

Des technologies pour la vie

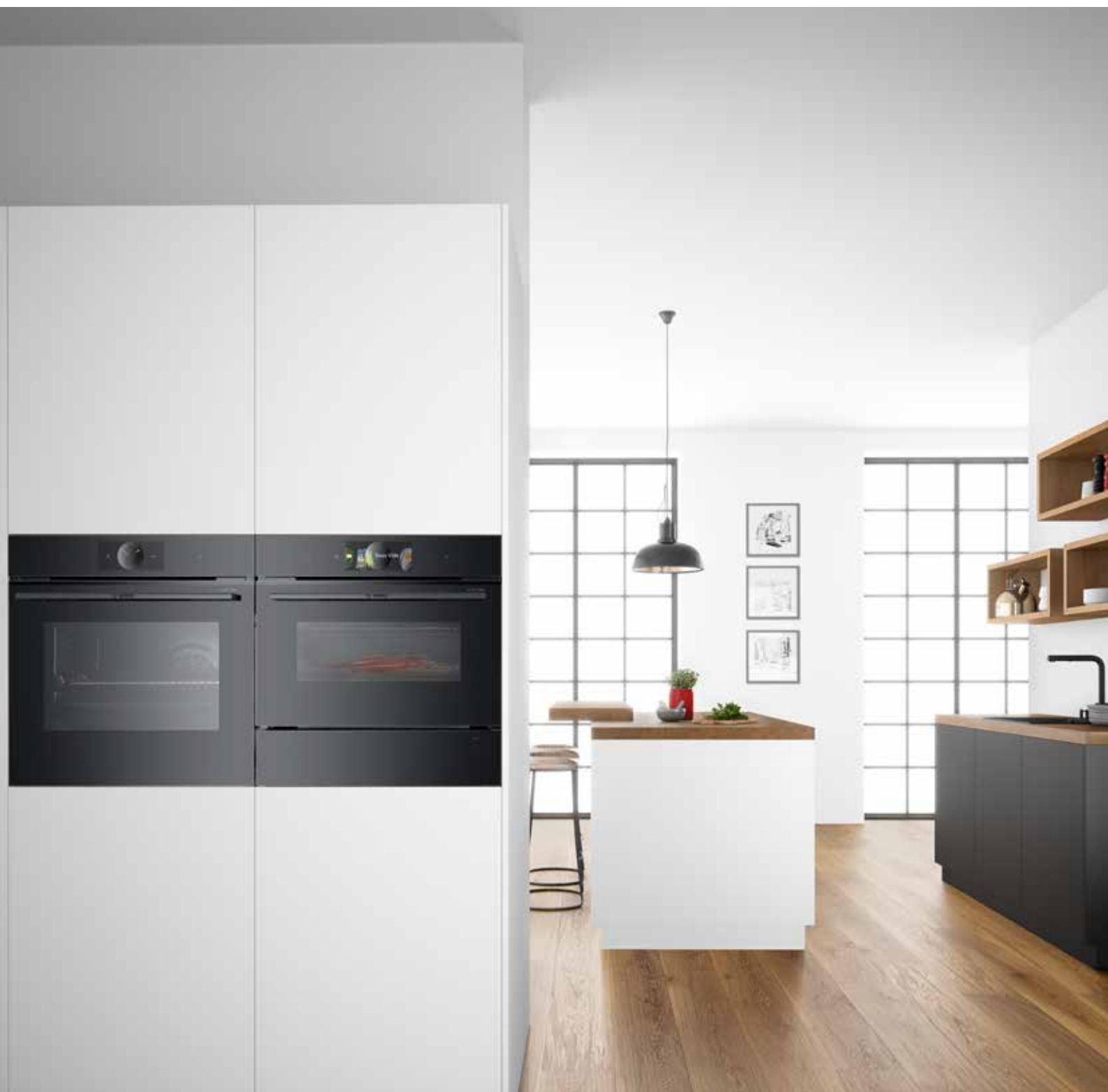


BOSCH

accent|line

De la cuisine de haut niveau.

Édition septembre 2023



Lexique des technologies Bosch

Fours

- 

10–30 Programmes automatiques : Jusqu'à 30 recettes sont pré-programmées et enregistrées. Il suffit de sélectionner le programme souhaité, le type d'aliment et son poids. Le four s'occupe du reste.
- 

Ajout de vapeur : Avec 2 ou 3 niveaux suivant le modèle, cette fonction insuffle régulièrement et automatiquement de la vapeur dans les préparations. Il est possible de décider manuellement de la quantité de vapeur à ajouter au mode de cuisson.
- 

Air fry : pour des aliments frits à la perfection, comme des légumes et des pommes de terre.
- 

Convection naturelle : Ce mode est idéal pour la cuisson des aliments qui nécessitent une puissance de chauffe classique telles que les quiches, tartes, lasagnes...
- 

Cook Assist : Cette fonction propose de nombreuses recettes préprogrammées. Il suffit de choisir un plat et le four sélectionne automatiquement la température, le mode de cuisson et la durée adaptés. Il fonctionne également avec la vapeur, la sonde de température PerfectRoast ou le capteur BakeSensor.
- 

Cuisson douce : Ce mode répartit le chaleur uniformément dans la cavité et permet de faire des économies d'énergie, idéal pour cuire sur un seul niveau les petites pâtisseries ou gâteaux sans préchauffage.
- 

Cuisson 100% vapeur : Le four 100% vapeur cuit doucement les légumes, poissons et les viandes entre 40°C et 100°C et préserve ainsi les arômes, les couleurs, les vitamines et les minéraux des aliments.
- 

EcoClean, écologique, économique et inaltérable : Les parois EcoClean sont directement moulées à la cavité du four. Elles sont revêtues de céramique poreuse. En 1 heure seulement et à 270 °C, le mode EcoClean nettoie efficacement les fours.
- 

Fonction Crisp Finish : pour une finition encore plus croustillante.
- 

Fonction Sabbath : Le four chauffe en mode convection naturelle jusqu'à 74 heures avec une température réglable entre 85°C et 140°C, sans devoir toucher le bandeau une fois lancé.

- 

HotAir 3D : ce mode distribue et répartit la chaleur rapidement et uniformément dans toute la cavité. Vous pouvez cuisiner sur trois niveaux simultanément, en toute sécurité, différentes préparations sucrées et salées sans transfert de goûts.
- 

Hotair 4D : Mode de cuisson assurant une répartition parfaitement homogène de la chaleur jusqu'à 4 niveaux sans mélange d'odeurs grâce à la turbine dont la rotation est alternée. La préconisation de température à 160°C permet une cuisson tendre, sans projection de graisse, et économique.
- 

Hotair steam : Grâce au mode de cuisson Hotair steam "vapeur chaleur tournante", la chaleur et l'humidité sont distribuées et réparties de manière homogène dans la cavité du four. Ainsi, les aliments sont dorés et croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- 

PerfectRoast : La sonde permet désormais de cuire à cœur au degré et à la seconde près. Equipée de 3 points de contrôle sur toute sa longueur, cette sonde mesure en permanence avec précision la température des viandes, volailles et poissons.
- 

PerfectBake Sensor : Un capteur électronique situé dans la cavité du four mesure en permanence le taux d'oxygène pendant la cuisson. Le four détermine alors automatiquement tous les paramètres de réglage. Une cuisson 100% réussie de tous les gâteaux, tartes et autres pains et pâtes levées.
- 

Porte SoftMove : Système d'ouverture et fermeture amortie de la porte pour une utilisation tout en douceur.
- 

Pyrolyse : Simple et souple d'utilisation, la fonction pyrolyse peut être réglée sur 3 durées différentes selon le niveau de salissure du four (75, 90 ou 120 mn). Le mode de nettoyage le plus efficace monte jusqu'à 475°C.
- 

Sonde de cuisson 1 point : pour cuisiner rôtis, filets de poisson et pièces de volailles au degré près. Pendant la cuisson, la sonde mesure la température intérieure de l'aliment en fonction d'un point de mesure jusqu'à ce que le degré de cuisson désiré ait été atteint.
- 

Steam Plus : fonction vapeur parfaitement adaptée pour les légumes à chair ferme.

Hottes

- 

Aspiration périmétrale : améliore la capture des fumées et des vapeurs grâce à un périmètre d'aspiration disposé sur les 4 côtés de la hotte. Cette conception permet de créer un puissant appel d'air, et de diriger les vapeurs vers les bords de la hotte avant de les aspirer, tout en réduisant le bruit lié au fonctionnement de l'appareil.
- 

CleanAir : Filtre à charbon actif nouvelle génération : 90t% des odeurs filtrées, niveau sonore réduit.
- 

CookConnect pour piloter sa hotte via la table de cuisson. Un module WiFi, placé dans la hotte et dans la table PXV875DV1E, permet aux deux produits de communiquer ensemble. Avec le bandeau de commande de la table de cuisson, vous pouvez contrôler les fonctions tels que l'éclairage et la puissance d'aspiration de façon manuelle ou automatique via le capteur PerfectAir.
- 

Eclairage SoftLight : Module l'intensité de la lumière à votre convenance.

- 

EcoSilence Drive : Le moteur à induction développé par Bosch équipé d'un puissant cœur magnétique supprime tout frottement pour une aspiration haute performance et silencieuse. Son armature asymétrique à 3 bras est en aluminium et les angles sont arrondis pour une meilleure circulation de l'air. L'intérieur de la coque est poli afin que l'air glisse facilement sans aucune résistance. Enfin, l'extérieur est quand à lui rainuré pour assurer une plus grande stabilité.
- 

Montage facile : Système permettant d'ajuster avec précision la position de la hotte en largeur et en hauteur même une fois les trous percés.
- 

PerfectAir : Le capteur adapte automatiquement la puissance d'aspiration en fonction des fumées, des vapeurs et des odeurs détectées dans la pièce. Il s'arrête automatiquement en fin de détection. Une innovation technologique qui permet de ne consommer que l'énergie nécessaire tout en conservant un air pur dans sa cuisine.

Tables de cuisson

- 

Affichage de la consommation énergétique : Indication à la fin de chaque cuisson du nombre de kilowatts consommés (à activer dans les réglages de base).
- 

Combi-Induction : Permet l'association de deux foyers pour obtenir une grande zone de cuisson quand vous utilisez des grands plats.
- 

DirectSelect : Clairement sérigraphiées sur la table de cuisson, les commandes et 17 positions de réglage de la température sont en accès direct.
- 

DirectSelect Premium : Le nouveau bandeau DirectSelect Premium offre une esthétique exceptionnelle. Sa sérigraphie linéaire parfaitement invisible lorsqu'il est éteint, s'illumine progressivement via un éclairage rouge lorsque l'on démarre la table.
- 

FlameSelect : Réglage simple et précis du niveau de puissance souhaité de votre table à gaz. La puissance se sélectionne par étape, comme sur une table électrique, allant du niveau 1 jusqu'au niveau 9 grâce aux boutons de commande crantés.
- 

FlexInduction : Zone de cuisson de 24 x 40 cm qui offre une totale liberté d'utilisation. Taille des plats, forme et nombre indifférents ; elle les détecte automatiquement et adapte son fonctionnement en conséquence.
- 

FlexInduction Plus : Même concept que le FlexInduction avec rajout de 1 ou 2 inducteurs en position centrale pour des plats plus larges. L'inducteur s'enclenche automatiquement dès la détection d'un ustensile sur sa zone. Pour toujours plus d'espace et de flexibilité.
- 

FlexMotion : Permet de déplacer librement les casseroles d'un foyer à l'autre sans qu'il soit nécessaire de paramétrer de nouveau la puissance et la durée restante.
- 

MoveMode : Divise la zone Combi-Induction en deux zones réglées à deux températures différentes. Puissance 9 à l'avant pour saisir, puissance 1,5 à l'arrière. Il suffit de faire glisser l'ustensile à l'arrière pour le maintenir au chaud en position 1,5.
- 

MoveMode Plus : Il divise la zone FlexInduction en trois zones réglées à trois températures différentes. D'avant en arrière : puissance 9 pour saisir, 5 pour mijoter et 1.5 pour maintenir au chaud. Ces préréglages se personnalisent.

- 

PanBoost : Ce booster dédié aux poêles permet d'augmenter la température durant 30 secondes pour le préchauffage, puis le foyer reprend la température de la position 9.

- 

PerfectAir Sensor : ce capteur surveille constamment la qualité de l'air et adapte automatiquement la puissance d'aspiration de la hotte aux vapeurs et aux odeurs émises par la table de cuisson.

- 

PerfectCook Sensor : Cette technologie propose 5 niveaux de températures adaptées à l'ensemble des cuissons réalisées en casserole ou cocotte. Un capteur fixé magnétiquement à l'ustensile avertit par un bip sonore lorsque la température idéale est atteinte puis la stabilise. Fini les débordements ! Economie, précision et sécurité.

- 

PerfectFry Plus : Le capteur affiche et surveille en permanence la température de la poêle pour éviter que les aliments brûlent. Cela fonctionne pour de nombreux plats : vous choisissez parmi 11 températures prédéfinies dans une plage allant de 70 à 220 °C pour des résultats parfaits à chaque fois.
- 

PerfectFry Sensor : Cette technologie propose jusqu'à 5 niveaux de température adaptés à l'ensemble des cuissons réalisées dans des poêles. Un sensor placé dans les inducteurs mesure en permanence la température de l'ustensile et avertit par un bip sonore lorsque la température idéale est atteinte puis la stabilise. Economie, précision et sécurité.
- 

PowerBoost : Augmentation temporaire de la puissance du foyer pour faire bouillir de l'eau. Jusqu'à 30% plus rapide.
- 

Power Induction : Ces tables en 4600 W se branchent sur une prise électrique de 16 ou 20 (A), sans aucune installation spécifique. Grâce à la gestion intelligente des foyers, la table conserve des performances comparables à une table de 7200 W.
- 

Quick Start : Reconnaissance automatique de la zone de cuisson où est disposé l'ustensile. Il ne reste qu'à sélectionner une puissance de chauffe.
- 

Re-Start : En cas d'arrêt non volontaire de la table ou de mise en sécurité du bandeau, la fonction Re-Start mémorise automatiquement la température pendant 4 secondes. La cuisson peut reprendre selon les réglages initialement programmés.
- 

Thermocouple : Sécurité qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- 

Touche Favoris : personnalisez les paramètres de votre table dans Home Connect.
- 

TouchSelect : Bandeau de commandes avec touches sensibles. Accès direct pour la sélection des foyers puis réglage avec les touches + et -.

Lexique des technologies Bosch

Froid



Balconnet EasyLift : Idéal pour ranger des grandes bouteilles ou des petites canettes, ce balconnet est ajustable en hauteur sur une plage continue de 21 cm.



BigBox : Tiroir de congélation XXL pouvant aller jusqu’à 52 litres pour les aliments volumineux (pièces de viandes, volailles...) ou pour empiler plusieurs boîtes à pizza.



Clayette EasyAccess : Elles reposent sur un système coulissant. Elles peuvent être extraites vers l’extérieur de 16 cm ainsi le chargement et le déchargement des aliments sont facilités.



Clayette escamotable FlexShelf : Une clayette escamotable peut être dépliée afin de stocker des aliments supplémentaires.



Clayette VarioShelf : La partie avant d’une clayette vient coulisser sous la partie arrière pour dégager un espace sans avoir à sortir la clayette. Idéal pour les carafes, les bouteilles ou les aliments de grande hauteur.



EasyInstallation : Installation de la porte de meuble sur la porte du réfrigérateur rapide et simple grâce au nombre de pièces réduit et aux vis pré-montées. Disponible sur charnières pantographes et glissières.



EasyAccess Zone (congélateurs) : Clayettes en verre pour un stockage plus facile et un accès direct aux aliments (pizza, herbes, plats volumineux...). Possibilité de personnaliser l’intérieur du congélateur en modifiant l’emplacement des compartiments.



EcoAirflow : Optimisation de l’agencement intérieur de l’appareil permettant une circulation naturelle de l’air, qui assure une meilleure homogénéité de la température à l’intérieur du réfrigérateur, une meilleure conservation des aliments, ainsi qu’une baisse de la consommation d’énergie.



Filtre AirFresh : Efficace durant toute la durée de vie de l’appareil, il neutralise toutes les odeurs et les bactéries.



FlexBar : La FlexBar crée des espaces supplémentaires dans votre réfrigérateur et s’adapte parfaitement à vos besoins. Soulevez ou baissez la barre et ajustez les accessoires le long de celle-ci. Ajoutez ou retirez les accessoires en fonction de vos besoins pour votre configuration idéale.



FreshSense : Grâce à des capteurs externes et internes, la température reste constante dans l’appareil malgré les variations de température. Ce système garantit des conditions de conservation idéales pour les aliments.



IceTwister : Très pratique, un petit réservoir permet de remplir l’eau du bac à glaçons sans la renverser. Il suffit d’abaisser un levier pour obtenir jusqu’à 20 glaçons.



Low Frost : Formation de givre réduite grâce aux évaporateurs moulés dans la cuve du congélateur, ce qui réduit la fréquence du dégivrage.



NoFrost : Technologie qui répartit le froid uniformément dans tout l’appareil, y compris dans la contreporte et empêche la formation de givre. Aucune contrainte d’emplacement pour conserver les aliments ni de dégivrage.



PerfectFit : L’installation modulable de Bosch offre la possibilité de créer plusieurs combinaisons ingénieuses de réfrigérateurs et congélateurs intégrables avec des hauteurs pouvant atteindre 210,5 cm, sans perte d’espace.



Plateau EasyAccess : Accès rapide et simple à tous les produits congelés. Idéal pour les mets délicats à manipuler tels que gâteaux et verrines et les produits volumineux.



Poignée à dépression : L’air chaud refroidi après fermeture de la porte est extrait par un canal de dépressurisation, pour une ouverture facile de la porte.



Porte sans débord : La cinématique des charnières ne nécessite pas d’espace de dégagement lorsque les portes sont ouvertes à 90°. Même placé dans un coin les clayettes et tiroirs sont totalement extractibles.



PowerVentilation : Grâce à cette technologie de froid brassé, la circulation de l’air se fait du haut vers le bas, le long de la paroi arrière d’où provient le froid. La réfrigération des aliments est ainsi plus rapide et la température du compartiment plus homogène.



Skin Condenser, technologie Bosch : Grâce à la nouvelle génération de condenseurs affinés et situés sur la paroi latérale, les réfrigérateurs peuvent être placés librement contre un mur, un meuble ou en Side by Side avec un autre appareil. D’autre part, la consommation énergétique et le niveau sonore des appareils ont été considérablement réduits.



SoftClose : Fermeture douce et automatique de la porte dès l’angle de 20° atteint.



Super congélation : Cette fonction permet d’abaisser rapidement la température du congélateur afin de pouvoir stocker de nouvelles denrées sans faire remonter la température du compartiment, ce qui évite d’affecter la qualité de conservation des autres aliments.



Super réfrigération : Cette fonction permet d’abaisser rapidement la température du réfrigérateur afin de pouvoir stocker de nouvelles denrées sans faire remonter la température du compartiment, ce qui évite d’affecter la qualité de conservation des autres aliments.



VarioZone : Totalement amovibles, les tiroirs et les clayettes de rangement du congélateur permettent de moduler l’aménagement intérieur afin de stocker des produits particulièrement volumineux.



VitaFresh : Cette zone dont la température est réglable de 0° à 4°C est composée de deux compartiments pour une conservation idéale, adaptée à chaque aliment :
- Zone sèche avec seulement 50% d’humidité pour garder viandes et poissons
- Zone humide (jusqu’à 90% d’humidité) pour conserver les fruits et légumes*.

Lave-vaisselle



AquaSensor : Ses capteurs analysent le degré de salissure de l’eau pour adapter la consommation d’eau. Il peut faire économiser jusqu’à 25 % d’eau.



AquaStop : Pour vous protéger des risques de dégâts des eaux, vous pouvez faire confiance à AquaStop ! Équipé d’un capteur dédié, votre lave-vaisselle s’arrête automatiquement de fonctionner en cas de fuite, et l’eau est immédiatement évacuée par un tuyau double-épaisseur. Et en plus, le dispositif anti-fuite AquaStop est garanti pendant toute la durée de vie de votre appareil.



Auto 3in1 : Reconnaît le type de produit lessiviel utilisé (pastille, liquide, poudre) et adapte le programme choisi en conséquence pour un résultat impeccable.



Auto 45°-65°C : Adapte automatiquement la consommation d’eau, la durée du programme et sa température entre 45 et 65°C en fonction du degré de salissure de la vaisselle.



Boîte MaxiPerformance : Assure la dissolution progressive et complète de la pastille grâce à son aspersion permanente par un jet d’eau. L’efficacité du lavage est optimisée.



Demi-charge : Option qui réduit la consommation d’eau et d’électricité quand vous ne lavez qu’une petite quantité de vaisselle. La vaisselle se met indifféremment dans le panier supérieur ou inférieur.



DuoPower : 2 bras de lavage pour asperger dans les moindres recoins le panier supérieur des lave-vaisselle de 45 cm de large.



Échangeur thermique : Evite les effets néfastes des chocs thermiques en empêchant que l’eau froide entre en contact avec la vaisselle chaude. L’échangeur thermique capte la chaleur produite au cours du lavage afin de chauffer l’eau de la phase suivante, sans apport énergétique supplémentaire.



EmotionLight : Lumière blanche diffusée à l’intérieur de l’appareil pour une parfaite vision sur la vaisselle.



Extra Clean Zone : Trois buses d’eau rotatives brevetées sont positionnées dans le panier supérieur ; elles permettent un arrosage constant et un lavage optimal de la vaisselle placées au dessus. Résultat : nettoyage en profondeur de la vaisselle très sale. L’activation de la zone ExtraClean est facile et pratique : elle se fait via un curseur on/off situé dans le panier.



Hauteur 86,5 cm : Lave-vaisselle tout intégrable de 86,5 cm de haut pour un plan de travail jusqu’à 92,5 cm.



Hygiène Plus : Option qui porte la température de rinçage du programme choisi à 75°C. Élimine 99,9% des germes et bactéries. Idéal pour les biberons et planche à découper par exemple.



InfoLight : Point lumineux rouge projeté sur le sol tant qu’un programme est en cours sur certains lave-vaisselle intégrables.



Machine Care Programme d’entretien du lave-vaisselle. Associé à un produit détergeant, il permet d’éliminer les résidus et graisses et le calcaire dans la cuve et de nettoyer les endroits difficiles (bras de lavage, joints, circuit d’eau...). La durée du programme est de 130 mn à 72°C max et 15,2 L d’eau avec 2 phases d’entretien : une phase de détartrage et une phase de nettoyage.Fonction rappel tous les 30 cycles (environ tous les 2 mois) via le bandeau de commande (voyant allumé) ou via l’application Home Connect.



Moteur EcoSilenceDrive : Moteur particulièrement silencieux car fonctionne par induction, sans créer de frottements.



Ouverture de porte automatique "EfficientDry" : Option sélectionnable via le bandeau*, avant le démarrage du programme, ou peut être activée en permanence via les paramètres. La porte s’ouvre automatiquement 5min avant la fin de la phase de séchage, en fonction du réglage défini.*



3^{ème} panier de chargement : Très astucieux, ce panier offre 25% d’espace de rangement en plus** pour les ustensiles de cuisine. Il permet de ranger les articles qui n’ont pas une taille standard et empêche les petits objets en plastique de se retourner et se remplir d’eau. Une partie coulissante permet de déplacer le module de rangement vers la gauche afin de charger de grands verres à pied dans le panier inférieur. Le 3^{ème} panier est également disponible en accessoire - voir compatibilité selon modèle.



Paniers MaxFlex Pro : Le panier supérieur dispose d’un RackMatic sur plusieurs niveaux et de picots rouge indiquants les espaces rabattables pour une flexibilité infinie de rangement. C’est encore plus simple.



Programme Intelligent : ce programme adapte le cycle de lavage et le cycle de séchage en fonction de vos préférences.



RackMatic® : Système qui permet de régler facilement sur 2 ou 3 niveaux la hauteur du panier supérieur, même chargé, à l’aide de poignées latérales. De plus, la sortie du panier est totale pour faciliter le chargement et le déchargement de la vaisselle.



Séchage Brillance Plus : Option qui renforce le séchage de la porcelaine, du plastique et des verres qui seront aussi plus brillants en rajoutant un peu de liquide de rinçage avant le rinçage final.



Séchage Zeolith 3D AirFlow : Le minéral zéolith absorbe l’humidité et la transforme en chaleur sèche, le séchage n’a jamais été aussi parfait ! Lors du lavage, l’humidité stockée par la zéolith lors du programme précédent est dégagée sous forme de vapeur dans le lave-vaisselle pour un lavage économique et impeccable ! La zéolith est efficace toute la durée de vie de l’appareil.



Séchage Extra : Option qui renforce le séchage en augmentant la température du rinçage et en prolongeant la phase de séchage.



Silence à la demande : Option gérée via l’appli Home Connect. Elle peut être activée ou désactivée avec tous les programmes et options pendant 30min***, afin de réduire considérablement le bruit à n’importe quel moment. Retour automatique du programme choisi après le mode pause.



StatusLight : Un voyant s’allume en haut à gauche du lave-vaisselle pour signaler le statut de lavage. Parfait pour les cuisines dotées d’un socle bas et pour les lave-vaisselle encastrés en hauteur.



Super Brillance : Préserve la transparence des verres en maintenant en permanence le juste équilibre entre eau douce et eau dure.



TimeLight : Projette au sol le nom, la phase et le temps restant du programme en cours sur certains lave-vaisselle intégrables.



Tiroir à couverts MaxFlex : Tiroir télescopique pour couverts, tasses et petits ustensiles de cuisine. Il libère de la place pour ranger un couvert supplémentaire dans le panier inférieur puisque le panier à couverts n’y est plus indispensable.



Tiroir à couverts MaxFlex Pro : Avec ses 2 côtés abaissables et ses picots rabattables, il permet une flexibilité inégalée et de laver jusqu’à 14 couverts.



Touche "favourite" : cette touche permet de mettre en mémoire son programme préféré et d’ajouter une option (pré rinçage, HygiènePlus, etc...). L’option sélectionnée par défaut est l’option "pré-rinçage". Activation via le bandeau ou l’appli Home Connect.



VarioSpeed et VarioSpeed Plus : Options permettant de raccourcir la durée du programme choisi de 50% à 66% sans aucune perte d’efficacité.



Zone Intensive : Option permettant de laver en même temps verres délicats dans le panier supérieur et casseroles très sales dans le panier inférieur où la puissance des jets sera augmentée de 20 %.

*Etude menée par un laboratoire indépendant en avril 2016, par rapport à un réfrigérateur Bosch non équipé du système VitaFresh.

* sur les programmes, sauf Pré-rinçage et Machine Care. ** par rapport à un tiroir à couverts. *** par défaut, réglage possible de la durée.

Le bon goût sur tous les plans.

Les appareils accent|line séduisent par leur design moderne et minimaliste. Les éléments subtilement intégrés en Carbon Black, comme la poignée noire, sont encore plus mis en valeur. Les appareils s'harmonisent visuellement pour un design parfait.

Carbon Black.

Une poignée fine pour un design élégant.

Carbon Black.

Un fonctionnement intuitif dans un design moderne.

Carbon Black.

Parfaitement adapté à vos autres appareils.

Carbon Black.

Se combine parfaitement avec le design de la hotte.



Retrouvez l'ensemble des informations sur la gamme accent|line en scannant le QR code ci-contre ou en cliquant sur le lien <https://www.bosch-home.fr/projet-cuisine/accent-line>

Home Connect Intelligent aujourd'hui. Intelligent demain.

Grâce à la fonctionnalité Home Connect, de nouvelles possibilités s'offrent à vous. Vous pouvez facilement contrôler et surveiller à distance vos appareils électroménagers même si vous n'êtes pas chez vous. Vous pouvez également accéder à tout moment à des manuels d'utilisation numériques et à des conseils pratiques qui vous simplifieront la vie. Le tout sans faire de compromis sur les résultats : perfection garantie !



Pour que chaque repas soit un festin. Pour que votre cuisine vous suive partout.

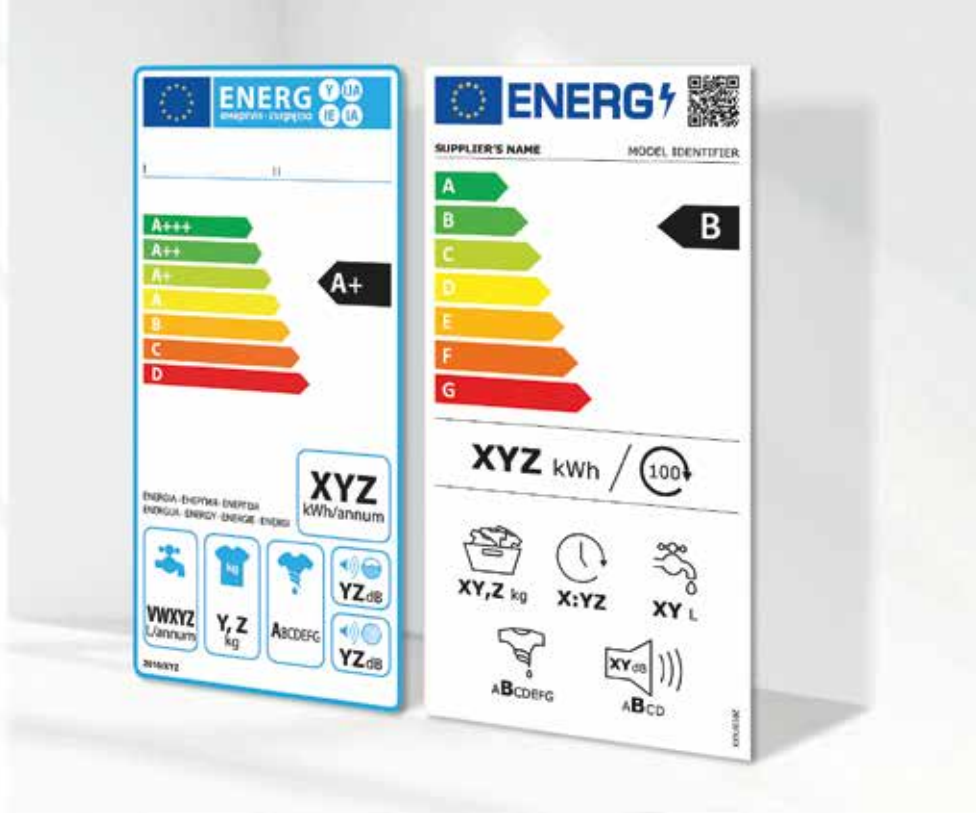
Faire de la pâtisserie sans être chez vous ? Aucun problème : utilisez votre smartphone ou votre tablette pour allumer le four à distance grâce à la fonctionnalité Home Connect. L'application Home Connect vous dira tout ce que vous devez savoir sur la cuisson. Vous saurez quand le repas est prêt et si vous avez bien éteint le four. Bref, vous serez chez vous sans vraiment y être.

Prenez soin de votre plat. Votre smartphone s'occupe de l'air frais.

Grâce à la connexion WiFi, votre hotte et table de cuisson fonctionnent désormais en parfaite symbiose – pour une évacuation optimale. Réglez votre hotte en toute tranquillité via votre application Home Connect.

Où trouver votre spécialité à base de café préférée ? Sur votre application.

Envie de vous glisser dans la peau d'un barista ? Rien de plus simple avec la nouvelle machine à café entièrement automatique et dotée de la fonctionnalité Home Connect ! Faites votre choix parmi un large éventail de modes de préparation différents et sélectionnez votre café préféré depuis le CoffeeWorld. La seule chose que la machine ne fera pas à votre place, c'est déguster votre café.



Les étiquettes énergétiques.

Depuis le 1er mars 2021, une nouvelle Etiquette énergie a remplacé l'ancienne sur cinq catégories d'appareils électroménagers : les lave-vaisselle, les lave-linge, les lave-linge séchants, les réfrigérateurs et les congélateurs. Désormais, les classes énergies habituelles A+, A++ ou A+++, sont remplacées par une échelle de consommation d'énergie uniforme allant de A à G. De nouvelles méthodes sont utilisées pour mesurer la consommation d'énergie et déterminer la classe d'étiquetage. Selon les spécifications européennes, elles doivent, dans la mesure du possible, tenir compte de l'utilisation réelle du produit par les consommateurs. Cela signifie, par exemple, que le calcul de la consommation d'énergie des lave-linge, des lave-linge séchants et des lave-vaisselle n'est plus basé sur une année, mais sur 100 cycles de lavage. La durée du programme de référence est également spécifiée pour ces produits. En outre, ces appareils sont désormais soumis à des exigences encore plus élevées en ce qui concerne leur performance de lavage, ainsi qu'à une exigence minimale en ce qui concerne leur effet de rinçage. Pour les lave-vaisselle, la composition du nombre de couverts standard est également modifiée. Les sèche-linge, fours, cuisinières, hottes et aspirateurs conservent l'ancienne classification énergétique allant de A+++ à D. Pour plus d'informations sur la nouvelle étiquette énergie, consultez le site : www.bosch-home.fr.

Des pièces détachées disponibles jusqu'à 15 ans.

Pour tous les appareils électroménager Bosch fabriqués à partir du 1er janvier 2023, la durée de disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation des produits (hors esthétiques et accessoires) est portée à :

- **15 ans pour toutes les familles de produits GEM** (lave-linge, lave-vaisselle, sèche-linge, fours, tables de cuisson, hottes, micro-ondes et cuisinières).
- **10 ans pour quasiment toutes les familles de produits PEM*** à l'exception des aspirateurs traineaux et Unlimited pour lesquels la durée reste de 13 ans pour les aspirateurs traineaux et Unlimited fabriqués à partir du 4 novembre 2022.

Pour tous les appareils électroménager Bosch fabriqués avant le 1er janvier 2023, la durée de disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation des produits (hors esthétiques et accessoires) est de :

- **14 ans pour les lave-vaisselle et lave-linge non séchants** avec programme Eco 40-60.
- **11 ans pour toutes les familles de produits GEM.**
- **7 ans pour quasiment toutes les familles de produits PEM***, à l'exception des aspirateurs traineaux et Unlimited pour lesquels la durée reste de 13 ans pour les aspirateurs traineaux et Unlimited fabriqués à partir du 4 novembre 2022.

Dans tous les cas, cette durée de disponibilité des pièces détachées commence à courir à compter de la date de fabrication du Produit (FD) figurant sur la plaque signalétique des produits, quelle que soit la famille de produit concernée. Pour identifier et lire cette date, se référer aux instructions du site internet de la marque. Le détail des durées de disponibilité des pièces de rechange est communiqué sur demande.

*exceptés des produits dits de faible valeur dont la liste est communiquée sur demande.



Indice de réparabilité sur les lave-vaisselle.



Afin de se conformer à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, Bosch indique désormais sur ses lave-linge non séchants et ses lave-vaisselle un indice de réparabilité. Il s'agit d'une note de 1 à 10 attribuée à chaque appareil pour indiquer son niveau de réparabilité. Cette information doit être communiquée pour plusieurs catégories de produits : smartphones, tablettes, ordinateurs, téléviseurs, tondeuses, lave-linge à chargement frontal, lave-vaisselle et aspirateurs.

L'indice est calculé sur la base de 5 critères principaux, eux-mêmes divisés en sous-critères :

- 1 la disponibilité de la documentation technique auprès des réparateurs et des consommateurs
- 2 la facilité de démontage, les outils nécessaires et les caractéristiques de fixation
- 3 la durée de disponibilité des pièces détachées. Celle-ci est désormais de 14 ans pour les lave-linge Bosch non séchants avec programme Eco 40-60 et pour les lave-vaisselle
- 4 le ratio du prix des pièces détachées tombant le plus en panne par rapport au prix total de l'appareil neuf
- 5 des critères spécifiques au lave-linge, comme par exemple un compteur d'usage, l'assistance à distance et la mise à jour logicielle.

Vous retrouverez au niveau de chaque référence la note obtenue.

Le concept Bosch accent line.



Vos consommateurs peuvent bénéficier d’une garantie pour 5 années (garantie 2 ans fabricant + 3 ans d’extension), qui comprend pièces, main d’oeuvre et déplacement. Cette garantie 5 ans est entièrement gérée par Bosch.



Comment bénéficier de la garantie 5 ans accent line ?

Pour bénéficier de la garantie 5 ans Bosch sur la gamme accent line, il vous suffit de :

- **Acheter simultanément au moins 3 appareils Bosch de la gamme accent line.** Ces appareils doivent figurer sur la même facture.
- **Créer un compte sur le site [bosch-home.fr](https://www.bosch-home.fr)** en cliquant sur “My Bosch”.
- **Enregistrer un à un vos appareils en ligne dans votre compte My Bosch.**
- Dès 3 appareils accent line enregistrés, vous pourrez **activer l’extension de garantie en cliquant sur le lien “Activer l’extension de garantie gratuite”** et en complétant les informations pour chaque appareil. **L’activation doit être faite dans les 3 mois à compter de la date de facturation de vos appareils accent line.**

Retrouvez toutes les informations sur la gamme accent line en cliquant sur le lien <https://www.bosch-home.fr/nos-services/garanties/garantie-accent-line>

Les avantages de la garantie 5 ans sur la gamme accent line



- 5 ans de sécurité en matière de coûts de réparation.
- Un service de qualité assuré par des techniciens spécialement formés pour la réparation des appareils électroménagers de la marque Bosch.
- Tous les frais sont pris en charge par Bosch (pièces détachées, main-d’oeuvre et déplacement).

La commercialisation des produits de la gamme accent line est soumise à la signature d'un contrat de distribution sélective. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre référent commercial.

Sommaire

Lexique des technologies Bosch	2
Intro	6
Etiquettes énergétiques	10
Indice de réparabilité	11
Garantie 5 ans	12
Fours	14
Fours multifonction – 60 cm	19
Fours multifonction et combinés – 45 cm	20
Fours micro-ondes	21
Tiroir chauffant et machine à café	21
Accessoires fours	23
Tables de cuisson	24
Tables de cuisson à induction – 80 - 60 cm	28
Tables de cuisson gaz	29
Tables de cuisson à induction avec hotte intégrée	30
Installation et accessoires tables à induction avec hotte intégrée	37
Accessoires tables de cuisson	40
Hottes	42
Module Glass Draft	47
Hottes décoratives inclinées, Box et télescopiques	48
Accessoires hottes	49
Réfrigérateurs	50
Réfrigérateurs combinés intégrables	52
Réfrigérateurs 1 porte intégrables	53
Lave-vaisselle	56
Lave-vaisselle tout intégrables	60

accent | line

Fours

Un véritable art de la cuisine

Découvrez un design sans faille qui s'intègre parfaitement à l'environnement de la cuisine: une élégante façade en verre foncé, une poignée Carbon Black et l'innovant anneau de contrôle digital – un élément de design que l'on retrouve dans toute la gamme de fours de la Serie 8. Pour une facilité de cuisson totale, la gamme est également équipée d'un écran tactile TFT brillant avec des textes et des images clairs qui permettent une navigation facile pour les différents réglages.

Une fine poignée

Une fine poignée en Carbon Black avec un logo Bosch en relief souligne l'élégance du design.

Anneau de contrôle digital

Le tout nouvel anneau de contrôle digital des fours Série 8 vous permet de régler les paramètres de votre four de manière intuitive. Il suffit de déplacer votre doigt sur l'anneau gravé dans le verre sur le panneau de commande et de confirmer le réglage souhaité.

Ecran tactile TFT haute définition

Sur les fours Série 8, les images et les explications claires et lisibles de l'anneau de contrôle digital vous aident à chaque étape, notamment grâce à l'écran tactile TFT haute définition et aux boutons intégrés à sélection directe.

Conçu pour tous les sens

Que vous préfériez cuire à la vapeur, au four ou rôtir, la nouvelle gamme de fours Série 8 de Bosch couvre tous les besoins en cuisine. Avec des fours de 60 cm ou 45 cm, une machine à café intégrée, un tiroir chauffant et des micro-ondes intégrés, le tout dans un même design époustouflant.



Préchauffer le four en votre absence ? L'application Home Connect permet de l'activer à distance sur votre smartphone ou tablette. Toutes les informations nécessaires sur le déroulement du programme sont affichées clairement sur l'écran. Ainsi, vous savez parfaitement quand le gâteau est prêt et si vous avez éteint le four ou non.

Envie d’un plat sain ?

La cuisine saine n’a jamais été aussi facile grâce aux fonctions Steam Plus et Air Fry. Les éléments nutritifs sont mieux préservés et vous avez besoin de moins d’huile. Le résultat : des plats aussi savoureux que nutritifs.



Steam Plus : fonction vapeur parfaitement adaptée pour les légumes à chair ferme

Les légumes font partie intégrante de votre menu hebdomadaire. Pour nous aussi. Avec la fonction Steam Plus, les légumes cuits à la vapeur restent croquants, et la volaille et le poisson sont parfaitement tendres. Et comme la nouvelle Steam Function Plus permet de cuire à la vapeur à une température allant jusqu’à 120°C, les plats sont prêts plus rapidement et conservent encore davantage leur arôme naturel, leur texture, leurs vitamines et leurs nutriments.



Air Fry : pour des aliments frits à la perfection, comme des légumes et des pommes de terre

Pourquoi ne pas faire vos propres chips de pommes de terre ou de légumes frais ? Déposez vos pommes de terre ou légumes coupés finement sur le plateau Air Fry à mailles fines, ajoutez un trait d’huile et sélectionnez la fonction Air Fry. Autre astuce : la fonction Air Fry se prête aussi parfaitement à la cuisson des petites grillades.



PerfectBake plus

Jamais la cuisson n’a été aussi simple. Le capteur PerfectBake plus mesure l’humidité à l’intérieur du four et ajuste automatiquement le mode de cuisson, le temps de cuisson et la température. Il suffit de sélectionner un plat et d’appuyer sur Start. Votre four prendra le relais. L’intelligence artificielle vous permet même de voir combien de minutes il reste avant que votre plat soit prêt à être servi. Connectez le four à l’application Home Connect et profitez de PerfectBake plus.



PerfectRoast plus

La durée de cuisson d’un rôti de bœuf, d’un poisson ou d’un poulet est essentielle. PerfectRoast plus vous garantit des plats tendres à souhait. La sonde à viande est munie de trois points de contrôle qui permettent de vérifier la température de votre plat. La cuisson se termine une fois la température à cœur sélectionnée atteinte. Grâce à l’intelligence artificielle, le four peut même vous indiquer combien de minutes il reste avant que votre plat soit prêt à être servi. Pour profiter de PerfectRoast plus, il suffit de connecter votre four à votre compte Home Connect.



Air pulsé 4D

Avec l’Air pulsé 4D, vous pouvez enfourner vos plats sur un à quatre niveaux. Le résultat parfait obtenu est réalisé grâce au ventilateur qui change de sens de rotation durant la cuisson pour répartir de façon homogène la chaleur à tous les niveaux. Toujours avec la même perfection.



Fonction vapeur avec “sous-vide” : pour une préparation douce et saine, qui cuit lentement vos ingrédients

Avec la cuisson sous vide, la viande, le poisson, les fruits ou les légumes sont cuits dans un sac sous vide à une température relativement basse et constante avec 100 % de vapeur. Cela permet de faire ressortir toute la saveur naturelle des plats.



Fonction Crisp Finish : pour une finition encore plus croustillante

Envie d’apporter un croustillant supplémentaire à votre rôti ? Facile avec la fonction Crisp Finish, qui élimine directement l’humidité du four pendant le processus de rôtissage ou de cuisson. Pour un plat encore plus croustillant.

Anneau de contrôle digital et écran tactile TFT : utiliser votre four n'a jamais été aussi simple.

L'innovant anneau de contrôle digital rend la cuisson plus facile que jamais. D'une légère rotation de l'anneau central, vous pouvez sélectionner tous vos paramètres d'un seul doigt. L'écran tactile TFT haute définition avec texte clair et des boutons de commande intuitifs vous aide. Des images claires et nettes, et des textes d'information dans l'anneau de contrôle digital vous aident à découvrir les options du programme à chaque étape. Ainsi, vous avez toujours une vue d'ensemble et un contrôle total sur les fonctions de votre appareil.

Il existe trois écrans différents selon le four Série 8 que vous choisissez :



TFT-Touch Display Pro
(160 mm x 70 mm)



TFT-Touch Display Plus
(70 mm x 70 mm)



TFT-Touch Display
(45 mm x 45 mm)

La bonne commande pour chaque appareil.



Ecran TFT, Série 6

L'écran TFT haute définition avec texte clair offre des images nettes et des informations précises. Les touches sensibles et les boutons escamotables permettent une utilisation facile et intuitive du four.



Ecran LCD, Série 6

Le bandeau de commande avec afficheur LCD dispose de boutons escamotables. Le bouton gauche s'utilise pour sélectionner jusqu'à 9 modes de cuisson. La température sur l'écran est réglée avec le bouton droit.



Ecran LED tactile, Série 4

L'écran LED à commande tactile permet d'avoir une vue globale de toutes les fonctions du four. Modes de cuisson, température, durée et autres fonctions additionnelles sont directement accessibles grâce à des touches tactiles.



Ecran LED, Série 4

L'écran LED est équipé de boutons escamotables et d'un affichage rouge. Le bouton gauche s'utilise pour sélectionner jusqu'à 8 modes de cuisson. La température est réglée par le bouton côté droit. La fonction de nettoyage est également contrôlée sur l'écran.

Serie | 8 Fours 60 cm multifonction



HSG958DB1 2449,99 €



- Nettoyage EcoClean : 4 parois
- Ecran TFT couleur tactile Pro
- Anneau de contrôle digital
- Volume 71 l
- 24 modes de cuisson : Hotair 4D
- Steam function Plus : 100% vapeur
- Steam Boost - ajouter de la vapeur intensive pendant 3 minutes
- PerfectRoast plus : sonde de cuisson 3 points
- PerfectBake plus : capteur mesurant le taux d'oxygène à l'intérieur du four, pour pains et pâtisseries
- CookAssist : recettes préprogrammées
- Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments
- ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, avec arrêt automatique

Accessoires inclus :
Tôle de cuisson émaillée, plat pour vapeur perforé taille M, plat pour vapeur non perforé taille XL, plat pour vapeur non perforé taille M, grille, éponge, lèchefrite



HBG976MB1 1649,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran TFT couleur tactile Plus
- Anneau de contrôle digital
- Volume 71 l
- 14 modes de cuisson : Hotair 4D
- PerfectRoast plus : sonde de cuisson 3 points
- CookAssist : recettes préprogrammées
- Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments
- ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, pyrolysables, avec arrêt automatique

Accessoires inclus :
Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite



HBG972KB1 1349,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran TFT couleur tactile
- Anneau de contrôle digital
- Volume 71 l
- 11 modes de cuisson : Hotair 3D
- CookAssist : recettes préprogrammées
- Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments
- ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, pyrolysables, avec arrêt automatique

Accessoires inclus :
Grille, lèchefrite

Serie | 6 Fours 60 cm multifonction



HRG4785B7 1449,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran LCD affichage blanc
- Volume 71 l
- 9 modes de cuisson : Hotair 3D
- Modes de cuisson combinés avec ajout de vapeur
- Sonde de cuisson 1 point
- 30 programmes automatiques
- ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique
- Réservoir d'eau : 220ml

Accessoires inclus :
Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite



HBG4795B1S 1199,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran TFT
- Volume 71 l
- 13 modes de cuisson : Hotair 3D
- Sonde de cuisson 1 point
- 40 programmes automatiques
- ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique

Accessoires inclus :
Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite



HBG4790B1 1149,99 €



- Nettoyage pyrolyse
- Ecran TFT
- Volume 71 l
- 13 modes de cuisson : Hotair 3D
- 40 programmes automatiques
- ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique

Accessoires inclus :
Grille, lèchefrite

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 6
Fours 60 cm multifonction



HBG478BB0S	979,99 €	HBA471BB0S	889,99 €	HRA4340B1	749,99 €
------------	----------	------------	----------	-----------	----------

A	- Nettoyage pyrolyse - Ecran LCD affichage blanc - Volume 71 l 10 modes de cuisson : Hotair 3D 30 programmes automatiques Accessoires inclus : - Tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite	A	- Nettoyage pyrolyse - Ecran tactile LED (affichage blanc / affichage rouge pour les pictogrammes) - Volume 71 l 5 modes de cuisson : Hotair 3D 10 programmes automatiques Accessoires inclus : - Tôle de cuisson, grille, lèchefrite	A	- Nettoyage EcoClean : paroi arrière - Ecran LED affichage rouge - Volume 71 l 8 modes de cuisson : Hotair 3D Hotair steam : mode de cuisson combinant chaleur tournante et ajout de vapeur Fonction ajout de vapeur : en ajoutant de la vapeur, vos plats sont dorés à l'extérieur et juteux à l'intérieur. ClipRails 1 niveau, avec arrêt automatique Accessoires inclus : - Grille, lèchefrite - Récipient d'eau : 250 ml
----------	--	----------	--	----------	--

Serie | 8
Fours 45 cm vapeur et multifonction



CSG9361B1	1899,99 €	CBG934AB1	1199,99 €	CMA485GB1	1059,99 €
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

A+		 Home Connect	A+		 Home Connect		
- Nettoyage EcoClean : paroi arrière - Ecran TFT couleur tactile Plus Anneau de contrôle digital - Volume 47 l 22 modes de cuisson : Hotair 4D Steam function Plus : 100% vapeur Steam Boost : ajouter de la vapeur intensive pendant 3 minutes CookAssist : recettes préprogrammées Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments Accessoires inclus : - Plat pour vapeur perforé taille M, plat pour vapeur perforé taille XL, plat pour vapeur non perforé taille M, grille, éponge, lèchefrite			- Nettoyage EcoClean : paroi arrière - Ecran TFT couleur tactile Anneau de contrôle digital - Volume 47 l 12 modes de cuisson CookAssist : recettes préprogrammées Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments ClipRails 1 niveau, entièrement extensibles, avec arrêt automatique Accessoires inclus : - Grille, lèchefrite			- Ecran LCD - Volume 44 l 4 modes de cuisson 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W - Gril de 1.75 kW 4 programmes de décongelation et 3 de cuisson avec fonction micro-ondes, 8 programmes avec fonction combiné Accessoires inclus : - Grille	

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 8
Fours 45 cm combinés



CMG978NB1	2499,99 €	CMG976KB1	2099,99 €	CMG9241B1	1599,99 €
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

  	  	  
▪ Nettoyage pyrolyse ▪ Ecran TFT couleur tactile Pro ▪ Anneau de contrôle digital ▪ Volume 45 l ▪ 22 modes de cuisson : Hotair 4D ▪ 5 puissances micro-ondes 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W ▪ PerfectRoast plus : sonde de cuisson 3 points ▪ PerfectBake plus : capteur mesurant le taux d'oxygène à l'intérieur du four, pour pains et pâtisseries ▪ CookAssist : recettes préprogrammées ▪ Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments ▪ Rails télescopiques 1 niveau, pyrolysables Accessoires inclus : ▪ Tôle de cuisson émaillée, lèchefrite, grille	▪ Nettoyage pyrolyse ▪ Ecran TFT couleur tactile Plus ▪ Anneau de contrôle digital ▪ Volume 45 l ▪ 20 modes de cuisson : Hotair 4D ▪ 5 puissances micro-ondes 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W ▪ CookAssist : recettes préprogrammées ▪ Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments ▪ Rails télescopiques 1 niveau, pyrolysables Accessoires inclus : ▪ Grille, lèchefrite	▪ Four Email ▪ Ecran TFT couleur tactile ▪ Anneau de contrôle digital ▪ Volume 45 l ▪ 16 modes de cuisson ▪ 5 puissances micro-ondes 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W ▪ CookAssist : recettes préprogrammées ▪ Fonction Air Fry, pour une friture parfaite de vos aliments Accessoires inclus : ▪ Grille, lèchefrite

Serie | 8
Micro-ondes encastrables



BFL9221B1 Charnières à gauche 949,99 € BFR9221B1 Charnières à droite 949,99 €	BEL454MB0 579,99 €	BFL423MB0 529,99 €
--	--------------------	--------------------

38 cm	38 cm	38 cm
- Commandes par TouchControl Anneau de contrôle digital - Cavité intérieure en inox - Volume 21 l 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W 3 programmes décongelation et 4 en fonction micro ondes	- Display LED affichage blanc - Commandes par TouchControl - Volume 25 l 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W 8 programmes automatiques - Gril de 1.2 kW Accessoires inclus : - Plateau tournant en verre : 31.5 cm, grille	- Display LED affichage rouge - Commandes par touchControl - Volume 20 l 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 800 W 7 programmes automatiques Accessoires inclus : - Plateau tournant en verre : 25.5 cm

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 8
Machine à café et tiroir chauffant



CTL9181B0
2599,99 €



BIC9101B1
Tiroir chauffant 14 cm
749,99 €

Home Connect

- Ecran couleur TFT tactile Pro
- Jusqu'à 32 recettes de café différentes
- **OneTouch DoubleCup** - obtenez deux tasses d'une simple pression sur la touche
- **CeramDrive** – moulin en céramique de haute qualité, résistant à l'usure et plus silencieux
- AromaSelect - 3 profils d'arômes différents (doux - équilibré - distinctif)
- AromaDouble Shot – moins d'amertume pour les grandes boissons grâce à deux procédés de percolation
- **Intelligent strength adjustment** – gestion adaptative de la quantité de café en fonction de la force et de la taille choisie.
- Fonctions lait chaud, mousse de lait et eau chaude disponibles
- CoffeePlaylist : sélectionnez vos boissons dans l'application Home Connect qui seront préparées dans l'ordre de votre choix
- Favoris: sauvegardez jusqu'à 30 boissons personnalisées
- AutoMilk Clean – nettoyage automatique à la vapeur du système de lait, après chaque boisson lactée
- Calc'nClean – programme de détartrage et de nettoyage combiné, pour moins d'efforts et une machine toujours propre
- Réservoir d'eau amovible de 2.4 l
- Bac à lait intégré de 0,7 l
- Bac a grain de 500 g avec couvercle de protection pour les arômes

Accessoires inclus :
▪ Bandelette de test

Home Connect

- Commande par touches sensibles
- Touch Control illuminated noir carbone
- Système Push Pull (sans poignée) noir carbone
- Volume 20 l
- Fonctions : cuisson basse température, maintien chaud, préchauffage des assiettes, préchauffage des tasses
- 4 puissances de température de 40°C - 80°C
- Plateau en verre trempé
- Chargement jusqu'à 25 kg
- Chargement max : 64 tasses espresso ou 12 assiettes (26cm)

Accessoires pour les fours

Lèchefrite pour tiroir
Réf. HEZ541000 : 79,99 €


Lèchefrite pour tiroir
Réf. HEZ542000 : 79,99 €


Grille pour tiroir
Réf. HEZ544000 : 59,99 €

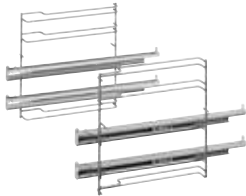

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

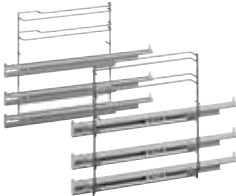
Accessoires pour les fours

Clip Rails télescopiques indépendants pouvant être installés sur n'importe quel niveau
Réf. HEZ538000 : 54,99 €


Cliprail standard
Réf. HEZ638000 : 80,99 €


Cliprail vapeur
Réf. HEZ638D00 : 85,99 €


Rail télescopique sur 2 niveaux Sortie totale avec fonction stop
Réf. HEZ638270 : 129,99 €


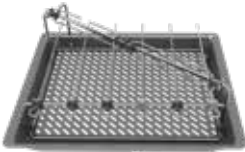
Rail télescopique sur 3 niveaux Sortie totale avec fonction stop
Réf. HEZ638370 : 159,99 €


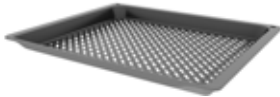
Cliprail pyrolyse
Réf. HEZ638070 : 120,99 €

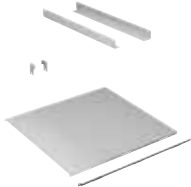

Rails télescopiques, 2 niveaux
Réf. HEZ438201 : 89,99 €


Plat ultra profond
Réf. HEZ633073 : 59,99 €


Plaque à pâtisserie
Réf. HEZ431002 : 42,99 €


Set barbecue pour AirFry
Réf. HEZ635001 : 97,99 €


Lèchefrite perdorée pour AirFry
Réf. HEZ629070 : 52,99 €


Kit d'assemblage pour installation verticale
Réf. HEZ6BMA00 : 116,99 €


Câble de raccordement 3m
Réf. HEZG0AS00 : 29,99 €


*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

accent|line

Tables de cuisson

Nouveauté



Découvrez le nouveau design des bandeaux de commande des tables de cuisson induction série 6 de Bosch. L'affichage rétroéclairé assure clarté et facilité d'utilisation.

Nouveauté

Touche Favoris

Personnalisez les paramètres de votre table dans Home Connect. Désormais, les tâches quotidiennes telles que la préparation d'œufs durs deviennent encore plus faciles. Grâce à la touche Favoris, vous pouvez sauvegarder vos paramètres de réglages préférés, comme le niveau de puissance et la minuterie. Vous pouvez également ajouter la commande de l'éclairage de la hotte associée. Il suffit de connecter votre table de cuisson à Home Connect pour commencer votre journée en toute simplicité.

Nouveauté



PerfectFry Plus : plus de risque de brûlure

Le capteur PerfectFry Plus affiche et surveille en permanence la température de la poêle pour éviter que les aliments brûlent. Cela fonctionne pour de nombreux plats : vous choisissez parmi 11 températures prédéfinies dans une plage allant de 70 à 220 °C pour des résultats parfaits à chaque fois.



accent line Comfort Design

Cadre affiné sur la face avant, profils en acier inoxydable Carbon Black sur les côtés.



GlassProtect :

Découvrez la table de cuisson anti-rayure

Certaines tables de cuisson sont dotées d'une surface anti-rayure : grâce au nouveau revêtement GlassProtect, la surface vitrocéramique est maintenant encore plus résistante en conditions normales d'utilisation. Ainsi, les rayures causées par le sable ou les éponges abrasives sont considérablement réduites. Profitez d'une table à la brillance éclatante, même après de longues années d'utilisation.



CombiInduction

Vous avez besoin de plus d’espace pour poser un ustensile de cuisine allongé, comme un plat à rôtir? Reliez deux zones de cuisson individuelles pour en former une seule grande et appliquez-y une plage de chaleur combinée d’un simple geste grâce à la zone combi.



CookConnect : Contrôlez votre hotte via votre table de cuisson

Il est possible de contrôler la hotte via la table de cuisson lorsque les deux appareils disposent d’un module WiFi.



DirectSelect

Paramétrez votre table de cuisson d'une simple touche : clairement sérigraphiées, les commandes et les 17 positions de réglage de la température sont en accès direct. L'utilisation est simple et intuitive.



DirectSelect Premium

Avec le bandeau tactile DirectSelect Premium long de 30 cm, le réglage des foyers n'a jamais été aussi facile. Une grande zone de commande, une lisibilité parfaite: sélectionnez du bout du doigt vos zones de cuisson, leur puissance et d'autres options. Une fois éteinte, l'interface disparaît pour laisser place à un design épuré.



FlexInduction Plus

Le foyer FlexInduction est composé de 4 inducteurs. Ils peuvent être utilisés comme deux foyers distincts ou ne former qu'une seule grande zone de 24 x 40 cm. Un ou deux inducteurs supplémentaires peuvent s'ajouter sur les modèles FlexInduction Plus pour une zone de cuisson encore plus large.



CONNECTÉ PAR
Home Connect

Adaptez les réglages de la table de cuisson à partir de votre smartphone. Confirmez-les d’un simple clic sur la table de cuisson.



MoveMode Plus

Grâce à la fonction MoveMode Plus, il est possible de saisir les aliments sur l'avant du foyer (position 9), de cuire au centre de la zone (position 5) puis de maintenir au chaud à l'arrière du foyer (position 1,5). Et cela d'un simple glissement de l'ustensile sur la table. Sur les Combi-induction, la fonction MoveMode offre 2 niveaux de puissance permettant de saisir sur l'avant du foyer et de maintenir au chaud sur l'arrière de la zone.



PerfectAir

Pouvoir cuisiner sans se soucier de la ventilation? La solution : le nouveau capteur PerfectAir. Il surveille constamment l'air et adapte automatiquement le niveau de puissance aux vapeurs et aux odeurs - en continu, avec précision et indépendamment des réglages de puissance. En même temps, il réduit le niveau de bruit en activant uniquement le niveau d'extraction minimal requis. Lorsque vous avez fini de cuisiner, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que l'air de la cuisine soit débarrassé de toutes les odeurs désagréables.



PerfectFry Sensor : pour une cuisson parfaite

La technologie PerfectFry offre la possibilité de sélectionner jusqu'à 5 niveaux de température différents et prérégles. Après sélection du foyer et du niveau de cuisson souhaité, un signal sonore indique quand la température de la poêle est atteinte. Les capteurs maintiennent ensuite une température constante durant la cuisson. Dorer les aliments de façon homogène sans brûler les graisses est désormais possible !

Comment fonctionne PerfectFry ?



Sélectionnez la zone de cuisson de votre choix.



Activez simplement PerfectFry à l’aide des commandes.



Sélectionnez la plage de température optimale. La température de la poêle augmente alors jusqu’à la plage souhaitée et est automatiquement réglée. Des signaux visuels et audio vous avertissent lorsque la température désirée est atteinte: il ne vous reste plus qu’à griller votre steak à la température idéale.



PerfectCook Sensor : fini les débordements

La technologie PerfectCook spécial casseroles offre la possibilité de sélectionner en début de cuisson un niveau de température depuis le bandeau de contrôle. Un signal sonore indique quand la température est atteinte. Elle sera maintenue tout au long de la cuisson de manière fiable, stable et régulière. Fini le lait qui déborde de la casserole !

Utiliser PerfectCook, un jeu d’enfant :

Le capteur PerfectCook se fixe magnétiquement sur la casserole et transmet les informations nécessaires à la table de cuisson. Pour activer PerfectCook, il suffit d’appuyer sur le capteur et de confirmer sur la table de cuisson. Un signal vous avertit lorsque la température est atteinte.



Un anneau magnétique plat et lavable au lave-vaisselle est fixé à l’extérieur d’une casserole induction.



Le capteur PerfectCook, lui aussi magnétique, vient simplement se fixer sur l’anneau. Il suffit de le retirer quand vous n’en avez pas besoin.



Le capteur PerfectCook s’active d’une simple pression sur un bouton. Quel plaisir de cuisiner !

Serie | 8
Tables induction 80 cm



Nouveauté		Nouveauté	
PXY898DX6E Bords profilés Black inox	2489,99 €	PXV890DV5E Bords profilés Black inox	1629,99 €
80 cm Home Connect ▪ DirectSelect Premium ▪ 2 zones FlexInduction XL ▪ Zone de cuisson avant gauche : 200 mm, 230 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière gauche : 200 mm, 230 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière droite : 200 mm, 230 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson avant droite : 200 mm, 230 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zonelight : sérigraphie rétroéclairée ▪ MoveMode Plus : 3 puissances prédéfinies ▪ PerfectCook Sensor : capteur de température pour les casseroles ▪ PerfectFry Sensor avec 5 niveaux de température ▪ Puissance de raccordement : 7400 W ▪ Câble de raccordement : 1.1 m		80 cm Home Connect ▪ DirectSelect Premium ▪ GlassProtect : surface vitrocéramique résistant aux rayures ▪ 5 foyers induction dont 1 zone FlexInduction ▪ Zone de cuisson avant gauche : 180 mm, 210 mm, 1.8 kW (PowerBoost 3.1 kW) ▪ Zone de cuisson arrière gauche : 145 mm, 1.4 kW (PowerBoost 2.2 kW) ▪ Zone de cuisson arrière droite : 200 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson avant droite : 200 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière centrale : 240 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ MoveMode Plus : 3 puissances prédéfinies ▪ PerfectFry Sensor avec 5 niveaux de température ▪ Puissance de raccordement : 7400 W ▪ Câble de raccordement : 1.1 m	
80 cm Home Connect ▪ DirectSelect ▪ 5 foyers induction dont 1 CombiZone ▪ Zone de cuisson avant gauche : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3.1 kW) ▪ Zone de cuisson arrière gauche : 145 mm, 1.6 kW (PowerBoost 2.2 kW) ▪ Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière centrale : 240 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ PerfectFry Plus Sensor maîtrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré ▪ Touche favoris ▪ Puissance de raccordement : 7400 W ▪ Câble de raccordement : 1 m			

Serie | 6
Tables à induction 60 cm



Nouveauté		Nouveauté		Nouveauté	
PVS695HC1E Avant et arrière biseauté, profilés sur le côté black inox	929,99 €	PIE695HC1E Avant et arrière biseauté, profilés sur le côté black inox	879,99 €	PIJ661BB5E Bords biseautés	709,99 €
60 cm Home Connect ▪ DirectSelect ▪ 4 foyers induction dont 1 CombiZone ▪ Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière droite : 145 mm, 1.6 kW (PowerBoost 2.2 kW) ▪ Zone de cuisson avant droite : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3.1 kW) ▪ PerfectFry Plus Sensor maîtrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré ▪ Touche favoris ▪ Puissance de raccordement : 6900 W ▪ Câble de raccordement : 1 m		60 cm Home Connect ▪ DirectSelect ▪ 4 foyers induction ▪ Zone de cuisson avant gauche : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3.1 kW) ▪ Zone de cuisson arrière gauche : 180 mm, 2 kW (PowerBoost 3.1 kW) ▪ Zone de cuisson arrière droite : 145 mm, 1.6 kW (PowerBoost 2.2 kW) ▪ Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ PerfectFry Plus Sensor maîtrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré ▪ Touche favoris ▪ Puissance de raccordement : 7400 W ▪ Câble de raccordement : 1 m		60 cm Home Connect ▪ Commande TouchSelect (+/-) ▪ 3 foyers induction ▪ Zone de cuisson arrière gauche : 280 mm, 2.6 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Zone de cuisson arrière droite : 145 mm, 1.4 kW (PowerBoost 2.2 kW) ▪ Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW) ▪ Puissance de raccordement : 7400 W ▪ Câble de raccordement : 1.1 m	

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 6
Tables verre à gaz 60 cm FlameSelect

Ne cuisinez plus avec intuition.
Cuisinez avec précision.

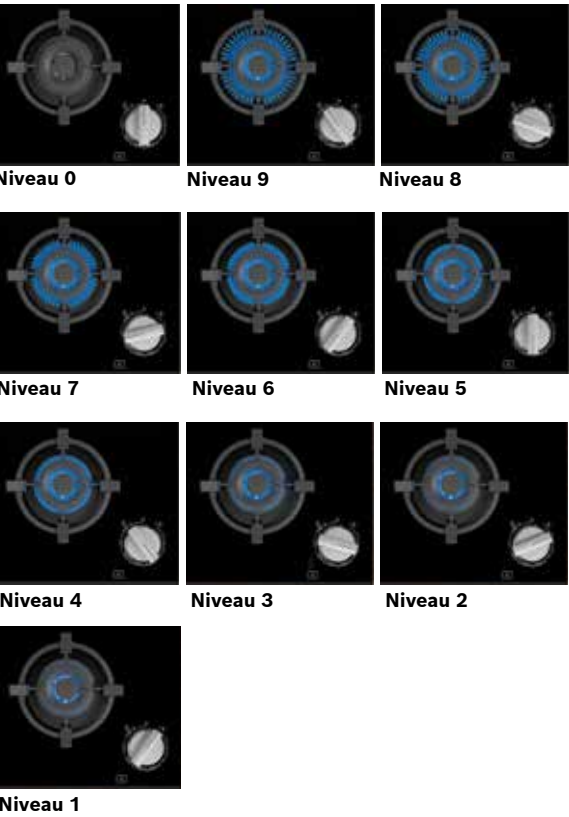


Pour une cuisson parfaite et précise, l'intensité de la flamme se sélectionne facilement, comme sur une table électrique.



Avec la technologie FlameSelect, vous réglez simplement et précisément le niveau de puissance souhaité de votre table. La puissance se sélectionne par étape, comme sur une table électrique, allant du niveau 1 jusqu'au niveau 9 grâce aux boutons de commande crantés.

Les 9 niveaux de puissance FlameSelect : répartition précise



*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs



PPG6A6L90 589,99 €



- **Surface en verre trempé, Noir**
- Supports individuels en fonte
- **Technologie FlameSelect : ajustez précisément la flamme avec neuf niveaux prédéfinis et reproductibles.**
- Boutons ergonomiques : manettes facilement accessibles à l'avant avec une prise solide pour une rotation sans effort.
- Allumage électrique une main : vous avez juste à pousser et tourner la manette pour allumer la flamme
- 4 brûleurs
- Avant gauche : Brûleur normal jusqu'à 1.75 kW
- Arrière gauche : Brûleur normal jusqu'à 1.75 kW
- Arrière droit : Brûleur rapide jusqu'à 3 kW
- Avant droit : Brûleur économique jusqu'à 1 kW
- Sécurité gaz par thermocouple : coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction de la flamme
- Semi-fleur de plan de travail : installez la plaque de cuisson à fleur de plan ou légèrement surélevée sur le plan de travail
- Équipé pour le gaz naturel (20 mbar)
- Injecteurs pour butane/propane (28-30/37mbar) livrés avec l'appareil. Pour tous autres types de gaz ou installations, veuillez contacter le service client.
- Charge connectée : 7500 W

accent|line

La table qui aspire à la perfection.



Fonctionnalité innovante

La table aspirante Bosch génère des flux d'air rapides directement au niveau de la hotte ainsi qu'au-dessus de la table. De cette manière, les vapeurs sont directement aspirées près de la casserole, poêle ou faitout et n'ont aucune chance de se propager dans la cuisine. Même pour les récipients hauts.



Design élégant

Le design élégant des nouvelles tables aspirantes allie esthétique et fonctionnalité, pour faciliter le mouvement des récipients avec un plus grand espace disponible pour la cuisson.

Performante et pratique

Lors de l'installation en mode recyclage les **4 filtres CleanAir** traitent jusqu'à **90% des odeurs** et leur durée de vie est plus longue entre 12 et 24 mois. De plus, il suffit de soulever la poignée en vitrocéramique au-dessus du module d'aspiration pour y accéder.



Entretien facilité

L'entretien est lui aussi simplifié, grâce à un bac collecteur des liquides situé sous la table en cas de débordement, avec 2 réservoirs : 200 ml en partie haute et 700 ml par le dessous de la table. Le bloc des filtres à graisse est quant à lui lavable au lave-vaisselle.

Serie | 8
Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



PXX895D66E Bords profilés Black inox 3149,99 €



- Design**
- **DirectSelect Premium**
- Flexibilité des zones de cuisson**
- **2 zones flex** : utilisez des ustensiles de cuisine de toute forme ou taille dans la zone de 40 cm de long.
 - Zone de cuisson avant gauche : 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière gauche : 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière droite : 200 mm, 240 mm , 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson avant droite : 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Confort d'utilisation de la table de cuisson**
- 17 positions de réglage
 - Fonction "maintien au chaud" pour tous les foyers
 - Timer sur chaque foyer
 - Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
 - Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
 - PowerBoost sur chaque foyer
 - **MoveMode** : 3 puissances prédéfinies
 - PanBoost : booster spécial pour les poêles
 - Les zones de cuissons sont automatiquement assemblées ou dissociées en fonction de la taille des poêles et casseroles
 - FlexMotion : reconnaissance des déplacements des récipients : lorsque vous déplacez une casserole vers une autre zone de cuisson, transférez tous les réglages précédents vers la nouvelle zone par la simple pression d'un bouton
 - Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
 - Sécurité surchauffe
 - Sécurité enfants
 - Touche nettoyage : possibilité de bloquer le bandeau de commande pendant 30 secondes afin de nettoyer la table en cas de débordement

- Aspiration intégrée**
- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
 - Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
 - Débit d'air en évacuation selon la norme EN 61591 :
En fonctionnement normal max500 m3/h
Position intensive 622 m3/h
 - Niveau sonore en évacuation selon la norme EN 60704-3 :
En fonctionnement normal max69 DBre 1 pW
Position intensive74 DBre 1 pW

- Gain de temps & efficacité**
- Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
 - - Filtres à graisse inox haute performance 12 couches de filtration dont 1 noire
- Accès pratique via poignée en vitrocéramique - Efficacité de filtration des graisses de 94% - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml
(1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

- Aide à la cuisine**
- **PerfectAir** : contrôle automatique des réglages pour une performance maximale de l'extracteur avec un minimum de bruit
 - 17 niveaux de puissance d'aspiration et 2 intensifs (avec retour automatique)
 - **PerfectFry Sensor avec 5 niveaux de température**
 - **PerfectCook Sensor** : capteur de température pour les casseroles

- Données techniques**
- Consommation et efficacité énergétique selon la norme EU No 65/2014 :
- Classe d'efficacité énergétique : B sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 57kWh/an
- Classe d'efficacité filtre à graisse : B
 - Câble de raccordement : 1.1 m
 - Puissance de raccordement : 7400 W

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 6
Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



PVQ890F25E Bords profilés Black inox 2909,99 €



- Design**
- **Bandeau DirectSelect**
 - **GlassProtect** : surface vitrocéramique résistant aux rayures
- Flexibilité des zones de cuisson**
- **2 zones combiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
 - Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm , 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Confort d'utilisation de la table de cuisson**
- 17 positions de réglage
 - Timer sur chaque foyer
 - Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
 - Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
 - PowerBoost sur chaque foyer
 - **MoveMode** : 2 puissances prédéfinies
 - Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
 - Sécurité surchauffe
 - Sécurité enfants
 - Touche nettoyage : possibilité de bloquer le bandeau de commande pendant 30 secondes afin de nettoyer la table en cas de débordement

- Aspiration intégrée**
- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
 - Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
 - Débit d'air en évacuation selon la norme EN 61591 :
En fonctionnement normal max500 m3/h
Position intensive622 m3/h
 - Niveau sonore en évacuation selon la norme EN 60704-3 :
En fonctionnement normal max69 DBre 1 pW
Position intensive74 DBre 1 pW

- Gain de temps & efficacité**
- - 9 niveaux de puissance et 2 intensifs (avec retour automatique)
- Fonctionnement automatique lors de l'utilisation d'une zone de cuisson - Arrêt progressif de l'aspiration avec un faible niveau sonore
 - Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
 - - Filtres à graisse inox haute performance 12 couches de filtration dont 1 noire
- Accès pratique via poignée en vitrocéramique - Efficacité de filtration des graisses de 94% - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml
(1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

- Aide à la cuisine**
- **PerfectFry Sensor avec 4 niveaux de température**

- Données techniques**
- Consommation et efficacité énergétique selon la norme EU No 65/2014 :
- Classe d'efficacité énergétique : B sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 57kWh/an
- Classe d'efficacité filtre à graisse : B
 - Installation possible dans un meuble de 60 cm
 - Câble de raccordement : 1.1 m
 - Puissance de raccordement : 7400W

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 4
Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



Nouveauté
PVS895B16E Avant et arrière biseauté, profilés sur le côté black inox 2389,99 €



- Design**
- **Commande TouchSelect (+/-)**
- Flexibilité des zones de cuisson**
- **1 zone combiZone :** utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
 - Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière droite : 180 mm , 1.8 kW (PowerBoost 3.1 kW)
 - Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Confort d'utilisation**
- 17 positions de réglage : adaptez précisément la puissance sur 17 niveaux (9 niveaux principaux et 8 intermédiaires)
 - Timer sur chaque foyer
 - PowerBoost sur chaque foyer
 - Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
 - Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
 - Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
 - Sécurité enfants
 - Touche nettoyage : possibilité de bloquer le bandeau de commande pendant 30 secondes afin de nettoyer la table en cas de débordement
 - Sécurité surchauffe

- Aspiration intégrée**
- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
 - Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
 - Performance du système de ventilation :
 - Performance d'extraction en évacuation (selon la norme EN 61591) : min. réglage normal 330 M3H , max. réglage normal 500 M3H , max. réglage Boost-/Intensif 622 M3H
 - Performance d'extraction en recyclage (selon EN 61591) : min. réglage normal 252 M3H max. réglage normal 441 M3H , max. réglage Boost-/Intensif 595 M3H
 - Niveau sonore en évacuation (niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3) : min. réglage normal 61 DB re 1 pW, max. réglage normal 69 DB re 1 pW, max. réglage Boost-/Intensif 74 DB re 1 pW
 - Niveau sonore en recyclage (niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3.) : min. réglage normal 55 DB re 1 pW, max. réglage normal 66 DB re 1 pW, max. réglage Boost-/Intensif 72 DB re 1 pW

- Gain de temps & efficacité**
- 3 niveaux de puissance et 1 intensif (avec retour automatique)
 - Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
 - Filtre à graisse et collecteur de liquide faciles à démonter et à nettoyer :
 - Accès pratique via poignée en vitrocéramique
 - Filtres à graisses inox intégrés haute performance avec 12 couches de filtration dont 1 noire.
 - Efficacité de filtration des graisses de 94 %
 - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur
 - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

- Données techniques**
- Consommation et efficacité énergétique (selon la norme EU No 65/201) :
 - Classe d'efficacité énergétique : B (sur une échelle allant de A+++ à D).
 - Classe d'efficacité d'évacuation de la vapeur et des fumées : A .
 - Consommation énergétique moyenne : 57 kWh/an
 - Classe d'efficacité de filtration des graisses : B
 - Câble de raccordement : 1.1 m
 - Puissance de raccordement : 7400 W

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 4
Table à induction avec hotte intégrée 80 cm



Dans la limite des stocks disponibles
PIE895B15E Bords profilés Black inox 2339,99 €



- Design**
- **Commande TouchSelect (+/-)**
- Flexibilité des zones de cuisson**
- Zone de cuisson avant gauche : 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
 - Zone de cuisson arrière gauche : 180 mm, 1.8 kW (PowerBoost 3.1 kW)
 - Zone de cuisson arrière droite : 180 mm , 1.8 kW (PowerBoost 3.1 kW)
 - Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Confort d'utilisation**
- 17 positions de réglage : adaptez précisément la puissance sur 17 niveaux (9 niveaux principaux et 8 intermédiaires)
 - Timer sur chaque foyer
 - PowerBoost sur chaque foyer
 - Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
 - Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
 - Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
 - Sécurité enfants
 - Touche nettoyage : possibilité de bloquer le bandeau de commande pendant 30 secondes afin de nettoyer la table en cas de débordement
 - Sécurité surchauffe

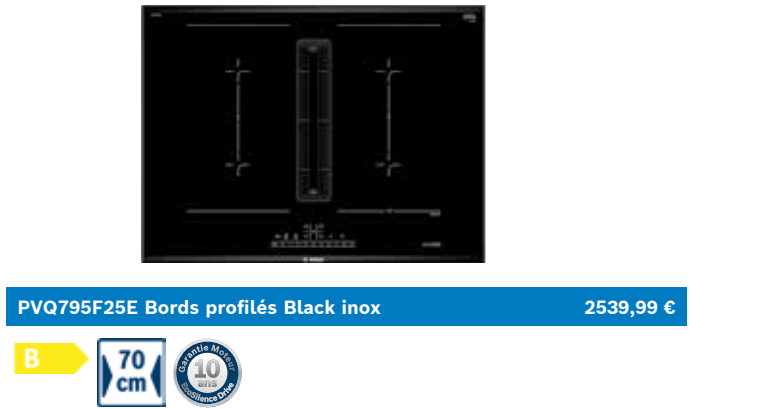
- Aspiration intégrée**
- Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
 - Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
 - Performance du système de ventilation :
 - Performance d'extraction en évacuation (selon la norme EN 61591) : min. réglage normal 330 M3H , max. réglage normal 500 M3H , max. réglage Boost-/Intensif 622 M3H
 - Performance d'extraction en recyclage (selon EN 61591) : min. réglage normal 252 M3H max. réglage normal 441 M3H , max. réglage Boost-/Intensif 595 M3H
 - Niveau sonore en évacuation (niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3) : min. réglage normal 61 DB re 1 pW, max. réglage normal 69 DB re 1 pW, max. réglage Boost-/Intensif 74 DB re 1 pW
 - Niveau sonore en recyclage (niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3.) : min. réglage normal 55 DB re 1 pW, max. réglage normal 66 DB re 1 pW, max. réglage Boost-/Intensif 72 DB re 1 pW

- Gain de temps & efficacité**
- 3 niveaux de puissance et 1 intensif (avec retour automatique)
 - Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
 - Filtre à graisse et collecteur de liquide faciles à démonter et à nettoyer :
 - Accès pratique via poignée en vitrocéramique
 - Filtres à graisses inox intégrés haute performance avec 12 couches de filtration dont 1 noire.
 - Efficacité de filtration des graisses de 94 %
 - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur
 - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

- Données techniques**
- Consommation et efficacité énergétique (selon la norme EU No 65/201) :
 - Classe d'efficacité énergétique : B (sur une échelle allant de A+++ à D).
 - Classe d'efficacité d'évacuation de la vapeur et des fumées : A .
 - Consommation énergétique moyenne : 57 kWh/an
 - Classe d'efficacité de filtration des graisses : B
 - Câble de raccordement : 1.1 m
 - Puissance de raccordement : 7400 W

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 6
Table à induction avec hotte intégrée 70 cm



PVQ795F25E Bords profilés Black inox 2539,99 €



Design
▪ **Bandeau DirectSelect**

Flexibilité des zones de cuisson
▪ **2 zones combiZone** : utilisez des ustensiles de cuisson plus grands en combinant deux zones de cuisson en une seule grande zone
▪ Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
▪ Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
▪ Zone de cuisson arrière droite : 190 mm, 210 mm , 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
▪ Zone de cuisson avant droite : 190 mm, 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)

Confort d'utilisation de la table de cuisson
▪ 17 positions de réglage
▪ Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
▪ Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
▪ PowerBoost sur chaque foyer
▪ **MoveMode** : 2 puissances prédéfinies
▪ Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
▪ Sécurité surchauffe
▪ Sécurité enfants
▪ Touche nettoyage : possibilité de bloquer le bandeau de commande pendant 30 secondes afin de nettoyer la table en cas de débordement

Aspiration intégrée
▪ Module d'aspiration entièrement affleurant avec support en vitrocéramique résistant à la chaleur et permettant une libre circulation des récipients
▪ Aspiration haute performance grâce au moteur EfficientSilenceDrive
▪ Débit d'air en évacuation selon la norme EN 61591 :
En fonctionnement normal max500 m3/h
Position intensive622 m3/h
▪ Niveau sonore en évacuation selon la norme EN 60704-3 :
En fonctionnement normal max69 DBre 1 pW
Position intensive74 DBre 1 pW

Gain de temps & efficacité
▪ 9 niveaux de puissance et 2 intensifs (avec retour automatique)
▪ Mise en marche automatique du système de ventilation lorsqu'une zone de cuisson est utilisée
▪ Filtres à graisse inox haute performance 12 couches de filtration dont 1 noire
- Accès pratique via poignée en vitrocéramique - Efficacité de filtration des graisses de 94% - Nettoyage facile : entièrement lavables au lave-vaisselle et résistants à la chaleur - Réservoir de sécurité en cas de débordement : 900 ml (1 x 200 ml accessible par le haut + 1 x 700 ml accessible par le bas)

Aide à la cuisine
▪ **PerfectFry Sensor avec 4 niveaux de température**

Données techniques
▪ Consommation et efficacité énergétique selon la norme EU No 65/2014 :
- Classe d'efficacité énergétique : B sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 57kWh/an
- Classe d'efficacité filtre à graisse : B
▪ Installation possible dans un meuble de 60 cm
▪ Câble de raccordement : 1.1 m
▪ Puissance de raccordement : 7400 W

Accessoires d'installation de série :
▪ **Kit Plug&Play** fourni pour une installation en recyclage sans raccordement avec filtres CleanAir Plus

Liste des accessoires en option :
▪ **HEZ9VDKR1** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 60 cm de profondeur
▪ **HEZ9VDKR0** pour une installation en recyclage partiellement ou complètement raccordée avec un plan de travail de 70 cm de profondeur
▪ **HEZ9VDKE1** pour une installation en évacuation
▪ **HEZ9VRCR1** filtres CleanAir Plus de remplacement

Comment bien installer sa table aspirante.

Conseils pour une installation en recyclage.

Recyclage sans raccordement



Inclus avec la table aspirante :



Le kit « Plug&Play » est inclus et convient à toutes les configurations de cuisine.
Le système « Plug&Play » permet des agencements extrêmement simples et un montage pratique et rapide. Il comprend :
- 4 filtres CleanAir à haute performance optimisés pour les cuissons générant des fortes odeurs (ex. : odeurs de poisson). Grande surface filtrante avec taux de réduction des odeurs élevé et durée de vie de 360 heures en cuisson intensive. Les filtres sont optimisés afin d'assurer un niveau sonore bas.
- Un élément télescopique jusqu'au conduit d'aération avec bagues d'étanchéités intégrées et un cadre de fixation autoadhésif, pour raccorder très simplement la sortie d'air de l'appareil à la découpe dans la paroi arrière du meuble.
- Un joint d'étanchéité pour assurer l'étanchéité à l'air, qui peut être fixé sur la glissière télescopique ou un conduit plat mâle.

Une sortie d'air au niveau de la plinthe ≥ 400 cm² est nécessaire. Un vide sanitaire d'au moins 25 mm derrière la paroi arrière du meuble est nécessaire (50 mm pour un fonctionnement optimal de l'appareil).

Recyclage partiellement raccordé



Pour des plans de travail de profondeur ≥60 cm -
Ref. **HEZ9VDKR1** : 189,99 €

Le kit nécessaire pour les configurations en recyclage partiellement raccordé, comprend :
- Un coude 90° plat vertical "mâle" qui convient aux plans de travail d'une profondeur de 60 cm et plus.
- 3 connecteurs avec scellage "femelle" pour combiner des gaines plates mâles.
- Une gaine plate "mâle" (500 mm).
- Un coude 90° plat vertical "mâle".
- Un diffuseur pouvant être connecté directement à la gaine plate afin d'évacuer l'air au niveau de la plinthe.

Pour des plans de travail de profondeur ≥70 cm -
Ref. **HEZ9VDKR0** : 189,99 €



Le kit nécessaire pour les configurations en recyclage partiellement raccordé, comprend :
- 2 coudes 90° plat vertical "mâle" qui conviennent aux plans de travail d'une profondeur de 70 cm et plus.
- 3 connecteurs avec scellage "femelle" pour combiner des gaines plates mâles.
- Une gaine plate "mâle" (500 mm).
- Un diffuseur pouvant être connecté directement à la gaine plate afin d'évacuer l'air au niveau de la plinthe.
Les accessoires conviennent pour des installations de plan de travail allant jusqu'à 960 mm. Une sortie d'air au niveau de la plinthe ≥ 400 cm² est nécessaire.

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

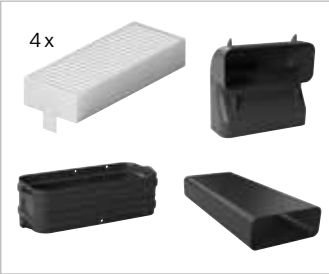
*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Conseils pour une installation en évacuation.

- **Le conduit doit avoir le moins d'angle possible.** Les angles, aussi appelés « coudes » sont une entrave à la bonne circulation de l'air.
- **Le conduit doit être le plus large possible.**
- **Le trou d'évacuation doit être le plus proche de la hotte,** plus le conduit est court mieux cela est pour l'efficacité de votre hotte.
- **Ne pas positionner de coude à moins de 30 cm** du trou d'évacuation.
- **L'air doit absolument être rejeté à l'extérieur.** Le conduit ne doit être en aucun cas être branché sur la VMC.
- **Les conduits horizontaux vers l'extérieur doivent être inclinés de 2%** par rapport à la sortie murale pour évacuer la condensation, soit deux centimètres par mètre.

Évacuation raccordée

Ref. **HEZ9VDKE1** : 119,99 €

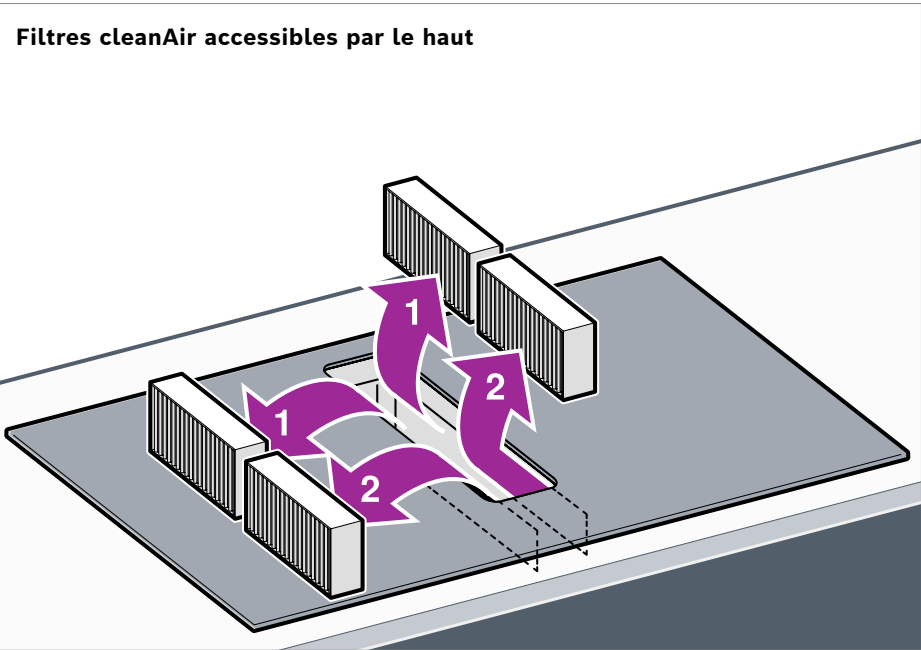


Le kit nécessaire pour les configurations en évacuation comprend :

- 4 filtres réducteurs de bruit haute performance, pour un niveau sonore considérablement réduit.
- Un coude 90° plat vertical "mâle" qui convient aux plans de travail d'une profondeur de 60 cm et plus.
- Un connecteur avec scellage "femelle" pour combiner des gaines plates mâles.
- Une gaine plate "mâle" (500 mm).

D'autres gaines doivent être commandées en plus selon les configurations.

Les modèles de 80 cm s'intègrent dans un meuble standard de 80 cm sans découpe particulière. En coupant légèrement les panneaux latéraux (environ 50 mm), l'installation de la table aspirante de 80 cm est aussi possible dans un meuble de 60 cm.



*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de vente aux consommateurs

Gaines BSH pour les tables aspirantes.

Sélectionner et installer le bon système de conduits a un effet positif sur l'efficacité de la hotte, ainsi que sur le bruit généré.

Systèmes de raccordement		
	Mâle	Femelle
500 mm Gaine plate HZ9VDSM1 24,99 €* 1000 mm Gaine plate HZ9VDSM2 44,99 €*		
Coude 90° plat horizontal HZ9VDSB1 34,99 €*		
Coude 90° plat vertical HZ9VDSB2 19,99 €*		Pour un plan de travail de 70 cm de profondeur
Coude 90° plat vertical (petit rayon) HZ9VDSB3 19,99 €*		Pour un plan de travail de 65 cm de profondeur
Coude 90° plat vertical (petit rayon) HZ9VDSB4 19,99 €*		Pour un plan de travail de 60 cm de profondeur
Adaptateur rond-plat HZ9VDSI0 34,99 €*		
Adaptateur rond-plat (Hotte de plan de travail) HZ9VDSI1 34,99 €*		
Diffuseur pour les configurations en recyclage partiellement ou complètement raccordé HZ9VRPD1 54,99 €*		
Connecteur avec scellage HZ9VDSS1 24,99 €*		
Manchon flexible HZ9VDSS2 109,99 €*		

Accessoires pour tables aspirantes et hottes.

Accessoires	Description	Références	Prix
	Filtres CleanAir de rechange pour table aspirante (4 filtres)	HEZ9VRCR1	54,99 €
	Clapet anti-retour à placer au niveau de l'évacuation d'air de la hotte Ø 150 mm	00264765	95,33 €
	Sortie murale Inox (raccordement direct avec conduit plat 150)	00571661	187,68 €

- Avantages :**

 - **Faciles à connecter** avec joint d'étanchéité intégré (pas de ruban adhésif nécessaire)
 - **Faciles à couper et à fixer** (ex : plafond, meubles, placards), étanche à l'air et débit optimisé
 - Compatibles avec les gaines plates de la marque Naber
- Conformés au test de flamme (CEI 60335-1)
 - Conformés à la classe d'inflammabilité V0 (UL94)
 - Conformés à la classe de matériaux de construction B1 (DIN 4102-1)

Accessoires pour les tables de cuisson y compris induction

Batterie de cuisine

Ensemble d'ustensiles de cuisson de qualité supérieure convenant à toutes les plaques électriques, y compris l'induction.
Contient :
Faitout Ø 18/20 cm ;
Faitout Ø 14/16 cm ;
une poêle Ø 18/24 cm ;
une saucière Ø 14/16 cm
Réf. HEZ9SE040 : 249,99 €



Poêle

Poêle en fonte de qualité supérieure convenant à toutes les plaques électriques, y compris l'induction.
Réf. HEZ9FE280 : 84,99 €



Batterie de cuisine

Ensemble d'ustensiles de cuisson de qualité supérieure convenant à toutes les plaques électriques, y compris l'induction.
Contient :
Faitout Ø 22/24 cm ;
Faitout Ø 18/20 cm ;
Faitout Ø 14/16 cm ;
une poêle Ø 22/28 cm ;
une poêle Ø 18/24 cm ;
une saucière Ø 14/16 cm
Réf. HEZ9SE060 : 299,99 €



Accessoires pour les tables de cuisson induction

Poêles :

Recommandée pour les tables équipées du PerfectFry Sensor pour un résultat de cuisson parfait. Compatible également avec les autres sources de chaleur.
Réf. HEZ390230 - 22/26 cm : 89,99 €
Réf. HEZ390220 - 18/24 cm : 89,99 €
Réf. HEZ390210 - 14.5/20 cm : 79,99 €



Wok :

Utilisable sur une table à induction ou vitrocéramique, ce wok permet de cuisiner des plats asiatiques ou simplement de faire revenir des légumes ou de la viande. Lavable au lave-vaisselle, il a un fond plat de 14,5 cm de diamètre et un diamètre de 36 cm sur le dessus.
Réf. HEZ390090 : 109,99 €



Gril fonte :

Cuisez, grillez, saisissez..., ce gril a été spécialement conçu pour les tables FlexInduction.
40x20 cm
Réf. HEZ390522 : 209,99 €



Accessoires pour les tables de cuisson induction

Poêle flexible grand modèle

Réf. HEZ9FF010 : 149,99 €



Ensemble de poêles Flex, 3 pièces

Réf. HEZ9FF030 : 219,99 €



Ensemble de poêles Flex, 4 pièces :

Réf. HEZ9FF040 : 349,99 €



Teppan Yaki :

Le teppan yaki, spécialement conçu pour la zone FlexInduction, saisit les aliments à haute température, préservant ainsi leur jus de cuisson, leur moelleux.
Réf. HEZ9TY010 : 199,99 €



Barette de jonction :

permet de combiner les dominos et les tables avec profil inox sur les côtés.
Réf. HEZ394301 : 89,99 €



Machine à café :

Machine à expresso de qualité supérieure adaptée aux plaques à induction.
Réf. HEZ9ES100 : 44,99 €



*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de vente aux consommateurs

accent | line

Hottes



PerfectAir

Le nouveau capteur PerfectAir surveille constamment l'air et adapte automatiquement le niveau de puissance aux vapeurs et aux odeurs - en continu, avec précision et indépendamment des réglages de puissance. En même temps, il réduit le niveau de bruit en activant uniquement le niveau d'extraction minimal requis. Lorsque vous avez fini de cuisiner, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que l'air de la cuisine soit débarrassé de toutes les odeurs désagréables.



EcoSilence Drive

Plus besoin de choisir entre les odeurs de cuisson et le bruit de la hotte. Avec la technologie EcoSilence Drive, fini les compromis ! Équipé d'aimants permanents ultra-puissants, le moteur évite toute perte de puissance liée aux potentiels frottements. Votre hotte est donc à la fois efficace, économe en énergie et silencieuse.



CookConnect

Oubliez les traces de doigts sur votre hotte et contrôlez-la via votre table de cuisson. La hotte et la table de cuisson disposent d'un module WiFi, qui permet l'interaction entre les deux appareils. Une fois la table de cuisson activée, la hotte et le PerfectAir sensor s'activent automatiquement.



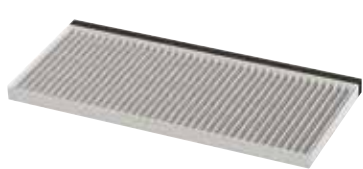
CONNECTED BY

Home Connect

Commandez votre hotte à distance grâce au module Wifi intégré. Réglez votre hotte en toute tranquillité via votre application Home Connect.

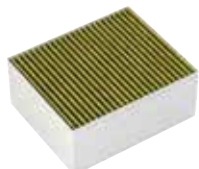
Filtres CleanAir Plus : un air encore plus pur et moins d'allergènes.

Issus de la technologie de filtration automobile, les filtres CleanAir Plus optimisent les performances de filtration de votre hotte aspirante. Ils captent plus de 99% des particules de pollen et traitent 90% des odeurs contre 80% pour un filtre à charbon standard.



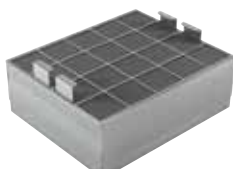
Filtre CleanAir standard

- ⇒ Jusqu'à 85% de réduction des odeurs
- ⇒ Doit être changé après 6-12 mois
- ⇒ Traitement anti-odeurs de poisson
- ⇒ Filtre à lamelles
- ⇒ Intégré directement après les filtres à graisses, dans le corps de la hotte



Filtre CleanAir Plus

- ⇒ Plus de 90% de réduction des odeurs
- ⇒ Doit être changé après 12-18 mois
- ⇒ Traitement anti-odeurs de poisson
- ⇒ Filtre à lamelles avec une réduction de bruit et une puissance d'aspiration plus élevée
- ⇒ Élimine 99% du pollen dans l'air



Filtre à charbon actif régénérable

- ⇒ Plus de 90% de réduction des odeurs
- ⇒ Durée de vie jusqu'à 10 ans
- ⇒ Doit être régénéré tous les 4 mois
- ⇒ Régénérer dans un four à 200 °C pendant 120 min. avec chaleur tournante

CleanAir Plus : une efficacité inégalée. Quelque soit la hotte que vous avez installée, hotte de plan de travail, hotte de plafond, hotte inclinée, hotte décorative ou hotte intégrée, le système de recyclage CleanAir Plus s'y intègre parfaitement. Même les personnes souffrant d'allergies peuvent être soulagées. Le filtre CleanAir Plus élimine efficacement 99% du pollen dans l'air. Les odeurs les plus tenaces comme le poisson ou les fritures seront également piégées par nos filtres CleanAir Plus.

Commandes précises et fonctions supplémentaires intelligentes.



DirectSelect

Faites fonctionner votre hotte comme vous faites fonctionner votre table de cuisson : avec la commande DirectSelect, vous pouvez régler le niveau de puissance souhaité et contrôler directement des fonctions telles que le capteur PerfectAir et le niveau d'éclairage. Vous pouvez également lire l'affichage de la saturation du filtre, de sorte que vous savez toujours quand le filtre doit être nettoyé. Avec DirectSelect, vous pouvez non seulement contrôler votre hotte par une simple pression sur un bouton, mais l'apparence de votre hotte s'harmonise parfaitement avec celle des tables de cuisson équipées de la commande DirectSelect.



TouchSelect

Grâce aux commandes conviviales TouchSelect, vous pouvez immédiatement choisir entre différents niveaux de puissance et modes intensifs. Sur le panneau de commande, vous pouvez également allumer et éteindre facilement l'éclairage.

GlassDraft : une hotte qui ne se montre qu'en cas de besoin.

La nouvelle hotte GlassDraft favorise la créativité quant aux possibilités d'implantation des cuisines. La hotte est placée directement derrière la table de cuisson, de sorte que la vapeur et les odeurs soient extraites à la source. Les désagréments de la vapeur qui s'élève et des verres embués appartiennent enfin au passé. Lorsqu'elle est éteinte, la hotte peut être cachée dans le plan de travail, ce qui la rend presque invisible.

Le design de la hotte GlassDraft est en harmonie avec celui de nos tables de cuisson Bosch. Lorsqu'ils sont installés côte à côte, la jointure entre les deux appareils est pratiquement invisible.



GlassDraft : la solution d’aspiration idéale pour votre table de cuisson.



La hotte GlassDraft peut être installée derrière n’importe quelle table de cuisson. Mais en l’associant avec les tables compatibles, et grâce au kit SeamLess (ref. DSZ8WW1Y2), les 2 appareils ne font alors plus qu’un.



Guided Air

Afin de pouvoir filtrer l’air au-dessus de chaque zone de cuisson, un rideau d’air est créé derrière la paroi en verre et dirige le flux d’air. Il en résulte une extraction plus silencieuse et efficace, gage d’un air parfaitement filtré des vapeurs et des odeurs.



Filtre à graisse métallique

Le module Glass Draft dispose de deux filtres a graisse métalliques de 14 couches pour filtrer la graisse et les particules tenaces. Afin de garantir une efficacité maximale, ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle une fois par mois. Les filtres sont intégrés dans une cartouche et peuvent être facilement retirés par simple pression sur un bouton. Chaque support peut également contenir jusqu’à 170 ml de liquide, au cas où une casserole déborderait pendant que vous cuisinez.

Serie | 8 Hotte GlassDraft



DDW88MM66 2609,99 €



Design

- Hotte escamotable avec paroi en verre rétro-éclairée
- Commande TouchControl

Puissance

- En mode évacuation, recyclage
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 5 vitesses dont 2 intensives
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 39/62 dB
- Débit d’air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal :501m³/h
position intensive :775 m³/h

Confort/Sécurité

- **Home Connect** : contrôle à distance
- **CookConnect** : contrôle via la table de cuisson
- Contrôle vocal de la hotte (ex. Amazon, Google)
- **PerfectAir** : détection automatique des odeurs et des vapeurs
- Positions intensives avec retour automatique au bout de 6 minutes
- Ventilation automatique par intermittence pendant 10 min après utilisation
- Filtres Easy Access : un bouton actionne la lever des filtres
- 2 filtres à graisse métalliques lavables au lave-vaisselle
- Témoin de saturation du filtre métallique et à charbon actif
- Le panneau en verre s’enlève et se nettoie facilement

Données techniques

- Classe d’efficacité énergétique A sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 36.9 kWh/an*
- Classe d’efficacité ventilateur : A
- Classe d’efficacité filtre à graisse : B
- Puissance de raccordement : 300 W
- Câble de raccordement avec prise : 1.3 m
- Ne pas combiner avec une table gaz
- Pour l’installation du moteur déporté, un kit d’installation est nécessaire (en option)

Accessoires nécessaires pour une installation en recyclage :

Kit de recyclage CleanAir Plus :

DSZ1WW1I6

ou kit de recyclage longue durée :

DSZ1WW1J1

Filtre de remplacement

Filtre CleanAir Plus : **DSZ1WW1B6**

Accessoires d’installation :

Kit de combinaison SeamLess :

DSZ8WW1Y2

Kit pour moteur déporté : **DSZ1WW1M1**

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 6
Hottes inclinées



Nouveauté
DWK81AN65
Disponible en décembre 2023

1119,99 €



- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 51/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 432 m³/h
position intensive : 915 m³/h

Serie | 4



Nouveauté
DWK87FN65
Disponible en décembre 2023

799,99 €



- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 56/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 431 m³/h
position intensive : 768 m³/h

Serie | 4



Nouveauté
DWK67FN65
Disponible en décembre 2023

749,99 €



- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 56/68 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 431 m³/h
position intensive : 768 m³/h

Serie | 4

Hottes décoratives Box et télescopiques



DWB96DM65

609,99 €



- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- Moteur capacitor
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 48/60 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 372 m³/h
position intensive : 604 m³/h



DFR097T51

799,99 €



- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 5 vitesses dont 2 intensives
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 41/53 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 395 m³/h
position intensive : 700 m³/h



DFM064A52

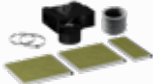
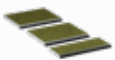
519,99 €



- En mode évacuation, recyclage (avec kit en option)
- **Moteur EcoSilence Drive** : moteur induction à basse consommation
- Touches, 4 vitesses dont 1 intensive
- Niveau sonore en évacuation et fonctionnement normal (min/max) : 49/62 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 268 m³/h
position intensive : 400 m³/h

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Accessoires de hottes pour installation en recyclage

	Solution de filtration	Solution de filtration (à positionner au niveau du fût)	
	Kit CleaAir Standard (gris) ou CleanAir Plus (jaune) - Jusqu'a 90% de réduction d'odeur. - Les filtres bénéficient d'un traitement anti-odeur de poisson. - Durée de vie des filtres 12-24 mois. - Jusqu'a 99 % des particules de pollen filtrées (CleanAir Plus)	Module CleanAir Plus - Jusqu'à 90% de réduction d'odeur. - Les filtres bénéficient d'un traitement anti-odeur de poisson. - Durée de vie des filtres 12-24 mois. - Jusqu'à 99 % des particules de pollen filtrées	Module CleanAir longue durée - Jusqu'à 90% de réduction d'odeur. - Les filtres peuvent être régénérés jusqu'à 30 fois (10 ans) : 120 min à 200°C au four.
Hottes inclinées			
DWK81AN65 DWK87FN65 DWK67FN65  	Kits première utilisation - Installation avec la cheminée		
		Module de recyclage CleanAir Plus DWZ1BK1I6 159,99 € 	
	Kits première utilisation - Installation sans la cheminée		
		Module de recyclage CleanAir Plus DWZ1BK1V6 109,99 € 	
	Filtres de rechange		
	Filtre à charbon CleanAir Plus DWZ1BK1B6 89,99 € 		
Hotte décorative Box			
DWB96DM65 	Kits première utilisation		
	Kit de recyclage CleanAir DWZ1DX1I4 64,99 € 	Module de recyclage CleanAir Plus DWZ1DX1I6 109,99 €  Kit de recyclage régénérant DWZ0XX0J0 319,99 € 	
	Filtres de rechange		
	Filtre à charbon actif CleanAir DWZ1DX1B4 44,99 € 	Filtre CleanAir Plus DZZ1XX1B6 64,99 € 	Filtre à charbon régénérable DZZ0XX0P0 319.99 € 
	Hottes télescopiques		
DFR097T51 	Kits première utilisation		
	Kit de recyclage CleanAir DWZ1IT1I4 44,99 € 		
	Filtres de rechange		
	Filtre à charbon actif CleanAir DWZ1IT1B4 34,99 € 		
DFM064A52 	Kits première utilisation		
	Kit de recyclage CleanAir DWZ2IT1I4 44,99 € 	Module de recyclage CleanAir Plus intégré DWZ1IX1C6 319,99 € 	
	Filtres de rechange		
	Filtre à charbon actif CleanAir DWZ2IT1B4 44,99 € 	Filtre CleanAir Plus DWZ1IX1B6 89,99 € 	

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

accent | line

Réfrigérateurs

Le design intérieur est tout aussi important que le design extérieur. L'intérieur des réfrigérateurs des Serie 8 et Serie 6 d'accent line est doté d'une finition Carbon Black, apportant une touche d'élégance aux réfrigérateurs.



Nouveaux réfrigérateurs – congélateurs intégrables XL et XXL

La grande capacité de stockage permet de ranger facilement toute sorte d'aliments y compris les fruits et légumes de grande taille comme les pastèques ou encore des plats de cuisson au format familial.



Fixation de porte à pantographe

Avec ce système, la porte du meuble de cuisine est fixée sur celle du réfrigérateur, offrant une meilleure robustesse et permettant d'ouvrir la porte d'un angle supérieur à 115°. Vous pouvez toutefois le réduire à 90° grâce à l'accessoire disponible (Réf. 00173630 pour les charnières sans SoftClose*).

*SoftClose : fermeture douce et automatique de la porte dès l'angle de 20° atteint



EasyInstallation : gagner en temps et en facilité

Tout en améliorant la qualité, nos ingénieurs ont repensé l'installation de nos réfrigérateurs. Réduction du nombre de pièces, pré-montage des vis, suppression des pré-perçages, introduction de clips, un seul et unique outil, tout est mis en place pour simplifier le montage des charnières pantographes.



EcoAirflow

EcoAirflow utilise le principe naturel de la circulation de l'air (l'air froid descend et l'air chaud monte). Ce mouvement naturel permet d'assurer une meilleure homogénéité de la température à l'intérieur du réfrigérateur et une meilleure conservation des aliments.



VitaFresh

Notre système fraîcheur VitaFresh garantit des conditions de conservation idéales pour les aliments frais. Le poisson et la viande restent frais plus longtemps et les fruits et légumes bénéficient d'un taux d'humidité adapté pour une alimentation saine et variée.

Serie | 4

Combinés intégrables 193,5 et 177,5 cm

Serie | 8

Nouveauté

KBN96SFE0
Fixation de porte à pantographe

1789,99 €

Nouveauté

KIN96SFD0
Fixation de porte à pantographe

1519,99 €

KIF87SDB0
Fixation de porte à pantographe

1859,99 €

- Volume total : 383 l
- NoFrost
- Réfrigérateur : Volume 285 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 98 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 194 cm x 71 cm x 56 cm

- Volume total : 290 l
- NoFrost
- Réfrigérateur : Volume 215 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 75 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 194 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 237 l
- Technologie LowFrost : moins de glace dégivrage rapide
- Réfrigérateur : Volume 175 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 2 compartiments VitaFresh Pro 0° - viandes et poissons - fruits et légumes, restent frais et riches en vitamines jusqu'à 3 fois plus longtemps
- Congélateur : Volume 62 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 2 tiroirs de congélation transparents, dont 1 BigBox
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

Serie | 4

Combinés intégrables 177,5 cm

KIN86SDD0
Fixation de porte à pantographe

1399,99 €

KIN86SFE0
Fixation de porte à pantographe

1259,99 €

KIV86SFE0
Fixation de porte à pantographe

1089,99 €

- Volume total : 260 l
- NoFrost
- Réfrigérateur : Volume 184 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 76 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 260 l
- Système EcoAirFlow
- NoFrost
- Réfrigérateur : Volume 184 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 76 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 267 l
- Système EcoAirFlow
- Technologie LowFrost : moins de glace dégivrage rapide
- Réfrigérateur : Volume 183 l
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 84 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- 3 tiroirs de congélation transparents dont 1 BigBox
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 6

Réfrigérateurs 1 porte intégrables 177,5 cm

Nouveauté disponible en décembre 2023

KIL82SDD0
Fixation de porte à pantographe

1379,99 €

Nouveauté

KIR81SDD0
Fixation de porte à pantographe

1269,99 €

KIR81SDE0
Fixation de porte à pantographe

1249,99 €

- Volume total : 280 l
- Réfrigérateur : Volume 246 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- 1 MultiBox - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : Volume 34 l
- Super-congélation avec arrêt automatique
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 310 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- 1 MultiBox - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 319 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh Plus sur rails télescopiques avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines jusqu'à 2 fois plus longtemps
- 1 MultiBox sur rails télescopiques - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Encastrement H x L x P : 177.5 cm x 56 cm x 55 cm

Serie | 6

Réfrigérateurs 1 porte intégrables 122,5 cm

KIL42SDD1
Fixation de porte à pantographe

1049,99 €

KIR41SDD1
Fixation de porte à pantographe

999,99 €

- Volume total : 187 l
- Système EcoAirFlow
- Réfrigérateur : Volume 172 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Congélateur : Volume 15 l
- Encastrement H x L x P : 122.5 cm x 56 cm x 55 cm

- Volume total : 204 l
- Système EcoAirFlow
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- 1 compartiment VitaFresh avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Encastrement H x L x P : 122.5 cm x 56 cm x 55 cm

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 4

Réfrigérateurs 1 porte intégrables 122,5 et 102,5 cm

Serie | 6



KIL42SFE0 Fixation de porte à pantographe	949,99 €	KIR41SFE0 Fixation de porte à pantographe	899,99 €	KIR31SDD1 Fixation de porte à pantographe	989,99 €
--	----------	--	----------	--	----------



- Volume total : 187 l
- Système EcoAirFlow
- Réfrigérateur : Volume 172 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : Volume 15 l
- Dimensions (H x L x P) : 122.5 x 56 x 55 cm



- Volume total : 204 l
- Système EcoAirFlow
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Dimensions (H x L x P) : 122.5 x 56 x 55 cm



- Volume total : 165 l
- Système EcoAirFlow
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 compartiment VitaFresh** avec contrôle de l'humidité - les fruits et légumes restent frais et riches en vitamines plus longtemps
- Encastrement H x L x P : 102.5 cm x 56 cm x 55 cm

Serie | 4

Réfrigérateurs 1 porte intégrables 88 cm



KIL22SFE0 Série 4 Fixation de porte à pantographe	859,99 €	KIR21SFE0 Série 4 Fixation de porte à pantographe	809,99 €
--	----------	--	----------



- Volume total : 119 l
- Système EcoAirFlow
- Réfrigérateur : Volume 104 l
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : Volume 15 l
- Dimensions (H x L x P) : 88 x 56 x 55 cm



- Volume total : 136 l
- Système EcoAirFlow
- Super-réfrigération avec arrêt automatique
- **1 MultiBox** - compartiment transparent avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Dimensions (H x L x P) : 88 x 56 x 55 cm

Accessoires pour le froid

Kit de renfort pour charnière pantographes
es façades de portes sont de plus en plus lourdes, parfois même en pierre. Grâce à ce kit de renfort de charnières pantographes, vous pourrez installer des façades de porte allant jusqu'à 26 kg.
Réf. KSZB0500 : 44,99 €



KSZB0500
Kit de renfort pour
charnière pantographes

Le froid XL et XXL
Votre réfrigérateur n'a jamais été
aussi spacieux.



*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de vente aux consommateurs

accent | line

Lave-vaisselle



Bosch, marque N°1 mondiale en lave-vaisselle.
Source : Euromonitor International Limited, ventes en volume, 2022



Perfect Dry : un séchage efficace même sur le plastique

La Zeolith est un minéral naturel d'origine volcanique qui capte l'humidité lors du séchage pour la transformer en chaleur et libère de la vapeur pendant le lavage.



- **phase de séchage** : la Zeolith s'échauffe naturellement lorsqu'elle absorbe l'humidité de la cuve. Elle dégage de la chaleur, offrant ainsi un séchage plus rapide et performant avec une consommation électrique moindre,
- **phase de lavage** : au cours du cycle de lavage, la Zeolith est chauffée afin de retrouver ses propriétés originelles. L'humidité contenue dans la Zeolith s'évapore sous forme de vapeur dans la cuve, pour une montée en température rapide et des consommations diminuées.

Résultat : des économies* d'énergie et une vaisselle sèche, même le plastique !

*Comparaison effectuée entre un lave-vaisselle Bosch PerfectDry SMI6ZDS49E équipé d'une technologie Zeolith sur le programme auto Eco 50°C ayant une consommation énergétique de 0,73 kw/h et un lave-vaisselle Bosch SMI4HTS35E qui ne dispose pas de la technologie Zeolith sur le programme auto Eco 50°C ayant une consommation énergétique de 0,92 kw/h.

EfficientDry

Ouverture automatique de la porte pour de meilleurs résultats de séchage. Avec EfficientDry, fini la vaisselle mal séchée ou trop chaude pour être déchargée. La porte du lave-vaisselle s'ouvre automatiquement à la fin du programme. Cela améliore le processus de séchage, empêche la formation de condensation et refroidit doucement votre vaisselle. Cela signifie que vous pouvez la ranger directement dans l'armoire sans avoir à la sécher à la main. C'est non seulement très pratique, mais vous permet aussi d'économiser de l'énergie par rapport à un cycle avec porte fermée.

Lave-vaisselle tout intégrables : une intégration et un nettoyage parfaits.

Les lave-vaisselle tout intégrables sont parfois si silencieux qu'il est difficile de savoir si l'appareil est en fonctionnement. Trois systèmes permettent de suivre le bon déroulement du cycle de lavage.

TimeLight
Grâce au TimeLight, vous savez non seulement que votre lave-vaisselle est encore en fonction, mais aussi combien de temps il lui reste jusqu'à la fin du cycle de lavage et à quel stade il se trouve exactement.

InfoLight
Une LED rouge projetée au sol vous indique si votre lave-vaisselle totalement intégré est en cours de fonctionnement ou a terminé son cycle.

StatusLight
Un voyant s'allume sur le côté gauche du lave-vaisselle pour signaler le statut de lavage. Parfait pour les cuisines dotées d'un socle bas et pour les lave-vaisselle installés en hauteur.



Programme Silence 50°C
Ce programme permet de diminuer le niveau sonore de 2 à 3 décibels sur le programme de référence Eco 50°C, moyennant un cycle plus long dû à une baisse de la pression dans les bras de lavage pour assurer un résultat de lavage toujours parfait.



Une tablette qui fait la vaisselle.

- Démarrez votre lave-vaisselle à distance :** Contrôlez le statut de votre vaisselle quand et d'où vous le désirez.
- Choisissez facilement le meilleur programme :** Avec l'appli Home Connect. Et sans manuel.
- Dernières mises à jour :** Imaginez-vous : vous êtes sorti et le lave-vaisselle tourne, mais il n'y a presque plus de tablettes de lavage. L'appli vous envoie une notification : il ne vous reste plus qu'à en acheter.

Des paniers astucieusement conçus.

Plus d'espace de rangement, plus de flexibilité, plus de stabilité.

	Max Flex Pro Serie 6	Max Flex Serie 6 4	Flex Serie 4
Panier supérieur	 Extra Clean Zone Protections souples antidérapantes pour verres et verres à vin 6 rangées rabattables	 Extra Clean Zone Protections souples antidérapantes pour verres 2 rangées rabattables	 Assistant de dosage 2 rangées rabattables
Panier inférieur	 Parois latérales plus élevées 8 rangées rabattables Support pour verres	 Parois latérales plus élevées 6 rangées rabattables	 Parois latérales plus élevées 2 rangées rabattables



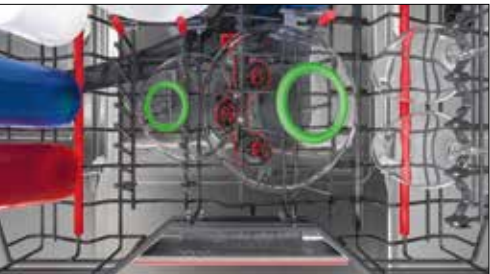
Une flexibilité totale

Il est désormais possible de créer un espace sur mesure à chaque niveau du lave-vaisselle. Sur le panier inférieur, vous pouvez utiliser le panier à couverts fourni avec le lave-vaisselle. Le troisième niveau peut être transformé en un étage polyvalent. Il peut être équipé du 3^{ème} panier en option avec son élément coulissant pour les tasses et bols supplémentaires, ou bien du tiroir à couverts en option. Il est désormais très facile d'adapter l'espace à vos besoins, afin que tous vos plats, verres, casseroles et couverts trouvent leur place dans le lave-vaisselle.



Easy Slide

Le nouveau système Easy Slide permet de faire coulisser le panier de manière stable et avec douceur. Les systèmes de paniers MaxFlex Pro et MaxFlex de la gamme accent line sont dotés du système Easy Slide à chaque niveau de chargement.



Extra Clean Zone

Oubliez le trempage et le rinçage de votre vaisselle très sale. Trois buses rotatives permettent un nettoyage intense et ciblé dans le panier supérieur, pour des résultats parfaits sur les résidus alimentaires les plus tenaces. La distribution de l'eau par les buses peut être facilement activée et désactivée.

Serie | 6
Lave-vaisselle intégrables 60 cm, grande hauteur

Nouveauté

SBV6TC802E

1279,99 €

Nouveauté

SBD4EB801E

Dans la limite des stocks disponibles

1189,99 €

Nouveauté

SBH4EB804E

1119,99 €

- 14 couverts
 - Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
 - Technologie de séchage Zeolith**
 - Niveau sonore : 43 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Quotidien 60 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - TimeLight blanc
 - Tiroir à couverts : 3^{ème} niveau de chargement**
 - Cuve inox
- 13 couverts
 - Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
 - Extra Clean Zone** : nettoyage des plats les plus incrustés dans le panier supérieur
 - Niveau sonore : 44 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, EfficientDry, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - TimeLight blanc
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - OpenAssist : ouverture de porte push-pull
 - Cuve inox
- 13 couverts
 - Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
 - Niveau sonore : 42 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - Status Light : témoin de fonctionnement
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Porte à glissières**
 - Cuve inox

Serie | 4

SBV4HB800E

Dans la limite des stocks disponibles

1029,99 €

SBV4HU800E

859,99 €

- 13 couverts
 - Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - TimeLight blanc
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Cuve inox
- 12 couverts
 - Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - InfoLight rouge
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Cuve polinox

Serie | 8
Lave-vaisselle intégrables 60 cm

Nouveauté

SMH8TB800E

1429,99 €

Nouveauté

SMT6TB801E

1409,99 €

SMV6ZB801E

Dans la limite des stocks disponibles

1209,99 €

- 13 couverts
 - Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
 - Technologie de séchage Zeolith**
 - Extra Clean Zone** : nettoyage des plats les plus incrustés dans le panier supérieur
 - Ecran TFT couleur haute définition avec symboles graphiques et texte clair
 - Niveau sonore : 43 dB(A) re 1 pW
 - 8 programmes : Eco 50°C, Auto 45-65°C, Intelligent, Intensif 70°C, Express 60°C, Verre 40°C, **Silence 50°C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 5 options : Home Connect, Séchage extra, Zone Intensive, Hygiène Plus, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - EmotionLight Pro choix couleur éclairage intérieur
 - Status Light : témoin de fonctionnement
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Porte à glissières**
 - Cuve inox
- 13 couverts
 - Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
 - Technologie de séchage Zeolith**
 - Extra Clean Zone** : nettoyage des plats les plus incrustés dans le panier supérieur
 - Niveau sonore : 43 dB(A) re 1 pW
 - 7 programmes : Eco 50 °C, Express 60°C, Intelligent, Auto Soft 35-45°C, Auto Mixed 45-65°C, Auto Intensive 65-75°C, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Séchage extra, Hygiène Plus, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide) Remote Start
 - EmotionLight éclairage intérieur blanc
 - Status Light : témoin de fonctionnement
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - OpenAssist : ouverture de porte push-pull**
 - Porte à glissières**
 - Cuve inox
- 13 couverts
 - Technologie de séchage Zeolith**
 - Extra Clean Zone** : nettoyage des plats les plus incrustés dans le panier supérieur
 - Niveau sonore : 42 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Quotidien 60 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Zone Intensive, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - TimeLight blanc
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Cuve inox

Serie | 4

Nouveauté

SMD4EB802E

1129,99 €

SMH4HB800E

1029,99 €

SMV4HB800E

Dans la limite des stocks disponibles

979,99 €

- 13 couverts
 - Echangeur thermique + EfficientDry** (Ouv. porte auto) pour des résultats de séchage parfaits
 - Extra Clean Zone** : nettoyage des plats les plus incrustés dans le panier supérieur
 - Niveau sonore : 40 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Zone Intensive, Hygiène Plus, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - Status Light : témoin de fonctionnement
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - OpenAssist : ouverture de porte push-pull**
 - Cuve inox
- 13 couverts
 - Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - Status Light : témoin de fonctionnement
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Porte à glissières**
 - Cuve inox
- 13 couverts
 - Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
 - 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
 - 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
 - Machine Care
 - TimeLight blanc
 - Tiroir à couverts VarioFlex en option**
 - Cuve inox

1 Echelle d'efficacité énergétique allant de A à G / 2 Consommation d'énergie en kWh pour 100 cycles (en programme Eco 50°) / 3 Consommation d'eau en litres par cycle (en programme Eco 50°) / 4 Durée du programme Eco 50°

1 Echelle d'efficacité énergétique allant de A à G / 2 Consommation d'énergie en kWh pour 100 cycles (en programme Eco 50°) / 3 Consommation d'eau en litres par cycle (en programme Eco 50°) / 4 Durée du programme Eco 50°

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

*Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC maximum recommandés (PVMR) par le fabricant, hors éco participation
Les distributeurs restant libres de fixer leurs prix de revente aux consommateurs

Serie | 4
Lave-vaisselle intégrables 60 cm et 45 cm

SMH4HU802E

869,99 €

SMV4HU800E

809,99 €

SPH4HL801E

829,99 €

A

E

8,8

Home Connect

A

E

8,9

Home Connect

A

E

8,6

Home Connect

- 12 couverts
- Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- InfoLight rouge
- Tiroir à couverts VarioFlex en option**
- Porte à glissières**
- Cuve polinox

- 12 couverts
- Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- InfoLight rouge
- Tiroir à couverts VarioFlex en option**
- Cuve polinox

- 10 couverts
- Bras de lavage DuoPower**
- Niveau sonore : 46 dB(A) re 1 pW
- 6 programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, **Silence 50 °C**, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Zone Intensive, SpeedPerfect Plus (3 fois plus rapide)
- Machine Care
- InfoLight rouge
- Porte à glissières**
- Tiroir à couverts en option**
- Cuve inox

Accessoires en option pour les lave-vaisselle

Référence	Désignation	SBV6TC802E	SBD4EB801E	SMH4HB800E	SBH4EB804E	SBV4HB800E	SMV4HB800E	SBV4HU800E	SMH8TB800E	SMT6TB801E	SMV6ZB801E	SMD4EB802E	SMV4HU800E	SMH4HU802E	SPH4HL801E	Tarif
SGZ0IC00	Clip de maintien pour panier supérieur	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		14,99 €
SGZ1010	Rallonge Aqua Stop (2,0 m)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	29,99 €
SGZ6DB04	Tiroir à couverts pour Max Flex Pro		•						•	•	•					49,99 €
SGZ6DX02	Tiroir à couverts pour Flex			•	•	•	•	•				•	•	•		49,99 €
SGZ6DX03	Tiroir à couverts		•													49,99 €
SGZ4DX12	Tiroir à couverts														•	49,99 €
SGZ6RB04	3 ^{ème} panier pour Max Flex et Max Flex Pro		•	•	•	•	•		•	•	•	•				59,99 €
SMZ2056	Porte en inox pour lave vaisselle entièrement intégrable de 81cm de haut						•				•	•	•			209,99 €
SMZ5000	Set d'accessoires pour lave-vaisselle				•				•	•	•			•	•	34,99 €
SMZ5100	Panier à couverts supplémentaire	•												•		24,99 €
SMZ5300	Support verres à pied pour panier MaxFlex / Pro	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	24,99 €

Les services Bosch pour vos consommateurs.



Service Consommateurs
> Information produit/service
> Aide à la mise en service
> Conseils d'utilisation et d'entretien
> Trouver un revendeur
Disponible du lundi au vendredi de 8h30-12h00 et 14h00-17h30 et par e-mail sur www.bosch-home.fr dans la rubrique Contact.

0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel



La Boutique en ligne
Des pièces détachées, accessoires, consommables et produits d'entretien sélectionnés par notre marque disponibles sur la Boutique en ligne. Commandes traitées sous 24h.
<https://www.bosch-home.fr>

> Conseils sur les pièces détachées et accessoires d'origine.
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel



Tous les services online
Tous nos services sont disponibles de chez vous sur www.bosch-home.fr
Conseils d'utilisation, aide en ligne, téléchargement des catalogues et modes d'emploi, adresse de nos revendeurs...



Service Interventions Gros Electroménager : 100% disponible
> Le déplacement d'un technicien Bosch ou agréé partout en France
> Un forfait incluant la main d'oeuvre illimitée*
> Des pièces détachées d'origine Bosch
> Des réparations garanties 6 mois
> La gestion de votre rdv d'intervention en ligne
> Le suivi de l'arrivée du technicien
*hors techniciens agréés

Comment réserver ?
> Rendez-vous en ligne sur www.bosch-home.fr dans la rubrique Service Intervention.
> Contactez le Service intervention 7j/7 **au 01 40 10 11 00** (prix d'un appel local, hors jours fériés)

En tant qu'experts, nos techniciens vous apportent des conseils et solutions au delà de la réparation.



Garantie & Extensions pour vos consommateurs
Sur le site www.bosch-home.fr, rubrique Nos Services
> Recherche contrat de garantie
> Enregistrement garantie
> Achat extension de garantie



Incitez vos consommateurs à enregistrer leurs produits sur <https://www.bosch-home.fr/mybosch> pour retrouver des conseils d'utilisation et d'entretien, les guides utilisateur, souscrire et gérer facilement les extensions de garantie et prendre rendez-vous avec le service consommateurs.

Suivez Bosch sur les réseaux sociaux : **BoschHomeFrance**

BSH Electroménager RCS Bobigny B 341 911 790

Les prix indiqués ici sont les prix de vente TTC conseillés à la date d'impression. En conformité avec la réglementation en vigueur et en dessous de ces valeurs, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Depuis le 15 novembre 2006, ces prix à la date d'impression sont majorés de l'Eco-participation pour financer la filière de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (décret n° 2005/829 du 20 juillet 2005). Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles. BSH Electroménager se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans le présent document. La responsabilité de BSH ne pourra pas non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document. Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle. © 2023 réalisé par BSH Electroménager. Mise en page par TABART HELENE EI COULOMBAN



Cachet du revendeur