

Technik fürs Leben



Einfach gesünder kochen.

Die neuen Serie 8 Backöfen von Bosch.





Dampfgegart. Superzart. Bude Smart. Bude Smart.
Die neuen Backöfen der Serie 8.

Lebe fantastisch
#LikeABosch



Einfach gesund kochen.

Mit den neuen Serie 8 Backöfen ist es jetzt noch einfacher, perfekte Ergebnisse zu erzielen und besonders leicht, gesund zu kochen. Die neue Dampf-Funktion Plus macht Dampfgaren jetzt schneller und noch schonender. Die neue Heizart Air Fry ermöglicht gesundes Frittieren mit wenig Fett. Der Bräunungssensor erkennt mit der integrierten Kamera den Bräunungsgrad. Starke Innovationen für einen gesunden Lebensstil und mehr Spaß beim Kochen.

Das TFT-Touchdisplay mit digitalem Bedienring.

Mit dem innovativen Bedienfeld geht das Kochen noch leichter von der Hand. Alle Backofeneinstellungen kann man bequem mit einer leichten Drehung des digitalen Bedienrings vornehmen. Für hohen Bedienkomfort sorgt das hochauflösende TFT-Touchdisplay: Klare, anschauliche Abbildungen und Infotexte führen Schritt für Schritt durch alle Programmoptionen. So hat man alle Funktionen des Backofens immer im Blick und perfekt unter Kontrolle. Das intuitive TFT-Touchdisplay gibt es in 3 verschiedenen Größen: TFT-Touchdisplay Pro – exklusiv erhältlich in der accent line, TFT-Touchdisplay Plus und TFT-Touchdisplay.



TFT-Touchdisplay Pro – nur in der accent line
Bedienung über großen digitalen Bedienring und vollflächiges, hochauflösendes 6,8-Zoll-Display



TFT-Touchdisplay Plus
Bedienung über großen digitalen Bedienring



TFT-Touchdisplay
Bedienung über digitalen Bedienring

Vollendete Ästhetik.

In den accent line Modellen der neuen Serie 8 spiegelt sich die konsequente Weiterentwicklung des carbon black Designs wider. Der neue digitale Bedienring, der perfekt in die Glasblende eingeschliffen ist, lässt die digitale Welt mit der analogen zu einem ganz besonderen Bedienerlebnis verschmelzen. Die Glasflächen präsentieren sich in einem besonders tiefen Schwarz, der dezente schwarze Edelstahlgriff fügt sich elegant in das harmonische Gesamtbild ein. Die accent line bietet in jeder Produktkombination perfektes Design.



60 cm hoher Backofen kombiniert mit 45 cm hohem Kompaktbackofen und 14 cm hoher Wärmeschublade



60 cm hoher Backofen kombiniert mit Einbau-Kaffeevollautomat, 45 cm hohem Kompaktbackofen und 14 cm hohen Wärmeschubladen



60 cm hoher Backofen kombiniert mit 45 cm hohem Kompaktbackofen



60 cm hoher Backofen kombiniert mit 38 cm hohem Mikrowellengerät

Der schnelle Weg zum gesunden Genuss.

Dampf-Funktion Plus

Mit Dampf gegartes Gemüse bleibt besonders knackig, und auch Geflügel und Fisch werden so superzart. Zudem behalten gedämpfte Lebensmittel nicht nur ihr volles, natürliches Aroma, sondern auch mehr Vitamine und Nährstoffe. Mit der neuen Dampf-Funktion Plus werden Gerichte bei einer Temperatur von 100°C bis zu 120°C gedämpft. Das verkürzt die Zubereitungszeit der Gerichte und ist zudem besonders vitamin- und nährstoffschonend.



Die besondere Zutat für perfekte Kochergebnisse: Dampf.

Was gib es besseres als den Duft von frisch gebackenem Brot – mit knuspriger Kruste und lockerer Krume? Oder einen perfekten Sonntagsbraten, innen saftig und außen kross gebraten? Kein Problem mit den Dampf-Funktionen unserer Backöfen.



Dampfstoß-Funktion.

Die Dampfstoß-Funktion mit 3 Intensitätsstufen sorgt durch die exakte Dosierung der Dampfmenge zum genau richtigen Zeitpunkt innen und außen für eine optimale Textur des Garguts und eignet sich damit perfekt zum Dampfbacken. Bei der Kombination einer klassischen Heizart mit der Dampfstoß-Funktion wird z.B. der Braten innen saftig und außen schön knusprig. Die Dampfstoß-Funktion lässt sich mit 4D Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrillen und Warmhalten kombinieren. Einfach den Wassertank auffüllen – der Backofen erledigt den Rest.

Perfect Steam Dampfstoß.

Unsere Backöfen mit integriertem Perfect Steam-Sensor machen das Backen und Braten noch komfortabler. Sobald man die Dampfstoß-Funktion auswählt, wird der Sensor aktiviert und sorgt automatisch für die Zufuhr der optimalen Dampfmenge. Unabhängig vom Bratgut sorgt der Perfect Steam-Sensor dafür, dass genau die gewünschte Luftfeuchtigkeit im Backofen gehalten wird. Damit wird das Brathähnchen garantiert außen knusprig und bleibt innen schön zart und saftig.



Manueller Dampfstoß – Dampf auf Abruf.

Selbst gebackenes Brot schmeckt einfach am besten. Eine schnelle und intensive Dampfzugabe macht es noch einfacher, erfolgreich Brot zu backen. Zur Unterstützung kann deshalb die Steam Boost-Funktion aktiviert werden. Sobald der Dampf bereit steht, können nach Bedarf einzelne Dampfstöße in den Backofen abgegeben werden. So wird das Brot außen knusprig und innen locker und saftig.

Festwasseranschluss.

Exklusiv bei accent line Backöfen: Frisches Wasser, wann immer man es braucht. Backöfen mit integriertem Wasseranschluss machen einen Wassertank überflüssig. So wird der Dampfbackofen bei Bedarf stets mit ausreichend frischem Wasser versorgt.



Sous-vide. Auf den Punkt gegart.

„Sous Vide“ ist Französisch und bedeutet „Garen unter Vakuum“. Mit dieser Methode wird Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse bei relativ niedriger, konstanter Temperatur zwischen 50°C und 95°C in einem Vakuumierbeutel gegart. Dieser wird zuvor in der Bosch Vakuumierschublade luftdicht verschweißt. Beim Sous Vide Garen bleiben die Nährstoffe der gegarten Lebensmittel erhalten und der natürliche Geschmack kommt perfekt zur Geltung. Für eine schöne Kruste und aromatische Röstaromen können Fleischgerichte nach dem Garen noch kurz von allen Seiten scharf angebraten werden.



Vakuumierschublade.

Die Vakuumierschublade bietet eine große Anwendungsvielfalt: Frisches Obst, Gemüse oder Essensreste lassen sich zum Einfrieren luftdicht versiegeln. Nährstoffe, Vitamine und Aromen bleiben deutlich länger erhalten als beim Einfrieren ohne Vakuumieren. Auch Einmachgläser oder offene Weinflaschen können mithilfe des Zubehörs vakuumiert werden. Perfekt geeignet ist die Vakuumierschublade auch, um Lebensmittel für das Sous Vide Garen vorzubereiten. Dazu werden Speisen wie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst in einen Vakuumierbeutel gegeben, vakuumiert und anschließend im Dampfbackofen gegart.



Vakuumieren.

Damit beim Garen eine optimale Wärmeübertragung gewährleistet ist, sollte zum Vakuumieren ein Vakuumiergerät genutzt werden, das ein Vakuum von ca. 99% erreichen kann. Dies ist bei unserer Vakuumierschublade der Fall. Sie lässt sich direkt unter dem 45 cm Backofen von Bosch unterbringen. So können Gerichte auf einfache Weise selbst vakuumiert und luftdicht verschlossen werden.



Gesünder frittieren. Mit weniger Fett.

Beim Frittieren mit der Beheizungsart Air Fry gelingt die Zubereitung leckerer, krosser Gerichte mit weniger Fett und Kalorien als bei der herkömmlichen Zubereitung. Frittiertes gelingt perfekt: außen knusprig und innen weich. Hinzu kommt, dass die Küche sauber bleibt und es nicht nach Frittiertem riecht.



Air Fry.

Wie wäre es mit selbst gemachten Pommes frites? Oder mit Chips aus frischem Gemüse? Einfach auf das Air Fry & Grill-Blech* legen, etwas Öl hinzu geben und die Heizart „Air Fry“ auswählen. Schon kurze Zeit später kann man es sich mit einem Snack vor dem Fernseher bequem machen. Und noch ein Tipp: Das Air Fry & Grill-Blech* kann auch zur Zubereitung von Grillgerichten verwendet werden.

*Als Sonderzubehör erhältlich



Der Perfect Browning Bräunungssensor für die perfekte Pizza.

Damit die Pizza, die Lasagne oder die Sonntagsbrötchen wie gewünscht gebräunt werden, kann man zwischen fünf Bräunungsgraden auswählen. Der Bräunungssensor in der Backofen-Kamera* erkennt, wann der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist und stoppt den Garvorgang. Perfektion war noch nie so einfach. Um die Funktion „Individuelle Bräunung“ nutzen zu können, wird der Backofen einfach mit dem registrierten Home Connect Konto verbunden. Die Home Connect App informiert darüber, wenn das Essen fertig ist, und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Backofen-Kamera.*

Dank der integrierten Backofen-Kamera* kann man jetzt einen Blick in den Backofen werfen und das Essen auf dem Smartphone begutachten! Erstellte Fotos können direkt an Freunde verschickt oder auf Social Media geteilt werden.

*Nur in der accent line



Braten und Backen wie die Profis. Einfach zum perfekten Genuss.

Dank der Bosch Sensortechnik lassen sich immer perfekte Ergebnisse erzielen. Der perfekte Zeitpunkt zum fertigen Ergebnis hängt dabei von vielen Faktoren ab und konnte bisher nicht vorausgesagt werden. Mit den neuen Serie 8 Backöfen von Bosch wird mit Hilfe von künstlicher Intelligenz auch der voraussichtliche Zeitpunkt ermittelt, wann der Kuchen oder Braten fertig ist. Je öfter und intensiver der Backofen genutzt wird, desto besser kann der Zeitpunkt bestimmt werden.



PerfectRoast Bratenthermometer Plus.

Um einen Braten auf den Punkt zu garen, braucht es viel Erfahrung – oder PerfectRoast Plus. Das Bratenthermometer misst die Temperatur des Garguts an drei verschiedenen Messpunkten. Ausschlaggebend ist die niedrigste gemessene Temperatur: Wenn die ausgewählte Kerntemperatur erreicht ist, ist das Gericht perfekt gegart. Und dank künstlicher Intelligenz weiß man genau, in wie vielen Minuten der Braten perfekt fertig ist. Das macht es leichter, alle Gerichte gleichzeitig auf den Tisch zu bringen.



PerfectBake Backsensor Plus.

Backen war noch nie so einfach. Einfach ein Gericht auswählen, z. B. „Kuchen in Form“ oder „Muffins“, und auf „Start“ drücken. Den Rest erledigt der Backofen von selbst. Das Beste ist: Der Backsensor misst permanent die Feuchtigkeit im Backofinnenraum und ermittelt mithilfe künstlicher Intelligenz, wie viele Minuten es noch dauert, bis der Kuchen fertig ist.

Noch einfacher und komfortabler mit Home Connect.

Home Connect App.

Möchtest du das volle Potenzial deines Haushaltsgeräts ausschöpfen? Verbinde deinen Backofen einfach mit deinem registrierten Home Connect-Konto (www.home-connect.com) und schon kannst du ihn aus der Ferne steuern – wie, von wo und wann du willst. Nutze die interessanten Möglichkeiten, die unser umfangreiches Partnernetzwerk zu bieten hat. Starte und stoppe die Kochfunktionen, ändere die Einstellungen und verwalte deine individuellen Favoriteinstellungen – auch wenn du gerade nicht in der Küche bist. Alle Einstellungen werden zwischen App und Backofen synchronisiert. Bei Programmende erhältst du eine Push-Benachrichtigung. Software-Downloads halten deinen Backofen auf dem neuesten Stand.

Fernsteuerung.

„Habe ich zu Hause den Ofen ausgeschaltet?“ ist eine Frage, die Hobbyköche ständig quält. Backöfen mit Home Connect Fernsteuerung und -überwachung räumen solche Zweifel aus, damit du beruhigt sein kannst. Frage den Status deines Backofens einfach mit deinem Mobilgerät ab und nutze die Home Connect App zur Fernsteuerung und -überwachung. Auch unterwegs hast du jederzeit die Kontrolle über deinen Backofen. So kannst Du ohne Sorge aus dem Haus gehen und dich darauf verlassen, dass alles in Ordnung ist.

Ferndiagnose.

Es wird schnell stressig, wenn deine Haushaltsgeräte nicht so funktionieren wie erwartet. Dann hilft dir unser Ferndiagnose-Service weiter. Rufe einfach die Home Connect Hotline an und vereinbare einen Termin für eine Ferndiagnose des angeschlossenen Geräts über das Internet. Mit deiner Zustimmung kann der Bosch-Kundendienst anschließend online dein Haushaltsgerät prüfen, das Problem lokalisieren und dir konkrete Lösungsvorschläge machen. Wird die Störung auf diesem Wege nicht behoben, kann ein Servicetechniker von Bosch hinzugezogen werden. Er kommt dann direkt mit den nötigen Ersatzteilen zu dir nach Hause. Intelligenter Support, intelligente Lösungen – mit nur einem Fingertipp.



Backofen-Assistent.

Bist du gelegentlich unsicher, welches Programm für welches Gericht das richtige ist? Frage einfach den Backofen-Assistenten. Teile deinem Backofen über die Home Connect App oder per Amazon Alexa Sprachsteuerung mit, welches Gericht du zubereiten möchtest. Der Backofen-Assistent schlägt dir die passenden Einstellungen oder Programme vor und stellt den Backofen automatisch richtig ein – eine äußerst komfortable Funktion.

Dein Backofen unterstützt dich beim Braten und Backen.

Wirklich präzise Angaben zu Temperatur und Garzeit sucht man in den meisten Kochbüchern und Familienrezepten vergeblich. Für Backöfen von Bosch ist das kein Problem. Dank der automatischen Backofeneinstellung musst du dir über fehlende Angaben keine Gedanken mehr machen: Wähle einfach das gewünschte Gericht aus – dein Backofen stellt anschließend automatisch die ideale Heizart, Temperatur und Gardauer ein. Wenn du diese Einstellungen lieber selbst vornehmen möchtest, ist dies natürlich auch möglich. Und ebenso einfach.



Bosch Assist.

Du bist nicht sicher, wie du deinen Backofen einstellen sollst? Bosch Assist hilft dir weiter. Wähle einfach im Bedienfeld ein Gericht aus – dein Backofen erledigt den Rest. Die ideale Heizart, die Temperatur und die Zubereitungszeit werden automatisch eingestellt. Perfektion einfach auf Knopfdruck.

Favoriten*.

Damit du die Einstellungen für dein Lieblingsgericht nicht immer wieder eingeben musst, kannst du sie unter „Favoriten“ abspeichern. Dann sind sie in der Home Connect App jederzeit sofort verfügbar.

Rezeptwelt*.

Über Home Connect hast du Zugang zu einer ganzen Welt kreativer Rezeptideen. Diese findest Du in der Home Connect App selbst und auch in den Rezepte-Apps von Sallys Welt, Simply Yummy und foodfittery. Die passenden Einstellungen für das ausgewählte Rezept sendet Home Connect direkt an deinen Backofen. Wähle mit deinem Mobilgerät das gewünschte Gericht aus. Heizart, Temperatur und Gardauer stellt der Backofen automatisch ein.

Tipps und Tricks zum Thema Kochen*.

Auf dem neuesten Stand der Kochkunst zu bleiben, kann viel Zeit und Mühe kosten. Mit Home Connect gelingt dir das ganz problemlos. Mit der App hast du direkten Zugang zu innovativen Koch- und Zubereitungstechniken – und das ganz komfortabel auf deinem Smartphone oder Tablet. Noch nie konntest du so einfach und bequem deine Fähigkeiten in der Küche verbessern



Schneller fertig als der Tisch gedeckt ist.

Im Alltag bleibt nicht immer ausreichend Zeit fürs Kochen. Bei den Backöfen mit Mikrowellen-Funktion passt ab sofort jedes Gericht in den Terminkalender. Ob ein Gericht schnell gebraten, gebacken oder aufgewärmt werden soll – durch die praktische Kombination der einfach zu aktivierenden Mikrowellen-Funktion mit herkömmlichen Heizarten erzielt man perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit. So spart man nicht nur bis zu 50% Zeit, sondern auch Energie. Und der Geschmack bleibt zu 100% erhalten. Und falls nur schnell Säuglingsnahrung, vorgekochte Mahlzeiten oder tiefgefrorene Lebensmittel aufgewärmt werden sollen, kann natürlich auch die klassische Mikrowellenfunktion genutzt werden.

Neben den Backöfen mit Mikrowellen-Funktion stehen auch Kompaktbacköfen mit Mikrowellen-Funktion oder klassische Mikrowellengeräte zur Auswahl.

Großflächengrill.

In der Mikrowelle grillen und dabei gleichmäßige und perfekte Ergebnisse erzielen?

Der Großflächengrill sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sodass das Grillgut auf dem gesamten Grillrost perfekt und gleichmäßig gebräunt wird. Dank selbstreinigender Beschichtung und der Wabenstruktur ist der Grillrost leicht zu reinigen.

Boost-Funktion.

Unsicher, welche Leistungsstufe die richtige ist?

Einfach die genaue Wattzahl eingeben – bei Fertiggerichten ist sie in der Regel auf der Verpackung angegeben. Die höchste Wattzahl wird als „Boost“ bezeichnet.

Inverter-Technologie.

Mahlzeiten ohne Qualitätsverlust in der Mikrowelle aufwärmen?

Bei Invertermodellen wird kontinuierlich Energie auf der gewünschten Leistungsstufe abgegeben. Dies sorgt für eine gleichmäßige und schonende Erwärmung der Speisen.

Manchmal landen unsere besten Ideen in der Schublade.

Unsere Wärmeschubladen der Serie 8 können weit mehr als Speisen und Teller warmhalten. Sie eignen sich ebenso perfekt zum Sanftgaren von Fleisch, Auftauen von Lebensmitteln, Schmelzen von Schokolade, Dörren von Obst und Gehen lassen von Hefeteig. Für alle, die in der Küche zusätzlichen Stauraum benötigen, empfehlen wir unsere praktischen Zubehörschubladen mit extra viel Platz. Backbleche und Kochutensilien lassen sich hier gut unterbringen und sind immer griffbereit.



Wärmeschubladen der Serie 8.

Die Wärmeschubladen der Serie 8 lassen sich wahlweise separat einbauen oder mit unseren Backöfen, Kompaktbacköfen und Einbau-Kaffeefullautomaten der Serie 8 kombinieren. Der praktische Push-Pull-Mechanismus ermöglicht zudem besonders leichtes Öffnen – selbst wenn du einmal keine Hand frei hast. Um Speisen warmzuhalten und dein Geschirr vorzuwärmen, kannst du zwischen Wärmeschubladen in zwei verschiedenen Höhen wählen.



Zubehörschublade der Serie 8.

Auch die Zubehörschublade der Serie 8 lässt sich mit den Backöfen, Kompaktbacköfen und Einbau-Kaffeefullautomaten der Serie 8 kombinieren. Der geräumige Innenraum bietet viel Platz für Küchenutensilien wie etwa Backbleche, Geschirr, Kochbücher und Geschirrtücher. So hast du alles, was du zum Kochen brauchst, immer übersichtlich und griffbereit zur Stelle.

Home Connect für Wärmeschubladen.

Du bist noch unterwegs, möchtest aber schon einmal die Teller vorwärmen? Steuere die WLAN-fähige multifunktionale Wärmeschublade einfach über die Home Connect App. Kontrolliere z. B. den Status des Heizprogramms, stelle den Timer ein und lege individuelle Einstellungen fest – ganz gleich, wo du dich gerade befindest. Du kannst auch zusätzliche Heizprogramme auswählen, z. B. zum Auftauen eines Steaks. Bestimme selbst, wie du deine Wärmeschublade nutzen möchtest. Um diese Funktion nutzen zu können, verbinde die Wärmeschublade einfach mit deinem registrierten Home Connect-Konto

Sanftgaren.

Du magst am liebsten sanft gegarte Gerichte? Langsam und schonend gegartes zartes Fleisch, Geflügel oder Gemüse gelingt am besten in der Wärmeschublade. Gegart wird mit Ober- und Unterhitze bei konstant niedriger Temperatur. Du kannst die Temperatur entweder selbst einstellen oder das Programm für Sanftgaren auswählen. Probiere es aus!

Teller vorwärmen.

Du magst dein Essen am liebsten heiß? Auf einem vorgewärmten Teller bleiben Speisen nach dem Kochen länger heiß. Wähle an deinem Gerät oder in der Home Connect App das passende Programm aus. Alternativ kannst du nach Wunsch eine Temperatur zwischen 30°C und 80°C einstellen. Deine Teller sind im Handumdrehen vorgewärmt.

Tassen vorwärmen.

Wird dein Espresso zu schnell kalt? Dann solltest du deine Espressotassen vorwärmen. Wähle an deinem Gerät oder in der Home Connect App das passende Programm aus. Alternativ kannst du nach Wunsch eine Temperatur zwischen 30°C und 80°C einstellen. Deine Tassen sind im Handumdrehen vorgewärmt.



Weil heiß nicht gleich heiß ist.

Um wirklich perfekte Back- und Bratergebnisse zu erzielen, bedarf es nicht nur der idealen Temperatur, sondern auch der jeweils geeigneten Heizart. Daher bieten Backöfen von Bosch eine Vielzahl von Heizarten, die optimal auf bestimmte Gerichte abgestimmt sind: von 4D Heißluft bis hin zum Dörren. Außergewöhnliche Ergebnisse – von Haute Cuisine bis Hausmannskost – sind garantiert.



4D Heißluft.

Noch mehr Flexibilität beim Backen: Mit 4D Heißluft wird die Hitze schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen verteilt. Egal, welche der vier Einschub-Ebenen für das Backblech oder den Backrost verwendet werden, das Ergebnis ist immer perfekt. Und das ist noch nicht alles: Mit 4D Heißluft lassen sich Plätzchen auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig backen – für zuverlässige Ergebnisse von der obersten bis zur untersten Ebene.



3D Heißluft.

Süßes Gebäck, z.B. Plätzchen, können jetzt auf bis zu drei Ebenen (3, 1, 4) gleichzeitig gebacken werden. 3D Heißluft sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung im ganzen Backofen.



Air Fry.

Knusprig garen auf einer Ebene mit Heißluft und wenig Fett. Besonders geeignet für Speisen, die üblicherweise in Öl frittiert werden, z.B. Pommes frites. Der Ventilator lässt die vom Grillheizkörper erhitzte Luft mit hoher Geschwindigkeit um das Frittiergut zirkulieren.



Heißluft sanft.

Mit Heißluft sanft haben wir die im Haushalt am häufigsten verwendete Heizart verbessert. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofinnenraum und spart dazu noch Energie. Beim Backen auf nur einer Ebene – wie etwa bei Kleingebäck, Kuchen in Formen oder Kuchen auf dem Blech – ist Vorheizen nicht notwendig.



Dampf-Funktion Plus.

Gemüse, Fleisch und Fisch werden bei einer Temperatur von 100°C bis zu 120°C schonend gedämpft, dabei bleiben mehr Vitamine erhalten und die Kochzeit wird reduziert.



Ober-/Unterhitze.

Die klassische Heizart für traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Ideal für Kuchen mit saftigem Belag und für Aufläufe.



Ober-/Unterhitze sanft.

Neben der klassischen Ober- und Unterhitze ist diese zusätzliche Variante verfügbar. Mit dieser Heizart gelingen Kleingebäck, Brot und Brötchen immer perfekt. Je nach Lebensmittel und Art der Zubereitung spart man dabei außerdem Energie.



Sanftgaren.

Für die langsame und schonende Zubereitung von extra zartem Gemüse oder Geflügel bei niedriger Temperatur, z. B. bei 85°C.



Intensivhitze.

Oberhitze und extrem starke Unterhitze kombiniert – für beste Backergebnisse mit knusprigem Boden und saftigem Belag, z.B. bei Flammkuchen oder Käsekuchen.



Pizzastufe.

Die Kombination von Unterhitze und Heißluft eignet sich besonders für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wie tiefgekühlte – aber auch frische – Pizza.



Großflächengrill.

Besonders für das Grillen größerer Mengen geeignet, wie etwa Steak, Würstchen, Fisch oder Gemüse.



Schnellaufheizung.

Die Schnellaufheizung sorgt für bis zu 30% kürzere Vorwärmzeiten – bei gleich bleibendem Energieverbrauch.



Vorwärmen.

Mit dieser Funktion lässt sich Geschirr auf die perfekte Temperatur vorwärmen, damit Speisen nach dem Servieren möglichst lange warm bleiben.



Warmhalten.

Mit dieser Funktion lassen sich Speisen warm halten – z. B. bei der Zubereitung mehrerer Gänge.



Unterhitze.

Diese gezielte Hitze eignet sich speziell für Gerichte, die im Wasserbad gegart oder von unten nachgebräunt werden.



Umluft-Grill.

Ist die gewünschte Zieltemperatur erreicht, schaltet sich der Ventilator ein und sorgt, insbesondere bei großvolumigen Gerichten, für eine optimale Verteilung der Heißluft – ideal für Braten, Geflügel und ganze Fische mit perfekter, knuspriger Kruste.



Kleinflächen-Grill.

Speziell für kleinere Mengen Grillgut – z. B. Steaks, Würstchen oder Toast – oder auch zum Gratinieren geeignet.



Dörren.

Unsere Heizfunktion Dörren ist eine gesunde Alternative zum Trockenobst aus dem Supermarkt. Ob Dörräpfel fürs Müsli oder getrocknete Tomaten für die Antipasti – im Backofen kann alles selbst zubereitet werden.

Man schmeckt den Unterschied und kann sicher sein, dass keine Zusatzstoffe wie etwa Schwefel mitgegessen werden.



Auftauen.

Zum schonenden Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Gebäck.

Das Lieblingscafé hat jetzt rund um die Uhr geöffnet.

Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato? Mit dem Einbau-Kaffeefullautomat kann man sich und seine Gäste ganz einfach auf Tastendruck mit einem Getränk nach Wahl verwöhnen. Dabei garantiert die Bosch Barista-Technologie ein vollmundiges Aroma und perfekte Crema – für Kaffeespezialitäten so perfekt wie im Lieblingscafé.



Aroma Select.

Seinen Espresso genießen wie man ihn mag. Mit Aroma Select kann die Stärke des Kaffees ganz nach Geschmack angepasst werden. Einfach zwischen drei verschiedenen Aromaprofilen auswählen: mild, ausgewogen oder markant.



Coffee World.

Ob spanischer Café Cortado oder italienischer Ristretto, mit Coffee World internationale Kaffeespezialitäten ganz einfach zubereiten – mit nur einem Tastendruck. Es kann zwischen 20 Kaffeevariationen aus 8 Ländern ausgewählt werden. In der Home Connect-App die gewünschte Kaffeespezialität angeben. Der Einbau-Kaffeefullautomat erledigt den Rest.



Automatische Reinigung des Milchsystems.

Genauso leicht wie die Zubereitung des Lieblingsgetränks ist die Reinigung des Geräts. Nach jeder Zubereitung einer Kaffeespezialität mit Milch wird das Milchsystem mit einem Dampfstoß automatisch gereinigt. Das Gerät nimmt die tägliche Pflege des Milchsystems damit vollständig ab. Und man kann sich ganz dem Genuss seines Cappuccinos oder Latte Macchiatos widmen.



accent line Highlights:

Automatische Milchmengenerkennung.

Damit die Milch während der Zubereitung nicht ausgeht, signalisiert die automatische Milchmengenerkennung, ob der mitgelieferte Behälter oder ein genutzter Milchkarton über genügend Reserve verfügt.

Kannenfunktion.

Falls der Besuch zum Café mal größer ausfällt – mit der Kannenfunktion kann auf Knopfdruck eine ganze Kanne Café Crema (max. 750 ml) zubereitet werden.

Festwasseranschluss.

Nie mehr Wasser nachfüllen. Dank des Festwasseranschlusses ist immer genug Wasser für eine köstliche Tasse des Lieblingskaffees vorhanden. Für lebenslangen Schutz vor Wasserschäden ist der Wasseranschluss des Geräts mit dem AquaStop-Sicherheitssystem ausgestattet. Eine Tasse Kaffee zu genießen, war noch nie so einfach.

Kein Backofen kommt dir mehr entgegen.

Komfort beim Backen beginnt beim Einschieben und Entnehmen der Backbleche. Bei Backöfen von Bosch lassen sich die Auszüge in einem einfachen Schritt auf jeder gewünschten Ebene montieren.



Ebenenunabhängiger Teleskopvollauszug.

Ist dein Teleskopauszug auf der untersten Einschub-Ebene angebracht, obwohl du lieber auf der zweiten Ebene backst? Normalerweise sind Teleskopauszüge auf einer bestimmten Ebene fest montiert. Nicht so bei den neuen Backöfen der Serie 8. Beim ebenenunabhängigen Teleskopvollauszug kann du selbst entscheiden, auf welcher Ebene er platziert werden soll. Der Auszug lässt sich ganz einfach auf der gewünschten Ebene anklammern. Aufgrund der speziellen Beschichtung ist das Auszugssystem pyrolysefest und für den Dampfbetrieb geeignet.



Dual LED-Beleuchtung.

Wünschst du dir manchmal, du könntest das Gargut im Backofen besser sehen? Zwei LEDs in der Backofendecke leuchten den Backofen gleichmäßig aus und sorgen für strahlende Helligkeit.

Klapptür mit SoftOpen und SoftClose.

Die Backofentür ist noch komfortabler geworden: Ein spezieller Dämpfmechanismus verhindert, dass die Tür zuschlägt. Wird die Tür vorsichtig geschlossen, stoppt sie bei einem bestimmten geringen Türöffnungswinkel und schließt dann selbsttätig – sanft und leise. Dies garantiert eine lange Lebensdauer für Backofen und Backofentür. Wird die Tür geöffnet, gleitet sie per SoftOpen sanft in ihre Endposition.

Kindersicherung.

Zum Schutz von Kinderhänden bleibt die Temperatur unserer Backofentüren unter einem festgelegten Höchstwert. Für zusätzliche Sicherheit sorgt unsere Kindersicherung. Sie verhindert, dass die Tür geöffnet und die Programmeinstellungen geändert werden.

Sicherheitsabschaltung.

Hast du schon einmal vergessen, den Backofen auszuschalten? Bei einem Backofen von Bosch ist das kein Problem. Dank Sicherheitsabschaltung schaltet sich der Backofen nach einer bestimmten Betriebszeit automatisch aus.

Kühle Backofentür.

Backöfen von Bosch erfüllen höchste Sicherheitsstandards: Die besten Bosch Backofentüren werden nur maximal 30°C* warm. Neugierige Kinder sind so noch besser vor Verbrennungen geschützt. Möglich wird dieses Plus an Sicherheit durch eine 30% bessere Belüftung. Dies gibt dir das gute Gefühl, dass mit Backöfen von Bosch nichts passieren kann.

Restwärmeanzeige.

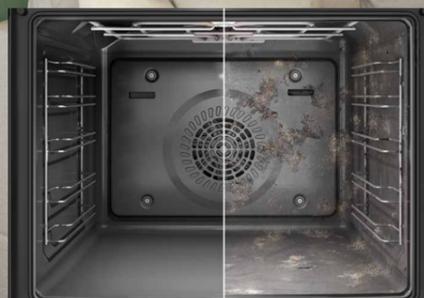
Du musst nicht mit dem Finger prüfen, ob der Ofen nach dem Backen noch zu heiß ist: Darüber informiert dich die Restwärmeanzeige des Backofens.

*Gemessen in der Mitte des Sichtfensters nach 1 Stunde bei einer Backofentemperatur von 180°C Ober- und Unterhitze.



Endlich jemand im Haus, der gerne saubermacht.

Jeder, der seinen Backofen schon einmal von Hand gereinigt hat, weiß, wie anstrengend und zeitraubend das sein kann. Dank Pyrolyse-Selbstreinigung und EcoClean Direct ist damit jetzt Schluss. Und auch Backbleche sind dank der speziellen keramischen Antihaftbeschichtung der Universalpfanne im Nu wieder sauber. Für eine besonders gründliche Reinigung lässt sich sogar die Backofentür einfach zerlegen. Das minimiert den Reinigungsaufwand und lässt dir mehr Zeit zum Kochen und Backen.



Pyrolyse-Selbstreinigung.

Bei unseren Backöfen mit Pyrolyse-Selbstreinigung kannst du dir die zeitraubende Arbeit ab sofort sparen. Wähle einfach die Pyrolyse-Funktion aus und drücke auf „Start“. Je nach Verschmutzungsgrad heizt sich der Backofen bis auf 480°C auf und verbrennt Fett- und Speiserückstände – ganz ohne Chemie. Zurück bleibt nur etwas Asche, die du mühelos entfernen kannst, sobald der Ofen abgekühlt ist. Das ist alles.



Eco Clean Direct.

Backofen reinigen leicht gemacht mit EcoClean Direct. Die spezielle Beschichtung der Backofenwände und -decke aus mikrofeinen Keramik-Kügelchen baut Spritzer bereits während des Backens und Bratens ab. Du musst nur noch den Backofenboden und die Glastür abwischen. Für eine besonders gründliche Reinigung aktivierst du einfach von Zeit zu Zeit den Regenerationszyklus. Die langlebige Beschichtung spart Zeit und Energie.



Reinigungsunterstützung.

Ist dein Backofen nur leicht verschmutzt und braucht eine schnelle Reinigung? Gib ca. 400 ml Wasser und einen Tropfen Spülmittel auf den Backofenboden und wähle das passende Reinigungsprogramm aus. Mit diesem umweltfreundlichen Reinigungsverfahren werden eingebrannte Rückstände gelöst und lassen sich anschließend wesentlich einfacher wegwischen.



Universalpfanne mit keramischer Antihaftbeschichtung.

Zusätzlich zur klassischen Universalpfanne bietet Bosch jetzt eine Universalpfanne mit keramischer Antihaftbeschichtung an. Dank dieser speziellen Antihaftbeschichtung ist die Oberfläche leicht zu reinigen. Darüber hinaus hat die Keramikbeschichtung noch einen weiteren Vorteil: Das Backblech muss nicht mehr mit Backpapier ausgelegt oder eingefettet werden, was das Backen, Braten und Reinigen wesentlich vereinfacht.



Einfach zu reinigende Tür.

Die meisten Backofentüren von Bosch lassen sich sehr leicht und zeitsparend reinigen. Häufig ist die Frontscheibe mit der eigentlichen Tür verschraubt. Bei einigen Modellen lässt sich die Scheibe jedoch per Fingerdruck rechts und links lösen und dann zum Reinigen aus der Tür herausnehmen. Das mühsame Lösen der Schrauben gehört der Vergangenheit an.

Für alle Anforderungen die richtige Form.

Wir haben für die Zubereitung jedes Gerichts das passende Zubehör. Unterschiedlich tiefe und breite Backbleche zum Backen, Braten, Grillen und Dampfgaren in runder, rechteckiger und quadratischer Form – Bosch hat sie alle.

Air Fry & Grill-Blech.

Dank des speziellen Designs des Air Fry & Grill-Blechs kann die heiße Luft frei durch die Öffnungen im Blech zirkulieren. Es wird empfohlen, das Blech auf Ebene 3 und zum Auffangen herabtropfender Feuchtigkeit zusätzlich die Universalpfanne auf Ebene 1 einzuschieben.



Schmale Universalpfannen.

Die schmalen Universalpfannen eignen sich perfekt, um zwei Varianten desselben Gerichts zuzubereiten. Auch für kleinere Mengen sind sie bestens geeignet. Bereite z. B. Kartoffelwedges auf der einen und gefüllte Tomaten auf einer zweiten schmalen Universalpfanne zu. Die Zubereitung auf getrennten Pfannen verhindert, dass die Garflüssigkeit der Tomaten mit den Kartoffeln in Berührung kommt. Wenn Gerichte vor oder nach dem Garen gekühlt werden müssen, können sie mit den Pfannen in Bosch Kühlschränke geschoben werden – und auch in unsere Spülmaschinen passen sie hinein.



Backstein mit Holzpaddel.

Der Keramikbackstein eignet sich ideal zum Backen von Brot, Fladenbrot, Flammkuchen, Pizza und mehr. Aufgrund der hohen Temperatur des Backsteins wird das Backgut besonders knusprig. Mit dem Holzpaddel lässt sich z. B. Pizza besonders leicht auf einen Teller schieben – fast wie beim Italiener um die Ecke.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Postfach 83 01 01
81701 München
Deutschland

www.bosch-home.de

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH

Quellenstraße 2a
1100 Wien
Österreich

www.bosch-home.at