateur à curseur
Aspiration périphérique	•	•	•	
Capteur de qualité d'air PerfectAir				
Éclairage LED	•	•	•	•
SoftLight				
Débit d'évacuation	Niveau normal: 630m ³ /h Niveau intensif: 730m ³ /h	Niveau normal: 630m ³ /h Niveau intensif: 730m ³ /h	Niveau normal: 560m ³ /h Niveau intensif: 610m ³ /h	Niveau normal: 420m ³ /h Niveau intensif: 650m ³ /h
Niveau de bruit min./max.	38/56 dB	39/55 dB	50/67 dB	38/56 dB
Efficacité énergétique	C	C	C	C
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'110.-	CHF 980.-	CHF 850.-	CHF 620.-

Hottes tiroirs	
	
DFT63AA50C	DFM064W50C
Hotte tiroir	Hotte tiroir
60	60
Commutateur à curseur	Touches à bascule
Halogen	•
Niveau normal: 340m ³ /h Niveau intensif: 390m ³ /h	Niveau normal: 400m ³ /h
68 dB	60/67 dB
C	C
CHF 500.-	CHF 410.-

Hotte intégrée	Hottes suspendues			
				
DBB66AF50	DEM63AC00	DHU965EL	DHU665EL	DUL62FA21
Hotte box intégrée	Hotte aspirante	Hotte suspendue	Hotte suspendue	Hotte suspendue
60	60	90	60	60
Sélecteur rotatif, escamotable	Boutons presseurs	Poussoirs	Poussoirs	Commutateur à curseur
•	•	•	•	•
Niveau normal: 594m ³ /h Niveau intensif: 620m ³ /h	Niveau normal: 360m ³ /h	Niveau normal: 360m ³ /h	Niveau normal: 360m ³ /h	Niveau normal: 250m ³ /h
50/70 dB	48/62 dB	48/69 dB	48/69 dB	53/68 dB
A	D	D	D	D
CHF 590.-	CHF 430.-	CHF 650.-	CHF 590.-	CHF 220.-



 **BOSCH**

 **BOSCH**

-18° 0' 04''
C

ZERO IS HERO

aFresh^{pro} 0°C

#ZEROISHERO avec VitaFresh.

La nourriture étant une nécessité au quotidien, réduire le gaspillage alimentaire est un devoir qui nous accompagne tous les jours de notre vie. Cela vous semble préoccupant? Ce ne l'est pas du tout: nos réfrigérateurs dotés du système **VitaFresh** ont été spécialement conçus pour prolonger la fraîcheur de vos fruits et légumes.

En d'autres termes, cela fonctionne ainsi: le système de fraîcheur **VitaFresh Pro** offre deux zones climatiques différentes pour vous aider à conserver vos provisions jusqu'à trois fois plus longtemps. Grâce à nos nouvelles options de réglage et aux tiroirs hermétiques, **VitaFresh Pro** vous garantit toujours des conditions idéales de stockage à tout moment, indépendamment du reste du réfrigérateur, avec une température proche de +0 °C. Cela permet de garantir une alimentation équilibrée et saine plus facilement au quotidien.

Ainsi, le gaspillage alimentaire s'en trouve réduit et vous avez plus de plats à savourer.



«ZERO IS HERO» avec VitaFresh

L'une des zones **VitaFresh** est dotée d'un réglage à faible température à près de 0 °C, et vous pouvez conserver votre poisson et votre viande de manière hygiénique dans un tiroir séparé. Cela évite le transfert d'odeurs et de bactéries. Le plus grand tiroir a été pensé pour les fruits et légumes pour éviter leur dessèchement. Avec son système d'étanchéité spécial, le taux d'humidité à l'intérieur du tiroir est toujours optimal. Il peut aussi être facilement ajusté à des prérequis de fraîcheur idéale en deux réglages. C'est pourquoi **VitaFresh** est optimal pour vos aliments et vous permet de savourer des plats frais et sains aussi souvent que vous le souhaitez.





Confort et froid.

Technologie de réfrigération, performance de refroidissement, efficacité glacée.

Nous dévoilons la technologie la plus moderne, sur le montant bas de facture d'électricité. C'est le bilan positif d'une efficacité maximale. Nos réfrigérateurs sont convaincants avec des propriétés qui garantissent des aliments frais, un volume maximal et les meilleurs catégories d'efficacité énergétique.



VitaFresh Pro et VitaFresh Plus

Avec la fonction VitaFresh Pro, la température est maintenue exactement à 0°C dans une zone séparée du réfrigérateur, grâce à la technologie 0 degré. Un tiroir sec assure des conditions de stockage optimales pour le poisson et la viande, tandis qu'il est possible de sélectionner 3 niveaux d'humidité à l'aide d'un sélecteur rotatif pour les fruits, les légumes et les chargements mixtes. Ainsi, vos aliments restent jusqu'à 3 fois plus longtemps frais. La fonction VitaFresh comprend un grand tiroir supplémentaire pour les fruits et les légumes. L'humidité de l'air se règle à l'aide d'un curseur, en fonction des produits stockés. Ainsi, vos aliments restent jusqu'à 2 fois plus longtemps frais.



Fonction Home Connect

Votre réfrigérateur équipé de la fonction Home Connect vous facilite la vie. Même lorsque vous n'êtes pas à la maison et qu'une fois dans le supermarché, vous ne savez plus s'il vous reste des yaourts dans le réfrigérateur. Grâce à deux caméras intégrées dans votre réfrigérateur, vous pouvez le vérifier via votre smartphone. Ou bien vous activez à distance la fonction SuperCongélation pendant que vous achetez la pizza surgelée. Vous assurez ainsi un stockage optimal de vos aliments réfrigérés.



Éclairage par LED premium

Grâce à une barre d'éclairage LED d'une hauteur de 36 cm et de spots LED supplémentaires situés dans les tiroirs VitaFresh Pro, l'intérieur de votre réfrigérateur est éclairé de manière optimale. L'éclairage augmente à l'ouverture du réfrigérateur. Les LED efficaces durent pendant toute la durée de vie de l'appareil.



NoFrost

Sur un modèle NoFrost, l'humidité de l'air ne se dépose plus dans l'appareil ni sur les aliments, mais elle s'accumule à l'extérieur de l'espace de congélation, sur l'évaporateur central à lamelles. Ce générateur de froid se dégèle automatiquement de temps à autre. L'eau de décongélation produite est conduite vers l'extérieur où elle s'évapore dans un réservoir de récupération spécial grâce à la chaleur produite par le compresseur. Cette technique permet d'abaisser le taux d'humidité dans l'appareil et la formation de glace est presque réduite à néant.

Réfrigérateurs et congélateurs – aperçu de l'assortiment.

VitaFresh Pro



Numéro d'article	KIF86PF30	KIF87PF30	KIF82PF30	KIF81PF30H	KIF51AF30
Hauteur de la niche en mm	1775	1775	1775	1775	1400
Home Connect					
Efficacité énergétique	A++	A++	A++	A++	A++
Consommation d'énergie kWh/an	232	226	220	131	124
Volume utile total en l	223	238	269	284	222
Volume net partie réfrigérateur en l	156	176	254	284	222
Système fraîcheur	VitaFresh Pro				
Volume net partie congélateur en l	67	62	15		
NoFrost					
Éclairage	LED	LED	LED	LED	LED
Fermeture de la porte assistée	•	•	•	•	•
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'580.-	CHF 2'400.-	CHF 2'340.-	CHF 2'280.-	CHF 1'870.-

VitaFresh Plus



Numéro d'article	KIS86HD40	KIS87AD40	KIS87AD31H	KIL82AD40	KIL82AD31H
Hauteur de la niche en mm	1775	1775	1775	1775	1775
Home Connect	•				
Efficacité énergétique	A+++	A+++	A++	A+++	A++
Consommation d'énergie kWh/an	151	149	225	146	209
Volume utile total en l	260	269	270	285	286
Volume net partie réfrigérateur en l	186	208	209	251	252
Système fraîcheur	VitaFresh Plus				
Volume net partie congélateur en l	74	61	61	34	34
NoFrost					
Éclairage	LED	LED	LED	LED	LED
Fermeture de la porte assistée	•	•	•	•	•
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'570.-	CHF 2'300.-	CHF 2'000.-	CHF 2'220.-	CHF 1'910.-

VitaFresh Pro



KIF41AF30

1225

A++

120

187

187

VitaFresh Pro

LED



CHF 1'690.-

VitaFresh Plus



KIR81AD30

1775

A++

116

319

319

VitaFresh Plus

LED



CHF 1'910.-



KIS77AD30H

1580

A++

201

230

169

VitaFresh Plus

61

LED



CHF 1'890.-



KIL72AD40

1580

A+++

130

248

214

VitaFresh Plus

34

LED



CHF 1'940.-



KIL72AD31H

1580

A++

196

248

214

VitaFresh Plus

34

LED



CHF 1'650.-



KIL52AD40

1400

A+++

122

228

213

VitaFresh Plus

15

LED



CHF 1'690.-



KIR51AD40

1400

A+++

72

247

247

VitaFresh Plus

LED



CHF 1'690.-

Réfrigérateurs et congélateurs – aperçu de l'assortiment.

VitaFresh Plus



Numéro d'article	KIL42AD40	KIL42AD31H / KIL42AE31H	KIR41AD40	KIL32SD30	KIR31SD30
Hauteur de la niche en mm	1225	1225	1225	1025	1025
Home Connect					
Efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A++	A++
Consommation d'énergie kWh/an	114	172	69	157	100
Volume utile total en l	195	195	211	154	172
Volume net partie réfrigérateur en l	180	180	211	139	172
Système fraîcheur	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus
Volume net partie congélateur en l	15	15		15	
NoFrost					
Éclairage	LED	LED	LED	LED	LED
Fermeture de la porte assistée	•	•	•	•	•
Prix recommandé TVA incl.	CHF 1'550.-	CHF 1'250.-	CHF 1'550.-	CHF 1'160.-	CHF 1'160.-

Side-by-side



Numéro d'article	KAD92SB30	KAD90V130	KAN92LB35	KAN93VIFP	KAN99VW30
Hauteur de la niche en mm	1775	1775	1775	1775	1775
Home Connect	•				
Efficacité énergétique	A++	A++	A++	A++	A++
Consommation d'énergie kWh/an	348	341	385	373	356
Volume utile total en l	541	533	592	573	583
Volume net partie réfrigérateur en l	368	370	375	373	346
Système fraîcheur	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus		VitaFresh
Volume net partie congélateur en l	173	163	202	200	237
NoFrost	•	•	•	•	•
Éclairage	LED	LED	LED	LED	LED
Fermeture de la porte assistée					
Prix recommandé TVA incl.	CHF 5'880.-	CHF 5'500.-	CHF 4'890.-	CHF 3'940.-	CHF 2'856.-

VitaFresh Plus	
	
KIR21AD40	KIL22AD31H
880	880
A+++	A++
65	148
144	124
144	109
VitaFresh Plus	VitaFresh Plus
	15
LED	LED
•	•
CHF 1'390.-	CHF 1'100.-

Sous plan

KUL15A65CH
820
A++
140
125
110
15
LED
•
CHF 1'170.-

Congélateurs	
	
GIV21AD30	GIV11AD30
880	720
A++	A++
157	144
97	72
97	72
LED	LED
•	•
CHF 1'170.-	CHF 1'050.-

Exigez un séchage parfait. Même pour le plastique.

Le sèche-vaisselle parmi les lave-vaisselle.

De l'ouverture de porte automatique à la fonction PerfectDry avec la technologie Zeolith®, ces lave-vaisselle vous font découvrir un niveau de confort toujours plus élevé et des résultats éclatants.



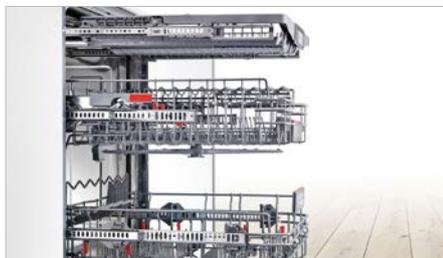
 **PerfectDry**
Sèche et rince même le
plastique à la perfection.





PerfectDry avec Technologie Zeolith®

L'air chaud est réparti de manière uniforme et sèche avec puissance et douceur grâce au flux d'air 3D. Les lave-vaisselle PerfectDry avec Technologie Zeolith® capturent l'humidité et la transforment en air chaud. Ainsi votre vaisselle (même la vaisselle en plastique) est parfaitement sèche et offre une brillance éclatante, pendant toute la durée de vie de votre lave-vaisselle.



Rackmatic sur trois niveaux

Une flexibilité extrême lors du remplissage du lave-vaisselle, qu'il s'agisse de tasses à expresso ou de casseroles: grâce au réglage de la hauteur à trois positions, le panier supérieur peut être relevé ou abaissé de 5 cm maximum ou entièrement retiré.



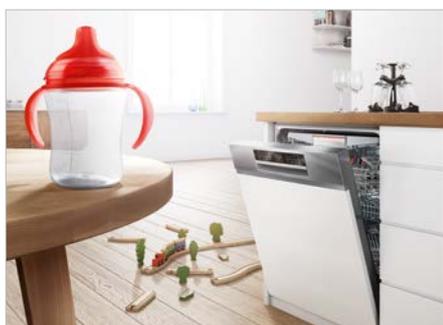
TimeLight/InfoLight

Le dispositif TimeLight, présent sur les lave-vaisselle entièrement intégrés, projette sur le sol devant l'appareil les informations les plus importantes et l'état d'avancement du programme, sans compromettre l'esthétique de la face.



OpenAssist: une ouverture facile sans poignée

L'ouverture de porte automatique OpenAssist permet d'ouvrir les lave-vaisselle ActiveWater entièrement intégrés en appuyant une fois sur la façade du meuble. La porte s'entrouvre alors pour vous permettre de le charger et de le décharger. La façade sans poignée s'intègre parfaitement dans une cuisine au design moderne avec des façades de meubles continues, sans devoir tirer un trait sur le confort d'utilisation.



HygiènePlus

La fonction spéciale HygiènePlus peut être activée en même temps que beaucoup de cycles de lavage, et garantit une hygiène maximale grâce à un nettoyage antibactérien. Celui-ci peut être obtenu grâce à une température plus élevée pouvant atteindre 70 °C pendant le rinçage, et peut être maintenue à ce niveau pendant une durée prolongée. HygiènePlus est donc idéal pour les ménages très exigeants en matière d'hygiène, ex. lorsqu'il y a des enfants en bas âge ou des personnes souffrant d'allergies.



Charnière Vario

La solution de montage parfaite pour les tendances des cuisines les plus modernes. Jusqu'à présent l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle tout intégrables était possible uniquement avec de grands interstices entre les habillages de porte de meubles. Grâce à la charnière Vario, il n'existe plus de limite. L'habillage de porte de meuble tout intégrable se décale légèrement vers le haut à l'ouverture de l'appareil. Il est ainsi possible de disposer de petits interstices uniformes dans l'ensemble du meuble haut.



BBQ 70° (programme grill)

Un programme aussi spécial que la Suisse! Grâce au programme intensif BBQ 70°, vous pouvez aussi vous détendre, une fois la grillade terminée. Il élimine les résidus gras et tenaces même sur les accessoires pour grillades.

swiss | edition

Les systèmes de paniers des lave-vaisselle. Système de panier VarioFlex Pro.

Éléments ajustables et levier rackmatic immédiatement reconnaissables grâce **aux points tactiles rouges**.
Avec applications **métalliques** haute qualité.

Système de paniers VarioFlex Pro avec tiroir

TiroirVario Pro

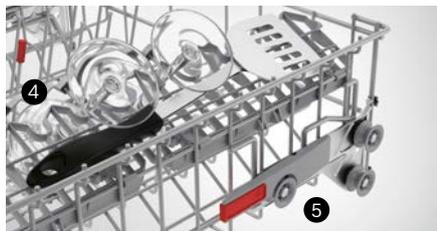
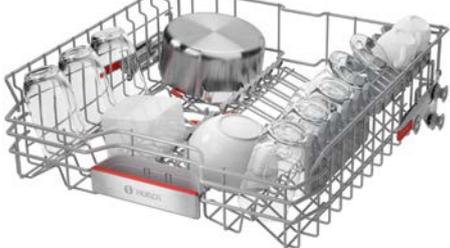


- ❶ Espace pour les couverts plus grands ou les couverts plus petits.
- ❷ Maintien plus fiable des couverts avec la poignée large grâce aux picots rabattables.

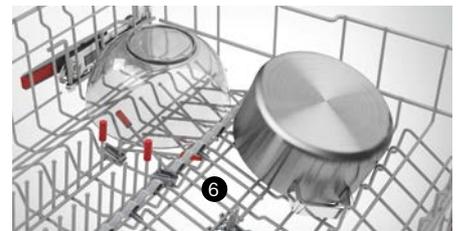


- ❸ Emplacement supplémentaire pour les couverts plus grands ou les éléments de vaisselle plus petits grâce à des zones de dépose rabattables sur les deux côtés extérieurs.

Panier supérieur

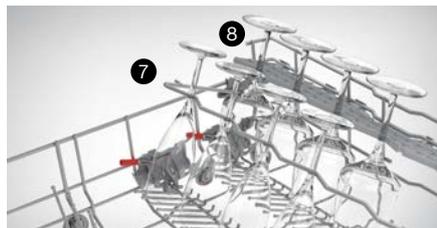
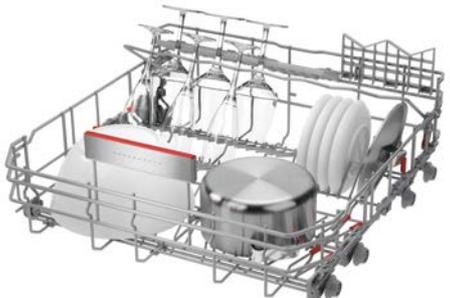


- ❹ 2 porte-tasses rabattables offrent des possibilités de dépose supplémentaires.
- ❺ Le panier supérieur se règle aisément en hauteur grâce au rackmatic à 3 niveaux.



- ❻ Large espace et maintien fiable des plats ou des petites casseroles grâce à un total de 6 rangées de picots rabattables.

Panier inférieur



- ❼ Maintien sûr de maximum 12 grands verres à pied grâce au râtelier à verres rabattable et aux porte-tasses ❸.



- ❾ Sur l'avant, un picot sur deux est rabattable pour le positionnement optimal des barquettes ou des assiettes creuses extra-profondes. Toutes les rangées de picots se rabattent pour pouvoir accueillir les grandes casseroles ou les grands plats.

Système de paniers VarioFlex Pro sans tiroir

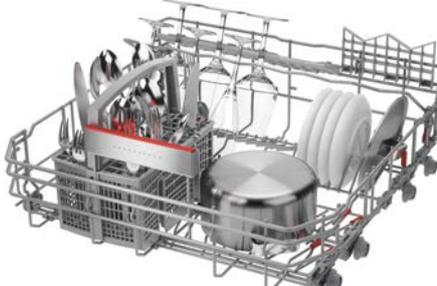
Panier supérieur

avec panier à couverts Vario



Panier inférieur

avec panier à couverts Vario (emplacement flexible)



Système de paniers VarioFlex.

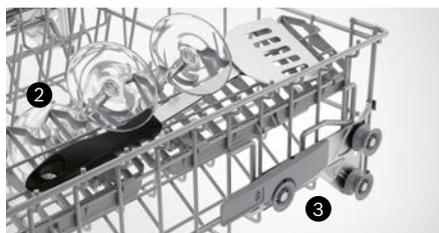
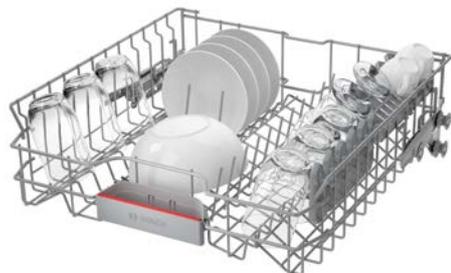
Système de paniers VarioFlex avec tiroir

TiroirVario

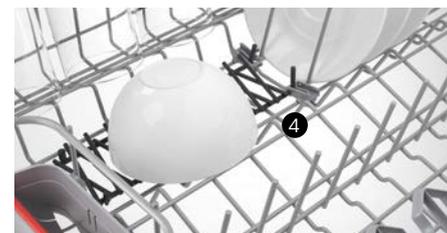


- ❶ L'emplacement dédié aux couverts plus grands ou aux éléments de vaisselle plus petits, comme p. ex. tasses expresso, se trouve dans la zone centrale du tiroir plus profonde.

Panier supérieur

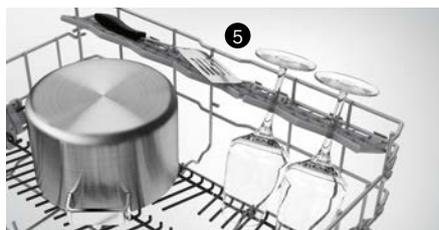
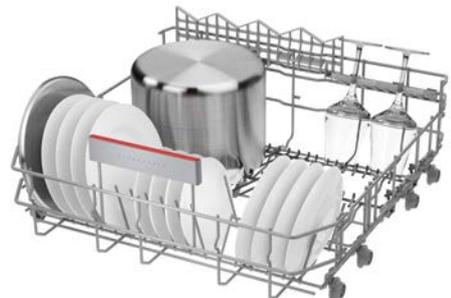


- ❷ 2 porte-tasses rabattables offrent des possibilités de dépose supplémentaires.
❸ Le panier supérieur se règle aisément en hauteur grâce au Rackmatic à 3 niveaux.

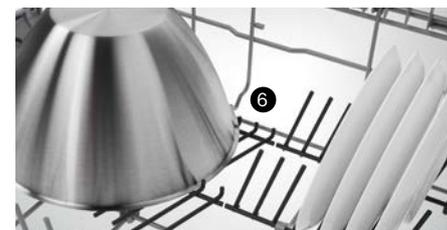


- ❹ Maintien sûr des plats ou des petites casseroles grâce aux 2 rangées de picots rabattables situées sur l'avant.

Panier inférieur



- ❺ Les 2 porte-tasses rabattables offrent des possibilités de dépose et un maintien sûr des grands verres à pied.



- ❻ Les plats comme les assiettes trouvent simultanément dans la partie arrière du panier un emplacement optimal grâce aux deux rangées de picots rabattables séparément.

Système de paniers VarioFlex sans tiroir

Panier supérieur

avec panier à couverts



Panier inférieur

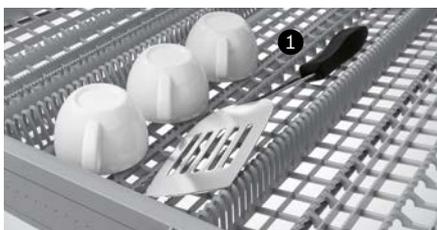
avec panier à couverts Vario (emplacement flexible)



Système de paniers Vario.

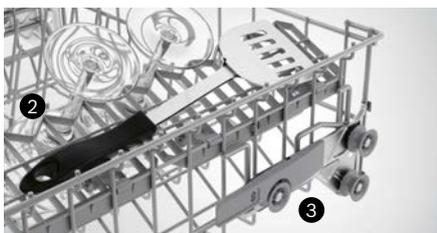
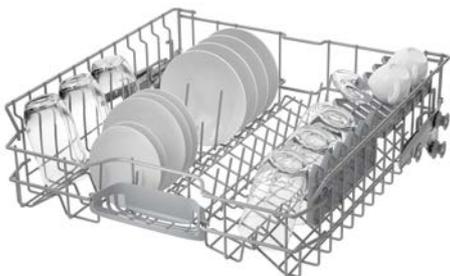
Système de paniers Vario avec tiroir

TiroirVario



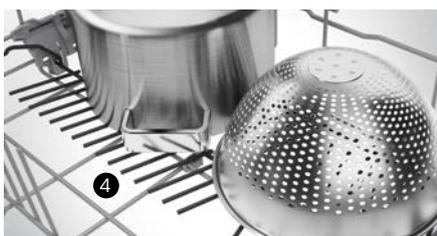
- ❶ L'emplacement dédié aux couverts plus grands ou aux éléments de vaisselle plus petits, comme p. ex. tasses expresso, se trouve dans la zone centrale du tiroir plus profonde.

Panier supérieur



- ❷ 2 porte-tasses rabattables offrent des possibilités de dépose supplémentaires.
 ❸ Le panier supérieur se règle en hauteur de manière flexible (Rackmatic à 3 niveaux) ou de manière simple.¹

Panier inférieur



- ❹ Les grandes casseroles ou les grands plats trouvent un emplacement optimal grâce aux deux rangées de picots rabattables situées sur l'arrière.

Système de paniers Vario sans tiroir

Panier supérieur

avec panier à couverts



Panier inférieur

avec panier à couverts (emplacement fixe)

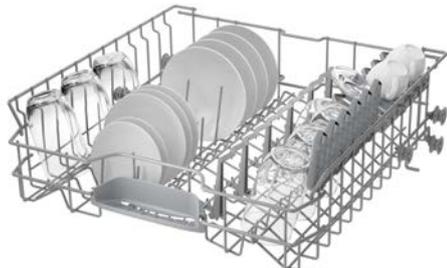


¹ Selon le modèle

Systeme de paniers normal.

Systeme de paniers normal

Panier supérieur



1 2 porte-tasses rabattables offrent des possibilités de dépose supplémentaires. Les petits verres à pied sont également parfaitement maintenus.

Panier inférieur

avec panier à couverts (emplacement fixe)



Panier à couverts Vario (SMZ5100*)

Le panier à couverts Vario est inclus de manière standard pour les modèles avec variantes de système de panier VarioFlex sans TiroirVario et peut être placé de manière flexible dans le panier inférieur.



Panier pour verres à pied (SMZ5300*)

Grâce au panier unique pour verres à pied*, vous pouvez laver et faire briller vos verres à vin et flûtes à champagne en toute sécurité dans votre lave-vaisselle Bosch équipé des paniers VarioFlex, VarioFlex Plus ou VarioFlex Pro. Le panier pour verres à pied se place dans le panier inférieur et peut contenir 4 verres à pied long. L'arrêt simple pivotant maintient facilement les verres et les stabilise tandis que le nouveau programme de lavage Verre 40° garantit une brillance éclatante. Le nouveau panier pour verres à pied de Bosch.



* Disponibles en option

Lave-vaisselle – aperçu de l'assortiment.

Intégrables 60 cm

					
Hauteur 81,5–87,5 cm	SMI88US36E	SMI68PS01H	SMI46IS00H	SMI46JB00H	SMI46IW00H
Hauteur 86,5–92,5 cm			SBI46IS00H		
Home Connect	•				
Efficacité énergétique	A+++10%	A+++	A++	A++	A++
Couverts standard	13	13	13	13	13
Consommation d'eau en l	7.5	9.5	9.5	9.5	9.5
PerfectDry Séchage Zéolith®	•				
Niveau de bruit en dB	42	44	44	44	44
Système de paniers	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex	VarioFlex	VarioFlex
TiroirVario	Pro				
Commande	Display TFT couleur haute définition	TouchSelect	Boutons	Boutons	Boutons
Programmes et options	8 / 6	8 / 5	6 / 4	6 / 4	6 / 4
EmotionLight	•				
TimeLight					
InfoLight					
VarioSpeed Plus	•	•	•	•	•
Charnière Vario					
OpenAssist					
swiss edition		•	•	•	•
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'210.–	CHF 1'600.–	CHF 1'460.–	CHF 1'370.–	CHF 1'370.–

Tout intégrables 60 cm

					
Hauteur 81,5–87,5 cm	SMA88TD16E	SMV88UX36E	SMV68TX00H	SMV68MD02E	SME46NX23E
Hauteur 86,5–92,5 cm	SBA88TD16E	SBV88UX36E	SBV68TX00H	SBV68MD02E	SBE46NX23E
Home Connect	•	•			
Efficacité énergétique	A+++	A+++	A+++	A++	A++
Couverts standard	13	13	14	14	14
Consommation d'eau en l	9.5	7.5	9.5	9.5	9.5
PerfectDry Séchage Zéolith®	•	•	•		
Niveau de bruit en dB	41	42	42	42	44
Système de paniers	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex	VarioFlex
TiroirVario	Pro	Pro	Pro	•	•
Commande	Display TFT couleur haute définition	Display TFT couleur haute définition	TouchSelect	TouchSelect	Boutons
Programmes et options	8 / 6	8 / 6	8 / 5	8 / 5	6 / 4
EmotionLight	•	•	•		
TimeLight	•	•	•	•	
InfoLight					•
VarioSpeed Plus	•	•	•	•	•
Charnière Vario					•
OpenAssist	•				
swiss edition			•		
Prix recommandé TVA incl.	CHF 2'470.–	CHF 2'210.–	CHF 1'790.–	CHF 1'730.–	CHF 1'520.–

Intégrables 45 cm	
	
SPI46IS01E	SPI46MW01E
A+	A+
9	10
8.5	9.5
44	44
VarioFlex	VarioFlex
	•
Boutons	Boutons
6 / 4	6 / 4
•	•
CHF 1'370.-	CHF 1'340.-

Sous plan 60 cm	
	
SMU46JS03E	SMD50E82CH
A++	A+
13	13
9.5	12
44	48
VarioFlex	Vario
Boutons	Boutons
6 / 3	5 / 2
•	
CHF 1'390.-	CHF 1'310.-

Tout intégrable 60 cm

SMV46JX00H SBV46JX00H
A++
13
9.5
44
VarioFlex
Boutons
6 / 4
•
•
•
CHF 1'460.-

Tout intégrables 45 cm	
	
SPV66TX00E	SPV24CX00E
A++	A+
10	9
9.5	8.5
44	48
VarioFlex Pro	Vario
Pro	
Boutons	TouchSelect
6 / 4	4
•	
CHF 1'520.-	CHF 1'160.-

Lave-vaisselle compact 45 cm

SKE52M65EU
A+
6
8
47
Boutons
5 / 2
CHF 1'300.-

Enfin un lave-linge qui s'occupe de tout, de manière entièrement automatique.





Le système i-DOS dans le programme automatique calcule la quantité de chargement, le type de textile et détecte le niveau de salissure du linge.



À l'aide des données calculées et de la dureté de l'eau pré-réglée une seule fois, i-DOS sélectionne automatiquement le programme de lavage optimal.



Ensuite, i-DOS dose au millilitre près la quantité précise de lessive et d'adoucissant.

Laver avec i-DOS. Il n'y a pas plus simple

i-DOS est le moyen le plus simple d'obtenir un linge parfaitement entretenu:

i-DOS détecte la quantité de chargement et le degré de salissure, et dose la quantité correcte précise de lessive et d'eau. Fonction activable dans les programmes de lavage standard, comme par exemple Coton.

La fonction i-DOS associée à un programme automatique détecte la quantité de chargement, le niveau de salissure et le type de textile. En fonction des données calculées, i-DOS dose la quantité exacte précise de lessive et d'eau et sélectionne automatiquement le programme de lavage approprié.

Par rapport à l'ajout manuel de lessive, le système de dosage intelligent i-DOS vous permet d'économiser jusqu'à 38 % de lessive.¹ Grâce au dosage de lessive précis au millilitre près, i-DOS empêche toute formation accrue de mousse et économise ainsi de l'eau nécessaire pour des cycles de rinçage supplémentaires. Ainsi, i-DOS préserve non seulement votre linge mais aussi l'environnement.

¹ Économie moyenne de lessive liquide, en comparant une technologie de dosage précise avec le dosage manuel. International Journal of Consumer Studies 38 (2014), 265 f.

Systeme 4D Wash. Performance de lavage impressionnante, même en charge maximale.



Laver le linge en profondeur, même en cas de charge pleine

Le système 4D Wash innovant garantit une performance de lavage parfaite même en cas de charge maximale de 9kg de linge par cycle de lavage.

Le système 4D Wash extrêmement efficace de Bosch propose à vos clients de découvrir une toute nouvelle dimension du lavage du linge: la quatrième dimension. L'eau et la lessive pénètrent le linge de manière encore plus intensive, les textiles sont considérablement plus propres et les taches sont éliminées de manière fiable.

Une pompe de circulation additionnelle et une buse supplémentaire, qui projette l'eau et la lessive au centre du tambour au niveau de rotation accru, assurent un nettoyage actif du linge. Dans le tunnel de linge qui se forme, l'eau et la lessive sont réparties uniformément sur le linge. C'est ainsi que la puissance de nettoyage de la lessive est utilisée de manière optimale et le linge est encore plus propre plus rapidement.



Les points forts du système de lavage 4D:

- ▶ Performance de lavage impressionnante, même en charge maximale
- ▶ Utilisation optimale de l'eau et de la lessive
- ▶ Humidification plus rapide du linge
- ▶ Dans tous les nouveaux lave-linge HomeProfessional et Série | 8



ActiveOxygen. Donner un coup de frais sans eau.



**Active
Oxygen**

ActiveOxygen Refresh: donner un coup de frais sans laver

Les vêtements qui sont propres, mais imprégnés d'une légère odeur, retrouvent leur fraîcheur en seulement 45 minutes grâce à l'option ActiveOxygen Refresh. Le programme se prête particulièrement aux textiles délicats qui ne peuvent pas être lavés. ActiveOxygen Refresh vous fait gagner du temps, de l'énergie et préserve également vos textiles.

Cette option basée sur l'utilisation d'oxygène actif permet d'optimiser le processus de lavage de manière à préserver la couleur des matières fragiles et à empêcher le linge de rétrécir. Vous pouvez ainsi même rafraîchir votre manteau en cachemire.



Les points forts ActiveOxygen:

- ▶ Lavage délicat spécial, convient donc de manière optimale aux textiles délicats
- ▶ Donner un coup de frais sans laver avec ActiveOxygen Refresh



La façon la plus intelligente de faire vos lessives à la perfection.

Grâce à la fonction SmartDry de Home Connect, sélectionner le bon programme de séchage qui correspond au mieux à votre linge n'a jamais été aussi simple.

Avec les sèche-linge dotés de la fonction SmartDry de Home Connect, le programme de séchage est automatiquement sélectionné sur la base des informations du dernier cycle de lavage. Une technologie avancée permet la communication entre le lave-linge et le sèche-linge par le biais d'un réseau sans fil et sans appareil ni application externe. La charge, le type de matière et même le niveau d'humidité restant est pris en compte pour le choix du programme de séchage, et le sèche-linge ajuste même la durée prévue. Des performances de séchage précis et délicat atteintes entièrement automatiquement: c'est la façon la plus intelligente d'atteindre de parfaits résultats.

CONNECTED BY
Home Connect





Le premier sèche-linge sans filtre de porte grâce à l'élimination automatique des peluches.



AutoClean

Le séchage est passé au niveau supérieur avec Bosch. Notre sèche-linge **AutoClean** conçu avec précision élimine automatiquement les peluches après chaque cycle. Vous n'avez donc plus besoin de le faire. Dites adieu au nettoyage du filtre de porte après chaque cycle.



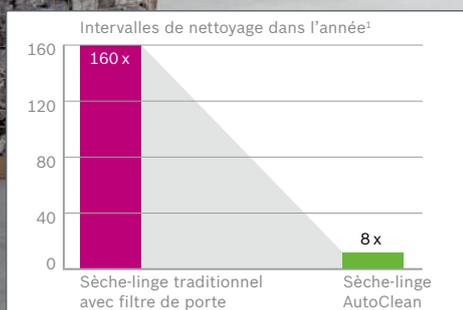
Le séchage n'a jamais été aussi confortable

Bosch innove en matière de séchage du linge et présente sa nouveauté: AutoClean est désormais le moyen le plus confortable de traiter les peluches de textile restantes. Les sèche-linge AutoClean ne disposent pas de filtre de porte traditionnel nécessitant d'être nettoyé après chaque séchage. Grâce à un système ingénieux, les peluches sont évacuées dans un réservoir séparé. Il suffit de le vider tous les 20 cycles de séchage environ; avec une utilisation moyenne, cela correspond à 8 fois par an. Des capteurs intelligents indiquent lorsqu'il est nécessaire de procéder à vidage.



SelfCleaning Condenser

Avec le SelfCleaning Condenser breveté, nous avons développé une véritable fontaine de jouvence pour les sèche-linge. Grâce à cette technologie unique en son genre, le condensateur s'autonettoie jusqu'à quatre fois par cycle de séchage, ce qui prolonge son efficacité dans la durée. Car l'autonettoyage permanent vous épargne non seulement la pénible tâche du nettoyage du condensateur, mais empêche également la perte de puissance due aux dépôts, ainsi que l'allongement de la durée de séchage et la hausse de consommation d'énergie qui en résultent.



Les points forts AutoClean:

- ▶ Il n'est plus jamais besoin de nettoyer le filtre de porte grâce à la technologie AutoClean
- ▶ Vidange du bac à peluches uniquement tous les 20 cycles de séchage
- ▶ Confort d'utilisation maximal sans nettoyage fastidieux
- ▶ Consommation d'énergie constante pendant toute la durée de vie de l'appareil



¹ Pour 160 cycles/an dans le programme Laine standard conformément à la Réglementation UE 392/2012. Les indications peuvent varier en fonction du comportement d'utilisation.

Ce sont souvent les plus petits détails qui font toute la différence à chaque plat.

Chaque petit électroménager Bosch témoigne d'une qualité hors pair, d'une technologie innovante et de 65 ans d'expérience.

VitaMaxx

Mixeur et appareil de mise sous vide en 1 37 000 tours/min.
Programmes automatiques

MaxoMixx et ErgoMixx

Moteur de 1 000 watts
Accessoire pour mise sous vide
Poignée ergonomique



**Meilleure
machine
pour pâte**
Stiftung Warentest
en Allemagne



OptiMUM

Capteur de consistance
Rotation planétaire
Balance intégrée et minuterie



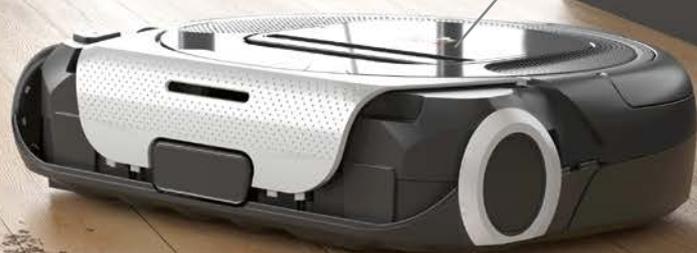
Des aides pour le ménage aussi polyvalent que vous.

Ménagent le parquet, impitoyables contre les poils d'animaux, faciles à manipuler et exemplaires en matière de consommation d'énergie. Les aspirateurs Bosch!



UNLIMITED

Batterie Bosch remplaçable
Durée de marche illimitée
Accessoires variés

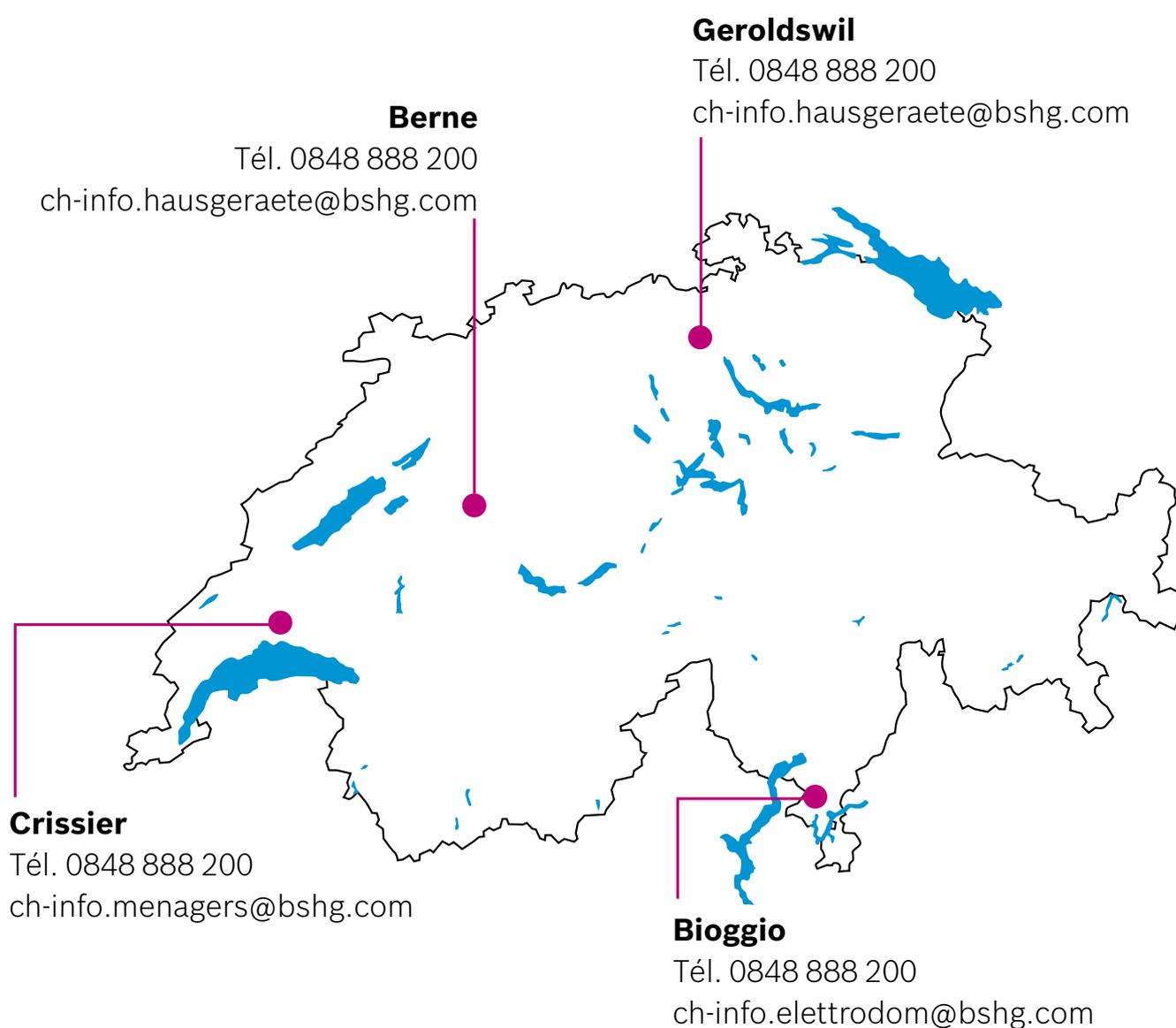


ROXXTER

Grande puissance d'aspiration
Capteur à infrarouge
Spécialiste des coins
Brosse innovante

Visitez nos salles d'exposition.

Dans nos expositions de Crissier, Geroldswil, Berne et Bioggio, vous pouvez vous renseigner, sans engagement, sur les derniers appareils ménagers Bosch durant les heures d'ouverture indiquées. Afin de pouvoir satisfaire au mieux vos attentes, veuillez prendre rendez-vous avec nous par téléphone.



Où se renseigner davantage?
Dans votre magasin spécialisé.
Au téléphone. Dans nos expositions.
Et sur Internet.

Un conseil optimal dans votre magasin spécialisé

Découvrez de près les appareils électroménagers innovants et énergétiquement efficaces de Bosch avant de les acheter – bien entendu dans votre magasin spécialisé. Bénéficiez d'un conseil personnel, compétent et exhaustif: votre magasin spécialisé attend votre visite. Vous trouverez une succursale près de chez vous en consultant le site: www.bosch-home.ch

Une chose est sûre

Vous pouvez faire confiance à notre service. L'équipe de service Bosch se fait un plaisir de mettre sa compétence à votre service.

Tél. 0848 888 200

E-mail service des réparations:

ch-service@bshg.com

E-mail pièces détachées et accessoires:

ch-spareparts@bshg.com

Toujours parfaitement informé, en ligne

Découvrir des informations intéressantes sur nos produits, en savoir plus sur l'entreprise de tradition Bosch ou commander des accessoires ou des produits d'entretien en ligne: vous trouverez des nouveautés sur notre site web presque chaque jour: www.bosch-home.ch

Bienvenue chez MyBosch

En vous enregistrant sur MyBosch, vous bénéficierez non seulement de nombreux conseils, par exemple, pour utiliser facilement votre appareil, mais vous aurez également libre accès à des services spéciaux durant toute la durée d'utilisation. Vous y découvrirez aussi des accessoires appropriés ainsi que des informations importantes sur vos appareils Bosch. Enregistrez-vous aujourd'hui même sur: www.bosch-home.ch

Quel est votre degré de satisfaction?

Aidez-nous à améliorer nos produits: évaluez votre appareil électroménager Bosch sur www.bosch-home.ch et dites-nous si vous en êtes satisfait(e). Votre avis aidera d'autres personnes à choisir l'appareil électroménager qui leur convient. Des prix vous attendent chaque mois pour vous remercier.



Découvrez Bosch sur Instagram et Facebook.



Ici, nous vous proposons des conseils pour la maison, des recettes et des concours.
[instagram.com/BoschHomeSuisse](https://www.instagram.com/BoschHomeSuisse)
[facebook.com/BoschHomeSuisse](https://www.facebook.com/BoschHomeSuisse)



BOSCH

Des technologies pour la vie

BSH Hausgeräte AG

Fahrweidstrasse 80
CH-8954 Geroldswil

Tél. 0848 888 200

BSH Electroménager SA

Chemin de Mongevon 4
CH-1023 Crissier

BSH Elettrodomestici SA

Via Campagna 30
CH-6934 Bioggio

www.bosch-home.ch

Q8A0010871 – 12/19 – Les prix indiqués sont en francs suisses, TVA incl./excl. TVA. Tous les prix sont hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Tous les prix sont mentionnés à titre indicatif; nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix. Sous réserve de modifications des modèles, des prix et des coloris (état décembre 2019). © Copyright by BSH Hausgeräte AG, Geroldswil.