

Votre programme personnel pour une cuisine moderne

2015



www.bosch-home.be



BOSCH

Des technologies pour la vie





**Lorsque le fonctionnement est
aussi parfait que l'esthétique...**



... Bosch: dans chaque détail.

Nous souhaitons que vous vous sentiez bien dans votre cuisine. Et ce, le plus longtemps possible. C'est pourquoi Bosch conçoit des appareils encastrables répondant sans cesse à de nouveaux standards qui améliorent et simplifient durablement votre vie, grâce à leur design exceptionnel et intemporel, à leur qualité technique hors pair ainsi qu'à l'efficacité, à la longévité et au confort exceptionnels qu'ils proposent. Nous ne laissons rien au hasard. Chaque détail, de la plus petite vis à l'appareil dans son ensemble, est le fruit de dizaines d'années de recherche et a subi des milliers de tests et d'essais de charge. Tel est le secret de la qualité et de la perfection typiques de la marque Bosch. Vous pouvez nous faire confiance à 100 %.

Une promesse qui n'a que des avantages pour vous.

Qualité éprouvée

Chez Bosch, la qualité se manifeste par un nombre plus important de fonctions ainsi que par des matériaux et des finitions de premier ordre. Des premières esquisses au service après-vente, nous nous consacrons à notre tâche avec la même attention, la même passion et la même minutie. Tel est le secret de la longévité et de la qualité typiques de la marque Bosch à laquelle vous pouvez vous fier depuis plus de 125 ans.

Performance maximale

Depuis toujours, Bosch cherche continuellement à atteindre la performance maximale. Notre objectif: concevoir des innovations qui méritent des superlatifs et qui visent toujours les meilleurs résultats pour vous. Citons par exemple le nouveau capteur de cuisson PerfectBake sur les fours de notre Serie 8 qui vous permettent de réussir vos gâteaux à la perfection par simple pression sur un bouton. La perfection chez vous.

Une efficacité maximale

Notre objectif est de concevoir une technique qui améliore à la fois votre quotidien et notre avenir. Nous n'avons donc cessé de chercher de nouvelles technologies qui améliorent l'efficacité de nos produits et établissent de nouveaux records en matière de consommation d'eau et d'électricité. Sans compromis aucun pour la performance.

Un confort optimal

Bosch souhaite vous faciliter la vie. Avec des appareils électroménagers novateurs qui se comprennent au premier regard et se commandent de manière simple et intuitive. Avec une technique sophistiquée dont le fonctionnement est agréablement silencieux. De plus les fonctions automatiques visent toujours le meilleur résultat et vous permettent de travailler plus facilement tout en gagnant du temps et en faisant des économies. Pour qu'au final, il ne vous reste qu'une chose à faire chez vous: profiter.



Des technologies qui n'améliorent pas uniquement notre quotidien, mais aussi notre avenir.

Green Technology est le programme de Bosch en faveur du développement durable, de l'efficacité et de la transparence, notamment dans l'utilisation des ressources et de l'énergie.



Label Green Technology

Ce symbole caractérise des produits qui, grâce à des technologies de pointe, présentent des valeurs de consommation d'énergie, d'eau ou d'autres ressources naturelles exceptionnellement faibles tout en garantissant des performances optimales. Ces appareils, comme tous les produits Bosch, sont fabriqués dans le respect de critères écologiques.

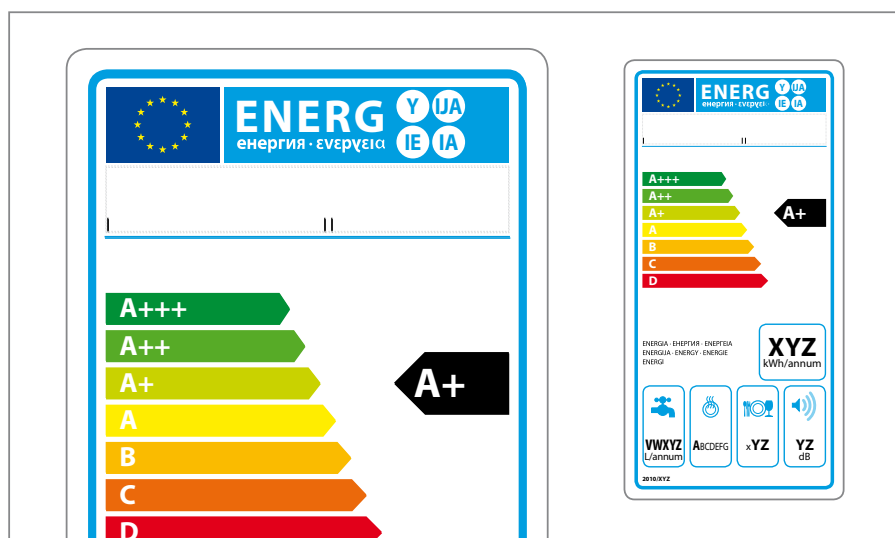
«Green Technology inside» désigne nos technologies particulièrement respectueuses des ressources naturelles. Des technologies qui ne protègent pas seulement l'environnement, mais qui améliorent aussi sensiblement la qualité de vie au quotidien. Elles sont durables en termes de fabrication et se caractérisent par leur efficacité en termes de consommation, sans concession aucune en matière de performances.

Le label énergétique pour appareils électroménagers

Le label énergétique européen rend l'efficacité énergétique des appareils électroménagers encore plus visible. Classe d'efficacité énergétique, indications annuelles de la consommation d'électricité et d'eau, pictogrammes internationaux, informations sur les niveaux sonores et bien d'autres détails encore: vous reconnaîtrez désormais les appareils ménagers particulièrement efficaces au premier coup d'œil. Par exemple, les appareils de réfrigération et de surgélation ou les lave-vaisselle Bosch de la classe d'efficacité énergétique A+++.

Plus de performance pour moins de consommation

Les appareils électroménagers sont à l'origine d'environ 50% de la consommation d'énergie et de 18 % de la consommation d'eau d'un ménage. Il est donc bon de savoir que les appareils électroménagers Bosch permettent, à performance égale, de réduire considérablement la consommation d'eau et d'énergie.

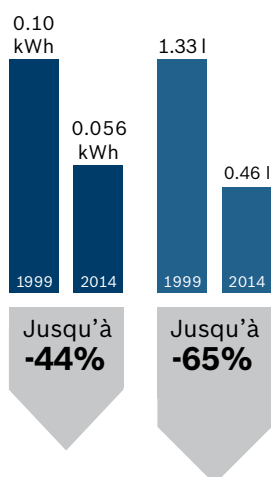


La balance énergétique de Bosch

Lave-vaisselle

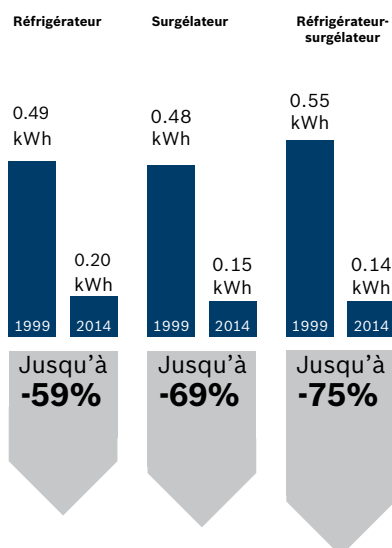
Consommation par cycle de lavage et par couvert.

(2014: 13 couverts - 1999: 12 couverts)



Le froid

Consommation d'énergie par 100 l de volume net en 24 heures



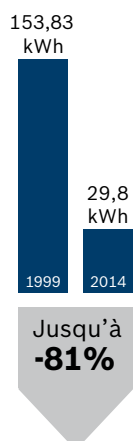
Fours encastrables

Consommation d'énergie EN 50304



Hottes

Consommation d'énergie par an



Valeurs de consommation avec le programme normal du réfrigérateur KIL22AD40, du surgélateur GSN58AW40, du combiné réfrigérateur-surgélateur KGN39XI42, des lave-vaisselle SMV88TX03E, SMI69N45EU, du four HBG636ES1 et de la hotte DWB128ES1 de 2014 comparées aux valeurs de consommation avec le programme normal des appareils Bosch équivalents datant de 1999.

Le service clientèle du fabricant. Un service de confiance.

Fiable, compétent et rapide.

Avant et après l'achat de votre appareil Bosch – une vie entière.



Un service de qualité assuré directement par le fabricant.



La ligne info consommateurs est accessible du lundi au vendredi

de 08h00 à 17h30

Les conseillers sont à votre service au 070 22 21 41 et répondent à toutes vos questions concernant nos appareils électroménagers.



Le service de réparation:

Un accueil téléphonique personnalisé, accessible 24 h sur 24 et 7 jours sur 7.

Une prestation de services orientée client. Réparation à domicile, également le samedi.



Nos propres spécialistes techniques, disponibles partout en Belgique.

Prise de contact directe entre notre technicien et vous, 30 minutes avant l'intervention.



24 24 mois de garantie sur chaque réparation.



Le contrat Bosch Care

Profitez d'une sécurité de 3 ans, en plus de votre garantie d'usine de 2 ans (€ 59,99 TVA incl. par appareil).



Les accessoires et les produits d'entretien de Bosch

Prolongez la longévité de votre appareil électroménager grâce aux produits d'entretien et de nettoyage recommandés par Bosch.



NOUVEAU – L'entretien et le nettoyage des appareils

Un entretien régulier de vos appareils électroménagers n'allonge pas seulement la durée de vie mais est également important pour des raisons hygiéniques et garantit le bon fonctionnement. Le service clientèle de Bosch offre un service d'entretien professionnel pour tout appareil espresso, tout réfrigérateur Side-by-Side, tout lave-vaisselle et tout lave-linge. Consultez notre site web pour plus d'informations détaillées et nos tarifs www.bosch-home.be, rubrique «Service d'entretien». Contactez-nous pour un service d'entretien sur mesure.



Des pièces d'origine Bosch

Nous garantissons que toutes les pièces détachées sont disponibles en stock durant 10 ans, voire plus.

HOME
studio

Des conseils sur mesure à domicile

Après l'achat de votre appareil, nous vous offrons un service sur mesure. Notre spécialiste Bosch peut venir chez vous pour une démonstration de vos appareils basée sur vos besoins spécifiques.

Vous pouvez prendre rendez-vous par téléphone au 070 22 21 41 ou par e-mail: bru-homestudio@bshg.com.



NOUVEAU

Service in One Day

Service endéans les 24 heures

Habitez-vous dans

l'arrondissement de Bruxelles-Capitale et désirez-vous une intervention ultra rapide d'un de nos techniciens ?

Appelez-nous au numéro 02 475 71 51 et un spécialiste technique se rendra chez vous endéans les 24 heures, du lundi au vendredi.



NOUVEAU

Une installation professionnelle

Nous faisons plus que livrer des produits de qualité. En cas de nécessité, Bosch est à même de vous aider avec l'installation de votre nouvel appareil.

Contactez le service clientèle à l'adresse bru-installation@bshg.com pour toute demande spécifique.



Visite à domicile d'un spécialiste technique sans risque

Une analyse technique de votre appareil défectueux vous coûtera € 59,99.

- En cas de non-acceptation du devis, vous recevrez en plus un bon d'achat de € 60,00 pour un appareil Bosch de votre choix.
- En cas d'acceptation du devis, le montant de celui-ci sera inclus dans les coûts de la réparation.

Tous nos services sont sur www.bosch-home.be

Notre site Internet vous propose des informations rapides et claires, 24 heures sur 24. Sous la rubrique "Services", vous trouverez de nombreux conseils pratiques tels qu'une «Foire aux Questions» reprenant différentes questions et réponses, des conseils d'entretien ainsi que des renseignements utiles concernant les possibilités de demande de réparation, les pièces détachées et les accessoires.

Commander des produits d'entretien, des accessoires ou des pièces détachées d'origine: en ligne ou par téléphone

Souhaitez-vous commander un nettoyant pour table de cuisson, un accessoire pour votre four ou une pièce détachée?

En plus de la commande téléphonique au numéro 070 22 21 41, il existe également une solution simple et rapide via www.bosch-home.be/fr/eshop. Grâce à une navigation fluide, vous trouverez des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à chaque type d'appareil de cuisine, des sacs d'aspirateur et des pièces détachées. Votre commande sera livrée dans la semaine, dans le point Kiala de votre choix.

Téléchargement des modes d'emploi

Il est possible que vous ne soyez plus en possession du mode d'emploi d'un de vos appareils. Si c'est le cas, visitez notre site www.bosch-home.be et téléchargez-y le mode d'emploi pour la plupart de nos appareils. Si vous ne trouvez pas en ligne le mode d'emploi recherché, vous pouvez les commander par téléphone au 070 22 21 41.

Mon compte Bosch – Enregistrez votre appareil Bosch

Les appareils Bosch satisfont aux plus hautes exigences de performance et offrent un confort d'utilisation maximal. Voulez-vous tirer le meilleur parti de votre appareil électroménager? Enregistrez-le sur www.bosch-home.be/fr/bienvenue. Ayant enregistré toutes les données concernant votre appareil, vous pourrez retrouver rapidement le mode d'emploi de votre appareil. Il sera également plus facile de réserver le passage d'un spécialiste technique en ligne. Vous pourrez découvrir nos dernières nouveautés, enregistrer vos produits actuels et futurs, demander vos cashbacks et votre Contrat Care. « Mon compte Bosch » vous donne également accès à l'historique de vos commandes en ligne d'accessoires et de pièces détachées.

Demande en ligne d'un spécialiste technique

Besoin d'une réparation à domicile? Vous pouvez facilement et rapidement réserver le passage d'un de nos spécialistes techniques sur www.bosch-home.be/fr/services, afin de résoudre votre problème technique le plus vite possible. Vous planifiez vous-même directement la visite de réparation, le jour de votre choix. Ce service est disponible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Les réparations sont effectuées par nos propres techniciens.

Astuces et conseils

Découvrez dans la rubrique «Services» nos conseils pour installer, entretenir et utiliser vos électroménagers Bosch. Vous y trouvez, entre autres, des conseils pour une vaisselle éclatante et un nettoyage efficace de votre table de cuisson ou tout autre appareil. Consultez notre foire aux questions et résolvez vos problèmes d'entretien et d'utilisation sur: www.bosch-home.be/fr/services.

Le Contrat Care, une sérénité assurée.

Demandez en ligne votre Contrat Care et profitez d'une sécurité complète de 5 ans (€ 59,99 TVA incl. par appareil). Surfez sur www.bosch-home.be/fr/contrat-care



Sommaire

Votre instinct vous dit Bosch. Votre raison aussi. Car en fin de compte, vous voulez que votre argent soit bien placé pour des années. Ici, nous vous offrons ce que vous cherchez: plus de qualité, plus d'utilité, plus de valeur.



6	Service
12	Fours
24	Fours combi micro-ondes
25	Fours combi-vapeur
26	Fours multifonctionnels
30	Appareils compacts
36	Fours compacts
41	Tiroirs chauffants et tiroir pour accessoires
42	Machine à espresso
44	Fours à micro-ondes
48	Tables de cuisson
55	Tables de cuisson vitrocéramiques à induction
62	Tables de cuisson vitrocéramiques HighSpeed
65	Table de cuisson émaillée
66	Tables de cuisson à gaz
70	Tables de cuisson à gaz vitrocéramique et Piano a filo
72	Tables de cuisson à gaz inox
74	Dominos
78	Hottes
90	Extracteurs d'air décoratifs
91	Hottes îlots décoratives
93	Hottes design
95	Hottes murales décoratives
100	Hottes télescopiques
102	Extracteurs d'air
104	Hottes sous-encastrables
105	Hotte intégrable
108	Réfrigérateurs et surgélateurs
120	CoolProfessional
122	Réfrigérateurs intégrables
141	Réfrigérateurs et surgélateur intégrables sous plan
142	Réfrigérateurs décorables
143	Surgélateurs intégrables
144	Réfrigérateurs-surgélateurs ColorGlass
149	Armoires à vin
150	Side-by-Side
156	Lave-vaisselle
166	Lave-vaisselle full intégrables
172	Lave-vaisselle intégrables
178	Lave-vaisselle compacts Modular
182	Lave-vaisselle full intégrables et intégrables 45 cm
188	Lave-Linge
192	Cahier technique
242	Entretien et nettoyage



Fours

Aussi compliquée que puisse paraître la recette, la préparation de votre plat sera désormais un jeu d'enfant, car les nouveaux fours de la série 8 vous simplifient la vie avec leurs nombreuses fonctions. Si vous le souhaitez, ils mesurent et vérifient en permanence la cuisson et adaptent automatiquement le processus. Volaille, viande, poisson, met végétarien, gâteau ou douceur: vous réussirez tout à la perfection, en toute simplicité. En fin de compte, vous aurez à vos côtés un véritable chef-coq: votre four.

De nouvelles fonctions pour des résultats parfaits en toute simplicité.

Les fonctions intelligentes de la Serie 8 vous aideront à réussir vos plats à la perfection en un tournemain.



NOUVEAU - 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. Ce n'est pas tout: avec l'air pulsé, vous pouvez cuire et rôtir en même temps sur quatre niveaux. Toujours avec la même perfection.



Air pulsé ÉCO

Avec l'Air pulsé ÉCO, nous avons amélioré le mode de cuisson le plus utilisé dans les foyers: la chaleur tournante. Le ventilateur répartit la chaleur équitablement dans l'enceinte du four, ce qui permet en plus d'économiser de l'énergie. Il est ainsi possible de cuire et de rôtir sur un seul niveau des gâteaux, des soufflés, des plats de viande ou des surgelés, par exemple, sans préchauffage.



Fours XXL

Grâce à leur volume pouvant atteindre 71 litres et à des plaques de cuisson plus grandes, les fours XXL offrent suffisamment d'espace pour les grosses pièces ou pour plusieurs portions. Le volume accru permet en outre des résultats de cuisson plus homogènes, étant donné que l'espace plus important entre les différents niveaux permet à la chaleur de mieux circuler.



NOUVEAU - Porte confort.

Tous les fours de la Serie 8 avec porte abat-tante disposent de la fonction SoftOpening & SoftClose qui permet d'ouvrir et de fermer la porte en douceur et en silence.



Autres équipements



NOUVEAU - Systèmes de rails

Que le système fonctionne sans rail ou avec des rails télescopiques sur un, deux ou trois niveaux, son maniement sera toujours extrêmement simple, pratique et sûr. Nos rails télescopiques vous permettent de sortir les grilles et autres lèche-frites sur trois niveaux, suivant les modèles. Idéal pour enfourner ou sortir vos plats en toute facilité. En outre, pour la première fois, tous les rails sont résistants à la pyrolyse et peuvent donc rester dans le four pendant le nettoyage pyrolytique. De même, ils sont également adaptés aux modes micro-ondes et vapeur.



NOUVEAU - Variantes d'éclairage

Les fours de la Serie 8 sont dotés, suivant les modèles, d'un éclairage halogène classique, d'un éclairage LED ou du nouvel éclairage LED multiniveau. Les LED sont le mode d'éclairage le plus clair disponible actuellement sur le marché. En plus d'éclairer à la perfection, elles se caractérisent aussi par leur consommation extrêmement faible et leur extraordinaire longévité. En outre, l'éclairage LED multiniveau vous permet d'éclairer individuellement les différents niveaux. Particulièrement pratique lorsque vous souhaitez cuire sur plusieurs niveaux à la fois.



Être tendance, c'est bien. Initier les tendances, c'est mieux. Nos appareils **Color-Glass** dans les teintes tendances blanc et noir.



La porte de four Bosch: plus de sécurité pour vous et votre famille.

Les fours Bosch répondent aux normes de sécurité les plus strictes. La température maximale du four a été abaissée de 10°C. Ainsi, la température de la porte de four la plus froide de Bosch ne dépasse pas 30°C*.

*Mesure effectuée à 180°C, chaleur de voûte/de sole enclenchée, au bout d'une heure au centre de la fenêtre.

Devenez un chef – par la simple pression d'un bouton.

Lorsque vous cuisinez avec un four de la Serie 8 doté des fonctions PerfectBake et PerfectRoast, tout est possible. Ces deux fonctions contrôlées par capteur œuvrent de concert pour surveiller de près la cuisson de votre plat. Le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson optimaux sont définis en conséquence. Chaque plat, du rôti de bœuf à la tarte au citron, est cuit dans les règles de l'art, si bien que vous n'avez plus besoin de surveiller constamment la cuisson – si ce n'est pour admirer la technologie de pointe à l'œuvre.



PerfectBake

La cuisson au four n'a jamais été aussi simple. Le capteur PerfectBake offre une sensibilité d'une précision unique, mesurant sans cesse le niveau d'humidité de vos plats et régulant automatiquement la cuisson. Désormais, plus besoin de définir le mode de cuisson, le temps de cuisson ou la température: le capteur PerfectBake le fait à votre place. Il vous suffit de sélectionner le type de mets, par exemple, «Gâteau» et d'appuyer sur «Démarrer». Votre four se charge du reste. Résultat: le pain, les gâteaux et les quiches sont cuits à la perfection.





PerfectRoast

Dinde, agneau, rôti... Avec le thermomètre de cuisson PerfectRoast, vous êtes toujours assuré d'obtenir des résultats parfaits. À la manière d'un chef professionnel, mais en toute simplicité. Grâce à plusieurs points de mesure extrêmement sensibles, la sonde détermine la température à cœur de votre rôti au degré et à la seconde près, gage d'une cuisson parfaite. Autre avantage: vous pouvez également utiliser la sonde en mode micro-ondes et vapeur.





Cuire avec quelques extras.

Nous avons combiné pour vous les meilleurs aspects des fours classiques et les avantages du four vapeur et du micro-ondes. La simplicité et le confort d'utilisation et de nettoyage propre à Bosch restent toujours au rendez-vous.



Four combi micro-ondes

Avec les fours de la Serie 8 dotés de la fonction micro-ondes, aucun plat ne vous résistera. Que vous vouliez cuire quelque chose en vitesse ou seulement réchauffer, la combinaison intelligente de modes de cuisson traditionnels avec le mode micro-ondes vous permettra d'obtenir des résultats parfaits en un clin d'œil. Vous pourrez économiser jusqu'à 50 % de temps, mais aussi de l'énergie. Pour une saveur garantie à 100 %.



Four combi-vapeur

Nos fours avec fonction vapeur peuvent être utilisés pour la cuisson vapeur classique des poissons et des légumes. En plus, la fonction vapeur apporte de l'humidité sous forme de vapeur aux plats préparés avec un mode de cuisson classique, de façon automatique et continue. Ainsi, les rôtis sont moelleux à l'extérieur et bien croustillants à l'intérieur. Les pains prennent une appétissante couleur dorée.



Four multifonctionnel avec Added Steam

Les plats cuits de manière classique seront encore mieux réussis avec un apport de vapeur fréquent. L'apport automatique de vapeur peut être activé au préalable pour réchauffer des plats, faire lever de la pâte, cuire ou rôtir et il se règle aussi manuellement sur différents degrés d'intensité.

Commande intuitive: l'assurance de ne pas se tromper



Commande intuitive

Il suffit de tourner légèrement l'anneau de contrôle intuitif pour effectuer tous les réglages. Les pictogrammes et les textes d'information à l'intérieur du bouton ainsi que l'écran TFT haute résolution proposant des textes clairs permettent d'obtenir toutes les informations importantes en un clin d'œil. Vos clients auront toujours une vue d'ensemble, pour cuisiner en toute sérénité.



Fonction Assist

Nous avons souvent à portée de main un tas de livres de recette ou de vieilles recettes de famille pour chercher la température et le temps de cuisson exacts. Grâce à la fonction Assist de Bosch, il suffit de sélectionner le plat souhaité, et le four règle automatiquement le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson idéaux. Bien évidemment, vous pourrez toujours effectuer vous-même ces réglages en toute simplicité.

AutoPilot

AutoPilot, des programmes automatiques qui garantissent la réussite de tous les plats sélectionnés. Volaille, bœuf, porc, agneau, gibier, poisson ou pâtisseries: des résultats 100 % parfaits à chaque fois ! Il suffit d'enfourner le plat, d'indiquer le poids et de sélectionner le mode de préparation. AutoPilot s'occupe du reste. L'utilisation est particulièrement simple et pratique, grâce à l'interface interactive avec affichage en texte clair.

Enfin un fan de nettoyage dans cette maison.

Quiconque a déjà eu l'occasion de nettoyer un four à la main sait combien cet exercice est long et fastidieux. Cette corvée fait désormais partie du passé, grâce au nouveau programme de nettoyage EcoClean Direct et à la fonction autonettoyante par pyrolyse.



EcoClean Direct

Pendant la cuisson, le revêtement spécial constitué de microparticules de céramique sur les parois intérieures du four absorbe les graisses et les résidus et les décompose par oxydation. Il ne vous reste plus qu'à essuyer le sol et l'intérieur de la porte vitrée. Le revêtement direct se régénère chaque fois que vous chauffez le four, et ce, pendant toute la durée de vie de l'appareil. Pour éliminer totalement les résidus, il suffit d'activer le programme de nettoyage EcoClean Direct.



Nettoyage par pyrolyse

Lorsque vous activez la fonction de nettoyage par pyrolyse, la température du four grimpe jusqu'à 480 °C et brûle les résidus graisseux et alimentaires. Seules quelques cendres subsistent, qu'il est facile d'éliminer avec du papier essuie-tout. Selon la quantité de résidus accumulée, sélectionnez l'un des trois programmes de nettoyage disponibles et appuyez sur «Démarrer» - votre four se charge du reste. De plus, comme les plaques de cuisson, les supports d'enfournement et les systèmes de rails résistent à la pyrolyse, vous pouvez les laisser dans le four pendant le nettoyage.



Email anthracite

Email anthracite est le nom donné au nouveau revêtement de surface développé pour l'enceinte du four et les accessoires. Un revêtement qui séduit par son aspect doux et brillant et qui simplifie considérablement le nettoyage manuel. Ajoutons que cette nouvelle surface résiste aux coups, aux griffures et à l'acide.

Parce que toutes les chaleurs ne se ressemblent pas: tous les modes de cuisson en un coup d'œil

Pour obtenir des résultats de cuisson vraiment parfaits, il faut non seulement la température idéale, mais aussi le mode de cuisson approprié. Les fours de la Serie 8 vous proposent jusqu'à 15 modes de cuisson différents adaptés au mieux à vos plats: de l'Air pulsé 4D à la fonction Déshydrater en passant par l'Air Pulsé Éco. Pour des résultats toujours au top, de la grande cuisine aux petits plats familiaux.



Modes de cuisson



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. Ce n'est pas tout: avec l'air pulsé, vous pouvez cuire et rôtir en même temps sur quatre niveaux. Toujours avec la même perfection.



Air pulsé ÉCO

Avec l'Air pulsé éco, nous avons amélioré le mode de cuisson le plus utilisé dans les foyers: la chaleur tournante. Le ventilateur répartit la chaleur équitablement dans l'enceinte du four, ce qui permet en plus d'économiser de l'énergie. Il est ainsi possible de cuire et de rôtir sur un seul niveau des gâteaux, des soufflés, des plats de viande ou des surgelés, par exemple, sans préchauffage.



NOUVEAU - Chaleur de voûte/de sole ÉCO

Une variante supplémentaire vient s'ajouter à la Chaleur de voûte / de sole. Ce mode de cuisson règle votre four sur un mode particulièrement économique, pour préparer de délicieux biscuits, gâteaux ou pains tout en réalisant des économies d'énergie.



NOUVEAU - Déshydrater

Notre fonction Déshydrater constitue une alternative saine aux fruits secs du supermarché. Que vous désiriez des pommes séchées pour votre muesli ou des tomates séchées pour vos antipasti, rien de plus simple: votre four fera tout lui-même. Pour un résultat savoureux et sans additifs comme le souffre.



Chaleur de voûte/de sole

Le mode de cuisson classique pour des rôtis croustillants ou de savoureux cakes, biscuits et autres soufflés.



Chaleur de sole

Cette chaleur ciblée convient tout particulièrement pour les plats à cuire au bain-marie ou qui doivent brunir ensuite par le bas.



Préchauffage

Une fonction qui préchauffe la vaisselle pour que les plats ne refroidissent pas trop rapidement.



Maintenir au chaud

Une fonction pour réchauffer les plats en conservant leur aspect et leur saveur.



Gril grande surface

Pour griller de grandes quantités de viande, par exemple des steaks, des saucisses, du poisson ou des légumes.



Gril petite surface

Pour griller de petites quantités de viande, par exemple des steaks, des saucisses, du poisson, etc.



Position pizza

Associant chaleur de sole et air pulsé, ce mode de cuisson convient tout particulièrement à la préparation de produits surgelés comme les pizzas ou les frites.



Cuisson à basse température

Idéale pour cuire lentement à une température constante de 85°C, par exemple des légumes ou de la volaille vraiment tendres.



Décongélation

Pour décongeler dans les meilleures conditions les viandes, volailles, poissons, pains et gâteaux.



Gril ventilé infrarouge

Lorsque la température souhaitée est atteinte, le ventilateur s'enclenche – idéal pour un rôti délicieusement croustillant.



Chaleur intensive

Combine chaleur de voûte et chaleur de sole extrêmement forte, pour des gâteaux au fond bien croustillant et au coeur moelleux, comme les tartes flambées ou des gâteaux au fromage.

Les fours combi micro-ondes



	HNG6764S1 - Serie 8	NEW	HMG636RS1 - Serie 8	NEW
	  		  	
Nettoyage	- Nettoyage pyrolytique - Support d'enfournement et tôle à pâtisserie pyrolytiques		- Paroi arrière EcoClean	
Type de four/ Modes de cuisson	- Four combi micro-ondes avec Added Steam avec 14 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Chaleur «intensive», Cuisson à basse température, Préchauffage, Déshydrater, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Régénérer, Levage de pâte - Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, microCombi (VarioSpeed) - Réglage de la température: 30 °C - 300 °C - Puissance maximale: 900 W; 5 puissances micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W) avec inverseur - Four (67 l**) en émail anthracite		- Four combi micro-ondes avec 12 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, microCombi (VarioSpeed) - Réglage de la température: 30 °C - 300 °C - Puissance maximale: 900 W; 5 puissances micro-ondes (90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 900 W) avec inverseur - Four (67 l**) en émail anthracite	
Confort / Sécurité	- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED multiniveaux - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
Supports d'enfournement / Système d'extraction	- Cavité avec supports d'enfournement et rails télescopiques sur 1 niveau, pyrolytique		- Cavité avec supports d'enfournement et rails télescopiques sur 1 niveau	
Design	- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	
Accessoires	- Pages 46-47		- Pages 46-47	
Schémas tech.	- Pages 194-201		- Pages 194-201	
Prix marché/ Couleur	- HNG6764S1 - Inox € 2199,99*		- HMG636RS1 - Inox € 1799,99*	

Les fours combi-vapeur



HSG656XS1 - Serie 8	NEW	HSG636ES1 - Serie 8	NEW
- Revêtement EcoClean Direct: paroi arrière, parois latérales, voûte - Porte en verre plein		- Paroi arrière EcoClean - Porte en verre plein	
- Classe d'efficacité énergétique: A - Four combi-vapeur avec 14 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Chaleur «intensive», Cuisson à basse température, Préchauffage, Déshydrater, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Cuisson à la vapeur, Régénérer, Levage de pâte, Décongeler - Réglage de la température: 30 °C - 250 °C - Four (71 l**) en émail anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four combi-vapeur avec 12 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Cuisson à la vapeur, Régénérer, Levage de pâte, Décongeler - Réglage de la température: 30 °C - 250 °C - Four (71 l**) en émail anthracite	
- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED multiniveaux - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Verrou de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
- Cavité avec supports d'enfournement et système de rails 100% télescopiques à 3 niveaux, avec arrêt intégré		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)	
- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	
- Pages 46-47		- Pages 46-47	
- Pages 194-201		- Pages 194-201	
- HSG656XS1 - Inox	€ 1999,99*	- HSG636ES1 - Inox	€ 1699,99*

Les fours multifonctionnels



	HBG676ES1 - Serie 8	NEW	HBG636ES1 - Serie 8	NEW
	   		   	
Nettoyage	- Nettoyage pyrolytique - Support d'enfournement et tôle à pâtisserie pyrolytiques - Porte en verre plein		- Paroi arrière EcoClean - Porte en verre plein	
Type de four/ Modes de cuisson	- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en émail anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en émail anthracite	
Confort / Sécurité	- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Verrou. de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
Supports d'enfournement / Système d'extraction	- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)	
Design	- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	
Accessoires	- Pages 46-47		- Pages 46-47	
Schémas tech.	- Pages 194-201		- Pages 194-201	
Prix marché/ Couleur	- HBG676ES1 - Inox	€ 1499,99*	- HBG636ES1 - Inox	€ 1299,99*



HBG6753S1 - Serie 8	NEW	HBG675BS1 - Serie 8	NEW	HBG655BS1 - Serie 8	NEW
  		  		  	
- Nettoyage pyrolytique - Support d'enfournement et tôle à pâtisserie pyrolytiques - Porte en verre plein		- Nettoyage pyrolytique - Support d'enfournement et tôle à pâtisserie pyrolytiques - Porte en verre plein		- EcoClean Direct: paroi arrière, parois latérales, voûte - Porte en verre plein	
- Classe d'efficacité énergétique: A - Four multifonctionnel avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en email anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en email anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en email anthracite	
- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 10 programmes automatiques - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 10 programmes automatiques - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 10 programmes automatiques - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
- Cavité avec supports d'enfournement et rails télescopiques à 2 niveaux 100% télescopiques avec arrêt intégré, pyrolytique		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)	
- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	
- Pages 46-47		- Pages 46-47		- Pages 46-47	
- Pages 194-201		- Pages 194-201		- Pages 194-201	
- HBG6753S1 - Inox		- HBG675BS1 - Inox - HBG675BB1 - Noir - HBG675BW1 - Blanc		- HBG655BS1 - Inox	
€ 1149,99*		€ 999,99* € 999,99* € 999,99*		€ 899,99*	

Les fours multifonctionnels



	HBG634BS1 - Serie 8	NEW	HBG632BS1 - Serie 8	NEW
	 		 	
Nettoyage	- Paroi arrière EcoClean - Porte en verre plein		- Porte en verre plein	
Type de four/ Modes de cuisson	- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en émail anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec 8 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Position Pizza, Décongélation - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (71 l**) en émail anthracite	
Confort / Sécurité	- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Verrouillage de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
Supports d'enfournement / Système d'extraction	- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)	
Design	- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	
Accessoires	- Pages 46-47		- Pages 46-47	
Schémas tech.	- Pages 194-201		- Pages 194-201	
Prix marché/ Couleur	- HBG634BS1 - Inox € 849,99* - HBG634BB1 - Noir € 849,99* - HBG634BW1 - Blanc € 849,99*		- HBG632BS1 - Inox € 799,99*	



HVA541NS0 - Serie 6	NEW	HBA63B152S - Serie 6	HBA24B150 - Serie 6
			
- Parois latérales et arrière catalytiques - Porte en verre plein	- Nettoyage pyrolytique - Porte en verre plein	- Porte en verre plein	
- Classe d'efficacité énergétique: A - Four multifonctionnel avec 9 modes de cuisson: Chaleur de voûte / de sole, Gril ventilé infrarouge, Gril ventilé infrarouge, Chaleur de sole, Position pizza, Gril grande surface, Air chaud ECO, Air pulsé 3D Plus, Gril petite surface - Réglage de température: 50 °C - 250 °C - Four (77 l**)	- Classe d'efficacité énergétique: A - Four Multifonction 3D Plus (6 modes de cuisson): Chaleur de voûte / de sole, Chaleur de sole, Air chaud 3D Plus, Air chaud ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril variable grande surface - Four (65 l**) en GranitEmail	- Classe d'efficacité énergétique: A - Four Multifonction 3D Plus (5 modes de cuisson): Chaleur de voûte/de sole, Chaleur de sole, Air chaud 3D Plus, Gril ventilé infrarouge, Gril variable grande surface - Four (67 l**) en GranitEmail	
- Horloge électronique - Eclairage de four à 2 niveaux - Ventilateur de refroidissement	- Horloge électronique - Réglage précis de la température: 50 °C - 300 °C - Préchauffage rapide automatique - Face avant froide Confort: 30°C (four à 180°C) - Ventilateur de refroidissement - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Boutons rotatifs escamotables - Eclairage du four	- Horloge électronique - AutoPilot (10 programmes automatiques) - Réglage précis de la température: 50°C - 270°C - Préchauffage rapide automatique - Face avant froide Confort: 40°C (four à 180°C) - Ventilateur de refroidissement - Sécurité enfants - Boutons rotatifs escamotables - Eclairage du four	
- Cavité avec supports d'enfournement amovibles - Rails télescopiques sur 1 niveau	- Rails télescopiques (option)	- Rails télescopiques (option)	
- Boutons rotatifs escamotables			
- Dimensions appareil (HxLxP): 478 x 896 x 568 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 467- 470 x 860 - 864 x 560 mm	- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	- Dimensions appareil (HxLxP): 595 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 585 - 595 x 560 - 568 x 550 mm	
- Pages 46-47	- Pages 46-47	- Pages 46-47	
- Pages 194-201	- Pages 194-201	- Pages 194-201	
- HVA541NS0 - Inox	- HBA 63B152S - Inox	- HBA 24B150 - Inox	
€ 1699,99*	€ 849,99*	€ 699,99*	



Appareils compacts

Même si nous ne connaissons pas votre cuisine, nos appareils compacts y trouveront assurément leur place. Que vous prévoyiez de les installer dans des armoires hautes ou suspendues, les appareils compacts de la Serie 8 se caractérisent par leur modularité très pratique et par leur flexibilité pour la hauteur d'encastrement. Ils vous offrent une liberté de conception maximale. En outre, le design raffiné de tous les appareils est parfaitement coordonné. La hauteur du bandeau de commande et l'afficheur sont uniformes, par exemple. Quels que soient les appareils encastrables et les hauteurs que vous combinez, vous êtes toujours assuré d'obtenir une harmonie esthétique parfaite.



Simple – parfait – compact.

Les appareils compacts de la Serie 8 séduisent par leurs lignes modernes et leur remarquable compatibilité. En dépit de leur petite taille, ils livrent de grandes performances même dans les cuisines les plus petites.



Four vapeur: préservez les vitamines et le goût des aliments. La couleur, le goût, les vitamines et les sels minéraux des denrées alimentaires restent intacts.



Parfait pour l'encastrement dans les armoires hautes et suspendues: le micro-ondes avec Auto-Pilot, affichage numérique et gril.



Ce four vapeur combi-vapeur permet une cuisson à la vapeur, traditionnelle ou encore les deux en même temps – toujours en douceur.



Préparez de délicieuses recettes dans un espace restreint avec notre four compact performant.





Faire lever la pâte, décongeler les plats ou les garder au chaud, préchauffer la vaisselle ou cuire à basse température: autant de possibilités offertes par le tiroir chauffant.



Offrez-vous le vrai plaisir du café à la maison aussi, avec la machine à café automatique encastrable.



Les lave-vaisselle compacts ActiveWater Smart trouvent leur place presque partout et économisent en toutes circonstances eau et énergie.



Les fonctions et équipements spéciaux des fours compacts Bosch.



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. Ce n'est pas tout: avec l'air pulsé, vous pouvez cuire et rôtir en même temps sur quatre niveaux. Toujours avec la même perfection.



AutoPilot

AutoPilot, des programmes automatiques qui garantissent la réussite de tous les plats sélectionnés. Volaille, bœuf, porc, agneau, gibier, poisson ou pâtisseries: des résultats 100 % parfaits à chaque fois ! Il suffit d'enfourner le plat, d'indiquer le poids et de sélectionner le mode de préparation. AutoPilot s'occupe du reste. L'utilisation est particulièrement simple et pratique, grâce à l'interface interactive, avec affichage en texte clair.

Fonction Assist

Dans certains livres de cuisine ou certaines recettes de famille, il arrive que l'on cherche en vain des indications précises de température et de temps de cuisson. Aucun problème, grâce à la fonction Assist de Bosch: il suffit de sélectionner le plat souhaité, et le four règle automatiquement le mode, la température et le temps de cuisson idéaux. Bien évidemment, vous pourrez aussi effectuer vous-même ces réglages en toute simplicité.



PerfectBake

La cuisson au four n'a jamais été aussi simple. Le capteur PerfectBake offre une sensibilité d'une précision unique, mesurant sans cesse le niveau d'humidité de vos plats et régulant automatiquement la cuisson. Désormais, plus besoin de définir le mode de cuisson, le temps de cuisson ou la température: le capteur PerfectBake le fait à votre place. Il vous suffit de sélectionner le type de mets, par exemple, « Gâteau » et d'appuyer sur « Démarrer ». Votre four se charge du reste. Résultat: le pain, les gâteaux et les quiches sont cuits à la perfection.



PerfectRoast

Dinde de Noël, agneau pascal, rôti dominical... Avec le thermomètre à viande PerfectRoast, vous êtes toujours assuré d'obtenir des résultats parfaits. À la manière d'un chef professionnel, mais en toute simplicité. Grâce à plusieurs points de mesure extrêmement sensibles, la sonde détermine la température à cœur de votre rôti au degré et à la seconde près, gage d'une cuisson parfaite. Autre avantage: vous pouvez également utiliser la sonde en mode micro-ondes et vapeur.



Pyrolyse

Une simple pression sur un bouton et votre four se nettoie automatiquement, rendant superflu un nettoyage fatigant et fastidieux. Pour ce faire, le four chauffe jusqu'à une température de 480 °C et les salissures sont ainsi réduites en cendres à l'intérieur du four. Celles-ci peuvent ensuite être éliminées facilement et rapidement. Selon le degré de salissure, il existe trois niveaux de pyrolyse différents qui permettent de nettoyer même les ustensiles émaillés tels que les plaques de four.





Concept AromaPro

Pour un arôme subtil et une crème mousseuse : le concept AromaPro. Un système d'une précision incroyable presse toujours la poudre de café à la perfection, quelle que soit la quantité. Et grâce à la forme arrondie de sa presse, l'eau parcourt davantage de trajet au travers de la poudre de café, ce qui permet d'extraire davantage d'arômes.



Système SensoFlow

Pour que l'arôme de l'expresso puisse se développer totalement, le café doit être préparé à la température optimale, c'est-à-dire entre 90 °C et 95 °C. Le système SensoFlow chauffe l'eau automatiquement et de façon précise pendant tout le processus de percolation – dès la première tasse et en un temps record.





Les fours combi-vapeur compacts



	CSG656RS1 - Serie 8	NEW
	    	
Nettoyage	- EcoClean Direct: paroi arrière, parois latérales, voûte - Porte en verre plein	
Type de four/ Modes de cuisson	- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four combi-vapeur compact avec 14 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Chaleur «intensive», Cuisson à basse température, Préchauffage, Déshydrater, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Cuisson à la vapeur, Régénérer, Levage de pâte, Décongeler - Réglage de la température: 30 °C - 250 °C - Four (47 l**) en émail anthracite	
Confort / Sécurité	- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - PerfectRoast - PerfectBake - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
Supports d'enfournement / Système d'extraction	- Cavité avec supports d'enfournement et rails télescopiques sur 1 niveau 100% télescopiques, avec arrêt intégré	
Design	- Anneau de contrôle intuitif	
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm	
Accessoires	- Pages 46-47	
Schémas tech.	- Pages 194-201	
Prix marché/Couleur	CSG656RS1 - Inox	� 2099,99*



CSG656BS1 - Serie 8	NEW	CSG636BS1 - Serie 8	NEW
 		 	
- EcoClean Direct: paroi arrière, parois latérales, voûte - Porte en verre plein		- Paroi arrière EcoClean - Porte en verre plein	
- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four combi-vapeur compact avec 12 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Cuisson à la vapeur, Régénérer, Levage de pâte, Décongeler - Réglage de la température: 30 °C - 250 °C - Four (47 l**) en émail anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four combi-vapeur compact avec 12 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Cuisson à la vapeur, Régénérer, Levage de pâte, Décongeler - Réglage de la température: 30 °C - 250 °C - Four (47 l**) en émail anthracite	
- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Verrou. de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)	
- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm	
- Pages 46-47		- Pages 46-47	
- Pages 194-201		- Pages 194-201	
- CSG656BS1 - Inox	€ 1799,99*	- CSG636BS1 - Inox	€ 1699,99*

Le four compact avec AddedSteam et le four vapeur



	CRG656BS3 - Serie 8	NEW	CDG634BS1 - Serie 8	NEW
	  			
Nettoyage	- EcoClean Direct: paroi arrière, parois latérales, voûte - Porte en verre plein		- Porte en verre plein	
Type de four/ Modes de cuisson	- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel avec AddedSteam compact avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec vapeur: Régénérer, Levage de pâte - Réglage de la température: 30 °C - 300 °C - Four (47 l**) en émail anthracite		- Four vapeur compact avec 4 modes de cuisson: Cuisson à la vapeur, Régénérer, Levage de pâte, Décongeler - Réglage de la température: 30 °C - 100 °C - Four (38 l**) en inox	
Confort / Sécurité	- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Éclairage halogène - Réservoir d'eau, contenance: 1 l - Indication réservoir d'eau vide - Verrou. de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Fonctions supplémentaires: Ventilation automatique - Programme de détartrage - Programme de nettoyage - Fonction séchage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 20 programmes automatiques - Horloge électronique - Éclairage intérieur - Réservoir d'eau, contenance: 1,3 l - Indication réservoir d'eau vide - Sécurité enfants - Coupure de sécurité	
Supports d'enfournement / Système d'extraction	- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)			
Design	- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm	
Accessoires	- Pages 46-47		- Pages 46-47	
Schémas tech.	- Pages 194-201		- Pages 194-201	
Prix marché/ Couleur	- CRG656BS3 - Inox	€ 1399,99*	- CDG634BS1 - Inox - CDG634BB1 - Noir - CDG634BW1 - Blanc	€ 1199,99* € 1199,99* € 1199,99*

Les fours combi micro-ondes compacts



CMG656BS1 - Serie 8	NEW	CMG636BS1 - Serie 8	NEW	CMG633BS1 - Serie 8	NEW
				 	
- EcoClean Direct: paroi arrière, parois latérales, voûte		- Paroi arrière EcoClean			
- Four combi micro-ondes compact avec 12 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, microCombi (VarioSpeed) - Réglage de la température: 30 °C - 300 °C - Puissance maximale: 1000W; 5 puissances micro-ondes (90W, 180W, 360W, 600W, 1000W) avec inverseur - Four (45 l**) en émail anthracite		- Four combi micro-ondes compact avec 12 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Préchauffage, Maintenir chaud - Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, microCombi (VarioSpeed) - Réglage de la température: 30 °C - 300 °C - Puissance maximale: 1000W; 5 puissances micro-ondes (90W, 180W, 360W, 600W, 1000W) avec inverseur - Four (45 l**) en émail anthracite		- Four combi micro-ondes compact avec 6 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Préchauffage - Modes de cuisson additionnels avec micro-ondes: Micro-ondes, microCombi constant - Réglage de la température: 30 °C - 275 °C - Puissance maximale: 1000W; 5 puissances micro-ondes (90W, 180W, 360W, 600W, 1000W) avec inverseur - Four (45 l**) en émail anthracite	
- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Verrou. de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 3 x 2,5" - Display TFT couleur & graphique avec fonction DirectTouch - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - Assist - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 14 programmes automatiques - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage LED - Verrou. de porte mécanique - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm	
- Pages 46-47		- Pages 46-47		- Pages 46-47	
- Pages 194-201		- Pages 194-201		- Pages 194-201	
- CMG656BS1 - Inox	€ 1499,99*	- CMG636BS1 - Inox	€ 1399,99**	- CMG633BS1 - Inox - CMG633BB1 - Noir - CMG633BW1 - Blanc	€ 1199,99* € 1199,99* € 1199,99*

Les fours multifonctionnels compacts



	CBG675BS1 - Serie 8	NEW	CBG635BS1 - Serie 8	NEW
	  		  	
Nettoyage	- Nettoyage pyrolytique - Support d'enfournement et tôle à pâtisserie pyrolytiques - Porte en verre plein		- Paroi arrière EcoClean - Porte en verre plein	
Type de four/ Modes de cuisson	- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel compact avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (47 l) en émail anthracite		- Classe d'efficacité énergétique: A+ - Four multifonctionnel compact avec 13 modes de cuisson: Air pulsé 4D, Air chaud ECO, Chaleur de voûte / de sole, Chaleur voûte/sole ECO, Gril ventilé infrarouge, Gril grande surface, Gril petite surface, Position Pizza, Chaleur de sole, Cuisson à basse température, Décongélation, Préchauffage, Maintenir chaud - Réglage de température: 30 °C - 300 °C - Four (47 l) en émail anthracite	
Confort / Sécurité	- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 10 programmes automatiques - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle		- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - Proposition de température - Indication de la température actuelle - Indication du préchauffage - Porte abattante avec SoftClose et SoftOpening - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 10 programmes automatiques - Horloge électronique - Préchauffage rapide - Eclairage halogène - Sécurité enfants - Coupure de sécurité - Indication de la chaleur résiduelle	
Supports d'enfournement / Système d'extraction	- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)		- Cavité avec supports d'enfournement (rails télescopiques montables ultérieurement - en option)	
Design	- Anneau de contrôle intuitif		- Anneau de contrôle intuitif	
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 455 x 595 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 450 - 455 x 560 - 568 x 550 mm	
Accessoires	- Pages 46-47		- Pages 46-47	
Schémas tech.	- Pages 194-201		- Pages 194-201	
Prix marché/ Couleur	- CBG675BS1 - Inox	€ 1099,99*	- CBG635BS1 - Inox	€ 899,99*

Tiroirs chauffants et tiroir pour accessoires



	BID630NS1 - Serie 8	NEW	BIC630NS1 - Serie 8	NEW	BIE630NS1 - Serie 8	NEW
	Modes d'utilisation: - 5 possibilités d'utilisation: Levage de pâte, Décongélation, Tenir au chaud, Préchauffage de la vaisselle, Cuisson à basse température - Cavité (52 l) en inox		Modes d'utilisation: - 5 possibilités d'utilisation: Levage de pâte, Décongélation, Tenir au chaud, Préchauffage de la vaisselle, Cuisson à basse température - Cavité (20l) en inox		Modes d'utilisation: - Tiroir pour rangement - Cavité (21 l) en inox	
	- Plaque chauffante en verre haute résistance - 4 puissances de température d'environ 30°C - 80°C (température de la surface du verre) - Chargement max. 192 tasses espresso ou 40 assiettes (26cm) jusqu'à 25 kg - Façade froide - Tiroir entièrement télescopique - Push Pull (sans poignée)		- Plaque chauffante en verre haute résistance - 4 puissances de température d'environ 30°C - 80°C (température de la surface du verre) - Chargement max. 64 tasses espresso ou 12 assiettes (26cm) jusqu'à 25 kg - Façade froide - Tiroir entièrement télescopique - Push Pull (sans poignée)		- Tiroir avec fond anti-dérapant, chargement 15 kg maximal - Push Pull (sans poignée)	
	- Dimensions appareil (HxLxP): 290 x 594 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 290 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 140 x 594 x 548 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 140 x 560 - 568 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 140 x 594 x 500 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 140 x 560 - 568 x 550 mm	
	- Pages 46-47		- Pages 46-47		- Pages 46-47	
	- Pages 194-201		- Pages 194-201		- Pages 194-201	
	- BID630NS1 - Inox	€ 749,99*	- BIC630NS1 - Inox - BIC630NB1 - Noir - BIC630NW1 - Blanc	€ 699,99* € 699,99* € 699,99*	- BIE630NS1 - Inox	€ 379,99*



Machine à espresso entièrement automatique



	CTL636ES1	NEW
Informations générales	Machine à espresso automatique - Inox, Noir - Préparation automatique d'une grande variété de cafés et espresso par pression d'une seule touche - Système de chauffage intelligent: Parfaite température d'infusion pour un arôme idéal avec le système SensoFlow. - oneTouch DoubleCup: Tous les cafés ou spécialités à base de lait simplement en appuyant sur un bouton - même pour deux tasses simultanément - Fonction MyCoffee: possibilité de programmer jusqu'à 8 boissons favorites - aromaDouble Shot: un café super fort avec teneur en substances amères réduite grâce à la double mouture et à la double percolation. - AutoMilk Clean: Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique après chaque boisson pour un entretien quotidien du système d'écoulement du lait	
Goût	- Système de chauffage novateur 'SensoFlow', garantit une température stable lors de la préparation - Concept AromaPro: pression de contact idéale pour une extraction de l'arôme optimale - Fonction oneTouch pour latte macchiato, "My Coffee", café au lait, cappuccino - aromaDouble Shot, pour un café très corsé, avec un arôme parfait - Température des boissons réglable individuellement: pour café (3 possibilités), pour eau chaude (4 possibilités) - Filtre à eau Brita optionnel: Améliore le goût du café et prolonge la vie de l'appareil	
Confort / Sécurité	- TFT avec menu interactif - Fonction MyCoffee: Possibilité de programmer vos 8 boissons favorites - individualCup Volume: Quantités réglables individuellement - Verseur de café et mousseur à lait réglable en hauteur: Même un verre à macchiato de 15cm de haut passe en dessous - oneTouch DoubleCup: Préparation simultanée de deux boissons en une seule touche - Un grand réservoir à eau latéralement amovible avec un contenu de 2.4 l facilite le remplissage - Avertissement bien avant que le réservoir des grains et/ou le réservoir d'eau fraîche soient complètement vides. - Solution de lait flexible: Décidez vous-même si vous préférez une connexion au conteneur à lait fourni ou si vous voulez utiliser un autre contenant, par exemple, un carton de lait - Manuel d'utilisation raccourci, à portée de main, à l'intérieur de l'appareil	
Performance	- SilentCeram Drive: broyeur haut de gamme en céramique durable - L'unité de broyage s'adapte automatiquement à la variété des grains de café - creamCenter: fonction One-Touch pour les spécialités de café à base de lait avec une mousse de lait parfaite - Emulsion du lait, lait chaud et eau chaude disponibles séparément - Minimisation du temps de préchauffage: la première tasse la plus rapide - Pompe à eau avec 19 bars de pression - Ouverture séparée pour l'introduction de café moulu - Garantie de 15.000 tasses: Une qualité élevée et constante de l'appareil dès la première tasse jusqu'à la 15 000 ème (valable pour une utilisation non-commerciale dans les 24 mois)	
Hygiène / Nettoyage	- Groupe de café amovible - Nettoyage automatique des tuyaux de lait après chaque préparation d'une boisson lactée - Nettoyage aisé des accessoires de préparation du lait en-dessous du robinet ou dans le lave-vaisselle - singlePortion Cleaning pour une hygiène parfaite et un bon goût - Programme de rinçage automatique à la mise hors tension, sous tension - Bac collecteur de gouttes et réservoir pour marc à café amovibles - Programme automatique de nettoyage et de détartrage (combiné via calc'n clean) - Indication du nombre de préparations restantes avant que l'appareil doit être détartré et/ou nettoyé	
Divers	- Les réservoirs d'eau, de lait et à grains sont rangés derrière la porte - Réservoir pour grains frais avec couvercle préservant les arômes (500 g) - illumination des éléments, sortie du café - Degré de mouture réglable (en continu) - Langue programmable - Sécurité enfants empêchant de faire fonctionner l'appareil - Puissance maximale absorbée: 1600 watts	
Accessoires	- Réservoir pour lait bien isolé avec habillage extérieure amovible en métal (contenu: 0.5 L) - Accessoires: 1 x cuillère pour doser le café moulu, 1 x filtre à eau, 1 x bandes test, 1 x réservoir à lait, 9 x vis de montage	
Prix marché/ Couleur	- CTL636ES1 - Inox	€ 2499,99*

* Prix marché conseillé (sans engagement). TVA et contribution Recupel € 1 comprises.



Les fours à micro-ondes



	BER634GS1 - Serie 8NEW	BFR634GS1 - Serie 8NEW
Nettoyage	- Porte en verre plein	- Porte en verre plein
Type de four/ Modes de cuisson	- Micro-ondes encastrable avec 2 modes de cuisson: Micro-ondes, Gril variable - Puissance maximale: 900 W; 5 puissances micro-ondes (90W, 180W, 360W, 600W, 900W) avec inverseur - Gril combinable avec 3 puissances de micro-ondes: 360/180/90W - Cavité (21 l) en inox	- Puissance maximale: 900 W; 5 puissances micro-ondes (90 W, 180W, 360W, 600W, 900W) avec inverseur - Cavité (21 l) en inox
Confort / Sécurité	- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 10 programmes automatiques - éclairage LED - Porte à ouverture latérale - charnières à droite	- 2,5" - Display TFT couleur avec texte clair et touches TouchControl - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 7 programmes automatiques - éclairage LED - Porte à ouverture latérale - charnières à droite
Design	- Anneau de contrôle rétroéclairé et commande par touches sensibles TouchControl	- Anneau de contrôle rétroéclairé et commande par touches sensibles TouchControl
Informations techniques	- Dimensions appareil (HxLxP): 382 x 594 x 318 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 362 - 382 x 560 - 568 x 300 mm	- Dimensions appareil (HxLxP): 382 x 594 x 318 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 362 - 382 x 560 - 568 x 300 mm
Accessoires	- Pages 46-47	- Pages 46-47
S�ch�mas tech.	- Pages 194-201	- Pages 194-201
Prix marché/ Couleur	- BER634GS1 - Inox (ch. � droite) � 799,99* - BEL634GS1 - Inox (ch. � gauche) � 799,99*	- BFR634GS1 - Inox (ch. � droite) � 749,99* - BFL634GS1 - Inox (ch. � gauche) � 749,99*

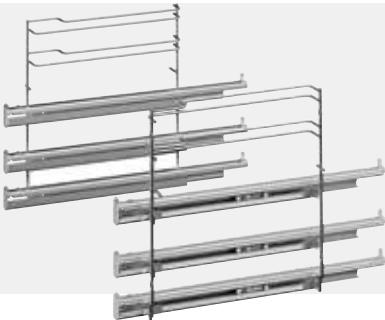


HMT84G654	NEW	HMT84M654	NEW
- Micro-ondes, 900 W; 5 niveaux de puissances: 90W, 180W, 360W, 600W, 900W - 1200W gril à quartz - Cavité (25 l) en inox		- Micro-ondes, 900 W; 5 niveaux de puissances: 90W, 180W, 360W, 600W, 900W - Cavité (25 l) en inox	
- Commande facile et aisée - Possibilité de combiner le gril avec les différentes puissances du micro-ondes. - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 8 programmes automatiques - Plateau tournant en verre (31,5 cm) - Minuterie jusqu'à 60 min. avec arrêt automatique - Porte latérale avec fenêtre		- Commande facile et aisée - AutoPilot: système d'assistance pour des résultats de cuisson parfaits avec 7 programmes automatiques - Plateau tournant en verre (31,5 cm) - Display digital de l'heure - Porte de four vitrée, charnières à gauche	
- Dimensions appareil (HxLxP): 382 x 594 x 388 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 380 x 560 x 550 mm		- Dimensions appareil (HxLxP): 382 x 594 x 388 mm - Dimensions d'encastrement (HxLxP): 380 x 560 x 550 mm	
- Pages 46-47		- Pages 46-47	
- Pages 194-201		- Pages 194-201	
- CMG656BS1 - Inox	€ 599,99*	- HMT84M654 - Inox - HMT84M664 - Noir - HMT84M624 - Blanc	€ 499,99* € 499,99* € 499,99*

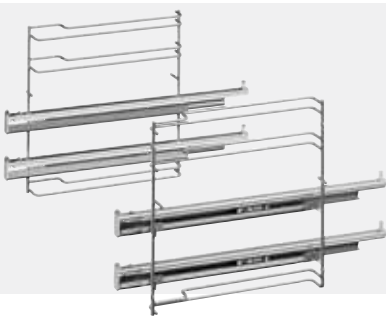
Accessoires en option

Accessoires pour fours

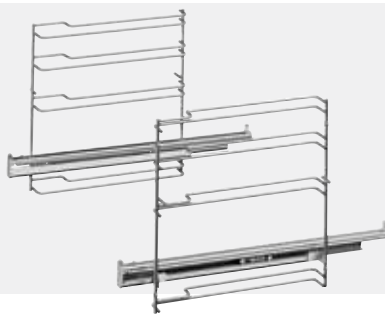
Ref.	Accessoires de cuisson	Prix marché	HNG6764S1	HMG636RS1	HSG656XS1	HSG636ES1	HBG676ES1	HBG636ES1	HBG6753S1	HBG675BS1	HBG655BS1	HBG634BS1	HBG632BS1	CSG656RS1	CSG656BS1	CSG636BS1	CRG656BS3	CDG634BS1	CMG656BS1	CMG636BS1	CMG633BS1	CBG675BS1	CBG635BS1
HEZ634000	Grille combi standard	€ 15,99*					●	●	●	●	●	●	●									●	●
HEZ664000	Grille combi vapeur	€ 19,99*			●	●								●	●	●							
HEZ634080	Grille combi micro-ondes	€ 19,99*	●	●															●	●	●		
HEZ36D663G	Récipient inox, perforé XL (= taille tôle à pâtisserie)	€ 79,99*			●	●								●	●	●							
HEZ36D643G	Récipient inox, perforé L (= 2/3 GN)	€ 72,99*			●	●								●	●	●				●	●		
HEZ36D264G	Récipient inox, perforé M (= 1/2 GN)	€ 64,99*			●	●								●	●	●				●	●		
HEZ36D163G	Récipient inox, perforé S (= 1/3 GN)	€ 56,99*			●	●								●	●	●				●	●		
HEZ36D643	Récipient inox, non perforé L (= 2/3 GN)	€ 61,99*			●	●								●	●	●				●	●		
HEZ36D264	Récipient inox, non perforé M (= 1/2 GN)	€ 64,99*			●	●								●	●	●				●	●		
HEZ36D163	Récipient inox, non perforé S (= 1/3 GN)	€ 46,99*			●	●								●	●	●				●	●		
HEZ625071	Tôle à grillade	€ 35,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
HEZ636000	Tôle à grillades	€ 30,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
HEZ631070	Tôle à pâtisserie émaillée (Stan/Vap/Micro/Pyro)	€ 40,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
HEZ631010	Tôle à pâtisserie émaillée, anti-adhésive (Stan/Vap/Micro)	€ 60,99*		●	●	●					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
HEZ632010	Lèche-frite universelle, anti-adhésive (Stan/Vap/Micro)	€ 65,99*		●	●	●					●	●	●	●	●	●	●		●	●	●		●
HEZ632070	Lèche-frite universelle (Stan/Vap/Micro/Pyro)	€ 45,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
HEZ633070	Lèche-frite universelle extra profonde	€ 89,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
HEZ36D153P	Récipient porcelaine GN 1/3	€ 59,99*			●	●								●	●	●		●	●	●	●		
HEZ36D353P	Récipient porcelaine GN 2/3	€ 69,99*			●	●								●	●	●		●	●	●	●		
Extras																							
HEZ617000	Moule à pizza	€ 25,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
HEZ327000	Pierre à pain et à pizza	€ 159,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
HEZ915001	Rôtissoire en verre	€ 41,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
HEZ66X600	Bandeau de finition noir	€ 25,99*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rails télescopiques																							
HEZ638300	Rails télescopiques à 3 niveaux, standard	€ 139,99*					●				●	●	●		●								
HEZ638D30	Rails télescopiques à 3 niveaux, vapeur	€ 159,99*			●	●																	
HEZ638370	Rails télescopiques à 3 niveaux, pyro	€ 149,99*					●		●	●													
HEZ638200	Rails télescopiques à 2 niveaux, standard	€ 119,99*						●				●	●	●									
HEZ638270	Rails télescopiques à 2 niveaux, pyro	€ 129,99*					●		●	●													
HEZ638100	Rails télescopiques à 1 niveau, standard	€ 99,99*						●				●	●	●									
HEZ638D10	Rails télescopiques à 1 niveau, vapeur	€ 119,99*			●	●																	
HEZ638170	Rails télescopiques à 1 niveau, pyro	€ 109,99*					●		●	●													
HEZ638108	Rails télescopiques à 1 niveau, standard 45cm	€ 99,99*																					●
HEZ638D18	Rails télescopiques à 1 niveau, vapeur 45cm	€ 119,99*												●	●	●							
HEZ638178	Rails télescopiques à 1 niveau, pyro 45cm	€ 109,99*																				●	



HEZ638300 - HEZ638D30 - HEZ638370



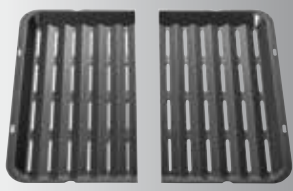
HEZ638200 - HEZ638270



HEZ638100 - HEZ638D10 - HEZ638170
HEZ638108 - HEZ638D18 - HEZ638178



HEZ631070



HEZ625071

HEZ634000
HEZ664000 (Stoomovens)
HEZ63080 (Microgolfovens)

HEZ632070



HEZ324000



HEZ633070



HEZ633001



HEZ636000



HEZ915001



HEZ631070 - HEZ632070



HEZ36D663G



HEZ36D643 - HEZ36D643G



HEZ36D613 - HEZ36D613G



HEZ35D353P - HEZ36D153P

HEZ86D000
pour micro-ondes compact 38 cm

HEZ864000



HEZ617000



HEZ327000