

Technik fürs Leben



BOSCH

Perfektion war noch nie so schön.

accent line – das Premium-Küchensortiment von Bosch



accent | line
carbon **black**



Die neuen Serie 8 Backöfen

Gesund kochen & backen wie ein Profi.

Mit den innovativen und smarten Funktionen der neuen Serie 8 Backöfen ist es jetzt noch einfacher, perfekte Ergebnisse zu erzielen und besonders leicht, gesund zu kochen und zu backen.

Home Connect

Das volle Potenzial des accent line Haushaltsgeräts ausschöpfen? Den Backofen einfach mit dem registrierten Home Connect-Konto verbinden – und schon kann man ihn aus der Ferne steuern – wie, von wo und wann man will. Der Status des Backofens lässt sich einfach per Mobilgerät abfragen. Ein großer Vorteil ist die Möglichkeit der Restdaueranzeige bei Automatikprogrammen durch künstliche Intelligenz über Home Connect.

Im Servicefall kann der Bosch Kundendienst zudem über Home Connect mit Zustimmung das Gerät prüfen, das Problem lokalisieren und konkrete Lösungsvorschläge geben.

Über Home Connect erhält man Zugang zu einer ganzen Welt kreativer Rezeptideen – in der App selbst und auch z. B. in der **Rezepte-App** von Sallys Welt.



PerfectRoast Bratenthermometer Plus
PerfectBake Backsensor Plus
PerfectBrowning



Air Fry: Gesünder frittieren – mit weniger Fett

Beim Frittieren mit heißer Luft gelingt die Zubereitung schmackhafter und krosser Gerichte mit weniger Fett und Kalorien als beim herkömmlichen Frittieren. Daher eignet sich die Beheizungsart Air Fry perfekt für gesundes Kochen zu Hause. Hinzu kommt, dass die Küche sauber bleibt und es nicht nach Frittiertem riecht.



Das TFT-Touchdisplay Pro 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 großen digitalen Bedienrings vornehmen. Für hohen Bedienkomfort sorgt das vollflächige, hochauflösende 6,8-Zoll TFT-Touchdisplay: Klare, anschauliche Abbildungen und Infotexte führen Schritt für Schritt durch alle Programmoptionen.



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. Wenn die ausgewählte Kerntemperatur erreicht ist, ist das Gericht perfekt gegart. Dank künstlicher Intelligenz weiß man genau, in wie vielen Minuten der Braten fertig ist. Neu: Das Bratenthermometer ist jetzt auch kabellos erhältlich.



TFT-Touchdisplay Pro

Dampf-Funktion Plus

Vakuumschublade

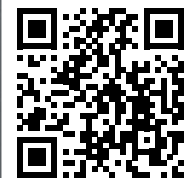
Info

Die neuen Serie 8 Backöfen sind in 60 und 45 cm Höhe erhältlich.

Perfekte „Selbstreinigung“ ohne chemische Reinigungsmittel dank Pyrolyse.

Backöfen mit integriertem Wasseranschluss machen einen Wassertank überflüssig.

So wird der Dampfbackofen bei Bedarf stets mit ausreichend frischem Wasser versorgt.



QR Code scannen
und von Sally die
Serie 8 erklären lassen.



PerfectBrowning dank Backofen-Kamera

Damit Pizza, Lasagne oder Sonntagsgebäck nach dem persönlichen Geschmack gebräunt werden, besteht eine Auswahl von fünf Stufen für den individuellen Bräunungsgrad. Der Bräunungs-sensor in der Backofen-Kamera erkennt, wann der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist und stoppt den Garvorgang.



PerfectBake Backsensor Plus

Backen, so leicht wie nie. 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 Backofeninnenraum und ermittelt mithilfe künstlicher Intelligenz, wie viele Minuten es noch dauert, bis der Kuchen fertig ist.



4D Heißluft

Speisen beliebig auf den Einschubhöhen eins bis vier platzieren – die Hitze wird gleichmäßig auf alle Ebenen verteilt. Dies ermöglicht auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig zu backen und zu garen.

¹iF Gold Award 2023 für den HSG958ED1

²reddot winner 2023 für den HSG958ED1, HNG978QB1, HSG936DB1 und HBG974LB1

³iF Design Award 2023 für den HSG958ED1, HNG978QB1, HSG936DB1 und HBG974LB1

⁴UX Design Awards 2023 | product 2023 für den HSG958ED1

Dampfbacköfen

Dampfbacköfen im Vergleich.

Egal welches Modell: Die accent line Dampfbacköfen ermöglichen die schonende Zubereitung aromatischer, nährstoffreicher Gerichte für eine gesündere Lebensweise.

Serie 4 – Backofen mit Dampfschale

- Ideal zum Brotbacken
- Wasserschale (250 ml) im Backofenboden

Serie 6 – Backofen mit Dampfunterstützung

- Ideal zum Backen, Braten, Grillen und Regenerieren mit Dampf
- Röhrenförmiger Wassertank (220 ml) in der Bedienblende integriert
- Dampfunterstützung mit 2 Intensitätsstufen

Serie 8 – Backofen mit Dampfunterstützung

- Ideal zum Backen, Braten, Grillen und Regenerieren mit Dampf
- Wassertank (1 l) hinter der Bedienblende
- Dampfunterstützung mit 3 Intensitätsstufen
- Funktionen⁵: Perfect Steam Dampfsensor, Manuelle Dampfzugabe

Serie 8 – Backofen mit Dampfunterstützung und Dampfgarfunktion

- Ideal zum Dämpfen, sowie zum Backen, Braten, Grillen und Regenerieren mit Dampf
- Festwasseranschluss oder Wassertank (1 l) hinter der Bedienblende
- Dampfunterstützung mit 3 Intensitätsstufen
- Funktionen⁵: Perfect Steam Dampfsensor, Manuelle Dampfzugabe, Dampfgaren bis zu 120 °C, Sous Vide Garen unter Vakuum

⁵ modellabhängig

Perfect Steam Dampfsensor

Dampf-Funktion Plus



Dampf-Funktion Plus

Durch die Kombination von Dampf mit Heißluft werden Gerichte bei einer Temperatur von bis zu 120 °C gedämpft. Das verkürzt die Zubereitungszeit der Gerichte und ist zudem besonders vitamin- und nährstoffschonend.



Perfect Steam Dampfsensor

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



Manuelle Dampfzugabe

Eine schnelle und intensive Dampfzugabe verhindert das Austrocknen beim Zubereiten von Speisen. Mit der Funktion Manuelle Dampfzugabe können nach Bedarf bis zu zehn einzelne Dampfstoße in den Backofen abgegeben werden. So werden Braten, Brot und Co. außen knusprig und innen locker und saftig.

Integrierter Glas Dunstabzug

So schön kann gute Luft aussehen.

Der mit Designpreisen ausgezeichnete, integrierte Glas Dunstabzug ist die perfekte leistungsstarke und energieeffiziente Lüftungslösung für 80 cm breite Kochfelder mit bis zu fünf Kochzonen.

Info

Im ausgeschalteten Zustand versenkt sich der Glasschirm in der Arbeitsplatte

Stimmungsvolle Beleuchtung

Guided Air & CleanAir Plus Filter



QR Code scannen und von Sally GlasDraft erklären lassen.



Guided Air

Um sicherzustellen, dass der aufsteigende Dampf von allen Kochzonen – insbesondere auch von den vorderen – abgesaugt werden kann, wird hinter der Glasscheibe eine Art v-förmiger Luftschleier erzeugt. Dadurch wird die Dunstabzugleistung effektiver und leiser.

CleanAir Plus Filter

Perfekt für Allergiker. Der HochleistungsfILTER reduziert bis zu 90 % des Geruchs und filtert auch 99 % aller Pollen aus der Luft.



Stimmungsvolle Beleuchtung

Die effektvolle LED-Beleuchtung wertet die Atmosphäre der Küche auf. Mit der Home Connect App kann aus dem gesamten RGB-Farbspektrum ausgewählt werden.

Induktions-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Genial kombiniert. Perfekt integriert.

Das Beste unserer Kochfelder und Dunstabzugshauben – perfekt kombiniert in nur einem Gerät: Es saugt Kochdunst und Gerüche dort ab, wo sie entstehen. So kann man sich entspannt auf das Kochen konzentrieren.

Info

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug sind in 80, 70 und 60 cm Breite aufgesetzt sowie flächenbündig erhältlich.



Tipps zu Kochfelder mit Dunstabzug

Allgemein



Info

Induktionskochfelder bieten gegenüber anderen Kochfeldern, wie Gas oder Infrarot viele Vorteile:

+ Geschwindigkeit

Mit Induktionskochfeldern kocht man schneller, denn der Topfboden ist schon nach kurzer Zeit heiß.

+ Kontrollmöglichkeit

Rasch die Temperatur wechseln (verhindert Überkochen), ohne den Topf vom Kochfeld zu schieben.

+ Sicherheit

Die Kochfeld-Oberfläche erhitzt sich nicht so stark und vermindert die Gefahr von Verbrennungen.

+ Reinigung

Die Hitze wird gezielt im Topfboden erzeugt, dadurch erhitzt sich die Oberfläche des Kochfeldes weniger und es kann nichts einbrennen, wenn einmal etwas überkocht.

+ Sparsamkeit

Energie wird gezielt an den Topfboden abgegeben. Das spart bis zu 30 % Energie (Vergleich: Infrarotkochfeld).



PerfectAir

Der PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert laufend die Umluft und passt im Automatikmodus die Abzugsleistung selbstständig stufenlos und präzise dem Kochdunst und der Geruchsbildung an. Dadurch reduziert sich auch der Geräuschpegel.



FlexInduction

Egal, ob ein Topf oder mehrere, ob hinter- oder nebeneinander platziert – mit FlexInduction hat man die freie Wahl. Das Kochfeld kann wie ein herkömmliches Induktionsfeld mit vier separaten Kochzonen genutzt oder auf Knopfdruck zu zwei großen, durchgängigen Kochzonen verbunden werden. So erhält man eine durchgehende Kochzone von 40 x 24 cm und gewinnt zusätzlich Platz für großes Kochgeschirr, wie z. B. einen Bräter.

Unsere accent line Kochfelder mit innovativen Funktionen

Was unsere Kochfelder so besonders macht:

PerfectFry Plus Bratensensor

Bei zu hoher Temperatur braten Speisen zu schnell durch oder brennen an. Mit dem PerfectFry Plus Bratensensor gehören solche Probleme der Vergangenheit an. Er verhindert, dass Speisen anbrennen, indem er die Pfannentemperatur kontinuierlich überwacht und beibehält. So entstehen keine gesundheitsgefährdenden Stoffe und er sorgt für Energieeffizienz, indem nur die benötigte Leistung eingesetzt wird. Zur Auswahl stehen 11 vordefinierte Temperaturstufen im Bereich von 70 – 220 °C.

PerfectCook Kochsensor

Um ein perfektes Kochergebnis zu erzielen, ist die richtige Temperatur entscheidend. Ein paar Grad zu viel und schon brennt das Risotto an oder die Milch kocht über. Der PerfectCook Sensor kontrolliert während des Kochens die Temperatur des Topfes, reguliert sie ganz automatisch und setzt so Verkochen, Anbrennen und Überlaufen ein Ende.

GlassProtect

Es geht nichts über die Ästhetik einer glasklaren Oberfläche frei von Kratzern. Partikel, Staub und Schwämme sind der Feind eines herkömmlichen Kochfeldes. Das Bosch accent line Induktionskochfeld mit GlassProtect Oberfläche bietet die kratzfeste Glaskeramik-Oberfläche, mit der man Kratzer getrost vergessen kann und viele Jahre den Anblick des Kochfelds wie am ersten Tag hat.



Direct Select Bedienung

Dank des intuitiven Bedienfelds und der unterstützenden Lichtlinie können mit Direct Select die Kochzonen ausgewählt und die gewünschte Leistungsstufe oder PerfectFry Plus Temperaturstufe direkt, schnell und einfach ausgewählt und angezeigt werden.



Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Sowohl das Kochfeld als auch die entsprechende Haube sind mit Home Connect ausgestattet und können interagieren. Sobald das Kochfeld aktiviert ist, schaltet sich die Haube automatisch ein. So wird störender aufsteigender Wasserdampf schon ab Beginn des Kochens abgesaugt. Nach dem Kochen schaltet sich die Haube automatisch aus. Per Fingertipp aktiviert man die manuelle Kochfeld-Bedienung und regelt so die Leistungsstufen der Haube.



Easy Flex Zones

Das Anpassen der Kochzonen ist jetzt ganz einfach, auch wenn das Kochgeschirr bewegt wird. Das Kochfeld erkennt die Position und Größe des Kochgeschirrs und passt die Größe der Kochzone automatisch entsprechend an. Und sobald man die Töpfe oder Pfannen auf eine andere Position des Kochfelds stellt, werden die Kochzoneneinstellungen mit nur einer kurzen Bestätigung automatisch von der vorherigen auf die neue Position übertragen.



Multi-AirflowSystem
FreshSense

Teleskopauszug

VitaFresh

Perfekt kühlen

Lebensmittel sind wertvoll – wir bewahren sie.

In Österreichs Privathaushalten landen jährlich rund 207.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll. Wir von Bosch sind überzeugt: Essen ist zu kostbar, um es einfach wegzuworfen. Unnötige Lebensmittelverschwendung kann durch das richtige Lagern von Produkten im Kühlschrank vermieden werden. Die VitaFresh-Technologie unterstützt dabei.

Open Assist &
Profi-Türdämpfung



QR Code scannen und
von Sallys Automatische
Türöffnung erklären lassen.

Open Assist

Grifflose Küchen werden immer beliebter. Die formschönen accent line Einbau-Kühlschränke öffnen sich dank automatischer Türöffnungsfunktion Open Assist per Handdruck oder Sprachsteuerung und lassen sich damit perfekt in grifflose Küchen integrieren.

Teleskop-Auszug/ Teleskop-Vollauszug

Behälter auf Teleskop-Auszug oder Teleskop-Vollauszug gleiten leicht und sicher aus dem Gerät. Die Handhabung ist bequem und ermöglicht beste Übersicht über die eingelagerten Lebensmittel.

Dynamische Kühlung

Der Einsatz eines Ventilators im Kühlraum ermöglicht eine schnellere Abkühlzeit auf allen Kühlebenen. Gleichzeitig treten geringere Temperaturschwankungen auf und nach dem Öffnen und Schließen der Tür wird die gewählte Kühltemperatur schneller wieder erreicht.

No Frost

Nie wieder abtauen! Die Luftfeuchtigkeit im Gefrierschränkchen wird automatisch niedrig gehalten und Eisbildung gehört damit nahezu ganz der Vergangenheit an.

Profi-Türdämpfung

Die Kühlschranktür schließt dank Türschließhilfe mit Soft-Einzug nahezu geräuschlos und ab einem geringen Türöffnungswinkel sogar selbstständig. Das Scharnier mit Profi-Dämpfungssystem bremst den Schließvorgang automatisch sanft ab, sodass sich Kinder z.B. nicht die Finger einklemmen.

FreshSense

Die FreshSense Sensor-Technologie kontrolliert die Innen- und Außentemperatur und sorgt so konstant für ein perfektes Aufbewahrungsklima.



XXL Kühlschränke

Ein paar Zentimeter machen einen großen Unterschied.

Mit 16 cm mehr Höhe und 17 cm mehr Breite vergrößert sich der Stauraum des XXL-Kühl-Gefrierschranks um 45 %, verglichen mit dem Standardmodell. Die XL-Kühl-Gefrierkombination ist 16 cm höher als das Standardmodell und vergrößert damit den Innenraum um großzügige 11 %.

VitaFresh

Das VitaFresh Frischesystem bietet viel Platz für frische Lebensmittel. Für die ideale Lagerung von Fisch und Fleisch nahe 0 °C sorgt die Kälteschublade. In der extragroßen Schublade für Obst und Gemüse sorgt optimale Luftfeuchtigkeit (2- bis 3-stufig regulierbar) für lange Frische. Es reduziert die Lebensmittelverschwendung und spart Geld.

SuperKühlen

Bei aktivierter SuperKühlen Funktion werden frisch eingekaufte Lebensmittel schneller gekühlt. Gleichzeitig wird verhindert, dass sich bereits gelagerte Lebensmittel erwärmen. Die Temperatur wird per Knopfdruck für wenige Stunden auf minimal 2 °C gesenkt.

Flex Interior

Dieses Feature gibt jedem die Freiheit, den Stauraum des Kühlschranks an die aktuellen Bedürfnisse anzupassen. Die Ablagen aus Sicherheitsglas können auf verschiedenen Höhen positioniert werden und die Flex Trays – zwei verstellbare Türablagen – helfen, die gelagerten Lebensmittel besser zu organisieren. So kann man den Innenraum des Kühlschranks nach dem eigenen Geschmack gestalten und man behält immer den Überblick über die gelagerten Lebensmittel.

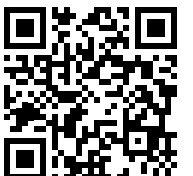
TouchControl

Die elektronische Temperaturregelung ermöglicht das exakte Einstellen und Ablesen der Temperatur und gewährleistet damit einen niedrigen Energieverbrauch.

Info

foodfittery

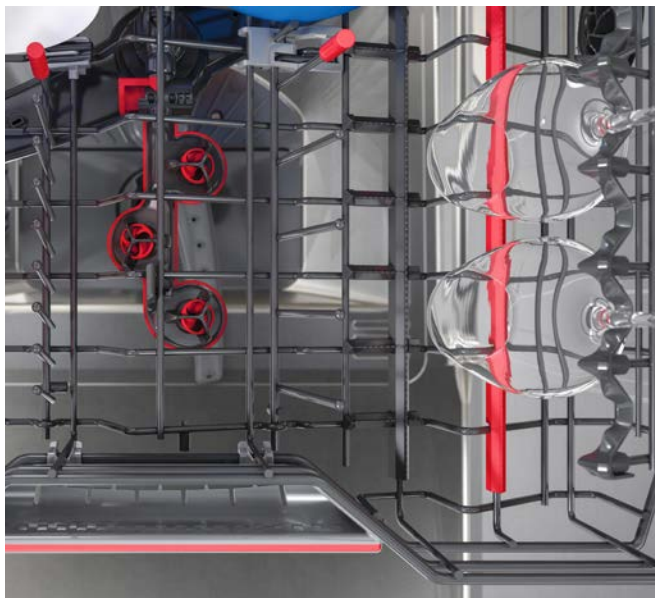
Mit der foodfittery App einfach, gesund und schnell Rezepte aus den vorhandenen Zutaten im Kühlschrank zaubern und zusätzlich Lebensmittelverschwendung reduzieren.



Geschirrspülen

Perfekte Spülergebnisse mit der besten Energieeffizienz-Klasse A.

Bosch accent line Geschirrspüler der Energie-Effizienzklasse A liefern perfekte Spülergebnisse – bei einem erfreulich niedrigen Energieverbrauch. Sie sind durch die Kombination von neuartigem Zeolith®, hocheffizientem Dämmmaterial sowie optimierter Technologie und Elektronik spürbar energieeffizienter.



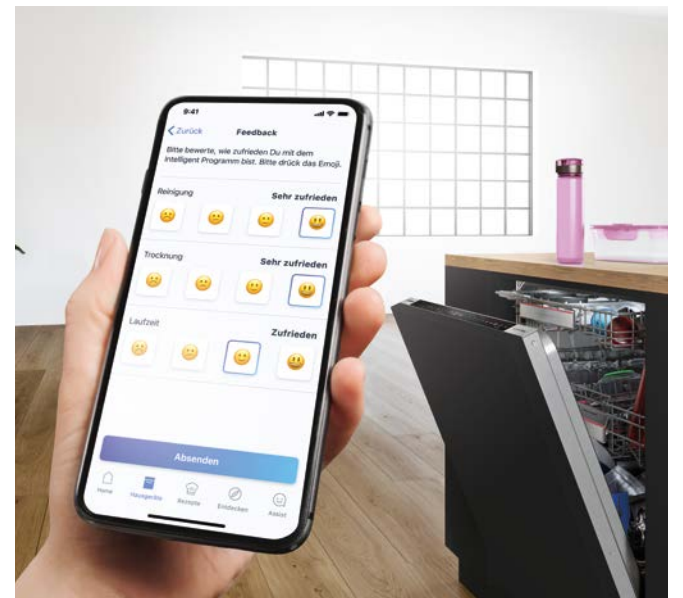
ExtraClean Zone

Stark verschmutztes Geschirr muss jetzt nicht mehr eingeweicht oder nachgespült werden. Drei rotierende Wasserdüsen sorgen im Oberkorb für extra gründliche Reinigung. Die zusätzlichen Wasserdüsen können bei Bedarf per Schalter aktiviert werden.



PerfectDry mit Zeolith

Die PerfectDry Geschirrspüler von Bosch nutzen das natürliche Zeolith-Mineral, um Feuchtigkeit zu binden und in warme Luft umzuwandeln. So wird das Geschirr auf besonders energiesparende Weise perfekt und schonend getrocknet. Das gilt sogar für Kunststoffgeschirr.



Intelligent Programm

Geschirrspüler mit dem Intelligent Programm ermöglichen über Home Connect auf Spül- und Trocknungsergebnisse sowie auf die Laufzeit Feedback zu geben. Mit jedem Spülgang lernt der Geschirrspüler dank persönlichem Feedback dazu und liefert immer bessere Resultate.

Einbau-Kaffeefullautomat

Lieblingscafé? Per Tastendruck in der eigenen Küche.

Cappuccino oder Latte Macchiato?

Mit dem Einbau-Kaffeefullautomat kann man sich einfach auf Tastendruck mit einem Getränk nach Wahl verwöhnen. Dabei garantiert die Bosch Barista-Technologie ein vollmundiges Aroma und perfekte Crema.



Info

Mit Festwasseranschluss
oder Wassertank erhältlich

CONNECTED BY
Home Connect



Automatische Reinigung des Milchsystems

Genauso leicht wie die Zubereitung des Lieblingsgetränks ist die Reinigung. 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 des Lieblingskaffees widmen.



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 acht Ländern ausgewählt werden. In der Home Connect App die gewünschte Kaffeespezialität angeben. Der Einbau-Kaffeefullautomat erledigt den Rest.



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.

accent line

Alle Informationen in einer Hand.

Laufend bestens informiert: Mit nur einem QR-Code Scan gibt es detaillierte Informationen zum accent line Premium-Küchensortiment, den dazu perfekt passenden Zubehör sowie hilfreiche Produktvideos und praktische und unterhaltsame Tipps von Sally.

Jetzt die digitale
accent | line Welt entdecken!



BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH | Quellenstraße 2a | 1100 Wien | Österreich | www.bosch-home.at



Bosch auf Facebook:
[Facebook.com/BoschHomeAT](https://www.facebook.com/BoschHomeAT)



Bosch auf Instagram:
[instagram.com/boschhomeat](https://www.instagram.com/boschhomeat)



#LikeABosch Kampagne auf
YouTube entdecken:



15 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit⁶

Entwickelt, um für die Zukunft gerüstet zu sein:
Gemäß unserem Anspruch für Langlebigkeit und Nachhaltigkeit,
haben wir die Verfügbarkeit unserer hochwertigen Ersatzteile
für Großgeräte auf bis zu 15 Jahre⁶ erweitert.

⁶Soweit funktionsrelevant und lagerfähig. Gültig für Großgeräte die ab 01.01.2023 produziert wurden.

Perfect Cooking Kochveranstaltungen

Wie mit Boschgeräten Tag für Tag einfach ein perfektes
Ergebnis gelingt, kann man live bei den Bosch
Kochveranstaltungen erleben. Alle Infos auf:

www.bosch-home.at/perfectcooking

Nähere Infos beim ausgewählten Bosch accent line Partner – über 400 Mal in Österreich!

Impressum: Q8ABP00401 – 12/2023; Technische Änderungen, Druckfehler und Liefermöglichkeiten vorbehalten.

Medieninhaber: BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH Wien, Bosch und die Bildmarke sind registrierte Marken der Robert Bosch GmbH, Germany. Nachdruck, auch auszugsweise nur mit Genehmigung des Herausgebers. Hersteller: Johann Sandler GesmbH & Co KG, Druckereiweg 1, 3671 Marbach an der Donau. Evtl. Farbdifferenzen sind drucktechnisch bedingt.