

Die Haushaltsgeräte von Bosch



BOSCH
Technik fürs Leben

Programm 2020





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

Bosch Nr. 1 in Europa

Seit 1933 ist Bosch im Bereich der Haushaltsgeräte tätig. Mit einem elektrischen Kühlschrank begann in diesem Jahr auf der Leipziger Messe eine Erfolgsgeschichte. Damals war Bosch bereits als Automobilzulieferer mit Niederlassungen in vielen europäischen Ländern vertreten. So dauerte es nicht lange, bis Verbraucher von Norwegen bis Italien auf die vielfältigen Nutzen und die hohe Qualität von Hausgeräten der Marke Bosch nicht mehr verzichten wollten. Heute ist Bosch die Marke, die in Europa bei Haushaltsgrossgeräten die meisten Geräte verkauft.

* Bei grossen elektrischen Hausgeräten.
Euromonitor, nach Stückzahlen, 2018

*«Technik ist dazu bestimmt
und in der Lage, ein Höchstmass
an Lebensglück zu verschaffen.»*

Robert Bosch

Technik fürs Leben.

Spürbare Qualität

Qualität, die man mit allen Sinnen erleben kann, dank exzellentem Design und sorgfältig ausgewählten Materialien.

Perfekte Ergebnisse

Mit Sensoren wie beispielsweise PerfectBake kann jeder kochen wie ein Profi. Die eingebaute Sensortechnologie überwacht Ihr Gericht, den Waschvorgang oder die Lebensmittel laufend und garantiert immer perfekte Ergebnisse.

Überraschend einfache Lösungen

Hausarbeit war nie einfacher. Die Automatik-Programme wählen automatisch die optimale Temperatur und Laufzeit. Egal, ob Kuchen, Braten oder Wäsche: alles gelingt auf den Punkt perfekt.

Wir bei Bosch sind überzeugt: weniger Verschwendung, längere Haltbarkeit.

Wenn wir die Verschwendung von Lebensmitteln minimieren, können wir entscheidend zu einer besseren Zukunft für die nächsten Generationen beitragen. Jedes Jahr werden 45% des gesamten Obst- und Gemüsebestands und etwa ein Drittel der gesamten weltweit für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel weggeworfen. *

Die präzisionsgefertigten Kühlschränke von Bosch helfen Ihnen dabei, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Wie? Mit der Unterstützung aller speziell für diesen Zweck entwickelten Funktionen: Etwa der 0°C-Schublade zur hygienischen Aufbewahrung von Fisch und Fleisch sowie der **VitaFresh** Technologie, mit der Obst und Gemüse länger frisch bleiben.

Mit anderen Worten: mehr Geschmack, weniger Lebensmittelverschwendung.

Wir legen die Messlatte jedoch noch etwas höher, da wir ein noch ambitionierteres Ziel verfolgen: Mithilfe unserer **VitaFresh**-Technologie wollen wir die Eliminierung der Lebensmittelverschwendung unterstützen – mit unserer Initiative **«ZERO IS HERO»**. Denn wir wollen unseren Beitrag dazu leisten, dass sich etwas verändert – und zwar im Leben jedes Einzelnen. Typisch Bosch.



*Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2019, SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction, <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/infographics/fruit/en>, 28th January, 2019

Die Situation stellt sich wie folgt dar:

Angesichts der Verschwendung von Lebensmitteln müssen wir unseren Lebensstil grundlegend infrage stellen.

Deshalb ist eine Bewegung entstanden, die diesem Trend entgegenwirkt und auf der ganzen Welt Unterstützer findet: die Zero-Waste-Bewegung. Die Zero Waste International Alliance (ZWIA)* definiert die Zero-Waste-Philosophie wie folgt:

Ressourcenschonung durch verantwortungsvolle Produktion, verantwortungsvollen Konsum, Wiederverwendung und Zurückgewinnung aller Produkte, Verpackungen und Materialien, ohne sie zu verbrennen und ohne Freisetzung von umwelt- oder gesundheitsschädlichen Stoffen, sei es zu Land, zu Wasser oder in der Luft.

Was also können wir als Einzelne hierzu beitragen? Fangen wir einfach mit den scheinbar kleinen Dingen des täglichen Lebens an, denn diese bringen den Grossteil der Lebensmittelabfälle hervor. Zum Beispiel: Obst und Gemüse. Unsere **VitaFresh** Technologie unterstützt Sie dabei, Ihre Lebensmittel unter optimalen Bedingungen aufzubewahren. Das bedeutet, dass Sie mehr Lebensmittel verwerten können und weniger wegwerfen müssen.

Aus genau diesem Grund bringt sich Bosch bei **«ZERO IS HERO»** ein: Unser **«ZERO-IS-HERO»**-Konzept ist der erste Schritt, den Bosch als kleinen Beitrag für eine grosse Sache unternimmt. Wir sind der Überzeugung, dass «NULL Lebensmittelverschwendung» nicht nur ein erstrebenswertes, sondern auch ein durchaus erreichbares Ziel ist.

45%

aller Obst- und Gemüsebestände weltweit werden weggeworfen*



*Homepage: zwia.org



Kleine Schritte können durchaus grosse Unterschiede ausmachen.

Sie können Ihren Beitrag dazu leisten, die Pro-Kopf Lebensmittelverschwendung von uns Verbrauchern um 95 bis 115 kg jährlich zu senken*, indem Sie die **«ZERO-IS-HERO»**-Verhaltensweisen beherzigen. Letztendlich sind es kleine Veränderungen, die den grossen Unterschied ausmachen.

Zudem profitieren Sie und die Umwelt gleichermassen: Indem Sie Ihre Lebensmittel richtig lagern, sorgen Sie auch dafür, dass die Vitamine erhalten bleiben – das ist nicht nur im Sinne von Nachhaltigkeit, sondern auch im Sinne einer gesunden Lebensweise.

Folglich bieten sich, um Lebensmittel länger frisch halten zu können, mehrere Methoden an, wie beispielsweise Einlegen, Räuchern, Dörren und Vakuumverpacken. Allerdings gewährleisten nur die Methoden Kühlen und Einfrieren, dass die Eigenschaften Ihrer Lebensmittel wie Geschmack, Aroma und Form grösstenteils unverändert bleiben. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, dass Sie Ihre frischen Lebensmittel unter den bestmöglichen Bedingungen aufbewahren. Eine niedrige Lagertemperatur ist hier der entscheidende Faktor – insbesondere dann, wenn es um empfindliche Lebensmittel geht, die leicht verderben können. Aus diesem Grund lässt sich der Verderbprozess am besten mithilfe eines Kühlschranks von Bosch mit VitaFresh Pro verlangsamen oder sogar stoppen. Das sorgt für mehr Geschmack und weniger Abfall.

*Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2019, SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction, <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/infographics/fruit/en>, 28th January, 2019

Noch mehr Tipps und Tricks zum Minimieren der Verschwendung von Lebensmitteln.

Das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung ist einfacher, als man denken könnte – alles, was Sie dazu benötigen, ist ein kleiner Schups in die richtige Richtung. Machen Sie mit und unterstützen Sie unsere Initiative **«ZERO IS HERO»**.

Einige Beispiele, wie Sie in Ihrem Alltag ohne Mühe Lebensmittelverschwendung minimieren können:



Vertrauen Sie auf Ihre Sinne

Lassen Sie sich von Ihrer Nase leiten und machen Sie sich selbst ein Bild. Die meisten älteren Lebensmittel sehen anders aus und riechen anders als zu dem Zeitpunkt, als sie noch frisch waren. Tatsächlich weisen sie einen starken Geruch auf und sehen ganz anders aus als noch im frischen Zustand. Es lässt sich also ziemlich leicht feststellen, ob etwas Essbares frisch ist oder nicht: Werfen Sie deshalb bitte nichts weg, ohne es begutachtet zu haben – auch dann, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum etwas anderes aussagt.



Essensreste kann man durchaus schätzen lernen

Essensreste machen mehr als ein Viertel der verschwendeten Lebensmittel aus. Dabei lassen sich mit ihnen doch die kommenden Mahlzeiten schmackhaft ergänzen. Ein Beispiel: Wann immer von einer Mahlzeit Gemüsebeilagen – etwa Lauch, Karotte, Tomate oder Petersilie – übrig bleiben, verpacken Sie diese einfach in einen verschliessbaren Beutel und legen Sie ihn in Ihren Gefrierschrank.



Etiketten sind grundsätzlich eine gute Idee

Das Beschriften Ihrer Lebensmittel ist eine vernünftige Sache, insbesondere im Hinblick auf die mehrfache Verwendbarkeit. Wenn Sie beispielsweise eine Milchtüte aufmachen, empfiehlt es sich, das Datum des Anbrechens auf der Verpackung zu vermerken und davon ausgehend die Haltbarkeit abzuschätzen. Beschriftung ist aber auch dann wichtig, wenn Sie Lebensmittel einfrieren wollen. Sie können mehrere kleine Portionen gleichzeitig einfrieren und dabei auf der Verpackung das Datum der Zubereitung des Gerichts vermerken.

Sie wissen jetzt alles Wesentliche. Warten Sie also nicht einfach nur ab, sondern nehmen Sie zusammen mit Bosch aktiv an unserer Initiative **«ZERO IS HERO»** teil, denn wir profitieren alle davon.



Unseren Produkten können Sie vertrauen. So wie unserem Service.



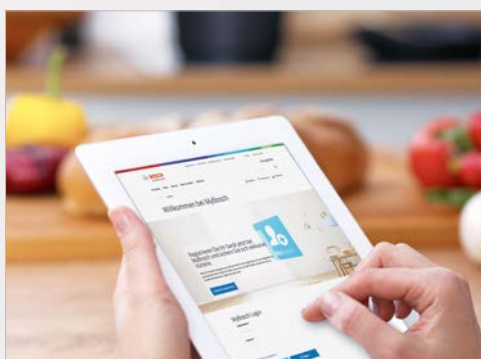
Persönliche Beratung

Unsere Berater/innen sind nicht nur auf dem neuesten Stand, sondern auch im Stande, Sie in unseren Showrooms in Geroldswil, Bern, Crissier und Bioggio jederzeit perfekt zu beraten.



Kochvorführung

Zuerst probieren, dann täglich geniessen: die Bosch Küchengeräte. Bei den kostenfreien Kochvorführungen in unseren Showrooms können Sie unsere Geräte vor Ihrem Kauf live in Aktion erleben. Alle Termine finden Sie unter Bosch-kochevents.ch.



MyBosch

Einmal registrieren – immer profitieren. Mit Ihrem MyBosch-Konto haben Sie jederzeit Zugriff auf wichtige Informationen zu Ihren Produkten sowie die Möglichkeit, Ihre Garantieverlängerung online abzuschliessen. Profitieren Sie zudem auf jeder Bestellung in unserem Shop von 10% Rabatt.



Heimvorführung

Zu Hause ist es am schönsten. Und jetzt auch am feinsten. Auf Wunsch zeigen wir Ihnen direkt in Ihrer Küche, wie Sie das Maximum aus Ihren Bosch Küchengeräten herausholen.



Kochkurse

Wir machen Sie zum frisch gebackenen Starbäcker. In unseren Kursen lernen Sie die perfekten Tricks Ihres Backofens kennen, die Sie in den ersten 3–6 Monaten noch nicht entdeckt haben. Ergebnis: Bester Bäcker. Zumindest in Ihrem Zuhause. Alle Termine finden Sie unter Bosch-kochevents.ch.



Online-Shop

Erweitern Sie Ihren Spass in der Küche – mit unserem vielfältigen Zubehör. Bestellen Sie zum Beispiel ein Spiess-Grillset, eine Teppan-Yaki-Erweiterung, Pflegemittel oder Ersatzteile bequem via Mausclick und profitieren Sie mit MyBosch von 10% Rabatt.



Garantie

Unsere Herstellergarantie dauert 2 Jahre und kann auf 5 Jahre verlängert werden. Auf EcoSilence Drive-Motoren und Staubsaugern mit Zylindermotoren gewähren wir sogar 10 Jahre Herstellergarantie. So sind wir garantiert immer für Sie da. Auch wenn wir gerade nicht in Ihrer Nähe sind. Sie können die Garantieverlängerung einfach und schnell auf MyBosch lösen.



Service

Hinter jedem perfekten Gerät steckt ein perfekter Service. Bei Bosch erhalten Sie bei Bedarf auch professionelle Unterstützung. Der Bosch Hausgeräte-Service steht Ihnen immer zur Verfügung. Während der gesamten Lebensdauer Ihres Gerätes.

Innovative Technik. Einfach schön im Design. Schön einfach in der Bedienung.

Intuitive Technik muss nicht nur einfach zu verstehen sein, sie muss auch einladen. Sie muss Spass machen. Einfache Bedienung und klares Design gehen bei Bosch Hand in Hand. Dass uns dies gerade bei der Serie 8 besonders gut gelungen ist, finden nicht nur wir.



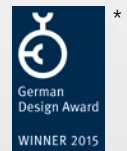
reddot award 2015
best of the best



reddot award 2015
winner



reddot award 2015
design team of the year



***Red dot award best of the best:** Alle Serie-8-Backöfen in ColorGlass Vulkan Schwarz; **Red dot award winner:** Alle Serie-8-Backöfen in Edelstahl und ColorGlass Polar Weiss; **Red dot award design team of the year:** Robert Sachon & Bosch Home Appliances Design Team; **interior innovation award Best of Best:** Alle Serie-8-Backöfen in ColorGlass Vulkan Schwarz; **iF Design Award:** Alle Serie-8-Backöfen in Edelstahl, ColorGlass Polar Weiss und Vulkan Schwarz; **German Design award:** Alle Serie-8-Backöfen in Edelstahl

Drehen Sie den Spieß doch einfach um: Lassen Sie sich von Ihren Geräten bedienen. Erwarten Sie Hausgeräte, die mitdenken. Zugegeben, ganz ohne Eingaben geht es bei uns auch nicht. Aber Ihr Hausgerät sollte Sie verstehen, damit Sie es nicht verstehen müssen.

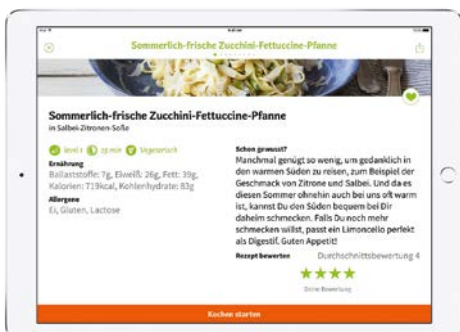
So müssen Sie beispielsweise dank Bosch Assist nicht wissen, bei wie viel Grad mit welcher Heizart wie lange etwas garen soll. Es reicht völlig aus, wenn Sie wissen, was Sie machen wollen.



Ein vernetztes Zuhause mit starken Partnern.

Wir glauben, dass Zusammenarbeit das Leben für alle einfacher macht. Deshalb sind immer mehr Bosch Hausgeräte mit Home Connect nicht nur untereinander vernetzt, sondern auch mit einer stetig wachsenden Zahl von smarten Geräten und Services unserer ausgewählten Partner. Als offene Plattform ist Home Connect immer bereit für neue Partner, die Ihr Zuhause noch smarter machen. Nicht nur heute, sondern auch in Zukunft.





Neues Kochen

Mit den Home Connect-Partnern lassen sich kreative Ideen und tolle Rezepte nicht nur schnell und einfach finden, sondern dank der digitalen Steuerung der Bosch Hausgeräte gelangen sie auch einfach und perfekt.

kitchen stories

ANYONE CAN COOK



Smart-Home-Vernetzung

Die Bosch Hausgeräte arbeiten perfekt mit den Smart-Home-Lösungen in Ihrem Zuhause zusammen, um Ihr Zuhause noch praktischer und sicherer zu gestalten. Sie können Bosch Hausgeräte über die Smart-Home-Lösungen Ihrer Wahl einbinden, kontrollieren und steuern.



Energiemanagement

Der von Ihrer Photovoltaik-Anlage produzierte Strom wird in erster Linie zur Energieversorgung Ihres Haushaltes verwendet, statt ins Stromnetz eingespeist zu werden. Ihre Hausgeräte werden genau dann automatisch eingeschaltet, wenn die Sonne scheint und genügend Energie produziert wird.



Innovative Bedienkonzepte

Steuern Sie Ihre Bosch Hausgeräte einfach per Sprache, über von Ihnen definierte Aktionsregeln oder auch aus dem Fahrzeug heraus. So steuern Sie Ihr Zuhause, ohne einen Schalter zu berühren.





 **PerfectAir**

Passt die Abzugsleistung automatisch an den Kochdunst an.

 **PerfectFry**

Für gleichmässig und perfekt Gebratenes.



 **PerfectCook**

Verhindert Überkochen und Anbrennen.

 **VitaFresh^{pro}**

Hält Lebensmittel bis zu 3 x länger frisch.



 **SensorControl Plus**

Perfekter Teig, perfekter Schlagrahm. Einfach auf Knopfdruck.




Sie sind kreativ, wir übernehmen den Rest.

Sie müssen sich nicht für Technologie begeistern, nutzen Sie sie einfach. Verlassen Sie sich auf Sensoren, die selbstständig Dinge erkennen, um die Sie sich nicht mehr kümmern müssen. Sensoren, die auf Veränderungen reagieren können und so für Konstanz sorgen. Sensoren, die immer den perfekten Zeitpunkt erkennen. Für Sie der einfache Weg zum perfekten Ergebnis und Zeit für kreatives Kochen.

 **PerfectDry**
Trocknet und spült selbst
Kunststoff perfekt.

 **PerfectRoast**
Auf den Punkt.
Für perfekte
Bratergebnisse.

 **PerfectBake**
Perfekte Backergebnisse.
Ganz automatisch.



 **PerfectBake**

Perfekte Backergebnisse.
Ganz automatisch.



So bekommen Sie alles gebacken – auf Knopfdruck perfekt.

In einem Serie-8-Backofen mit den Funktionen PerfectBake und PerfectRoast sind Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Speisen kaum noch Grenzen gesetzt. Dank der idealen Kombination der beiden sensorgesteuerten Funktionen ist Ihr Backofen jederzeit über den exakten Garzustand informiert und sorgt immer für die optimale Heizart, Temperatur und Garzeit. Jedes Gericht – vom Angus-Braten bis zum Zitronenkuchen – gelingt so automatisch auf den Punkt perfekt. Sie müssen also nicht mehr ständig nach dem Essen schauen. Es sei denn, Sie können es kaum noch erwarten.



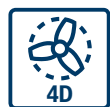
PerfectBake

So einfach war Backen noch nie: Mit dem einmalig exakten PerfectBake-Sensor misst Ihr Ofen permanent den Feuchtigkeitsgehalt Ihrer Speisen und regelt so den Backvorgang automatisch. Wenn Sie nicht möchten, müssen Sie nie wieder Heizart, Garzeit und Temperatur einstellen. Das übernimmt der PerfectBake-Sensor für Sie. Alles, was Sie dafür tun müssen: die passende Gerichte-Kategorie auswählen, wie z. B. «Kuchen», und auf Start drücken. Den Rest erledigt Ihr Ofen von allein. Das Ergebnis: Brot, Kuchen und Quiche in Perfektion.



PerfectRoast

Egal, ob Thanksgiving-Truthahn, Oster-Lamnbraten oder Weihnachtskarpfen – mit dem PerfectRoast-Bratenthermometer gelingt Ihnen alles wie von Profihand. Nur mit weit weniger Aufwand. Über mehrere hochempfindliche Messpunkte ermittelt es die Kerntemperatur im Inneren des Bratguts – und das auf Grad und Sekunde genau. Diese maximale Messgenauigkeit garantiert Ihnen perfekte Ergebnisse beim Braten. Ein weiterer Vorteil: Das Bratenthermometer können Sie auch im Mikrowellen- und Dampfbäckbetrieb einsetzen.



4D-Heissluft

Mit 4D-Heissluft können Sie Ihre Speisen ab sofort beliebig auf den Einschubhöhen 1 bis 4 platzieren – das Ergebnis wird immer perfekt. Dafür sorgt unser neues Lüfterrad, welches seine Drehrichtung während des Betriebs wechselt und so die Hitze gleichmässig auf alle Ebenen verteilt. Doch damit nicht genug: Mit der 4D-Heissluft lässt sich auch parallel auf bis zu 4 Ebenen gleichzeitig backen und garen. Für perfekt einheitliche Ergebnisse vom ersten bis zum letzten Blech.



Backöfen und Dampfgarer in einem Gerät.



Dampfkombibetrieb

Bei der Kombination einer klassischen Heizart mit Dampf erhalten Brote eine perfekte Bräunung und Braten werden innen saftig und aussen schön knusprig. Dampf kann mit 4D-Heissluft, Heissluft-Grillen, Ober-/Unterhitze sowie Warmhalten kombiniert werden.



Dampfgaren

Besonders schonende Zubereitung wie im klassischen Dampfgarer mit 30–100 °C heissem Wasserdampf. Farbe, Aroma und Vitamine der Speisen bleiben dabei erhalten. Das macht das Nachwürzen so gut wie überflüssig und Sie können mit weit weniger Salz kochen. Auch ein komplettes Gericht kann auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig gedämpft werden. Zum Beispiel Lachs mit Spargel und Kartoffeln. Dank der Luftfeuchtigkeit wird eine Geschmacksvermischung verhindert.



Dampfstoß-Funktion

Die Zugabe von Wasserdampf zu den klassischen Heizarten ermöglicht das ideale Zubereiten einer Vielzahl von Gerichten. Hiermit gelingt z. B. eine perfekte Brotkruste oder ein saftiger Braten, da die Feuchtigkeit an der Oberfläche der Speisen verdunstet und sie dadurch knusprig werden oder saftig bleiben. Auch das Erhitzen von Speisen ist kein Problem, da die Feuchtigkeit erhalten bleibt.

Mineralstoffgehalt



Schutz von Vitaminen und Mineralien

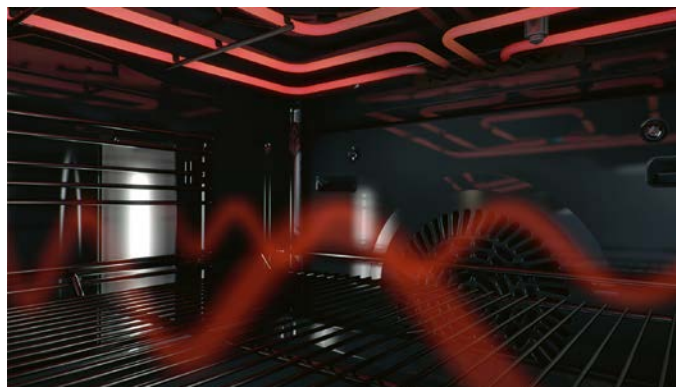
Im heissen Dampf bleiben nicht nur die Vitamine und Mineralien in Ihren Lebensmitteln optimal erhalten, sondern auch der volle natürliche Geschmack. Das macht das Nachwürzen so gut wie überflüssig und Sie können mit weit weniger Salz kochen. Kurzum: Besser kann gesundes Essen nicht schmecken.

Endlich einer im Haushalt, der gerne sauber macht.



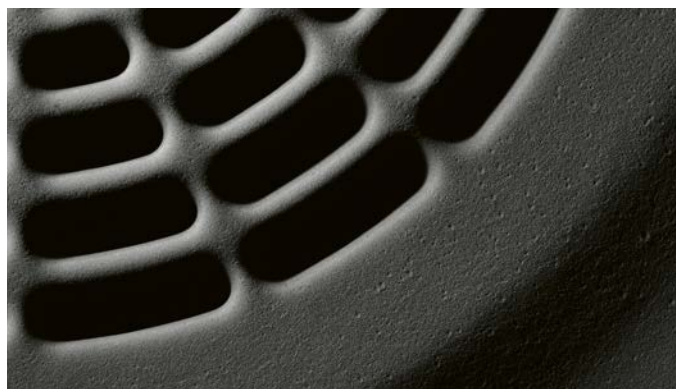
Mikrowellen-Kombibetrieb

Mit unseren Serie-8-Mikrowellengeräten mit hochauflösendem TFT-Display können Sie wirklich alles erwärmen, auftauen, garen und grillen. Dafür sorgen kraftvolle 900 Watt und fünf Leistungsstufen im Mikrowellenbetrieb bzw. 1300 Watt und drei Leistungsstufen in der Grillfunktion. Die Programmautomatik AutoPilot hilft Ihnen zudem dabei, automatisch das beste Ergebnis zu erzielen. Sie müssen nur das Gargut einlegen, dessen Gewicht eingeben und das passende Programm im Menü wählen. Der Rest erledigt sich von selbst. Und das 100% perfekt.



EcoClean Direct und EcoClean Direct Plus

Die spezielle Direktbeschichtung des Backofeninnenraums aus mikrofeinen Keramikkügelchen saugt Fett und Rückstände auf und baut sie während des Backens und Bratens durch Oxidation ab. So müssen mit EcoClean Direct Plus lediglich noch Backofenboden und Glasinnentür gereinigt werden. Bei EcoClean Direct auch die Seitenwände. Die Direktbeschichtung regeneriert sich zudem bei jedem Aufheizen und hält so ein Geräteleben lang. Bei starken Verschmutzungen aktivieren Sie einfach das EcoClean-Direct-Reinigungsprogramm.



Pyrolyse

Mit aktivierter Pyrolyse-Funktion heizt sich Ihr Gerät auf und verbrennt eingebrannte Speisereste, Fette und Öle mit der Kraft von 480°C. Zurück bleibt nur etwas Asche, die Sie mühelos mit Küchenpapier entfernen können. Wählen Sie einfach, je nach Verschmutzungsgrad, eins von drei Reinigungsprogrammen aus und drücken Sie auf Start – den Rest erledigt Ihr Backofen automatisch. Die Bleche, Gestelle und Auszüge sind pyrolysefest und können deshalb während der Selbstreinigung im Backofen bleiben.



Auszugssysteme und Beleuchtungs-Varianten

Unsere Teleskopauszüge bieten Ihnen einen Vollauszug auf bis zu drei Ebenen – ideal für ein bequemes Beladen und Entnehmen der Bleche. Zudem sind erstmals alle Auszüge pyrolysefest und für den Mikrowellen- und Dampfgarbetrieb geeignet. Backöfen der Serie 8 sind je nach Modell mit unserer klassischen Halogen-Beleuchtung oder der neuen LED-Beleuchtung ausgestattet. LED ist das derzeit hellste Licht auf dem Markt und bietet Ihnen neben einer perfekten Ausleuchtung auch einen extrem niedrigen Verbrauch sowie höchste Langlebigkeit.



Sieht für sich allein schon gut aus.
Und in Kombination noch besser.
Die Einbaugeräte der Serie 6.



Bedienungen, die Sie alles richtig machen lassen.

Serie | 8



Bedienung mit TFT-Touchdisplay

Der intuitive Bedienring sowie das vollflächige, hochauflösende TFT-Touchdisplay mit Klartext und direkt anwählbaren Tasten ermöglichen Ihnen eine besonders einfache Bedienung. Klare, anschauliche Abbildungen und Infotexte unterstützen Sie und führen Sie Schritt für Schritt durch alle Programmoptionen. So haben Sie alle Funktionen Ihres Backofens immer im Blick und perfekt unter Kontrolle.



Bedienung mit TFT-Display

Der intuitive Bedienring sowie das hochauflösende TFT-Display mit Klartext und direkt anwählbaren Tasten ermöglichen Ihnen eine leichte Handhabung. Hilfreiche Piktogramme und Infotexte im Inneren des Bedienrings bieten Ihnen alle wichtigen Informationen auf einen Blick. So verlieren Sie niemals die Übersicht und die Zubereitung Ihrer Speisen geht Ihnen immer leicht von der Hand.

Serie | 6



Weisses LCD-Display mit einschiebbaren Push-Pull-Knöpfen

Am Display kann die gewählte Kochtemperatur, die Heizart, die AutoPilot-Funktion und das Reinigungsprogramm spielend einfach angezeigt werden.

Serie | 4












Rotes LCD-Display mit Standardknöpfen



Mit integrierter, elektronischer Uhr, um alle Funktionen des Backofens einfach und intuitiv kontrollieren zu können.







Backöfen – Das Sortiment im Überblick.

Serie | 8

TFT-Farb-Display mit Klartext und Touchdisplay					
					
	TFT-Touchdisplay Dampfbackofen	TFT-Touchdisplay Dampfbackofen	TFT-Touchdisplay Dampfbackofen	TFT-Touchdisplay Backofen mit Mikrowelle	TFT-Touchdisplay Backofen mit Mikrowelle
Artikelnummer	HSG656XS1	HSG636ES1	HSG636BB1 (Schwarz) HSG636BS1 (Edelstahl)	HNG6764B6	HMG636RS1
Home Connect				•	
Anzahl Heizarten	14	12	12	14	12
PerfectBake Backsensor	•	•		•	•
PerfectRoast Mehrpunktthermometer	•	•		•	•
Bosch Assist			•	•	•
Auszugssystem	3fach-Vollauszug	nachrüstbar	nachrüstbar	1fach-Teleskopauszug	1fach-Teleskopauszug
Reinigung	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct	EcoClean Direct	Pyrolyse	EcoClean Direct
Beleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Energieeffizienz	A+	A+	A+		
UVP inkl. MWST	CHF 3'520.-	CHF 3'070.-	CHF 2'720.-	CHF 4'150.-	CHF 2'890.-

TFT-Farb-Display mit Klartext und Touchdisplay				
				
	TFT-Touchdisplay Kompakt Combi-Steamer	TFT-Touchdisplay Kompakt Combi-Steamer	TFT-Touchdisplay Kompakt Combi-Steamer	TFT-Touchdisplay Kompakt-Backofen mit Mikro
Artikelnummer	CSG656RB7 (Schwarz) CSG656RS7 (Edelstahl)	CSG656BS2	CSG636BS3	CMG676BB1 (Schwarz) CMG676BS1 (Edelstahl)
Home Connect	•			
Anzahl Heizarten	14	12	12	12
PerfectBake Backsensor	•			
PerfectRoast Mehrpunktthermometer	•			
Bosch Assist	•	•	•	AutoPilot
Auszugssystem	1fach-Teleskopauszug	nachrüstbar	nachrüstbar	
Reinigung	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	Pyrolyse
Beleuchtung	LED	LED	LED	LED
Energieeffizienz	A+	A+	A+	
UVP inkl. MWST	CHF 3'180.-	CHF 2'620.-	CHF 2'420.-	CHF 2'480.-

Zusätzliche Geräte		
		
	TFT-Display Kaffeevollautomat	Wärmeschublade
Artikelnummer	CTL636EB6 (Schwarz) CTL636ES6 (Edelstahl)	BIC630NB1 (Schwarz) BIC630NS1 (Edelstahl)
Home Connect	•	
Anzahl Heizarten		
PerfectBake Backsensor		
PerfectRoast Mehrpunktthermometer	Entnehmbare Brüheinheit autoMilk Clean, calc'n Clean	
Bosch Assist		
Auszugssystem		
Reinigung		
Beleuchtung		
Energieeffizienz		
UVP inkl. MWST	CHF 3'680.-	CHF 830.-

TFT-Farb-Display mit Klartext und Touchdisplay			TFT-Farb-Display mit Touchtasten		
					
TFT-Touchdisplay Backofen mit Dampfstoss	TFT-Touchdisplay Backofen	TFT-Touchdisplay Backofen	TFT-Touchdisplay Backofen	TFT-Touchdisplay Backofen	TFT-Touchdisplay Backofen
HBG676EB6 (Schwarz) HBG676ES6 (Edelstahl)	HBG676ES1C	HBG656ES6	HBG675BB1 (Schwarz) HBG675BS1 (Edelstahl)	HBG655BB1C (Schwarz) HBG655BS1C (Edelstahl) HBG655BW1C (Weiss)	HBG634BB1 (Schwarz) HBG634BS1 (Edelstahl)
•		•	•	•	
13	13	13	13	13	13
•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	
•	•	AutoPilot	AutoPilot	AutoPilot	
nachrüstbar	nachrüstbar	nachrüstbar	nachrüstbar	nachrüstbar	nachrüstbar
Pyrolyse	Pyrolyse	EcoClean Direct	Pyrolyse	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct
LED	LED	LED	LED	Halogen	Halogen
A+	A+	A+	A+	A+	A
CHF 2'690.-	CHF 2'570.-	CHF 2'310.-	CHF 1'930.-	CHF 1'550.-	CHF 1'380.-

TFT-Farb-Display mit Touchtasten				
				
TFT-Display Kompaktdampfgarer	TFT-Display Kompakt-Backofen mit Mikro	TFT-Touchdisplay Backofen	TFT-Touchdisplay Mikrowelle	TFT-Touchdisplay Mikrowelle
CDG634BB1 (Schwarz) CDG634BS1 (Edelstahl)	CMG633BB1 (Schwarz) CMG633BS1 (Edelstahl)	CBG635BS3	BEL634GS1 Türanschlag links BER634GS1 Türanschlag rechts	BFL634GS1 Türanschlag links BFR634GS1 Türanschlag rechts
4	6	13	5	5
LED	LED	Halogen	LED	LED
CHF 1'960.-	CHF 1'770.-	CHF 1'470.-	CHF 1'190.-	CHF 1'070.-

Backöfen und Herde – Das Sortiment im Überblick.

Serie | 6 | 4

Backöfen					
					
	LCD-Display Control Backofen	LED-Display Backofen	Backofen	LCD-Display Mikrowelle mit Dampfgarfunktion	LCD-Display Backofen mit Mikrowelle
Artikelnummer	HBA5784B0 (Schwarz) HBA5784S0 (Edelstahl)	HBA553BA0 (Schwarz) HBA553BR0 (Edelstahl)	HBA510BR0	COA565GB0 (Schwarz) COA565GS0 (Edelstahl)	CMA585MB0 (Schwarz) CMA585MS0 (Edelstahl)
Home Connect					
Anzahl Heizarten	10	5	5	5	5
PerfectBake Backsensor					
PerfectRoast Mehrpunktthermometer					
Bosch Assist				AutoPilot	AutoPilot
Auszugssystem	2fach-Teleskopauszug	nachrüstbar			
Reinigung	Pyrolyse	EcoClean Direct Plus			
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen	LED	LED
Energieeffizienz	A	A	A	A	A
UVP inkl. MWST	CHF 1'580.-	CHF 1'290.-	CHF 1'130.-	CHF 1'960.-	CHF 1'450.-

Herde			
			
	LCD-Display Herd	LCD-Display Herd	Herd
Artikelnummer	HEH557BS1C	HET557BB1C (Schwarz) HET557BS1C (Edelstahl) HET557BW1C (Weiss)	HEA510BA0C (Schwarz) HEA510BR0C (Edelstahl) HEA510BV0C (Weiss)
Home Connect			
Anzahl Heizarten	7	7	5
PerfectBake Backsensor			
PerfectRoast Mehrpunktthermometer			
Bosch Assist	AutoPilot	AutoPilot	
Auszugssystem	Backwagen		
Reinigung	EcoClean Direct Plus	EcoClean Direct Plus	
Beleuchtung	Halogen	Halogen	Halogen
Energieeffizienz	A	A	A
UVP inkl. MWST	CHF 1'700.-	CHF 1'510.-	CHF 1'010.-

Genuss vorprogrammiert.

Unsere Induktions-Kochfelder wurden entwickelt, um Kochen und Braten für Sie möglichst mühelos zu gestalten. Dabei hilft Ihnen die Bosch Sensortechnologie. So meistern Sie auch aufwendige Gerichte mit wenig Arbeit – und mit viel Freude!

✔ **PerfectCook**
Verhindert Überkochen
und Anbrennen.



TFT-Touchdisplay und Bosch Assist: Kocherfolge vorprogrammiert.

TFT-Touchdisplay

So behalten Sie immer den Überblick über alle Töpfe, Pfannen und Einstellungen beim Kochen.

Wir haben unser TFT-Touchdisplay so entwickelt, dass Sie sich im Menü immer ganz einfach zurechtfinden und stets die Übersicht behalten, um z. B. zusätzliche Funktionen leicht auszuwählen und zu aktivieren. Die deutlich ablesbare Schrift und die eingebetteten Abbildungen helfen bei der schnellen Orientierung – auch wenn es mal hektisch wird.

So einfach funktioniert Bosch Assist



Einfach mit dem hochauflösenden TFT-Touchdisplay die entsprechende Gerichte-Kategorie und dann das gewünschte Gericht aussuchen.



Das Kochfeld schlägt automatisch die richtige Einstellung für Ihr Gericht vor und gibt praktische Empfehlungen.



Vorschläge per Fingertipp bestätigen und die Zubereitung beginnen.



Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Kochfeld an, Dunstabzugshaube an: Sobald das Kochfeld aktiviert wird, schaltet sich auch der Dunstabzug dank kochfeldbasierter Haubensteuerung automatisch ein, denn sowohl das Induktions-Kochfeld als auch die entsprechende Dunstabzugshaube sind mit einem WiFi-Modul ausgestattet und können somit interagieren. So wird störender Dunst von Beginn an abgezogen. Nach dem Kochen läuft die Dunstabzugshaube noch kurz nach. So ist sichergestellt, dass alle Kochgerüche auch wirklich verschwunden sind. Sie lässt sich natürlich auch manuell bedienen: Mit nur einem Fingertipp auf der Kochfeld-Bedienung wird der manuelle Modus aktiviert. Dann lassen sich über die Bedienung des Kochfeldes auch die Leistungsstufen der Dunstabzugshaube und die Beleuchtung steuern.

Wenn es um die Bedienung geht, beweisen unsere Displays Fingerspitzengefühl.

Schön fürs Auge und bedienbar mit der Fingerspitze: DirectSelect Premium, DirectSelect Classic, DirectSelect und TouchSelect.



DirectSelect Premium

Dank der 30 cm langen DirectSelect Premium-Bedienoberfläche fällt Ihnen die eigentliche Bedienung des Kochfelds jetzt deutlich leichter. Die gewünschten Temperaturstufen und auch alle anderen Funktionen lassen sich mit nur einer Fingerspitze direkt anwählen. Ausgeschaltet ist die Bedienung nicht sichtbar und sorgt für ein durchgehendes und elegantes Aussehen des Kochfelds.



DirectSelect Classic

Unser Klassiker im neuen Design. Mit der innovativen Bedienlogik lassen sich einzelne Kochzonen schnell und bequem anwählen. Ein sanfter Tastendruck genügt. Wählen Sie jede beliebige Leistungsstufe inklusive Zwischenstufen direkt an.



DirectSelect

Leicht zu verstehen, noch einfacher zu bedienen: Über die intuitive Bedienung können Sie die Kochzonen ganz einfach anwählen und die gewünschte Temperaturstufe direkt individuell einstellen.



TouchSelect

Funktion auf Fingerdruck: Die TouchSelect-Bedienung ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Kochzone einfach zu bedienen. Sie müssen dann nur noch die benötigte Leistungsstufe einstellen.

Exakte Einstellungen nach Ihren Vorstellungen.

Dank einfacher Bedienung und durchdachter Funktionen haben Sie das Gelingen voll und ganz in Ihrer Hand. Schön, dass ein so intelligentes Gerät dabei so gut aussieht.



FlexInduction

Egal, ob ein Topf oder mehrere, ob hinter- oder nebeneinander platziert – mit FlexInduction haben Sie die freie Wahl. Sie können Ihr Kochfeld wie ein herkömmliches Induktionsfeld mit vier separaten Kochzonen nutzen oder auf Knopfdruck zu zwei grossen, durchgängigen Kochzonen verbinden. So erhalten Sie eine durchgehende Kochzone von 40 × 24 cm und gewinnen zusätzlich Platz für grosses Kochgeschirr, wie z. B. einen Bräter.



Erweiterbare FlexInduction-Zone

So hat selbst der grösste Topf Platz auf Ihrem Kochfeld: Die erweiterte FlexInduction-Zone bietet Platz für Töpfe mit bis zu 30 cm Durchmesser und Bräter bis 40 cm – und Ihnen noch mehr Flexibilität. Wie bei der normalen FlexInduction können Sie zwei Kochzonen zu einer durchgehenden Fläche verbinden. Und diese Fläche können Sie dank der erweiterbaren FlexInduction-Zone noch einmal erweitern. So haben Sie ganze 20 % mehr Platz – perfekt für die ganz grossen Töpfe.



FlexInduction-Kochfeld mit MoveMode

Mit MoveMode wird Kochen ganz intuitiv und komfortabel. Hatten Sie Ihre Suppe gerade noch auf Stufe 9 aufgekocht, auf Stufe 5 köcheln lassen und wollen Sie nun nur noch auf Stufe 1 ziehen lassen, so mussten Sie bei herkömmlichen Kochfeldern die Temperatur selbst anpassen. Bei FlexInduction-Zonen mit MoveMode hat das das Kochfeld für Sie bereits übernommen. Denn die FlexZone unterteilt sich nach Aktivierung des MoveModes in drei unterschiedliche Bereiche mit den voreingestellten Kochstufen 9, 5 und 1. So kochen Sie nicht nur komfortabel, sondern ganz wie die Profis.



Flächenbündig

Die Kochstelle fügt sich harmonisch in die Stein- oder Granit-Arbeitsplatte ein und lässt sich leicht reinigen. Der Einbau in andere Arbeitsplatten ist in Verbindung mit Sonderzubehör möglich.



Umlaufender Rahmen

Das klassische Design: flacher, umlaufender Rahmen in Edelstahl.



ComfortProfil

Das elegant dekorlose Design mit seitlichem Facettenschliff und seitlichen Metallleisten. Einfach und formschön, mit dem Domino-Programm kombinierbar.

PerfectCook Kochsensor

Kocht alles, nur nicht über.

Für das perfekte Kochergebnis ist die richtige Temperatur entscheidend. Mit dem PerfectCook Kochsensor wird während des Kochens die Temperatur des Topfes kontrolliert und reguliert sie ganz automatisch – und setzt so Verkochen, Anbrennen und Überlaufen endlich ein Ende.

So einfach funktioniert der PerfectCook Kochsensor:



Den flachen, magnetischen und spülmaschinenfesten Ring aussen an einen induktionsgeeigneten Topf kleben.



Den ebenfalls magnetischen PerfectCook Kochsensor einfach am Ring befestigen. Wenn er nicht mehr benötigt wird, kann er ebenso leicht wieder abgenommen werden.



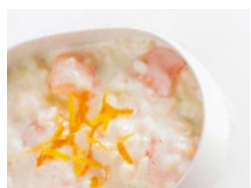
Den PerfectCook Kochsensor durch Knopfdruck aktivieren und am Kochfeld bestätigen. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und das Kochvergnügen kann beginnen.



Beim Kochen kann es hektisch werden. Gut, wenn man sich dann darauf verlassen kann, dass der PerfectCook Kochsensor für die ideale Temperatur im Topf sorgt und Verkochen, Anbrennen und Überlaufen zuverlässig verhindert. Dafür wählt man einfach die benötigte Temperaturstufe einmalig aus. Der Sensor überprüft die Temperatur während des Kochens und reguliert diese automatisch.



5 Temperatureinstellungen für ein perfektes Ergebnis:



1 60–70 °C
Ideal zum Auftauen, Erwärmen und Warmhalten



2 80–90 °C
Perfekt zum Ziehen- oder Quellenlassen



3 90–100 °C
Eignet sich zum Kochen- und Köcheln lassen



4 110–120 °C
Optimal zum Kochen mit einem Schnellkochtopf



5 170–180 °C
Zum perfekten Frittieren

PerfectFry Bratsensor

Auf die Stufe genau eingestellt. Auf den Punkt genau gebraten.

Ganz gleich, wie Sie Ihr Steak am liebsten essen, ob noch leicht blutig, medium oder durch: Der PerfectFry Bratsensor kontrolliert stetig die Temperatur der Pfanne während des Bratens und passt sie gegebenenfalls präzise an.

So funktioniert der PerfectFry Bratsensor:



Schritt 1: Einfach PerfectFry Bratsensor über die Bedienung aktivieren.

Schritt 2: Dann die optimale Temperaturstufe auswählen. Die Pfanne wird nun auf die gewünschte Stufe erhitzt und die Temperatur automatisch reguliert.

Schritt 3: Ist die gewünschte Temperatur erreicht, gibt das Kochfeld sicht- und hörbare Hinweise: Das Steak kann nun mit optimaler Hitze gebraten werden.



Beim Braten eines Steaks ist die richtige Temperatur des Öls entscheidend fürs Gelingen. Der neue PerfectFry Bratsensor unterstützt Sie dabei, indem er während des Bratens die Temperatur automatisch kontrolliert und bei Bedarf anpasst. Denn perfektes Braten eines Steaks beginnt mit der richtigen Temperatur des Öls, und die verschiedenen Öl-Arten besitzen unterschiedliche Rauchpunkte – ohne exakte Temperatursteuerung verbrennen sie leicht. Dank PerfectFry Bratsensor wird Ihnen angezeigt, wenn die ideale Temperaturstufe erreicht ist, damit Sie das Öl in die Pfanne geben können.



Mit den 5 Temperaturstufen von PerfectFry Bratsensor zum perfekten Ergebnis:



1 Sehr niedrig
Ideal zum Einköcheln von Saucen



2 Niedrig
Eignet sich z. B. fürs Braten mit nativem Olivenöl oder für Omeletten



3 Niedrig-mittel
Für perfektes Braten von Fisch, Fleischbällchen oder Würstchen



4 Mittel-hoch
Steaks (medium oder durch), Ragout oder Gemüse wird perfekt gebraten



5 Hoch
Perfekt für Bratkartoffeln oder blutige Steaks

Das Beste unserer Kochfelder und Dunstabzüge auf einen Blick.



PerfectCook

Nach einmaliger Auswahl der benötigten Temperaturstufe überprüft und reguliert sie der Kochsensor während des Kochens automatisch. So wird jedes Gericht immer mit der optimalen Hitze zubereitet – und Über- oder Verkochen zuverlässig verhindert.

FlexInduction

Egal, ob ein Topf, mehrere oder auch hintereinander platzierte Töpfe – Sie haben die freie Wahl. Nutzen Sie Ihr Induktionskochfeld mit vier separaten Kochzonen oder verbinden Sie es auf Knopfdruck zu zwei grossen, durchgängigen Zonen, um zusätzlichen Platz für grosses Kochgeschirr zu gewinnen.

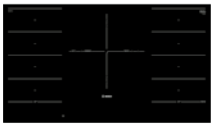
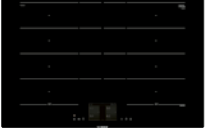










PerfectFry





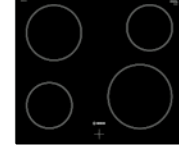
Während des Bratens kontrolliert der PerfectFry Bratsensor stetig die Temperatur in der Pfanne und passt sie bei Bedarf präzise an. Das macht es Ihnen ganz einfach, Ihre Gerichte immer perfekt auf den Punkt zuzubereiten.

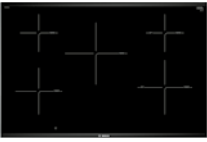

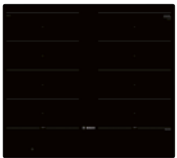
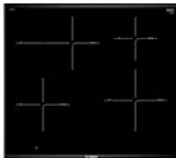




Kochfelder – Das Sortiment im Überblick.



	Induktion 90 cm		Induktion 80 cm		
					
Flächenbündig	PXV901DV1E	PXY801KW1E	PXY875DW4E	PXE801DC1E	-
Komfort-Profil	PXV975DV1E	PXY875KW1E	PXY801DW4E	PXE875DC1E	-
Umlaufender Rahmen	-	-	-	-	PXE845FC1E
Home Connect	•	•	•	-	-
HobHood Control	•	•	•	-	-
Bedienung	DirectSelect Premium	FullTouch TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect
PerfectFry Bratsensor	•	•	•	•	•
PerfectCook Kochsensor	-	•	•	-	-
Bosch Assist	-	•	-	-	-
MoveMode	•	•	•	-	-
UVP inkl. MWST	CHF 2'750.-	CHF 3'050.-	CHF 2'550.-	CHF 2'140.-	CHF 1'990.-

	Glaskeramik-Kochfelder 80cm		Glaskeramik-Kochfelder 60cm		
					
Flächenbündig	PKC801DP1C	PKN601DP1C	-	-	-
Komfort-Profil	-	PKN675DP1C	-	-	-
Umlaufender Rahmen	PKC845FP1C	-	PKF645FP1C	PKE645FP1C	PKE645CA1E
Home Connect	-	-	-	-	-
HobHood Control	-	-	-	-	-
Bedienung	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect	Obenliegende Schalter
PerfectFry Bratsensor	-	-	-	-	-
PerfectCook Kochsensor	-	-	-	-	-
Bosch Assist	-	-	-	-	-
MoveMode	-	-	-	-	-
UVP inkl. MWST	CHF 1'510.-	1'210.-	1'040.-	980.-	740.-

	Kochfelder für Einbauberde				
					
Flächenbündig	-	-	-	-	NKE601GA1C
Komfort-Profil	-	-	-	-	-
Umlaufender Rahmen	NKN645BA2C	NKF645BA2C	NKF645GA1C	NKE645GA1C	-
Home Connect	-	-	-	-	-
HobHood Control	-	-	-	-	-
Bedienung	über Herd	über Herd	über Herd	über Herd	über Herd
PerfectFry Bratsensor	-	-	-	-	-
PerfectCook Kochsensor	-	-	-	-	-
Bosch Assist	-	-	-	-	-
MoveMode	-	-	-	-	-
UVP inkl. MWST	CHF 1'010.-	CHF 830.-	CHF 780.-	CHF 650.-	CHF 650.-

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

Glaskeramik-Kochfelder 30cm		
		
-	-	-
PIB375FB1E	PKF375FP1E	PKF375CA1C
-	-	-
DirectSelect Classic	DirectSelect Classic	Aufgesetzte Knebel
CHF 1'060.-	CHF 700.-	CHF 590.-

Gas-Kochfelder 60cm	
	
PRP6A6D70	PBP6B5B80 (Edelstahl)
FlameSelect	Aufgesetzte Knebel
CHF 1'360.-	CHF 530.-



 **PerfectAir**

Passt die Abzugsleistung automatisch an den Kochdunst an.

Frischlucht in Perfektion.

Die Dunstabzugshauben von Bosch befreien Ihre Küche nicht nur zuverlässig und schnell von Gerüchen und Fettpartikeln. Sie bieten Ihnen darüber hinaus extra hohe Leistung und praktische Zusatzfunktionen. Zum Beispiel erreichen Dunstabzugshauben mit CleanAir Modul im Umluftbetrieb fast genauso gute Werte bei der Geruchsreduzierung wie im Abluftbetrieb. Unsere Dunstabzugshauben machen die Küchenplanung besonders flexibel, und mit der neuen Sensortechnologie sind Ihnen auch beim Kochen keine Grenzen gesetzt – die Abzugsleistung stellt sich automatisch auf den Kochdunst ein. Somit ist die Luft in Ihrer Küche wieder rein.



PerfectAir

Volle Aufmerksamkeit fürs Kochen: Der PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert ständig die Luft und passt im Automatikmodus die Abzugsleistung selbstständig stufenlos und präzise dem Kochdunst und Gerüchen an. Dadurch reduziert sich zudem der Geräuschpegel, da nur die minimal benötigte Abzugsstufe aktiviert wird. Auch Fingerabdrücke auf der Bedienung gehören damit der Vergangenheit an.



Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Sobald das Kochfeld aktiviert wird, schaltet sich auch der Dunstabzug dank kochfeldbasierter Haubensteuerung automatisch ein. So wird störender Dunst von Beginn an abgezogen. Nach dem Kochen läuft die Dunstabzugshaube noch kurz nach, damit alle Kochgerüche auch wirklich verschwinden. Natürlich lässt sich die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.



EcoSilence Drive™

Durch den Einsatz eines Hochleistungsgebläses mit EcoSilence Drive™-Motortechnologie spart eine neue Bosch Dunstabzugshaube mehr als 80% Energie im Jahr gegenüber einer herkömmlichen Dunstabzugshaube.*



CleanAir Plus-Filter

Im Vergleich zu Standardlösungen minimiert die lamellenartige Form des langlebigen Filters störende Geräusche um bis zu 5 dB, reduziert Gerüche um mehr als 90% und erhöht die Leistung bis zu 100 m³/h.



Antiallergisch

Sogar Allergiker können entspannt aufatmen. Denn Pollen und Staub werden durch unseren CleanAir Plus-Filter zuverlässig aufgenommen und die Raumluft wird von 99% aller Pollen gereinigt.

Die genannten Ausstattungen sind nicht in allen Geräten enthalten.

* Bei durchschnittlichem Lüfterbetrieb von einer Stunde auf Stufe 2 pro Tag und Lichtbetrieb von 2 Stunden pro Tag.

Entdecken Sie mehr Freiheit für Ihre Planung.

Für jeden Wunsch die richtige Lösung.

Eine Dunstabzugshaube ist dann perfekt, wenn sie sich optimal in die Küche integriert. Da wir Ihre Küche nicht kennen, bieten wir eine grosse Auswahl an unterschiedlichen Bauformen und Designs. Unabhängig davon, ob Sie eine Wandhaube oder einen Tischlüfter suchen. Egal, ob Sie eine grosse, kleine, offene oder geschlossene Küche planen, wir haben die richtige Lösung für Sie.





Kochstellen mit integriertem Dunstabzug

Für eine freie und flexible Gestaltung Ihrer Küche haben wir den Dunstabzug direkt in das Kochfeld integriert. So vereinen sich in einem Induktions-Kochfeld die neueste Sensortechnik PerfectCook Kochsensor und PerfectFry Bratsensor sowie eine leistungsstarke Lüftungstechnik mit PerfectAir Luftgütesensor – für entspanntes Kochen.



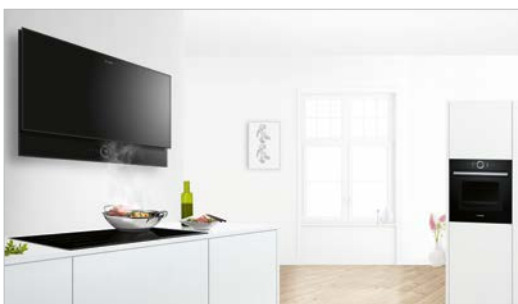
Ausfahrbare Tischlüfter

Für den Betrieb wird der Tischlüfter hochgefahren und saugt dann den Dunst direkt hinter dem Kochfeld ab. Dort dient er ausserdem als Spritzschutz und zur Beleuchtung. Ist er nicht in Betrieb, verschwindet der Lüfter einfach wieder in der Arbeitsplatte.



Deckenlüfter

Mit vier Schrauben wird der freihängende Deckenlüfter an die Küchendecke montiert und bietet mit zwei Hochleistungsgebläsen eine starke Lüfterleistung und eine ideale Beleuchtung mit LED-Lichtleisten und Dimmfunktion. Der integrierte Deckenlüfter wird direkt in eine tragfähige Küchendecke eingebaut und sorgt damit nicht nur für saubere Luft, sondern auch für eine optimale Ausleuchtung der Kochstelle.



Wandhaube

Ob Schräghauben-, Flach-, Kubus-, Box- oder Walmdachdesign: Zwischen den Oberschränken über dem Kochfeld montiert, runden die unterschiedlichen Wandhauben das Gesamtbild ihrer Küche harmonisch ab.



Inselhauben




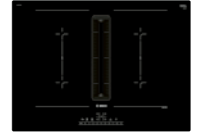
Die freihängenden Inselhauben sind direkt über der Kochinsel anzubringen – und bieten eine Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten.







Flachschildhauben






Die perfekte Lösung für ein komplett integriertes Küchendesign bieten die Flachschildhauben. Diese lassen sich bei Bedarf einfach herausziehen, verschwinden nach dem Kochen fast unsichtbar wieder unter dem Oberschrank und sorgen so für eine klare Küchenfront. Gleichzeitig kann der Oberschrank noch als Gewürzboard verwendet werden.




Dunstabzugshauben – Das Sortiment im Überblick.



inductionAir-System				
				
Artikelnummer	PXX875D34E (Komfort-Profil) PXX801D34E (flächenbündig)	PXX875D67E (Komfort-Profil) PXX801D67E (flächenbündig)	PVS845F11E (umlaufender Rahmen) PVS801F11E (flächenbündig)	PVQ711F15E (ohne Rahmen)
Bauform	Kochfeld mit integr. Abzug	Kochfeld mit integr. Abzug	Kochfeld mit integr. Abzug	Kochfeld mit integr. Abzug
Breite in cm	80	80	80	70
Home Connect		•		
Kochfeldbasierte Haubensteuerung				
Bedienung	DirectSelect Premium	DirectSelect Premium	DirectSelect	DirectSelect
Randabsaugung	•	•	•	•
PerfectAir Luftgütesensor	•			
Beleuchtung LED SoftLight				
Abluftleistung	Normalbetrieb: 550m ³ /h Intensivstufe: 690m ³ /h	Normalbetrieb: 550m ³ /h Intensivstufe: 700m ³ /h	Normalbetrieb: 550m ³ /h Intensivstufe: 690m ³ /h	Normalbetrieb: 550m ³ /h Intensivstufe: 700m ³ /h
Geräusch min./max.	58/75 dB 70 dB	70 dB	42/75 dB 70 dB	70 dB
Energieeffizienz	A	A	A	A
UVP inkl. MWST	CHF 4'280.-	CHF 3'950.-	CHF 3'530.-	CHF 3'120.-







Ausfahrbare Tischlüftung	
	
Artikelnummer	DDD96AM60
Bauform	Ausfahrbare Tischlüftung
Breite in cm	90
Home Connect	
Kochfeldbasierte Haubensteuerung	
Bedienung	DirectSelect
Randabsaugung	•
PerfectAir Luftgütesensor	
Beleuchtung LED SoftLight	•
Abluftleistung	Normalbetrieb: 430m ³ /h Intensivstufe: 690m ³ /h
Geräusch min./max.	59 dB
Energieeffizienz	B
UVP inkl. MWST	CHF 2'870.-







Wandhauben			
			
Artikelnummer	DWF97RV60	DWF97KQ60	DWK98PR60
Bauform	Flathauben	Flathauben	Schräghauben
Breite in cm	90	90	90
Home Connect	•	•	•
Kochfeldbasierte Haubensteuerung	•	•	•
Bedienung	TouchControl	TouchControl	DirectSelect
Randabsaugung	•	•	•
PerfectAir Luftgütesensor	•	•	•
Beleuchtung LED SoftLight	•	•	•
Abluftleistung	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 730m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 730m ³ /h	Normalbetrieb: 500m ³ /h Intensivstufe: 840m ³ /h
Geräusch min./max.	43/57 dB	43/57 dB	43/55 dB
Energieeffizienz	B	A	A+
UVP inkl. MWST	CHF 2'470.-	CHF 2'140.-	CHF 2'660.-

Wandhauben					
					
Artikelnummer	DWB98JQ50	DWB97LM50	DWB67LM50	DWQ96DM50	DWQ66DM50
Bauform	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube
Breite in cm	90	90	60	90	60
Home Connect					
Kochfeldbasierte Haubensteuerung					
Bedienung	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl
Randabsaugung					
PerfectAir Luftgütesensor	•				
Beleuchtung LED SoftLight	•	•	•	•	•
Abluftleistung	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 790m ³ /h	Normalbetrieb: 400m ³ /h Intensivstufe: 620m ³ /h	Normalbetrieb: 400m ³ /h Intensivstufe: 620m ³ /h	Normalbetrieb: 380m ³ /h Intensivstufe: 610m ³ /h	Normalbetrieb: 400m ³ /h Intensivstufe: 610m ³ /h
Geräusch min./max.	46/55 dB	45/55 dB	47/61 dB	48/61 dB	50/62 dB
Energieeffizienz	A	A	A	A	A
UVP inkl. MWST	CHF 1'700.-	CHF 1'160.-	CHF 1'060.-	CHF 1'060.-	CHF 970.-

Deckenlüfter		
		
DRC99PS20	DRC97AQ50	DRR16AQ20
Deckenlüfter	Deckenlüfter	Deckenlüfter Plug & Play
90	90	105
•	•	•
•	•	•
Infrarot-Fernbedienung	Infrarot-Fernbedienung	Infrarot-Fernbedienung
•	•	•
•	•	•
•	•	•
Normalbetrieb: 450m ³ /h Intensivstufe: 900m ³ /h	Normalbetrieb: 450m ³ /h Intensivstufe: 760m ³ /h	Normalbetrieb: 409m ³ /h Intensivstufe: 580m ³ /h
41/70 dB	41/68 dB	68/76 dB
A	A	
CHF 3'510.-	CHF 2'590.-	CHF 3'280.-


Inselhauben	
	
DIB98JQ50	DIB97IM50
Inselhaube	Inselhaube
90	90
TouchControl	TouchControl
•	
•	•
•	
Normalbetrieb: 430m ³ /h Intensivstufe: 810m ³ /h	Normalbetrieb: 430m ³ /h Intensivstufe: 720m ³ /h
44/54 dB	45/68 dB
A+	B
CHF 2'230.-	CHF 1'700.-

Wandhauben					
					
DWK98JQ20	DWK98JQ60	DWK97HM20	DWK97HM60	DWK87EM60	DWB98PR50
Schräghaube	Schräghaube	Schräghaube	Schräghaube	Schräghaube	Wandhaube
90	90	90	90	80	90
					•
					•
TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl
•	•	•	•	•	•
•	•				•
Normalbetrieb: 490m ³ /h Intensivstufe: 840m ³ /h	Normalbetrieb: 490m ³ /h Intensivstufe: 840m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 680m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 680m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 790m ³ /h
45/56 dB	45/56 dB	48/58 dB	50/66 dB		46/55 dB
A+	A+	B	B	B	A+
CHF 2'340.-	CHF 2'340.-	CHF 1'810.-	CHF 1'810.-	CHF 1'260.-	CHF 2'060.-





Wandhauben					
					
DWB97FM50	DWB67FM50	DWB97IM50	DWB67IM50	DWB96BC50	DWB66BC50
Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube
90	60	90	60	60	60
TouchControl	TouchControl	TouchControl	TouchControl	Drucktasten	Drucktasten
•	•	•	•	•	•
Normalbetrieb: 450m ³ /h Intensivstufe: 710m ³ /h	Normalbetrieb: 450m ³ /h Intensivstufe: 720m ³ /h	Normalbetrieb: 450m ³ /h Intensivstufe: 710m ³ /h	Normalbetrieb: 450m ³ /h Intensivstufe: 720m ³ /h	Normalbetrieb: 590m ³ /h	Normalbetrieb: 590m ³ /h
52/65 dB	52/64 dB	52/65 dB	52/64 dB	49/70 dB	48/69 dB
B	B	B	B	B	B
CHF 980.-	CHF 880.-	CHF 870.-	CHF 780.-	CHF 630.-	CHF 540.-



Dunstabzugshauben – Das Sortiment im Überblick.






Flachschirmhauben

					
Artikelnummer	DFS097K50	DFS097A50	DFR067T50	DFS067A50	DFM064A50C
Bauform	Flachschirmhaube	Flachschirmhaube	Flachschirmhaube	Flachschirmhaube	Flachschirmhaube
Breite in cm	90	90	60	60	60
Home Connect					
Kochfeldbasierte Haubensteuerung					
Bedienung	TouchControl	Kurzhubtasten	Kurzhubtasten	Kurzhubtasten	Kurzhubtasten
Randabsaugung					
PerfectAir Luftgütesensor					
Beleuchtung LED	•	•	•	•	•
SoftLight					
Abluftleistung	Normalbetrieb: 400m ³ /h Intensivstufe: 700m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 720m ³ /h	Normalbetrieb: 400m ³ /h Intensivstufe: 700m ³ /h	Normalbetrieb: 400m ³ /h Intensivstufe: 740m ³ /h	Normalbetrieb: 270m ³ /h Intensivstufe: 420m ³ /h
Geräusch min./max.	40/56 dB	42/54 dB	40/56 dB	41/54 dB	49/62 dB
Energieeffizienz	A	A	B	B	A
UVP inkl. MWST	CHF 1'590.-	CHF 880.-	CHF 890.-	CHF 700.-	CHF 620.-

Lüfterbausteine

				
Artikelnummer	DHL885C	DHL785C	DHL575C	DHL555BL
Bauform	Lüfterbausteine	Lüfterbausteine	Lüfterbausteine	Lüfterbausteine
Breite in cm	80	70	50	50
Home Connect				
Kochfeldbasierte Haubensteuerung				
Bedienung	Kurzhubtasten	Kurzhubtasten	Kurzhubtasten	Schiebeschalter
Randabsaugung	•	•	•	
PerfectAir Luftgütesensor				
Beleuchtung LED	•	•	•	•
SoftLight				
Abluftleistung	Normalbetrieb: 630m ³ /h Intensivstufe: 730m ³ /h	Normalbetrieb: 630m ³ /h Intensivstufe: 730m ³ /h	Normalbetrieb: 560m ³ /h Intensivstufe: 610m ³ /h	Normalbetrieb: 420m ³ /h Intensivstufe: 650m ³ /h
Geräusch min./max.	38/56 dB	39/55 dB	50/67 dB	38/56 dB
Energieeffizienz	C	C	C	C
UVP inkl. MWST	CHF 1'110.-	CHF 980.-	CHF 850.-	CHF 620.-

Flachschirmhauben	
	
DFT63AA50C	DFM064W50C
Flachschirmhaube	Flachschirmhaube
60	60
Schiebeschalter	Wippenschalter
Halogen	•
Normalbetrieb: 340m ³ /h Intensivstufe: 390m ³ /h	Normalbetrieb: 400m ³ /h
68 dB	60/67 dB
C	C
CHF 500.-	CHF 410.-

Integrierte Haube	Zwischen-/Unterbauhaube			
				
DBB66AF50	DEM63AC00	DHU965EL	DHU665EL	DUL62FA21
Integrierte Box Haube	Zwischenbauhaube	Unterbauhaube	Unterbauhaube	Unterbauhaube
60	60	90	60	60
Drehschalter, versenkbar	Drucktastenschalter	Kurzhubtasten	Kurzhubtasten	Schiebeschalter
•	•	•	•	•
Normalbetrieb: 594m ³ /h Intensivstufe: 620m ³ /h	Normalbetrieb: 360m ³ /h	Normalbetrieb: 360m ³ /h	Normalbetrieb: 360m ³ /h	Normalbetrieb: 250m ³ /h
50/70 dB	48/62 dB	48/69 dB	48/69 dB	53/68 dB
A	D	D	D	D
CHF 590.-	CHF 430.-	CHF 650.-	CHF 590.-	CHF 220.-

 **BOSCH**

 **BOSCH**

-18° 0' 04"

ZERO IS HERO

aFresh^{pro} 0°C



#ZEROISHERO mit VitaFresh.

Da wir jeden Tag aufs Neue essen müssen und wollen, ist das Minimieren der Verschwendung von Lebensmitteln ein Muss in unserem Alltagsleben. Sie meinen, das klinge bedrückend? Ist es aber gar nicht: Unsere Kühl-Gefrier-Kombinationen mit dem **VitaFresh**-System wurden speziell zu dem Zweck entwickelt, Ihre Lebensmittel länger frisch zu halten.

Vereinfacht dargestellt funktioniert das Ganze wie folgt: Das **VitaFresh Pro** Frischesystem stellt Ihnen zwei unterschiedliche Klimazonen bereit, mit deren Hilfe Sie Ihre Lebensmittel bis zu 3x länger frisch halten können. Dank unserer neuen Einstellungsoptionen und hermetischer Abdichtung der Schubladen garantiert **VitaFresh Pro** jederzeit optimale Lagerungsbedingungen, und zwar unabhängig vom Rest des Kühlschranks – bei einer Temperatur, die +0 °C nahe kommt. Dies erleichtert Tag für Tag das Einhalten einer ausgewogenen, gesunden Ernährungsweise.

Unterm Strich bedeutet das mehr Lebensmittelgenuss und weniger Lebensmittelabfälle.



«ZERO IS HERO» mit VitaFresh

In einer **VitaFresh**-Zone mit einem niedrig eingestellten Temperaturwert von etwa 0 °C lassen sich Fisch und Fleisch hygienisch in einer eigenen Schublade aufbewahren. So wird die Übertragung von Gerüchen und Bakterien vermieden. Die grosse Schublade ist speziell für die Aufbewahrung von Obst und Gemüse konzipiert und verhindert Feuchtigkeitsverlust. Aufgrund ihrer speziellen Dichtung herrscht innen in der Schublade immer optimale Luftfeuchtigkeit. Mit zwei verschiedenen Einstellungen lässt sie sich mühelos individuellen Frischeanforderungen anpassen. Daher eignet sich **VitaFresh** optimal für Ihre Lebensmittel und unterstützt Sie in Ihrem Bestreben, häufiger frische und gesunde Lebensmittel zu sich zu nehmen.





Cooler Komfort.

Frische Technik, coole Leistung, eiskalte Effizienz.

Wir machen modernste Technik sichtbar – auf Ihrer niedrigen Stromrechnung. Das ist die erfreuliche Bilanz höchster Effizienz. Unsere Kühlgeräte überzeugen mit Eigenschaften, die frische Lebensmittel, maximales Volumen und die besten Energie-Effizienz-Klassen garantieren.



VitaFresh pro und VitaFresh plus

Mit dem VitaFresh Pro Frischesystem wird dank 0-Grad-Technik die Temperatur in einem separaten Bereich des Kühlschranks präzise bei 0 °C gehalten. Für Fisch und Fleisch sorgt eine trockene Schublade für optimale Lagerbedingungen, und für Obst, Gemüse und gemischte Beladungen lassen sich mit einem Drehwähler 3 Feuchtigkeitsstufen auswählen. So bleiben die Lebensmittel bis zu 3x länger frisch. Beim VitaFresh Plus Frischesystem gibt es eine extra grosse Schublade für Obst und Gemüse. Mit einem Regler lässt sich die Luftfeuchtigkeit passend zum Lagergut einstellen. So bleiben die Lebensmittel bis zu 2x länger frisch.



Home Connect Funktion

Ihr Kühlschrank mit Home Connect Funktion macht Ihnen das Leben leichter. Sogar wenn Sie nicht zu Hause sind und im Supermarkt nicht wissen, ob Sie noch Joghurt im Kühlschrank haben. Dank zweier integrierter Kameras in Ihrem Kühlschrank sehen Sie via Smartphone einfach nach. Oder Sie aktivieren von unterwegs die SuperGefrieren-Funktion schon, während Sie die Tiefkühlpizza kaufen. Und stellen so die beste Lagerung des Kühlguts sicher.



Premium LED-Beleuchtung

Durch eine 36 cm hohe LED-Leuchtleiste und zusätzliche LED-Spots in den VitaFresh Pro-Schubladen wird der Kühlschrankinnenraum optimal ausgeleuchtet. Die Beleuchtung dimmt beim Öffnen des Kühlschranks auf. Die effizienten LEDs halten ein Geräteleben lang.



NoFrost

Bei einem NoFrost-Modell schlägt sich die Luftfeuchtigkeit nicht mehr im Gerät oder auf den Lebensmitteln nieder, sondern sammelt sich ausserhalb des Gefrierraums am zentralen Lamellenverdampfer. Dieser Kälteerzeuger taut sich automatisch von Zeit zu Zeit ab. Das anfallende Tauwasser wird nach aussen abgeleitet und verdunstet unter Nutzung der anfallenden Kompressorwärme in einer speziellen Auffangschale. Durch diese Technik sinkt die Luftfeuchtigkeit im Gerät und es bildet sich nahezu kein Eis mehr.

Kühl- und Gefriergeräte – Das Sortiment im Überblick.

VitaFresh Pro



Artikelnummer	KIF86PF30	KIF87PF30	KIF82PF30	KIF81PF30H	KIF51AF30
Nischenhöhe in mm	1775	1775	1775	1775	1400
Home Connect					
Energieeffizienz	A++	A++	A++	A++	A++
Energieverbrauch kWh/Jahr	232	226	220	131	124
Nutzzinhalt gesamt in l	223	238	269	284	222
Nutzzinhalt Kühlteil in l	156	176	254	284	222
Frischesystem	VitaFresh Pro	VitaFresh Pro	VitaFresh Pro	VitaFresh Pro	VitaFresh Pro
Nutzzinhalt Gefrierteil in l	67	62	15		
NoFrost					
Beleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Türdämpfung	•	•	•	•	•
UVP inkl. MWST	CHF 2'580.-	CHF 2'400.-	CHF 2'340.-	CHF 2'280.-	CHF 1'870.-

VitaFresh Plus



Artikelnummer	KIS86HD40	KIS87AD40	KIS87AD31H	KIL82AD40	KIL82AD31H
Nischenhöhe in mm	1775	1775	1775	1775	1775
Home Connect	•				
Energieeffizienz	A+++	A+++	A++	A+++	A++
Energieverbrauch kWh/Jahr	151	149	225	146	209
Nutzzinhalt gesamt in l	260	269	270	285	286
Nutzzinhalt Kühlteil in l	186	208	209	251	252
Frischesystem	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus
Nutzzinhalt Gefrierteil in l	74	61	61	34	34
NoFrost					
Beleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Türdämpfung	•	•	•	•	•
UVP inkl. MWST	CHF 2'570.-	CHF 2'300.-	CHF 2'000.-	CHF 2'220.-	CHF 1'910.-

VitaFresh Pro



KIF41AF30

1225

A++

120

187

187

VitaFresh Pro

LED



CHF 1'690.-

VitaFresh Plus



KIR81AD30

1775

A++

116

319

319

VitaFresh Plus

LED



CHF 1'910.-



KIS77AD30H

1580

A++

201

230

169

VitaFresh Plus

61

LED



CHF 1'890.-



KIL72AD40

1580

A+++

130

248

214

VitaFresh Plus

34

LED



CHF 1'940.-



KIL72AD31H

1580

A++

196

248

214

VitaFresh Plus

34

LED



CHF 1'650.-



KIL52AD40

1400

A+++

122

228

213

VitaFresh Plus

15

LED



CHF 1'690.-



KIR51AD40

1400

A+++

72

247

247

VitaFresh Plus

LED



CHF 1'690.-

Kühl- und Gefriergeräte – Das Sortiment im Überblick.

VitaFresh Plus





Artikelnummer	KIL42AD40	KIL42AD31H / KIL42AE31H	KIR41AD40	KIL32SD30	KIR31SD30
Nischenhöhe in mm	1225	1225	1225	1025	1025
Home Connect					
Energieeffizienz	A+++	A++	A+++	A++	A++
Energieverbrauch kWh/Jahr	114	172	69	157	100
Nutzzinhalt gesamt in l	195	195	211	154	172
Nutzzinhalt Kühlteil in l	180	180	211	139	172
Frischesystem	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus
Nutzzinhalt Gefrierfachteil in l	15	15		15	
NoFrost					
Beleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Türdämpfung	•	•	•	•	•
UVP inkl. MWST	CHF 1'550.-	CHF 1'250.-	CHF 1'550.-	CHF 1'160.-	CHF 1'160.-

Side-by-side





Artikelnummer	KAD92SB30	KAD90VI30	KAN92LB35	KAN93VIFP	KAN99VW30
Nischenhöhe in mm	1775	1775	1775	1775	1775
Home Connect	•				
Energieeffizienz	A++	A++	A++	A++	A++
Energieverbrauch kWh/Jahr	348	341	385	373	356
Nutzzinhalt gesamt in l	541	533	592	573	583
Nutzzinhalt Kühlteil in l	368	370	375	373	346
Frischesystem	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus	VitaFresh Plus		VitaFresh
Nutzzinhalt Gefrierfachteil in l	173	163	202	200	237
NoFrost	•	•	•	•	•
Beleuchtung	LED	LED	LED	LED	LED
Türdämpfung					
UVP inkl. MWST	CHF 5'880.-	CHF 5'500.-	CHF 4'890.-	CHF 3'940.-	CHF 2'856.-

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

Unterbau

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

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

Verlangen Sie perfekte Trocknung. Auch bei Kunststoff.

Der Geschirrtrockner unter den Geschirrspülern.

Von der automatischen Türöffnung bis zu PerfectDry mit Zeolith®-Technologie – mit diesen Geschirrspülern genießen Sie immer höchsten Komfort und glänzende Ergebnisse.



PerfectDry

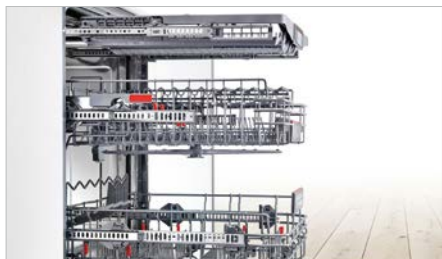
Trocknet und spült selbst
Kunststoff perfekt.





PerfectDry mit Zeolith®-Trocknen

Warme Luft wird gleichmässig verteilt und trocknet dabei kraftvoll und gleichzeitig schonend dank 3D-Luftströmung. PerfectDry Geschirrspüler mit Zeolith®-Technologie binden Feuchtigkeit und wandeln diese in warme Luft um. So wird Ihr Geschirr, sogar Kunststoffgeschirr, perfekt trocken und brillant glänzend – und das ein ganzes Geschirrspülerleben lang.



Dreifach-Rackmatic

Höchste Flexibilität beim Einräumen der Spülmaschine, ganz gleich ob Espressotassen oder Kochtöpfe: Der Oberkorb kann durch eine dreifache Höhenverstellung um bis zu 5 cm abgesenkt bzw. angehoben sowie vollständig ausgezogen werden.



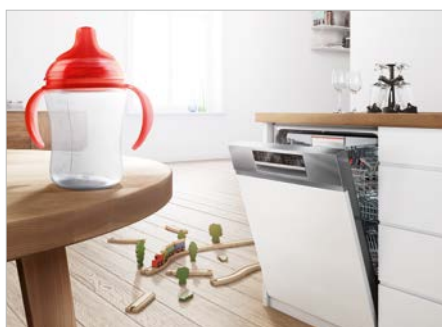
TimeLight/InfoLight

TimeLight zeigt bei vollintegrierten Geschirrspülern die wichtigsten Informationen und den Spülfortschritt an – als Projektion auf dem Küchenboden, ohne die Ästhetik der Front zu beeinträchtigen.



OpenAssist: einfaches Öffnen ohne Griff

Die automatische Türöffnung OpenAssist öffnet vollintegrierte ActiveWater-Geschirrspüler durch eine einzige Berührung der Möbelfront. Die Türe öffnet sich einen Spalt breit, und die Spülmaschine kann einfach be- und entladen werden. Die grifflose Front integriert sich optimal in moderne Designerküchen mit durchgängigen Möbelfronten, ohne beim Bedienkomfort Abstriche zu machen.



HygienePlus

HygienePlus ist als neue Sonderfunktion in vielen Spülgängen zuschaltbar und garantiert höchste Hygieneleistung durch antibakterielle Reinigung. Diese wird erreicht durch ein höheres Temperaturniveau von bis zu 70 °C während des Klarspülens, das über einen längeren Zeitraum gehalten wird. HygienePlus ist damit ideal für alle mit höchsten hygienischen Ansprüchen, z. B. Haushalte mit Kleinkindern oder Allergikern.



VarioScharnier

Die perfekte Einbaulösung für modernste Küchentrends. Bisher war der Hocheinbau von vollintegrierten Geschirrspülern nur mit grossen Spaltmassen zwischen den Möbelfronten möglich. Dank VarioScharnier gibt es keine Einschränkung mehr – die vollintegrierte Möbelfront schiebt sich beim Öffnen des Gerätes leicht nach oben. So kann im gesamten Hochschrank mit einheitlichen, kleinen Spaltmassen gearbeitet werden.

swiss | edition



BBQ 70° (Grillprogramm)

Ein Programm so speziell wie die Schweiz! Dank dem Intensivprogramm BBQ 70° können Sie sich auch nach dem Grillieren entspannt zurücklehnen. Entfernt selbst bei Grillzubehör fettige und hartnäckige Rückstände.

Die Korbsysteme der Geschirrspüler. VarioFlex Pro Korbsystem.

Verstellbare Elemente und Rackmatic-Hebel dank der **roten Touchpoints** sofort erkennbar. Mit hochwertigen **Metallapplikationen**.

VarioFlex Pro Korbsystem mit Schublade

VarioSchublade Pro

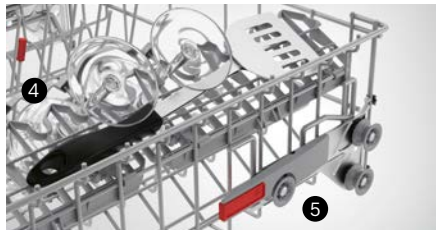
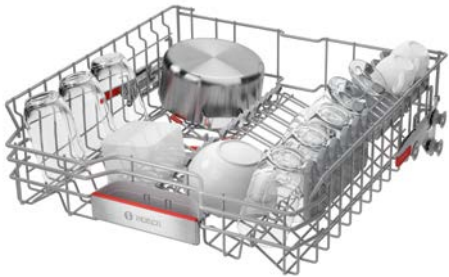


- ❶ Platz für grössere Besteckutensilien oder kleinere Geschirrtteile.
- ❷ Sicherer Halt für Besteck mit breitem Griff dank umlegbarer Stacheln.

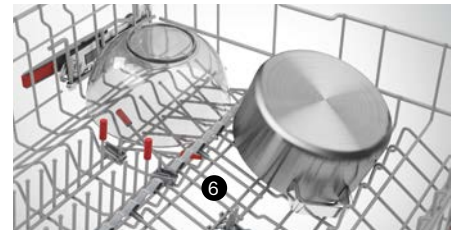


- ❸ Zusätzlicher Platz für grössere Besteckutensilien oder kleinere Geschirrtteile dank absenkbarer Ablagebereiche auf beiden Aussenseiten.

Oberkorb

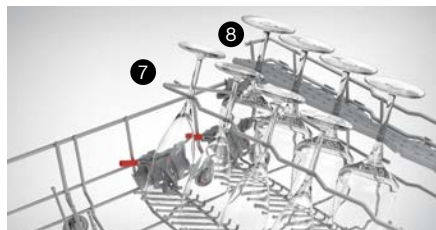
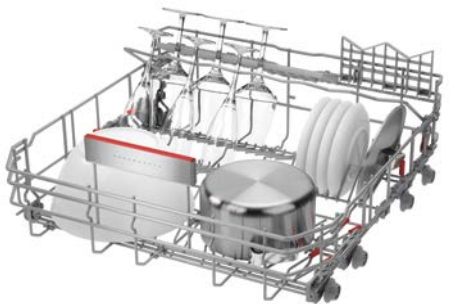


- ❹ Für zusätzliche Ablagemöglichkeiten sorgen 2 klappbare Tassenablagen.
- ❺ Der Oberkorb lässt sich flexibel in der Höhe verstellen dank 3fach-Rackmatic.



- ❻ Viel Platz und sicheren Halt für Schüsseln oder kleine Töpfe schaffen alle 6 klappbaren Stachelreihen.

Unterkorb



- ❷ Sicherer Halt für bis zu 12 langstielige Gläser dank des klappbaren Gläseranlagebügels und der ❸ Tassenablagen.



- ❹ Zur optimalen Platzierung von Schälchen oder extratiefen Pastatellern ist vorne jeder zweite Stachel umklappbar. Um grosse Töpfe oder Schüsseln unterzubringen, lassen sich alle Stachelreihen umlegen.

VarioFlex Pro Korbsystem ohne Schublade

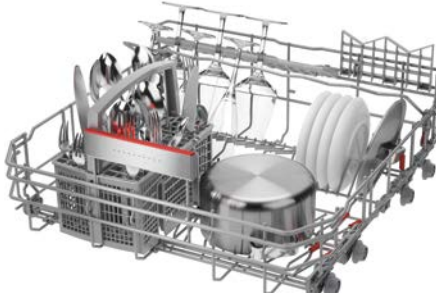
Oberkorb

mit Besteckablage



Unterkorb

mit VarioBesteckkorb (flexibel platzierbar)



VarioFlex Korbsystem.

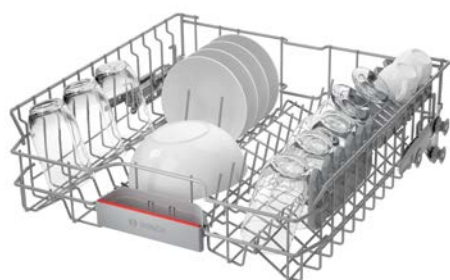
VarioFlex Korbsystem mit Schublade

VarioSchublade

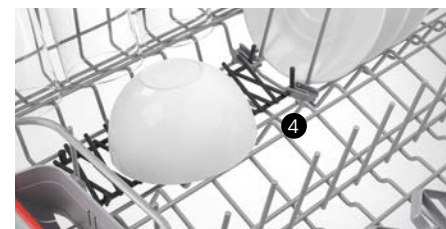


- ❶ Platz für grössere Besteckutensilien oder kleinere Geschirrtteile, wie z.B. Espressotassen, bietet die extra tiefe Schubladenmitte.

Oberkorb

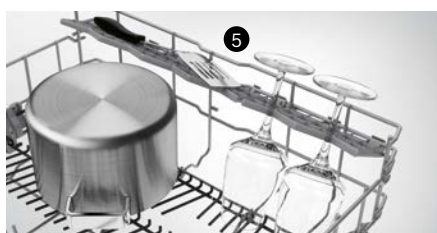
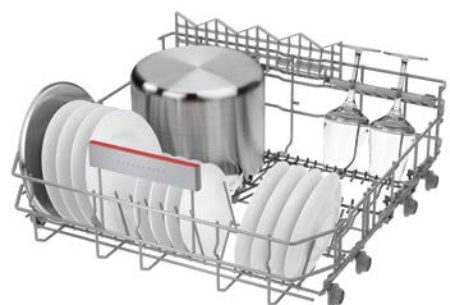


- ❷ Für zusätzliche Ablagemöglichkeiten sorgen 2 klappbare Tassenablagen.
❸ Der Oberkorb lässt sich flexibel in der Höhe verstellen dank 3fach-Rackmatic.



- ❹ Sicherer Halt für Schüsseln oder kleine Töpfe dank der 2 vorderen umklappbaren Stachelreihen.

Unterkorb



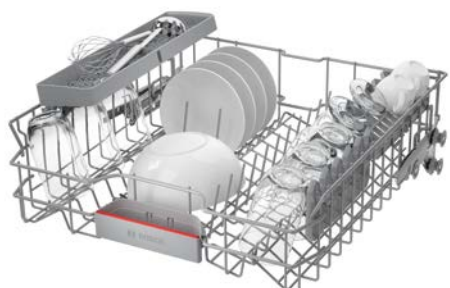
- ❺ Zusätzliche Ablagemöglichkeiten und sicheren Halt langstieliger Gläser bieten die 2 klappbaren Tassenablagen.



- ❻ Sowohl Schüsseln als auch Teller finden im hinteren Korbbereich gleichzeitig den optimalen Platz dank der beiden getrennt umklappbaren Stachelreihen.

VarioFlex Korbsystem ohne Schublade

Oberkorb mit Besteckablage



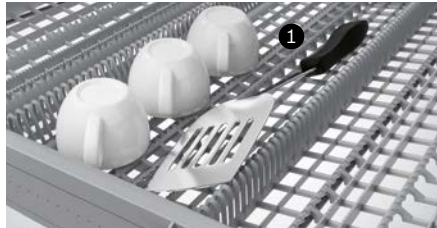
Unterkorb mit VarioBesteckkorb (flexibel platzierbar)



Vario Korbsystem.

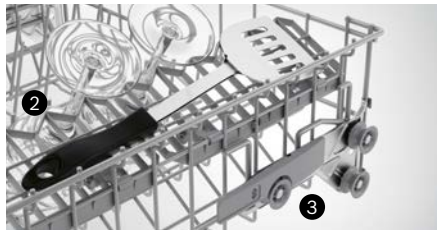
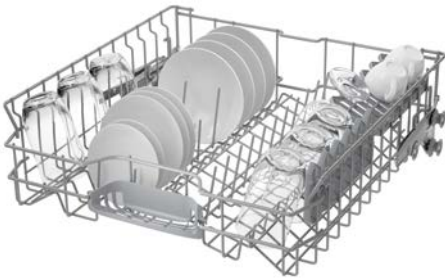
Vario Korbsystem mit Schublade

VarioSchublade



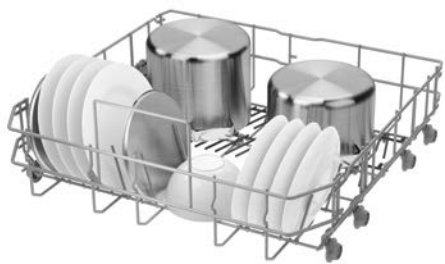
- 1 Platz für grössere Besteckutensilien oder kleinere Geschirrtteile, wie z.B. Espressotassen, bietet die extra tiefe Schubladenmitte.

Oberkorb



- 2 Für zusätzliche Ablagemöglichkeiten sorgen 2 klappbare Tassenablagen.
- 3 Der Oberkorb lässt sich flexibel (3fach-Rackmatic) oder einfach in der Höhe verstellen.¹

Unterkorb

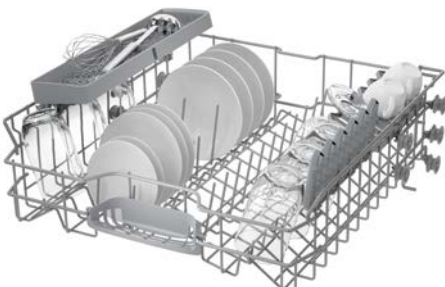


- 4 Grosse Töpfe oder Schüsseln finden den optimalen Platz dank der beiden umklappbaren hinteren Stachelreihen.

Vario Korbsystem ohne Schublade

Oberkorb

mit Besteckablage



Unterkorb

mit Besteckkorb (an fester Position)

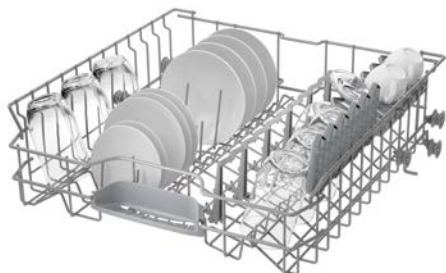


¹ Modellabhängig

Normales Korbsystem.

Normales Korbsystem

Oberkorb



- 1 Für zusätzliche Ablagemöglichkeiten sorgen 2 klappbare Tassenablagen. Kurzstielige Gläser finden zudem sicheren Halt.

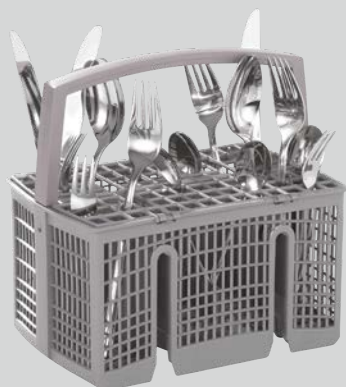
Unterkorb

mit Besteckkorb (an fester Position)



VarioBesteckkorb (SMZ5100*)

Der VarioBesteckkorb ist bei Modellen mit VarioFlex-Korbsystem-Varianten ohne VarioSchublade serienmässig enthalten und flexibel im Unterkorb platzierbar.



Stielglaskorb (SMZ5300*)

Mit dem einzigartigen Stielglas-Korb* können Sie langstielige Wein- und Sektgläser in den Bosch Geschirrspülern mit VarioFlex-, VarioFlex-Plus- oder VarioFlex-Pro-Korbsystem optimal sicher und brillant spülen. Der Stielglas-Korb wird in den Unterkorb gestellt und bietet Platz für 4 langstielige Gläser. Für stabilen, schnellen Halt sorgt die einfache Arretierung zum Drehen, und das neue Spülprogramm Glas 40° garantiert brillante Spülergebnisse. Der neue Bosch Stielglas-Korb.







* als Sonderzubehör erhältlich



Geschirrspüler – Das Sortiment im Überblick.

Integriert 60 cm


					
Gerätehöhe 81,5–87,5 cm	SMI88US36E	SMI68PS01H	SMI46IS00H	SMI46JB00H	SMI46IW00H
Gerätehöhe 86,5–92,5 cm			SBI46IS00H		
Home Connect	•				
Energieeffizienz	A+++10%	A+++	A++	A++	A++
Massgedecke	13	13	13	13	13
Wasserverbrauch in l	7.5	9.5	9.5	9.5	9.5
PerfectDry Zeolith®-Trocknen	•				
Geräusch in dB	42	44	44	44	44
Geschirrkörbe	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex	VarioFlex	VarioFlex
Vario Schublade	Pro				
Bedienung	Hochauflösendes, farbiges TFT-Display	Touch-Bedienung	Drucktasten	Drucktasten	Drucktasten
Programme/Sonderfunktionen	8 / 6	8 / 5	6 / 4	6 / 4	6 / 4
EmotionLight	•				
TimeLight					
InfoLight					
VarioSpeed Plus	•	•	•	•	•
VarioScharnier					
OpenAssist					
swiss edition		•	•	•	•
UVP inkl. MWST	CHF 2'210.–	CHF 1'600.–	CHF 1'460.–	CHF 1'370.–	CHF 1'370.–

Vollintegriert 60 cm


					
Gerätehöhe 81,5–87,5 cm	SMA88TD16E	SMV88UX36E	SMV68TX00H	SMV68MD02E	SME46NX23E
Gerätehöhe 86,5–92,5 cm	SBA88TD16E	SBV88UX36E	SBV68TX00H	SBV68MD02E	SBE46NX23E
Home Connect	•	•			
Energieeffizienz	A+++	A+++	A+++	A++	A++
Massgedecke	13	13	14	14	14
Wasserverbrauch in l	9.5	7.5	9.5	9.5	9.5
PerfectDry Zeolith®-Trocknen	•	•	•		
Geräusch in dB	41	42	42	42	44
Geschirrkörbe	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex Pro	VarioFlex	VarioFlex
Vario Schublade	Pro	Pro	Pro	•	•
Bedienung	Hochauflösendes, farbiges TFT-Display	Hochauflösendes, farbiges TFT-Display	Touch-Bedienung	Touch-Bedienung	Drucktasten
Programme/Sonderfunktionen	8 / 6	8 / 6	8 / 5	8 / 5	6 / 4
EmotionLight	•	•	•		
TimeLight	•	•	•	•	
InfoLight					•
VarioSpeed Plus	•	•	•	•	•
VarioScharnier					•
OpenAssist	•				
swiss edition			•		
UVP inkl. MWST	CHF 2'470.–	CHF 2'210.–	CHF 1'790.–	CHF 1'730.–	CHF 1'520.–

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

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

Vollintegriert 60 cm

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

Vollintegriert 45 cm	
	
SPV66TX00E	SPV24CX00E
A++	A+
10	9
9.5	8.5
44	48
VarioFlex Pro Pro	Vario
Drucktasten	Touch-Bedienung
6 / 4	4
•	
CHF 1'520.-	CHF 1'160.-

Kompaktgeschirrspüler 45 cm

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

Endlich eine Waschmaschine,
die alles selbst erledigt, völlig
automatisch.





i-DOS im Automatik-Programm ermittelt die Beladungsmenge, die Textilart und erkennt den Verschmutzungsgrad der Wäsche.



Aufgrund der ermittelten Daten und der einmal voreingestellten Wasserhärte wählt i-DOS automatisch das optimale Waschprogramm.



Abschliessend dosiert i-DOS millilitergenau die exakte Menge an Waschmittel und Weichspüler.

Waschen mit i-DOS. Einfacher geht's nicht

i-DOS ist der einfachste Weg zu perfekt gepflegter Wäsche:

i-DOS erkennt die Beladungsmenge und den Verschmutzungsgrad und dosiert die exakt richtige Menge Waschmittel und Wasser. Zuschaltbar bei Standard-Waschprogrammen, wie z.B. Baumwolle.

i-DOS in Kombination mit einem Automatik-Programm erkennt die Beladungsmenge, den Verschmutzungsgrad und die Textilart. Entsprechend der ermittelten Daten dosiert i-DOS die exakt richtige Menge Waschmittel und Wasser und wählt automatisch das passende Waschprogramm.

Im Vergleich zu manueller Waschmittelzugabe können Sie mithilfe des intelligenten Dosiersystems i-DOS bis zu 38% Waschmittel sparen.¹ Dank der millilitergenauen Waschmittel-Dosierung verhindert i-DOS erhöhte Schaumbildung und spart dadurch Wasser für zusätzliche Spülgänge. Somit schont i-DOS nicht nur automatisch die Wäsche, sondern auch die Umwelt.

¹Durchschnittliche Einsparung von Flüssigwaschmittel beim Vergleich einer automatischen Dosier-technologie mit einer manuellen Dosierung. International Journal of Consumer Studies 38 (2014), 265 f.

4D Wash System. Überragende Waschleistung, sogar bei maximaler Beladung.



Das hocheffektive 4D Wash System von Bosch bietet Ihren Kunden eine völlig neue Dimension der Wäschereinigung – die vierte Dimension. Wasser und Waschmittel durchdringen die Wäsche jetzt noch intensiver, Textilien werden erheblich sauberer und Flecken zuverlässig entfernt.

Eine extra Umwälzpumpe und eine zusätzliche Düse, die Wasser und Waschmittel zentral in die mit erhöhter Drehzahl rotierende Trommel einspritzt, sorgen für aktive Wäschereinigung. In dem sich bildenden Wäschetunnel werden Wasser und Waschmittel gleichmässig über die Wäsche verteilt. So wird die Reinigungskraft des Waschmittels optimal genutzt und die Wäsche in kürzerer Zeit noch sauberer.

Wäsche sauber waschen – auch bei voller Beladung

Das innovative 4D Wash System garantiert perfekte Waschleistung auch bei einer maximalen Beladung von 9 kg Wäsche pro Waschgang.



Die 4D Wash System Highlights:

- ▶ Überragende Waschleistung bei maximaler Beladung
- ▶ Wasser und Waschmittel werden optimal genutzt
- ▶ Schnellere Durchfeuchtung der Wäsche
- ▶ In allen neuen HomeProfessional- und Serie-|8-Waschmaschinen



ActiveOxygen. Auffrischen ohne Waschen.



**Active
Oxygen**

ActiveOxygen Refresh: Auffrischen ganz ohne Waschen.

Kleidung, die eigentlich sauber ist, aber nicht mehr tadellos riecht, ist dank ActiveOxygen Refresh in 45 Minuten wieder absolut frisch. Das Programm eignet sich auch für empfindlichste Textilien, die nicht gewaschen werden dürfen. So spart ActiveOxygen Refresh Zeit, Energie und schont ausserdem die Textilien.

Bei dieser auf Aktivsauerstoff basierenden Option ist der Waschprozess so optimiert, dass die Farbe empfindlicher Materialien erhalten bleibt und das Einlaufen der Wäsche verhindert wird. So können Sie selbst Ihren Cashmere-Mantel auffrischen.



Die ActiveOxygen Highlights:

- ▶ Besonders textilschonendes Waschen, daher bestens geeignet für empfindliche Textilien
- ▶ Auffrischen ganz ohne Waschen mit ActiveOxygen Refresh



Perfekte Ergebnisse beim Waschen und Trocknen.

Die Home Connect-Funktion SmartDry macht's möglich: Noch nie war es so einfach, für Ihre Wäsche das passende Trocknungsprogramm auszuwählen.

Bei den mit der Home Connect-Funktion SmartDry ausgestatteten Wäschetrocknern von Bosch wird das Trocknungsprogramm automatisch auf Grundlage der Nutzungsparameter des letzten Waschzyklus ausgewählt. Neueste Technologie ermöglicht den Datenaustausch zwischen der Waschmaschine und dem Wäschetrockner über ein kabelloses Netzwerk, wobei jedoch weder ein externes Gerät noch eine App erforderlich ist. Beladung, Stoffart und sogar Restfeuchtigkeit sind die Faktoren, die bei der Auswahl des Trocknungsprogramms berücksichtigt werden, wobei der Trockner sogar den Wert für die voraussichtliche Dauer anpasst. Präzise und textilschonende Trocknungsvorgänge mit hervorragenden Ergebnissen, die sich vollautomatisch erreichen lassen: ein ausgesprochen intelligenter Weg hin zu optimalen Ergebnissen.

CONNECTED BY
Home Connect





Der erste Trockner ohne
Türfilter dank automatischer
Flusenentfernung.



AutoClean

Bosch hat die Disziplin Wäschetrocknen vorangebracht. Unsere präzisionsgefertigten **AutoClean**-Trockner mit der Technologie zur automatischen Flusenentfernung entsorgen die Flusen nach jedem Trocknungsvorgang, sodass Sie sich nicht mehr darum kümmern müssen. Das Reinigen des Flusensiebs in der Tür nach jedem Trocknungsvorgang ist jetzt Geschichte.

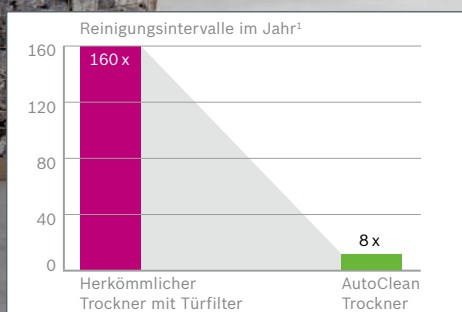


So komfortabel war trocken noch nie

Bei der Wäschetrocknung geht Bosch neue Wege und präsentiert eine Weltneuheit: AutoClean ist ab sofort der komfortabelste Weg, mit zurückbleibenden Textilflusen umzugehen. Die AutoClean Trockner haben keinen herkömmlichen Türfilter mehr, der nach jedem Trocknungsdurchgang gereinigt werden muss. Dank eines ausgeklügelten Systems werden die Flusen in ein separates Flusendepot geleitet. Dieses muss nur etwa alle 20 Trocknungsdurchgänge geleert werden; bei durchschnittlicher Nutzung rund acht Mal jährlich. Intelligente Sensoren melden, wann es soweit ist.

SelfCleaning Condenser

Mit dem patentierten SelfCleaning Condenser haben wir einen Jungbrunnen für Trockner entwickelt. Dank dieser einzigartigen Technologie wird der Kondensator während des Trocknungsvorgangs bis zu 4-mal vollautomatisch gereinigt und bleibt somit ein Geräteleben lang effizient. Denn die permanente Selbstreinigung erspart Ihnen nicht nur das lästige Entflusen des Kondensators, sondern verhindert auch, dass durch Ablagerungen die Leistung reduziert wird und längere Trocknungszeiten sowie ein erhöhter Energieverbrauch entstehen.



Die AutoClean Highlights:

- ▶ Nie wieder Türsieb reinigen dank AutoClean-Technologie
- ▶ Leeren des Flusendepots nur alle 20 Trocknungsdurchgänge
- ▶ Höchster Bedienkomfort ohne mühevolleres Reinigen
- ▶ Gleichbleibender Energiebedarf ein Geräteleben lang



¹ Bei 160 Zyklen/Jahr im Standard-Baumwollprogramm gemäss EU-Verordnung 392/2012. Die Angaben können je nach Nutzungsverhalten variieren.

Es sind die kleinen Dinge, die jedes Gericht perfekt machen.

Beste Qualität, innovative Technik und 65 Jahre Erfahrung stecken in den kleinen Küchengeräten von Bosch.

VitaMaxx

Mixer und Vakuumier-Gerät in 1
37'000 Umdrehungen/min
Automatik-Programme

MaxoMixx und ErgoMixx

1000 Watt-Motor
Vakuum-Aufsatz
Ergonomischer Halt



**Bester
Teigmacher**
Stiftung Warentest
Deutschland



OptiMUM
Konsistenz-Sensor
Planeten-Drehung
Integrierte Waage und Timer



Haushaltshelfer so vielfältig wie Sie.

Schonend zu Parkett, gründlich gegen Tierhaare, leicht in der Handhabung und vorbildlich im Stromverbrauch. Die Bosch Staubsauger!



UNLIMITED

Austauschbarer Bosch Akku
Unbegrenzte Laufzeit
Vielfältiges Zubehör

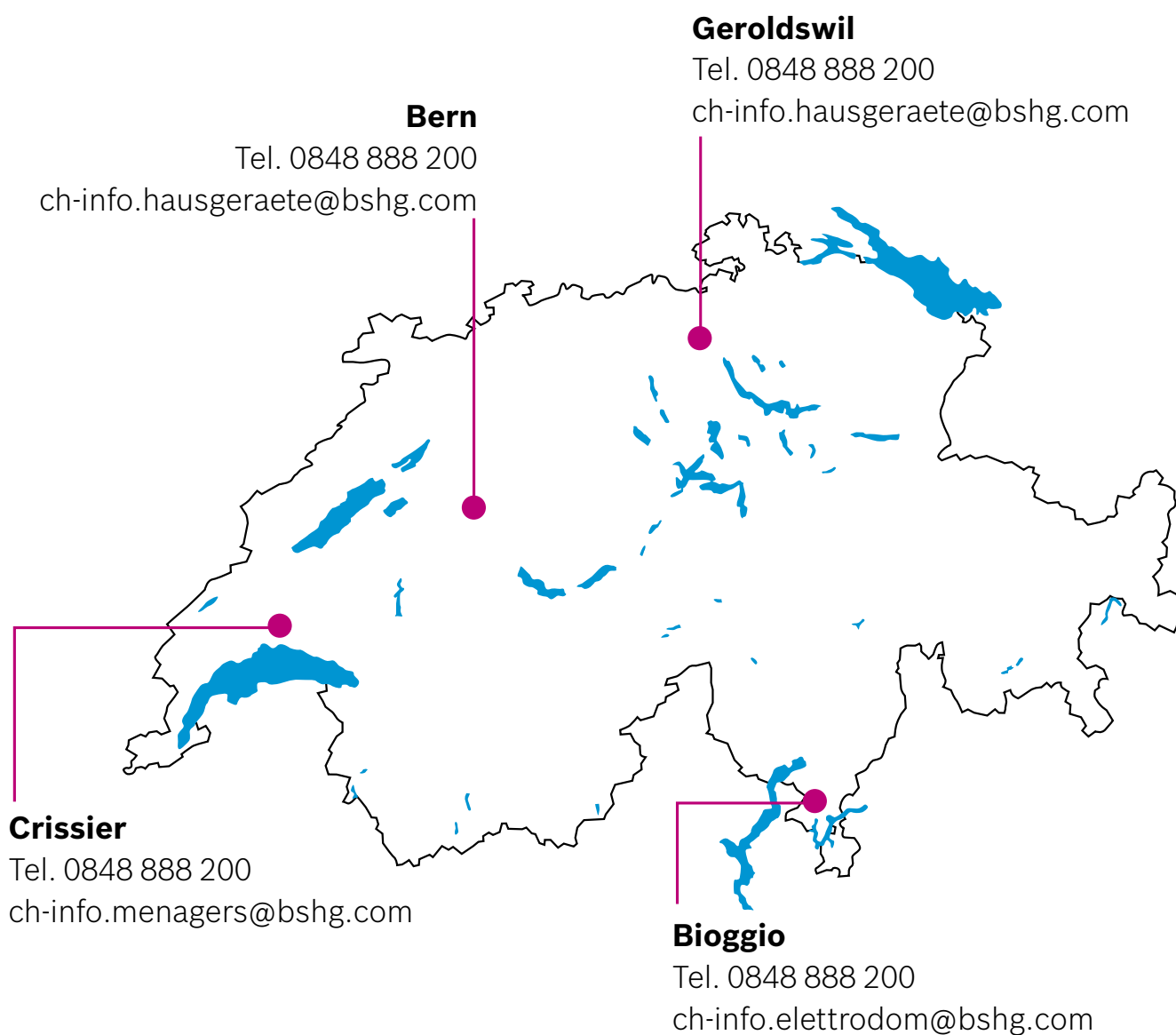


ROXXTER

Starke Saugleistung
Infrarot-Sensorik
Ecken-Spezialist
Innovative Bürste

Besuchen Sie unsere Ausstellungen.

In unseren Ausstellungen können Sie sich über die neuesten Bosch Hausgeräte unverbindlich während der angegebenen Öffnungszeiten informieren. Für eine fundierte Beratung bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung.



Wo Sie noch mehr erfahren?
Bei Ihrem Fachhändler. Am Telefon.
In unseren Showrooms. Und im Internet.

Beim Fachhändler bestens beraten

Erleben Sie die innovativen und energiesparenden Hausgeräte von Bosch vor dem Kauf hautnah – natürlich bei Ihrem Fachhändler vor Ort. Lassen Sie sich umfassend, kompetent und persönlich beraten: Ihr Fachhändler freut sich schon auf Sie. Einen Händler in Ihrer Nähe finden Sie über die Händlersuche auf www.bosch-home.ch

So viel ist sicher

Auf unseren Service können Sie sich verlassen.
Das freundliche Serviceteam von Bosch hilft Ihnen kompetent und zuverlässig weiter.

Tel. 0848 888 200

E-Mail Reparaturservice:

ch-service@bshg.com

E-Mail Ersatzteile und Zubehör:

ch-spareparts@bshg.com

Online auf dem neuesten Stand

Interessante Hintergrundinformationen zu unseren Produkten, mehr zum Traditionsunternehmen Bosch oder Zubehör und Pflegemittel bequem online bestellen: Auf unserer Webseite können Sie unsere Neuigkeiten entdecken. www.bosch-home.ch

Willkommen bei MyBosch

Durch Ihre Registrierung bei MyBosch profitieren Sie von hilfreichen Tipps wie etwa zur komfortablen Inbetriebnahme Ihres Geräts und haben freien Zugriff auf spezielle Services während der gesamten Nutzungsdauer. Zudem erhalten Sie auf diese Weise immer das richtige Zubehör und wichtige Informationen zu Ihrem Bosch Hausgerät. Registrieren Sie sich noch heute auf www.bosch-home.ch

Wie zufrieden sind Sie mit uns?

Helfen Sie uns, unsere Produkte noch besser zu machen: Bewerten Sie jetzt Ihr Bosch Hausgerät auf www.bosch-home.ch und sagen Sie uns, wie zufrieden Sie damit sind. Ihre Meinung unterstützt auch andere dabei, das passende Hausgerät zu finden. Als Dank warten monatliche Gewinne auf Sie.



Erleben Sie Bosch auf Instagram und Facebook



Hier verwöhnen wir Sie mit Haushalts-Tipps, Rezepten und Wettbewerben.
[instagram.com/BoschHomeSuisse](https://www.instagram.com/BoschHomeSuisse)
[facebook.com/BoschHomeSuisse](https://www.facebook.com/BoschHomeSuisse)



BOSCH

Technik fürs Leben

BSH Hausgeräte AG

Fahrweidstrasse 80
CH-8954 Geroldswil

Tel. 0848 888 200

BSH Electroménager SA

Chemin de Mongevon 4
CH-1023 Crissier

BSH Elettrodomestici SA

Via Campagna 30
CH-6934 Bioggio

www.bosch-home.ch

Q8A0010870 – 12/19 – Die aufgeführten Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt. / exkl. MwSt. Alle Preise sind exkl. der obligatorischen vorgezogenen Recyclinggebühr (vRG). Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen; unsere Händler sind in der Gestaltung frei. Modell-, Preisänderungen sowie Farbschwankungen vorbehalten (Stand Dezember 2019). © Copyright by BSH Hausgeräte AG, Geroldswil.