

# Einfach zum perfekten Ergebnis.

Die Einbaugeräte der neuen Serie 8 mit  
intuitivem Bedienring und Bosch Assist.



**BOSCH**  
Technik fürs Leben



# Erst wenn jedes unserer Geräte Ihren Alltag ein klein wenig leichter macht, ist es: Bosch bis ins Detail.

Ein perfektes Einbaugerät muss für uns vor allem eines leisten: Ihnen das Leben und Arbeiten in der Küche so angenehm wie möglich machen. Aus diesem Grund haben wir unsere neue Serie 8 entwickelt. Jedes Gerätedetail wurde dabei von unseren Ingenieuren so lange durchdacht, gefertigt und geprüft, bis es zu 100 % unseren hohem Anspruch an Qualität, Leistung und Komfort entspricht. So ist eine neue Spitzentechnologie im zeitlosen Design entstanden, die besonders einfach zu bedienen ist, Ihnen Arbeit abnimmt und stets beste Ergebnisse erzielt. Entdecken Sie die neue Serie 8 von Bosch.

## **Bewährte Qualität – Made in Germany.**

Von der neuen Serie 8 dürfen Sie weit mehr als nur erstklassige Funktionalität und Verarbeitung erwarten. Schließlich widmen wir uns jedem unserer Aufgabenbereiche – vom 1. Entwurf bis zur Kundendienstleistung – mit der gleich hohen Aufmerksamkeit, Leidenschaft und Akribie. Da sind wir eben typisch Deutsch und nehmen immer alles sehr genau. Deshalb findet z. B. die Produktion gleich vor unserer Haustür statt, damit wir öfter einen Blick darauf werfen können. Das ist die Qualität der Bosch Hausgeräte, auf die Sie sich seit über 80 Jahre verlassen können.

## **Maximale Leistung.**

Unser Antrieb ist es, uns mit jedem Tag zu steigern. Und Innovationen für Sie zu entwickeln, die immer wieder aufs Neue für Superlative sorgen. Bei der Funktionalität, der Langlebigkeit und dem Stromverbrauch. Wie z. B. der neue PerfectBake Backsensor in unseren Serie 8 Backöfen, der Gebäck und Kuchen auf Knopfdruck perfekt gelingen lässt. Eben Bestleistung für Ihr Zuhause.

## **Höchster Komfort.**

Bosch möchte Ihnen das Leben erleichtern. Mit innovativen Einbaugeräten, die auf den ersten Blick zu verstehen und intuitiv zu bedienen sind. Mit intelligenten Funktionen, die nicht nur stets das beste Ergebnis erzielen, sondern Ihnen auch möglichst viel Arbeit, Zeit und Geld sparen. Dafür steht unsere neue Serie 8 – für weit weniger Aufwand und deutlich mehr Freude am Kochen.

Die neue Backofen-Generation der Serie 8.

# Hochgenuss im Handumdrehen.

Egal, wie kompliziert ein Gericht auch klingt, die Zubereitung ist ab sofort einfach. Denn die neuen Backöfen der Serie 8 unterstützen Sie dabei mit zahlreichen Funktionen. Wenn Sie möchten, messen und überprüfen diese permanent den Garzustand Ihrer Speisen und passen den Garvorgang selbstständig an. Ob Geflügel, Fleisch, Fisch, Vegetarisches, Backwaren oder Süßspeisen: Ihr Wunschgericht gelingt immer auf den Punkt perfekt. Und das besonders komfortabel und einfach. Schließlich steht neben Ihnen noch ein weiterer Meisterkoch in der Küche – Ihr Backofen.





 **BOSCH**



Die Design-Optionen der Serie 8.

# **Design à la carte. Technik à la Bosch.**

Damit Sie sich an Ihrer Küche garantiert niemals satt sehen, bieten wir Ihnen unsere Serie 8 auch in den zeitlosen ColorGlass-Varianten an. Diese lassen sich dank ihrer perfekten Verbindung aus Glas und Metall harmonisch in nahezu jede Küche integrieren. Gerne auch in Kombination mit einer in Design und Farbe perfekt abgestimmten Bosch Dunstabzugshaube. Unsere ColorGlass-Fronten sind zudem besonders stoßfest und extra leicht zu reinigen. Setzen Sie Ihren ganz individuellen Farbakzent – Bosch Einbaugeräte der Serie 8 erhalten Sie neben der klassischen Edelstahl-Ausführung, je nach Variante in ColorGlass Polar Weiß und ColorGlass Vulkan Schwarz.





on  
off  
start  
stop

on  
off  
menu  
start  
stop

 **BOSCH**

 **BOSCH**

 **BOSCH**

Backöfen | Bedienung

**Wir haben das Rad nicht neu erfunden. Aber ihm das Kochen beigebracht.**





Mit unserem neuen intuitiven Bedienring wird Ihnen das Kochen noch leichter von der Hand gehen. Ein kleiner Dreh am zentralen Ring aus Edelstahl genügt, um alle Einstellungen des Backofens mit nur einem Finger vorzunehmen. Zudem ist das übersichtliche TFT-Touchdisplay leicht verständlich gestaltet und führt Sie unkompliziert durch die verschiedenen Menüpunkte. So haben Sie den Garprozess Ihrer Gerichte immer bestens im Griff und alles gelingt im Handumdrehen.





## PerfectBake Backsensor

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





Backöfen | Funktionen | PerfectBake Backsensor und PerfectRoast Bratenthermometer

# So bekommen Sie alles gebacken – auf Knopfdruck perfekt.

In einem Serie 8 Backofen mit den Funktionen PerfectBake Backsensor und PerfectRoast Bratenthermometer 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.









# PerfectRoast Bratenthermometer

Egal, ob gebratener Truthahn, Oster-Lammbraten oder Weihnachtskarpfen – mit dem PerfectRoast Bratenthermometer gelingt Ihnen alles wie von Profihand. Nur mit weit weniger Aufwand. Mit drei hochempfindlichen Messpunkten ermittelt das Bratenthermometer die Kerntemperatur im Inneren des Bratguts – und das auf Grad und Sekunde genau. Mit den 3 Messpunkten erwischen Sie immer die richtige Stelle und erzielen eine maximale Messgenauigkeit, so sind Ihnen perfekte Ergebnisse beim Braten garantiert. Ein weiterer Vorteil: Das PerfectRoast Bratenthermometer können Sie auch im Mikrowellen- und Dampfbadbetrieb einsetzen.



Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Funktionen | Assist

# Die erste Rezeptsammlung in Ofenform.

Wirklich präzise Angaben zu Temperatur und Garzeit sucht man in manchen Kochbüchern und Familienrezepten vergeblich. Dank der Bosch Assist-Funktion für automatische Backofeneinstellungen müssen Sie sich darüber keine Gedanken mehr machen: Wählen Sie einfach in der Bedienung Ihr gewünschtes Gericht aus – Ihr Backofen stellt dann automatisch die ideale Heizart, Temperatur und Zubereitungszeit ein. Wenn Sie diese Einstellungen lieber selbst vornehmen möchten, ist dies natürlich auch möglich. Und ebenso einfach.



\* Die genaue Ausstattung ist modellabhängig.





on



off

menu



Auflauf, pikant

Lasagne, frisch

Kartoffelgratin,  
rohe Zutaten



Speise  
Auswahl



Auflau

Souffl





4D HeiBluft

#### 4D HeiBluft.

Mit 4D HeiBluft 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 HeiBluft lässt sich auch parallel auf bis zu 4 Ebenen gleichzeitig backen und garen. Für perfekt einheitliche Ergebnisse vom ersten bis zum letzten Blech.



Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Heizarten

# 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. Die Backöfen der Serie 8 bieten Ihnen bis zu 15 verschiedene Heizarten, die optimal auf Ihre Gerichte abgestimmt sind: von 4D Heißluft über Heißluft Eco bis Dörren. Für perfekte Ergebnisse – von Haute Cuisine bis Hausmannskost.



## Heißluft Eco.

Mit Heißluft Eco haben wir die im Haushalt am häufigsten verwendete Heizart „Umluft“ verbessert. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofeninnenraum und spart dazu noch Energie. Backen und Braten auf nur einer Ebene, wie etwa bei Kuchen, Aufläufen, Fleisch- oder Tiefkühlgerichten und das ohne Vorheizen.



## Ober- & Unterhitze Eco.

Zusätzlich zur klassischen Ober- und Unterhitze steht Ihnen ab sofort auch eine neue, zusätzliche Variante zur Verfügung. Diese Heizart stellt Ihren Backofen auf einen besonders wirtschaftlichen Betrieb ein. So bereiten Sie Biskuit, Rührkuchen, empfindliches Kleingebäck, Brot und Brötchen immer perfekt zu und sparen zudem Strom.



## Dörren.

Unsere Heizfunktion Dörren ist eine gesunde Alternative zum Trockenobst aus dem Supermarkt. Egal, ob Sie z. B. Dörräpfel fürs Müsli oder getrocknete Tomaten für Ihre Antipasti wünschen – Ihr Backofen bereitet alles ganz einfach selbst zu. Und das besonders schmackhaft und ohne Zusatzstoffe wie etwa Schwefel.

## Weitere Heizarten.



Ober-/  
Unterhitze



Pizzastufe



Unterhitze



Sanftgaren



Vorwärmen



Auftauen



Warm-  
halten



Umluft-  
Grill



Großflächen-  
grill



Kleinflächen-  
grill



Intensivhitze

\* Die Kombination der Heizarten sind modellabhängig.






Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Dampf-Funktionen

# Backen Sie mit dem gewissen Extra: Dampf.

Viele Backöfen der Serie 8 verfügen gleich über mehrere Zusatz-Programme und Funktionen, welche die besten Seiten des Dampfgarens mit den Vorteilen eines klassischen Backofens kombinieren. Mit unseren Backöfen mit Dampf-Funktion erhalten Sie saftige Braten mit krosser Kruste und perfekt gebräunte Brote. Bedienung und Reinigung sind dabei so einfach und komfortabel, wie Sie es von einem Bosch-Gerät gewohnt sind.



## Dampf-Funktion.

Mit der Dampf-Funktion wird Ihren Speisen bei der Zubereitung mit einer klassischen Heizart kontinuierlich und automatisch Feuchtigkeit in Form von Wasserdampf zugeführt. Braten gelingen so innen saftig und außen schön knusprig. Brote erhalten die perfekte Bräunung. Unsere Backöfen mit Dampf-Funktion können Sie zudem auch zum klassischen Dampfen von Gemüse und Fisch verwenden. Weitere Informationen siehe unter .



## Dampfstoß-Funktion.

Bei der Zubereitung mit klassischen Heizarten gelingen Ihnen Ihre Gerichte noch besser, wenn Sie von Zeit zu Zeit etwas Feuchtigkeit zuführen. Genau das erledigt unsere Dampfstoß-Funktion automatisch. Ob beim Aufwärmen von Speisen, Teig gehen lassen, Backen oder Braten – schalten Sie einfach vorab den automatischen Dampfstoß hinzu. Den Dampfstoß können Sie auch manuell und in unterschiedlichen Intensitätsstufen regulieren.



## Regenerieren.

Das Aufwärmen von bereits zubereiteten Gerichten nennt man „Regenerieren“. Speisen werden dabei besonders schonend im 90 – 95°C heißen Wasserdampf erwärmt und schmecken danach so gut wie frisch gekocht. Durch das Regenerieren bleibt sogar Fleisch wunderbar knusprig: So schmeckt der Festtagsbraten – auch wenn das Fest schon längst vorbei ist.



Alle Serie 8 Dampfbäcköfen verfügen auch über eine Dampfgar-Funktion. Nähere Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 28/29.

\* Die angegebenen Funktionen mit Dampf sind modellabhängig.

Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Mikrowellen-Funktion

# Fertig, bevor Sie den Tisch gedeckt haben.

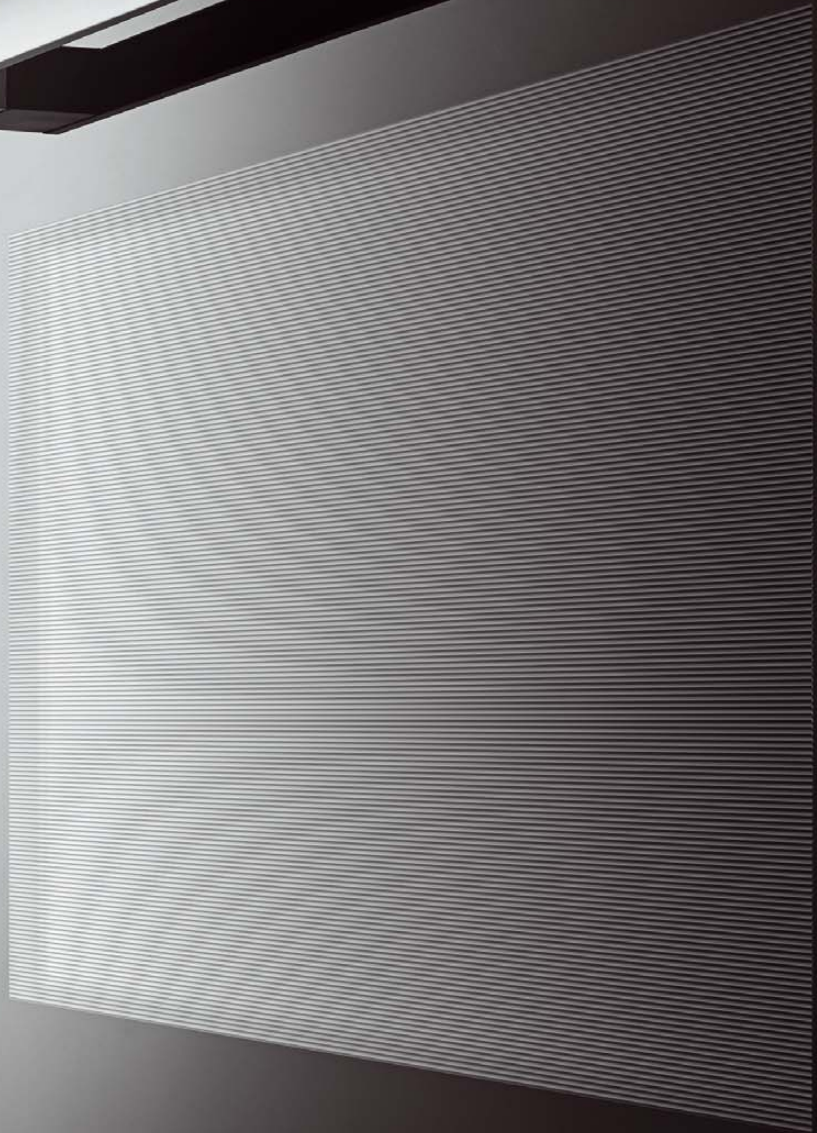
Im Alltag bleibt leider nicht immer ausreichend Zeit fürs Kochen. Mit den Serie 8 Backöfen mit Mikrowellen-Funktion passt ab sofort jedes Gericht in Ihren Terminkalender. Egal, ob Sie schnell etwas braten, backen oder nur aufwärmen möchten – mit der intelligenten Kombination aus herkömmlichen Heizarten und zuschaltbarer Mikrowelle erzielen Sie in kürzester Zeit perfekte Ergebnisse. Das spart Ihnen nicht nur bis zu 50% Zeit, sondern auch Strom. Und das bei 100% Geschmack.

Die Serie 8 Backöfen mit integrierter Mikrowellen-Funktion bieten wir Ihnen auch in Modellvarianten mit zusätzlicher Dampfstoß-Funktion an. Ihr Vorteil: Durch die Zugabe von Dampf gelingen Ihnen die Gerichte innen besonders saftig und außen wunderbar knusprig. Und das in kürzester Back- und Bratzeit.



\* Die Mikrowellen-Funktion ist modellabhängig.





BOSCH

Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Reinigung

# Endlich einer im Haushalt, der gerne sauber macht.

Jeder, der seinen Backofen schon einmal von Hand gereinigt hat, weiß, wie anstrengend und zeitraubend das sein kann. Mit der Selbstreinigungsfunktion Pyrolyse\* und unserer neuen Reinigungsunterstützung EcoClean Direct\* können Sie sich dies ab sofort sparen. Die Pyrolyse-Funktion verbrennt Verschmutzungen einfach auf Knopfdruck – Ihr Backofen reinigt sich quasi von allein. Die spezielle EcoClean Direct Beschichtung reduziert Verschmutzungen bereits während des Betriebs. So verschwenden Sie keine Sekunde beim Putzen und haben mehr Zeit zum Genießen.

## 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 neuen Bleche, Gestelle und Auszüge der Serie 8 sind pyrolysefest und können deshalb während der Selbstreinigung im Backofen bleiben.



## EcoClean Direct\*.

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



In der Ausstattung EcoClean ist die Rückwand der Backöfen und Kompaktgeräte serienmäßig beschichtet.

\* Die Reinigungssysteme unterscheiden sich nach Modellvarianten.



on

menu



off



Reinigungsart  
EcoClean Direct

00h 00m







Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Ausstattungsvielfalt | Türen

# Offen für Ihre Wünsche.

Weil auch in der Küche die Bedürfnisse verschieden sind, bieten wir Ihnen unsere Backöfen der Serie 8 mit unterschiedlichen Ausstattungsvarianten an. Egal, ob Backofen-Tür, Beleuchtung des Innenraums oder Auszugssystem: Unsere Backöfen bieten für jeden Geschmack die individuell passende Lösung. Doch wie Sie sich auch entscheiden mögen, das Back- und Bratergebnis ist immer dasselbe: perfekt.

## Tür-Varianten.

Ob Backofen, Kompaktbackofen, Dampfgarer oder Mikrowelle: Unsere Türen sind in Design und Funktion perfekt auf die Geräte der Serie 8 abgestimmt. Die Backöfen mit Pyrolyse- oder Mikrowellen-Funktion haben wir z. B. mit einer deutlich flacheren Innenverglasung ausgerüstet, die sich viel leichter reinigen lässt. Darüber hinaus verfügen alle Türen über die praktische SoftOpen & SoftClose-Funktion, die Ihnen ein noch sanfteres und leises Öffnen und Schließen ermöglicht. Und auch an die Sicherheit haben wir gedacht: Die kühlfste Backofentür wird nur noch 30°C warm. Kleine und große Hände sind dadurch noch besser geschützt.

\* Ausstattungen unterschiedlich nach Modell.

Backöfen\* für die 60 cm und 45 cm Nische | Ausstattungsvielfalt | Auszugssysteme und Beleuchtung

# Entgegenkommender kann ein Backofen nicht sein.

Komfortables und sicheres Backen beginnt für uns schon beim Beladen und Entnehmen der Bleche. Die neue Serie 8 bietet Ihnen daher gleich mehrere Auszugssysteme – wie etwa den leicht gleitenden 3-fach Teleskop-Vollauszug, mit dem Sie Ihre Speisen immer einfach, sicher und bequem im Griff haben. Drei unterschiedliche Beleuchtungsmöglichkeiten sorgen zudem für optimale Beleuchtung und Übersicht. Die stromsparende seitliche LED-Beleuchtung z.B. lässt nicht nur Ihre Speisen rundum gut aussehen, sondern auch die Energiebilanz. Und das bei einer Lebensdauer von bis zu 40 Jahren.

## **Auszugssysteme.**

Egal, ob das System ohne Auszug oder mit 1-fach, 2-fach oder 3-fach Teleskopauszug – die Handhabung ist immer leicht, komfortabel und sicher. Unsere Teleskopauszüge z. B. bieten Ihnen einen Vollauszug auf bis zu 3 Ebenen – ideal für ein bequemes Beladen und Entnehmen der Bleche. Zudem sind erstmals alle Auszüge pyrolysefest und bleiben während der Pyrolyse Selbstreinigung im Backofen. Ebenso sind die Auszüge für den Mikrowellen- und Dampfbetrieb geeignet.

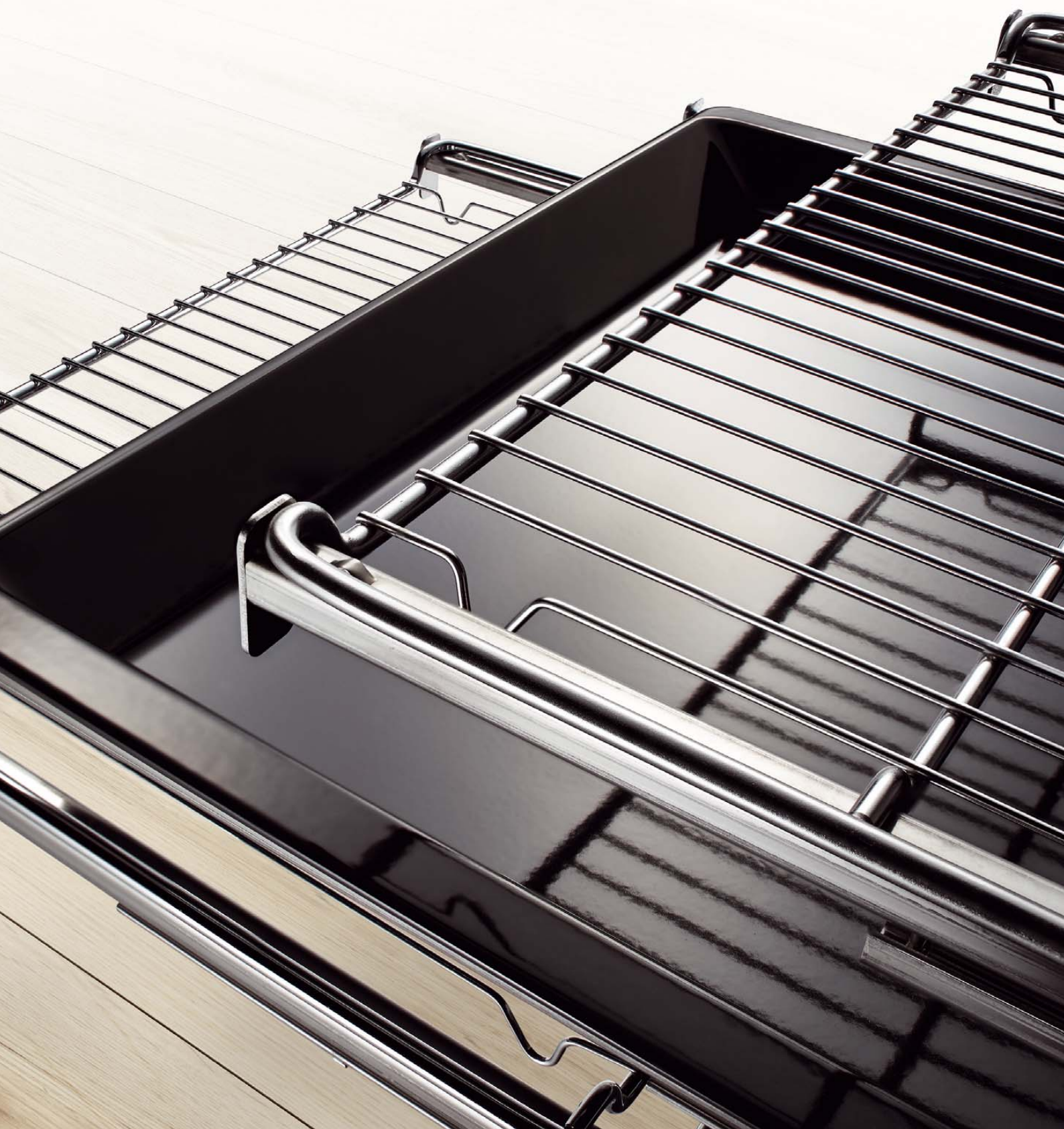
## **Beleuchtungs-Varianten.**

Backöfen der Serie 8 sind je nach Modell mit unserer klassischen Halogen-Beleuchtung, LED-Beleuchtung oder der neuen seitlichen 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. Die seitliche LED-Beleuchtung ermöglicht Ihnen zudem eine individuelle Ausleuchtung einzelner Ebenen. Das ist besonders hilfreich, wenn Sie einmal auf mehreren Blechen gleichzeitig backen.

\* Ausstattungen unterschiedlich nach Modell.











Die neue Dampfgarer-Generation der Serie 8 für die 45 cm Nische.

# Wir kochen auch nur mit Wasser. Aber wir warten, bis es dampft.

Gesünder und geschmackvoller als in einem Dampfgarer der Serie 8 kann man Essen kaum zubereiten. In schonendem Wasserdampf behalten Speisen ihre ursprünglichen Vitamine und Aromen und entfalten so ihren vollen natürlichen Geschmack. Gemüse bleibt knackig, Geflügel und Fisch werden saftig und zart. Wenn Sie möchten, sogar ohne zusätzliches Fett. Dank integriertem Wassertank ist kein direkter Wasseranschluss nötig. Das lässt Ihnen auch bei der Platzierung freie Wahl.

## Menübaren.

Mit dem Serie 8 Dampfgarer können Sie ein komplettes Menü auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig zubereiten. Zum Beispiel Lachs mit Spargel und Rosmarin-Kartoffeln – alles gelingt auf einmal und auf die Minute perfekt. Oder vielleicht doch lieber ein süßes Dessert dazu? Kein Problem: Dank der Luftfeuchtigkeit wird eine Geschmacksvermischung verhindert. So behalten alle Speisen ihren authentischen Geschmack.



## 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.

## Mineralstoffgehalt





Die Mikrowellen der neuen Serie 8 lassen sich sowohl über einen Backofen im Hochschrank als auch einzeln im Oberschrank integrieren.





Die neue Mikrowellen-Generation der Serie 8 für die 38 cm Nische.

# Es gibt Feinschmecker, die lässt man lieber nicht warten.

Manchmal kann das Essen einfach nicht schnell genug auf den Tisch kommen. Unsere Mikrowellen-Geräte der Serie 8 helfen Ihnen dabei, Ihren Speise- und Zeitplan immer perfekt im Griff zu behalten. Ganz gleich, ob Sie Babynahrung, vorgekochte Speisen oder Tiefgefrorenes aufwärmen möchten – die Zubereitung gelingt immer besonders schnell, schmackhaft und hygienisch sicher. So müssen Sie und Ihre Liebsten keine Sekunde zu lange aufs Essen warten und haben deutlich mehr Zeit zum Genießen.

## **Leistungsstufen und Automatikprogramme.**

Mit unseren Serie 8 Mikrowellen-Geräten mit hochauflösendem TFT-Display können Sie wirklich alles erwärmen, auftauen, garen und grillen. Dafür sorgen kraftvolle 900 Watt und 5 Leistungsstufen im Mikrowellenbetrieb, bzw. 1.300 Watt und 3 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.





Die neue Einbau-Kaffeevollautomaten-Generation der Serie 8 für die 45 cm Nische.

# Ihr Lieblingscafé hat jetzt rund um die Uhr geöffnet.

Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato? Mit dem Einbau-Kaffeevollautomat der Serie 8 können Sie sich und Ihre Gäste ganz einfach auf Knopfdruck verwöhnen. Dabei garantiert Ihnen die Bosch Barista-Technologie vollstes Aroma und perfekte Crema – für Kaffeespezialitäten so perfekt wie in Ihrem Lieblingscafé.



## **SensoFlow System für perfektes Aroma.**

Die optimale Brühtemperatur eines Espressos liegt zwischen 90 und 95°C. Liegt sie darunter oder darüber, wird nur ein Teil der Aromastoffe aus der Bohne gelöst bzw. schmeckt der Kaffee schnell bitter. Das intelligente SensoFlow System erhitzt das Wasser exakt auf die ideale Temperatur. Das Ergebnis: vollstes Espressoaroma von der ersten bis zur letzten Tasse.



## **Getränkevielfalt mit einem Tastendruck.**

Ganz gleich, ob perfekter Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato – die Zubereitung aller Kaffeevarianten funktioniert dank unserer OneTouch Function im Nu. Die Ausgabe von Kaffee, warmer Milch und Milchschaum wird dank innovativer Technik vollautomatisch gesteuert. So erhalten Sie auf Knopfdruck jedes Getränk Ihrer Wahl.



## **Automatische Reinigung des Milchsystems.**

Genauso leicht wie die Zubereitung Ihres Lieblingskaffees ist die Pflege des Geräts. Nach jeder Zubereitung einer Kaffeespezialität mit Milch wird das Milchsysteem mit einem Dampfstoß automatisch gereinigt. Das Gerät nimmt Ihnen die tägliche Pflege des Milchsystems damit vollständig ab. Und Sie können sich ganz dem Genuß Ihres Cappuccinos oder Latte Macchiatos widmen.





Die neuen Schubladen-Varianten der Serie 8 mit 14 cm und 29 cm Höhe.

# 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, Trocknen von Obst und Gehen lassen von Hefeteig. Für alle, die in der Küche zusätzlichen Stauraum benötigen, empfehlen wir unsere praktische Zubehörschublade mit extra viel Platz. Backbleche und Kochgeschirr lassen sich hier gut unterbringen und sind immer griffbereit.

## Wärmeschubladen.

Die neuen Wärmeschubladen mit 14 cm und 29 cm Höhe lassen sich wahlweise separat einbauen oder mit unseren Backöfen, Kompaktbacköfen und Einbau-Kaffeevollautomaten der Serie 8 kombinieren. Die praktische Push & Pull Technologie garantiert Ihnen zudem ein besonders leichtes Öffnen – selbst wenn Sie mal keine Hand frei haben.



## Zubehörschublade.

Auch unsere Zubehörschublade mit 14 cm Höhe lässt sich mit den Backöfen, Kompaktbacköfen und Einbau-Kaffeevollautomaten der Serie 8 kombinieren. Der geräumige Innenraum bietet zudem viel Platz für Kochutensilien wie etwa Backbleche, Geschirr, Kochbücher oder Geschirrtücher. So haben Sie alles, was Sie zum Kochen brauchen, immer übersichtlich und griffbereit zur Stelle.









BOSCH

BOSCH

BOSCH

Die Design-Optionen der Serie 8.

# **Passen zu jeder Küche. Und zu jedem Anspruch.**

Die Geräte der neuen Serie 8 überzeugen nicht nur durch höchste Leistung und Komfort. Dank präziser Verarbeitung und dem bis ins Kleinste durchdachten Design sind sie auch optimal aufeinander abgestimmt. Sowohl die Blendenhöhe als auch das Display-Design der Serie 8 wurde konsequent einheitlich gestaltet. Egal welche Einbaugeräte und Höhen Sie also kombinieren – eine perfekt harmonische Optik ist Ihnen garantiert. Zudem sorgt der edle Substanzstreifen am unteren Geräteabschluss speziell bei nebeneinander verbauten Geräten für ein Erscheinungsbild wie aus einem Guss. Und auch übereinander verbaute Geräte lassen sich ohne Substanzstreifen optimal miteinander kombinieren. Das lässt Ihnen maximale Gestaltungsfreiheit bei der Planung Ihrer perfekten Küche.





# Science Kitchen.

Die neuen Hausgeräte von Bosch – intelligent vernetzt mit Home Connect. Für einen leichteren Alltag.



## Für den Alltag gebaut. Mit der Zukunft verbunden.

Unsere Hausgeräte mit Home Connect bieten Ihnen dank intelligenter Vernetzung völlig neue Möglichkeiten der Nutzung und ermöglichen Ihnen so Ihr Leben und Arbeiten noch angenehmer zu gestalten. Denn mit Home Connect können Sie Ihre Hausgeräte auch ganz flexibel über Ihr Smartphone oder Tablet steuern und kontrollieren.

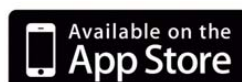
Zudem genießen Sie Zugriff auf digitale Gebrauchsanleitungen und erhalten ständig aktualisierte Tipps und Tricks für den optimalen Gebrauch Ihres Hausgerätes. Und das, wann und von wo Sie wollen.

## Sie backen gerne nach Rezept? Ihr Backofen jetzt auch.

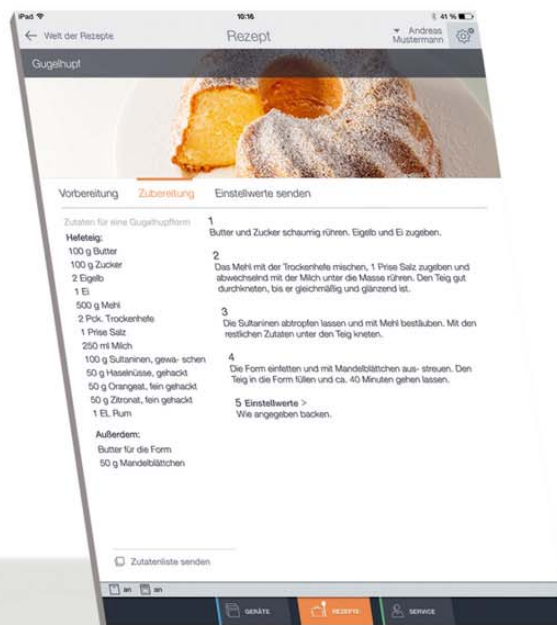
Mit Home Connect holen Sie jetzt noch mehr aus Ihrem Backofen. So können Sie Ihren Ofen aus der Ferne starten und den Verlauf des Garprozesses im Blick behalten. Bei Programmende erhalten Sie auf Wunsch eine Push-Benachrichtigung auf Ihr Smartphone oder Tablet.

Außerdem lässt sich jederzeit mobil überprüfen, ob Sie den Backofen auch ausgeschaltet haben. Und für den maximalen Genuss bietet Ihnen Home Connect digitale Rezepte, für welche die passenden Einstellungen ganz komfortabel direkt an Ihren Backofen übertragen werden.

Entdecken Sie mit Home Connect das volle Potential von Bosch Hausgeräten. Mehr Informationen über Home Connect finden Sie unter: [www.bosch-home.com/de/home-connect](http://www.bosch-home.com/de/home-connect)

















Die Home Connect App ist ab Dezember 2014 im iTunes App Store und ab Frühjahr 2015 auch im Google play Store erhältlich.





# Alle Einbau-Varianten auf einen Blick.

Das Sortiment der Serie 8 Einbaugeräte.

	60 cm Höhe	45 cm Höhe	38 cm Höhe
Backöfen			
Backöfen mit Dampf-Funktion			
Backöfen mit Dampfstoß-Funktion			
Backöfen mit Mikrowellen-Funktion			
Backöfen mit Mikrowellen- und Dampfstoß-Funktion			
Dampfgarer			
Mikrowellen			
Einbau-Kaffeefullautomaten			
Wärmeschubladen			
Zubehörschublade			

### 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.



Die Ausstattung im Überblick.

# Die neuen 60 cm hohen Backöfen der Serie 8.

	HNG6764S6		HMG6764S1			
	HNG6764B6		HNG6764W6	HRG6769S1	HSG636XS6	HRG636XS6
<b>HomeConnect</b>	•	—	•	•	—	—
<b>Reinigungssysteme</b>						
Pyrolyse-Selbstreinigung	•	•	—	—	•	•
EcoClean Rückwand	—	—	•	•	—	—
<b>Funktion</b>						
Mikrowellen-Funktion	•	—	—	—	•	—
Dampf-Funktion	—	—	•	—	—	—
Dampfstoß-Funktion	•	•	—	•	—	—
<b>Heizarten</b>	14 Heizarten	15 Heizarten	15 Heizarten	14 Heizarten	12 Heizarten	13 Heizarten
4D Heißluft	•	•	•	•	•	•
Heißluft Eco	•	•	•	•	•	•
Ober-/Unterhitze Eco	•	•	•	•	•	•
Ober-/Unterhitze	•	•	•	•	•	•
Umluftgrillen	•	•	•	•	•	•
Grill große Fläche	•	•	•	•	•	•
Grill kleine Fläche	•	•	•	•	•	•
Pizzastufe	•	•	•	•	•	•
Intensivhitze	•	•	•	•	—	—
Sanftgaren	•	•	•	•	•	•
Unterhitze	•	•	•	•	•	•
Dörren	•	•	•	•	—	—
Warmhalten (60°-100°C)	•	•	•	•	•	•
Vorwärmen (30°C-70°C)	•	•	•	•	•	•
Auftauen	—	•	•	—	—	•
<b>Funktionsheizarten*</b>						
Gärstufe	•	•	•	•	—	—
MW-Kombibetrieb	•	—	—	—	•	—
Mikrowelle	•	—	—	—	•	—
Regenerieren	•	•	•	•	—	—
Auftauen	—	—	•	•	—	—
Dampf 100%	—	—	•	—	—	—
<b>Bosch Assist</b>						
PerfectBake Backsensor	•	•	•	•	•	•
PerfectRoast Bratenthermometer	•	•	•	•	•	•
Assist	•	•	•	•	•	•
AutoPilot	—	—	—	—	—	—
<b>Auszüge</b>						
1 Auszug	•	—	—	—	•	—
3 Voll-Auszüge	—	•	•	•	—	—
Gestell/Gitter	—	—	—	—	—	•

\*Diese Heizarten beziehen sich nur auf Geräte mit Mikrowelle, Dampf und Dampfstoß.

		<b>HSG636BS1</b>	<b>HBG675BS1</b>	<b>HBG635BS1</b>
		HSG636BB1	HBG675BB1	HBG635BB1
<b>HMG636RS1</b>	<b>HBG636ES1</b>	HSG636BW1	HBG675BW1	HBG635BW1
—	—	—	—	—
—	—	—	•	—
•	•	•	—	•
•	—	—	—	—
—	—	•	—	—
—	—	—	—	—
12 Heizarten	13 Heizarten	15 Heizarten	13 Heizarten	13 Heizarten
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
—	—	—	—	—
—	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	—	—	—	—
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
—	•	—	•	•
—	—	•	—	—
•	—	—	—	—
•	—	—	—	—
—	—	•	—	—
—	—	•	—	—
—	—	•	—	—
•	•	—	—	—
•	•	—	—	—
•	•	•	—	—
—	—	—	•	•
—	—	—	—	—
—	—	—	—	—
•	•	•	•	•



Die Ausstattung im Überblick.

# Die neuen 45 cm hohen Kompakt-Geräte der Serie 8.

	CSG656RS6 CSG656RW6 CSG656RB6	CMG636BS1 CMG636BS2 mit Streifen	CSG636BS1 CSG636BS2 mit Streifen	CMG633BS1 CMG633BB1 CMG633BW1	CDG634BS1	CBG635BS1
<b>HomeConnect</b>	•	–	–	–	–	–
<b>Reinigungssysteme</b>						
Pyrolyse-Selbstreinigung	–	–	–	–	–	–
EcoClean Rückwand	–	•	•	•	•	•
EcoClean Direct	•	–	–	–	–	–
<b>Funktion</b>						
Mikrowellen-Funktion	–	•	–	•	–	–
Dampf-Funktion	•	–	•	–	•	–
Kaffeevollautomat	–	–	–	–	–	–
<b>Heizarten</b>	15 Heizarten	12 Heizarten	13 Heizarten	6 Heizarten	–	13 Heizarten
4D Heißluft	•	•	•	•	–	•
Heißluft Eco	•	•	•	•	–	•
Ober-/Unterhitze Eco	•	•	•	–	–	•
Ober-/Unterhitze	•	•	•	–	–	•
Umluftgrillen	•	•	•	•	–	•
Grill große Fläche	•	•	•	•	–	•
Grill kleine Fläche	•	•	•	•	–	•
Pizzastufe	•	•	•	–	–	•
Intensivhitze	•	–	–	–	–	–
Sanftgaren	•	•	•	–	–	•
Unterhitze	•	•	•	–	–	•
Dörren	•	–	–	–	–	–
Auftauen	•	–	•	–	–	•
Warmhalten (60°-100°C)	•	•	•	•	–	•
Vorwärmen (30°C-70°C)	•	•	•	–	–	•
<b>Bosch Assist</b>						
Backsensor	•	–	–	–	–	–
PerfectBake Backsensor	•	–	–	–	–	–
PerfectRoast Bratenthermometer	•	•	•	–	–	–
AutoPilot	–	–	–	•	•	•
<b>Auszüge</b>						
1 Voll-Auszug	•	–	–	–	–	–
3 Auszüge	–	–	–	–	–	–
ohne Auszüge	–	•	•	•	•	•
<b>Funktionsheizarten*</b>						
Gärstufe	•	–	•	–	•	–
MW-Kombibetrieb	–	•	–	•	–	–
Mikrowelle	–	•	–	•	–	–
Regenerieren	•	–	•	–	•	–
Auftauen	•	–	•	–	•	–
100% Dampf	•	–	•	–	•	–
SensoFlow System	–	–	–	–	–	–
OneTouch DoubleCup	–	–	–	–	–	–
MyCoffee	–	–	–	–	–	–
AromaDouble Shot	–	–	–	–	–	–
AutoMilk Clean	–	–	–	–	–	–

\*Diese Heizarten beziehen sich nur auf Geräte mit Mikrowelle, Dampf und Dampfstoß.



	CTL636ES1
CBG675BS1	CTL636EB1
—	—
•	—
—	—
—	—
—	—
—	—
—	—
—	•
13 Heizarten	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
•	—
—	—
—	—
—	—
—	—
•	—
—	—
—	—
•	—
—	—
—	—
—	—
—	—
—	—
—	—
—	•
—	•
—	•
—	•
—	•
—	•



Die Ausstattung im Überblick.

# Die neuen 38 cm hohen Mikrowellen und die neuen Wärmeschubladen der Serie 8.

Mikrowelle 38cm	BFL634GS1	BFR634GS1	BEL634GS1	BER634GS1
	BFL634GB1	BFR634GB1		
	BFL634GW1	BFR634GW1		
	links Anschlag	rechts Anschlag		
<b>Funktionen</b>				
Mikrowellen-Funktion	•	•	•	•
Grill	—	—	•	•
Autopilot	•	•	•	•
<b>Leistung</b>				
5 Leistungsstufen	•	•	•	•
900 Watt	•	•	•	•

Wärmeschublade	BIE630NS1	BIC630NS1	BID630NS1	
		BIC630NB1		
		BIC630NW1		
	14 cm	14 cm	29 cm	
ohne Funktion für Zubehör	•	—	—	
Push & Pull	•	•	•	
<b>Heizarten</b>				
Warmhalten	—	•	•	
Sanftgaren	—	•	•	
Geschirr vorwärmen	—	•	•	
Antauen	—	•	•	
Hefeteig gehen	—	•	•	



 **BOSCH**





# Das Rundum-Paket von Bosch: 100 % Service vor und nach dem Kauf.

Bosch bietet Ihnen von der Planung bis zur täglichen Nutzung der Geräte immer genau die Hilfe, die Sie gerade brauchen.

## Erstklassige Beratung beim Fachhändler.

Küchen nach Maß kommen nicht von ungefähr, sondern vom kompetenten Fachhändler vor Ort. Lassen Sie sich daher umfassend und individuell über unsere innovativen und energiesparenden Hausgeräte beraten. Ihr Bosch Fachhändler freut sich auf Sie. Einen Händler in Ihrer Nähe finden Sie auf:

**[www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)**

## Umfassender Service am Telefon.

Fragen und Wünsche zu Ihrem Bosch Hausgerät klären wir gerne direkt – von Mensch zu Mensch. Unser Infoteam steht Ihnen dafür in jeder Situation mit Rat und Tat zur Seite. Egal, ob Sie sich vor dem Kauf beraten lassen wollen oder Fragen zum Betrieb eines Geräts haben – Sie erreichen das Bosch Info Team von Mo. bis Fr. von 8:00 - 18:00 Uhr unter:

**089 – 69 33 93 39.** Unter der gleichen Telefonnummer steht Ihnen unser Kundendienst für Reparaturannahme oder Ersatzteilbestellung zur Verfügung. 24 Stunden, 7 Tage die Woche.



## myBosch: Ihr digitaler Produktbegleiter.

Wir sind auch nach dem Kauf für Sie da – garantiert ein Geräteleben lang. Registrieren Sie sich kostenlos bei myBosch und profitieren Sie von umfangreichen Mehrwert-Services wie Zusatz-Garantien, digitale Gebrauchsanleitungen oder exklusive Vorteilsangebote. Jetzt auch als App für Smartphone und Tablet.

**[www.mybosch.de](http://www.mybosch.de)**



**Erleben Sie Bosch auf Facebook:**  
[facebook.com/BoschHomeDeutschland](https://facebook.com/BoschHomeDeutschland)



## Bosch bewerten und gewinnen.

Bewerten Sie jetzt Ihr neues Bosch Hausgerät und nehmen Sie zusätzlich an unserem großen Gewinnspiel teil. Wir verlosen jeden Monat viele attraktive Preise. Gehen Sie jetzt auf:

**[www.bosch-home.com/de/HandaufsHerz](http://www.bosch-home.com/de/HandaufsHerz)**

## Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Postfach 83 01 01  
81701 München  
Deutschland  
**[www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)**