

Piekarniki

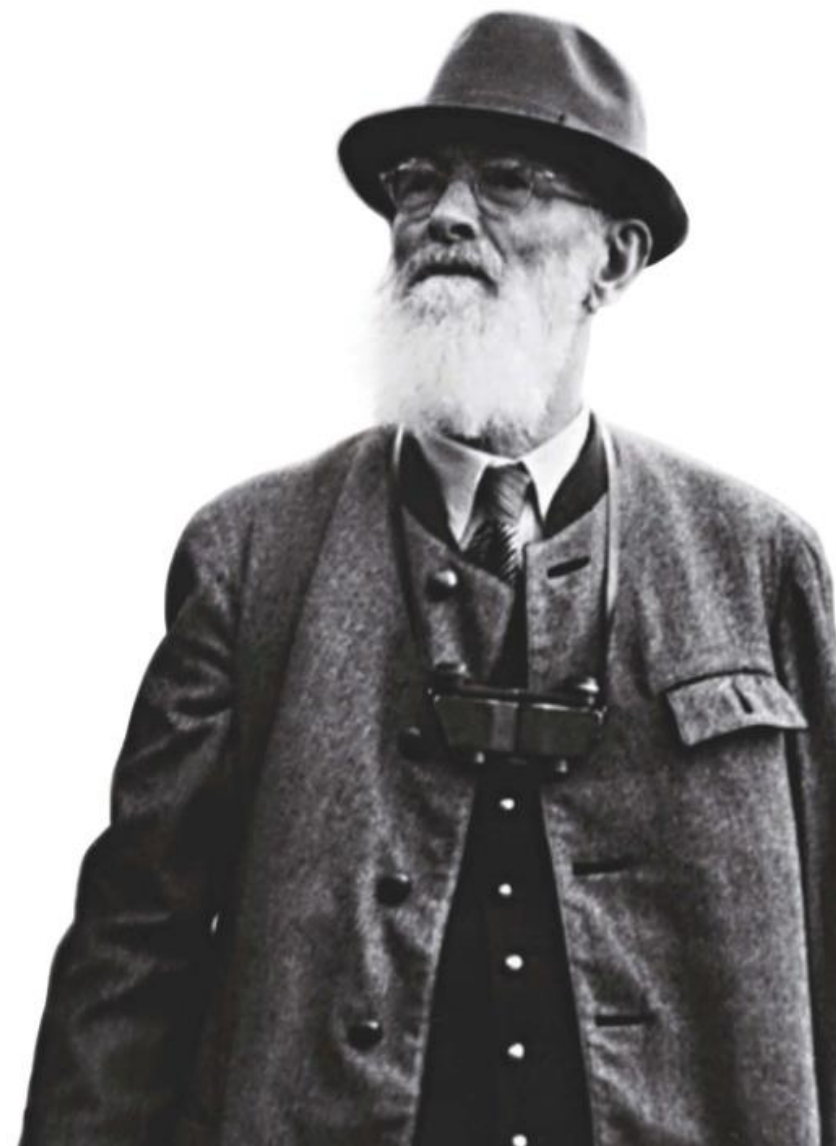


BOSCH

Technologia bliżej nas

**„Lepiej stracić pieniądze niż
zaufanie klienta”**

Robert Bosch



Serie I 8

Zaspokojenie oczekiwań

Potrzeby

Naprawdę lubię pieczenie. Ale w zależności od naczynia czasami potrzebuję wsparcia w obsłudze piekarnika - od pomocnych zaleceń po prawie w pełni automatyczne ustawienia. Tak czy inaczej, zawsze chcę najlepszego rezultatu pieczenia .

Korzyść

Seria I 8 piekarników Bosch pozwala zawsze osiągnąć wyjątkowe rezultaty
wyniki pieczenia i pieczenia łatwo - bez względu na to, ile potrzebujesz wsparcia

Wykonanie

Czujnik PerfectBake automatycznie reguluje proces pieczenia na podstawie czujnika wilgotności. Sonda do mięsa PerfectRoast jest wyposażona w wiele czujników, które regulują proces pieczenia. Alternatywnie piekarnik zaleca najlepsze odpowiednie ustawienia, takie jak tryb grzania, temperatura lub czas trwania procesu gotowania.

Serie I 8

Wzornictwo - Komfort - Jakość



Kultowy interfejs użytkownika – unikalny pierścień sterowania

Doskonały dotykowy wyświetlacz TFT 16 x 9

Przejrzysty, wygląd zewnętrzny
Charakteryzuje się poziomymi liniami

Innowacyjna koncepcja sterowania
Solidne elementy metalowe
Precyzyjnie wyprofilowane aplikacje

Idealne połączenie z panelami przednimi 96 mm
dla wszystkich urządzeń

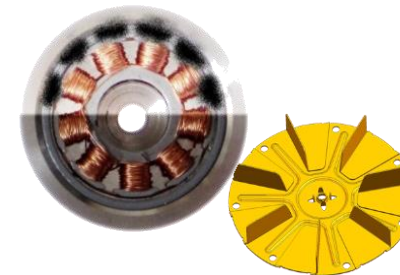
Serie I 8

Innowacyjne i wyjątkowe rozwiązania

- Pierścień sterujący
- Perfect Chef
- PerfectBake sensor
- PerfectRoast
- Termoobieg 4D
- Nowy indukcyjny silnik wentylatora
- EcoClean Direct

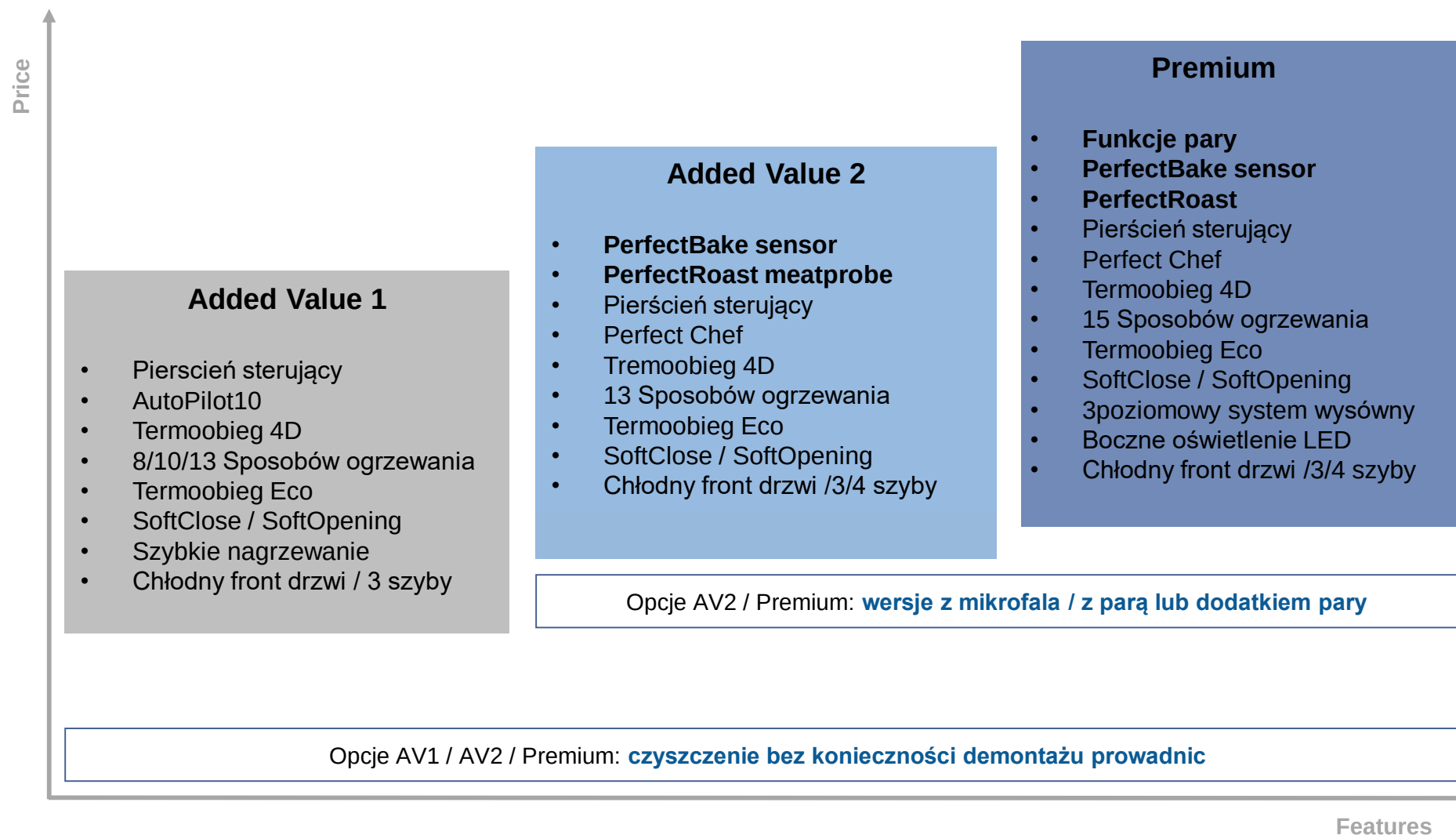


Dostępne w piekarnikach 60cm i 45cm



Serie I 8

Specyfikacja



Serie I 8

PerfectBake sensor

Łatwe ustawianie programów poprzez funkcję PerfectChef
(wybór programów automatycznych nie jest konieczny)

W pełni automatyczne pieczenie ciast i dań gotowych

Doskonałe rezultaty na jednym poziomie

Zbędne sprawdzanie patyczkiem



Jak działa?

Podczas procesu pieczenia wilgoć wydostaje się z potrawy i wypełnia wnętrze piekarnika.

Wilgotność jest ciągle mierzona przez sensor zintegrowany w górnej ścianie piekarnika.

Bazując na tych danych elektronika piekarnika w pełni kontroluje przebieg procesu pieczenia.

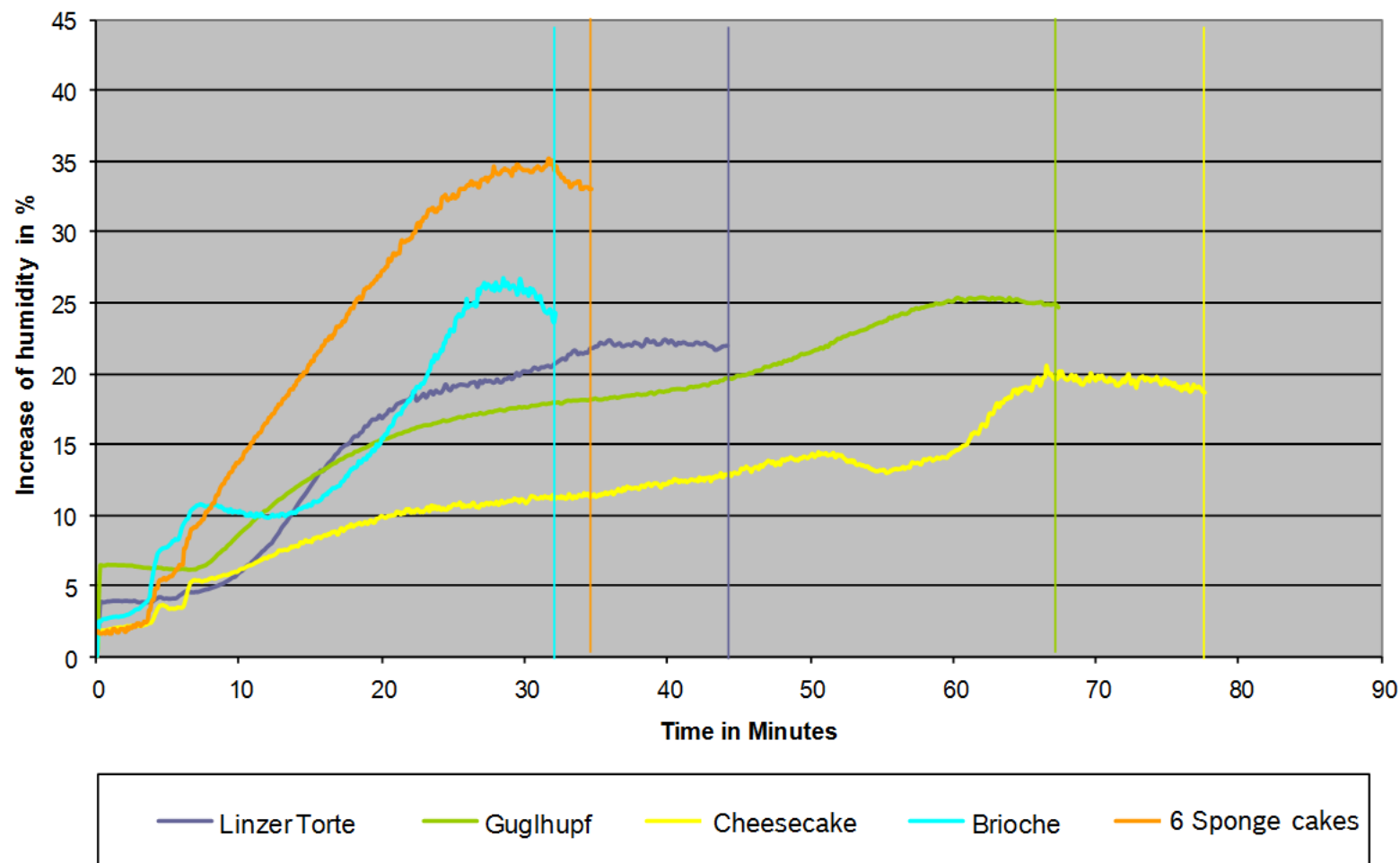
Potrawa jest gotowa wtedy, gdy wilgotność osiągnie najwyższy poziom.



Serie I 8

PerfectBake sensor

Danie jest gotowe wtedy,
gdy wilgotność we wnętrzu
osiągnie najwyższą wartość.



Serie I 8

Termosonda PerfectRoast

Termosonda zintegrowana z funkcją PerfectChef ułatwia wybór ustawień

Doskonałe rezultaty – także dla drobiu i ryb

Technologia przeniesiona z profesjonalnej kuchni

Przy zastosowaniu sondy można wybrać sposób grzania i temperaturę wnętrza samodzielnie lub zdać się na funkcję Assist



Jak działa?

Termosonda PerfectRoast mierzy temperaturę wewnątrz np.: kurczaka w trzech miejscach.

Jeżeli sonda nie została umieszczona doskonale, pod uwagę brana jest temperatura najniższa.

W przypadku gdy jeden z punktów pomiaru znajduje się poza potrawą, piekarnik nie bierze go pod uwagę.

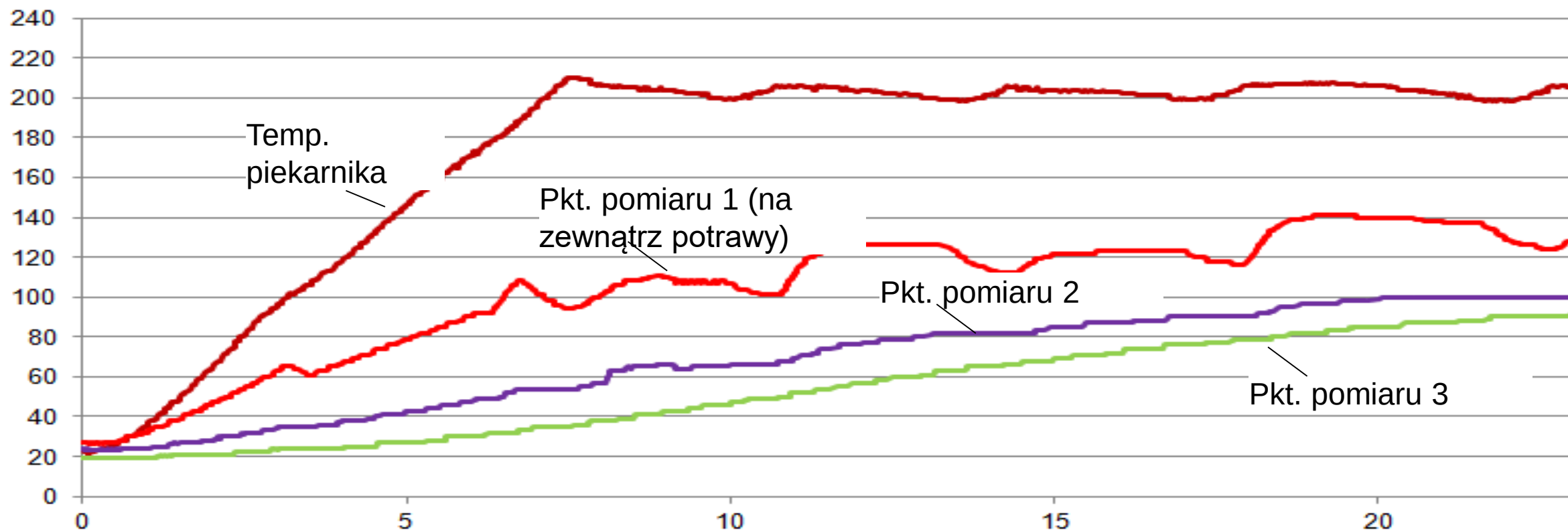
Gdy odpowiednia temperatura potrawy zostanie osiągnięta, piekarnik kończy pieczenie.

Serie I 8

Termosonda PerfectRoast

Podudzia kurczaka, temp. wnętrza: 90°C, czas pieczenia: ok. 20-25 min

Wykres temperatury w różnych punktach pomiaru:



Serie I 8

PerfectBake sensor - rezultat



Serie I 8

PerfectRoast - rezultat



Serie I 8

Czyszczenie pyrolityczne

- Funkcja dostępna od blisko 50 lat
- Oszczędza czas, pracę i pieniądze
- To najwyższy poziom samoczyszczenia komory piekarnika
- Czyszczona jest cała komora piekarnika (ściany tylna, boczne, sufit, spód i drzwi)
- W zależności od zabrudzeń można wybrać jeden z trzech poziomów czyszczenia:

Stopień	Stopień czyszczenia	Czas trwania
1	lekki	ok. 1 godziny, 15 minut
2	średni	ok. 1 godziny, 30 minut
3	intensywny	ok. 2 godzin

- Oszczędza czas i pracę
- Piekarnik rozgrzewa się do 480 ° C, usuwa wszelkie zabrudzenia zamieniając je w popiół
- Wystarczy po schłodzeniu piekarnika usunąć popiół
- Bez konieczności używania chemicznych środków czyszczących



- **NOWOŚĆ:** prowadnic teleskopowych nie trzeba już usuwać
- W zależności od modelu prowadnice należy wyjąć przed uruchomieniem pyrolizy **za wyjątkiem modeli z dopiskiem „prowadnice ... odpowiednie do czyszczenia pyrolitycznego” np. Serie I8**

Serie I 8

EcoClean Direct



Nie trzeba czyścić ścian bocznych i górnej ściany urządzenia

Nie trzeba nic dodatkowego montować

Nie ma potrzeby wymiany elementów (długowieczność)

Jak działa?

Ściany piekarnika są bezpośrednio pokryte warstwą EcoClean.

Podczas procesu pieczenia tłuszcz jest spalany.

Dostępny jako program czyszczący – 270° C



Prosto do perfekcyjnych rezultatów: termoobieg 4D

Korzyści

- Pieczenie na dowolnym poziomie
- Identyczna temperatura w całym piekarniku
- Doskonałe rezultaty niezależnie od usytuowania blachy lub rusztu (poziomy 1 -4)

Jak to działa?

- Naprzemienna praca wentylatora (prawo/lewo-silnik indukcyjny – 3 min)
- Wentylator o zwiększonej wydajności
- Idealnie rozprowadza ciepłe powietrze we wnętrzu



Serie I 8

Dystrybucja pary

Jak to działa

Para jest wtryskiwana do komory piekarnika za tylnym panelem tuż obok wentylatora

Wentylator rozprowadza parę szybko i równomiernie w komorze
W razie potrzeby pierścieniowy element grzejny i dolne grzałka automatycznie podgrzewają wnękę w fazie początkowej, aby zapobiec kondensacji w zimnej wnęce

Korzyść

Szybkiego i wyjątkowo wydajne rozprowadzenie pary w całej komorze w celu uzyskania najlepszych wyników gotowania



Wylot pary
(zdemontowany panel tylny)

Serie I 8

Czyszczenie piekarników parowych

Łatwe czyszczenie i odkamienianie

Emaliowana komora piekarnika - łatwe do czyszczenia powierzchnie

Nowy tryb pracy „Suszenie” usuwa wilgoć resztkową z komory piekarnika

Piekarnik jest podgrzewany przez około 10 minut.

Po cyklu suszenia drzwi należy otworzyć, para wodna może zniknąć

Program odkamieniania działa jak w ekspresie do kawy BI

W pierwszym cyklu detergent jest automatycznie pompowany do komory a następnie odpompowywany przez system rurek.

W drugim cyklu system jest automatycznie płukany



Serie I 8

Urządzenia parowe marki Bosch

- ▶ Parowar
- ▶ Piekarnik z parowarem
- ▶ Piekarnik ParaPlus z dodatkiem pary i mikrofalą
- ▶ Piekarnik ParaPlus z dodatkiem pary



Serie I 8

Piekarnik z funkcją pary i mikrofalą

Wszystkie możliwe metody grzania w jednym urządzeniu

- ▶ Klasyczne pieczenie
 - ▶ Mikrofałe
 - ▶ Mikrofałe łączone z klasycznymi metodami grzania
 - ▶ Klasyczne metody grzania z funkcją pary
 - ▶ Mikrofałe z funkcją pary - szybkość i doskonałe rezultaty (ustawiane przez funkcję Assist)
-
- Podgrzewanie posiłków podawanych na talerzu
 - Podgrzewanie przystawek
 - Gotowanie warzyw



Serie I 8

Urządzenia z funkcją pary

Dodawanie pary odbywa się automatycznie poprzez używanie programów lub ręcznie zawsze na 3 poziomach intensywności.

Możliwe kombinacje:

Termoobieg 4D

Grill z termoobiegiem

Grzanie góra / dół

Podtrzymywanie ciepła

Intensywność pary:
niska – średnia - wysoka



Serie I 8

Piekarnik z dodatkiem pary i z parowarem

Piekarnik z dodatkiem pary

Korzyści

- Tradycyjne pieczenie wraz z dodatkiem pary w jednym urządzeniu
- W trakcie pieczenia **dodawana jest niewielka ilość wilgoci**
- Zapewnia jeszcze lepszy wynik pieczenia
- Potrawy **nie wysychają**
- Pieczeń jest bardziej **soczysta i delikatna**
- Uderzenie pary następuje automatycznie lub manualnie i na 3 różnych poziomach wilgotności
- Odgrzewanie dań i utrzymanie w cieple już ugotowanego dania



Piekarnik z parowarem

Korzyści

- Możliwość pieczenia z parą w tym uderzeniu pary lub **gotowaniem na parze 100%** w temp. 30 do 100°C (osobny program)
- Piekarnik można używać do klasycznego **gotowania na parze warzyw i ryb**, rozmrażania, ogrzewania, czy fermentacji przy użyciu pary
- Para wodna otacza potrawy i **zapobiega utracie wartości odżywczych** produktów (zachowany aromat i kolor)
- Potrawy są **ciągłe i automatycznie nawilżane** przez doprowadzenie pary wodnej
- Chleb będzie miał zawsze perfekcyjną, brązową skórkę
- Potrawy są **krucho i chrupiące**



Serie I 8

Szuflada grzewcza

Cechy

4 funkcje: slow food, wyrost ciasta, rozmrażanie, utrzymywanie ciepła, podgrzewanie talerzy i filiżanek

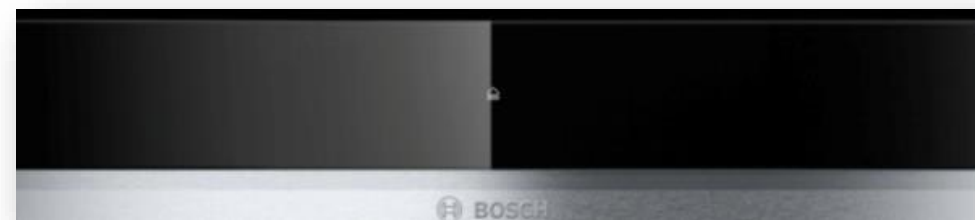
Pojemność do: 12 talerzy lub 80 filiżanek espresso

Regulowany zakres temperatur od 30-80 °C

Łatwa do czyszczenia płyta grzewcza z hartowanego szkła

Korzyści

Łagodne ciepło nowej szuflady grzewczej Bosch to idealne środowisko do wyrastania ciasta, rozmrażania, podgrzewania potraw lub zastawy stołowej



Nowa platforma piekarników EOX3 EOX5

Serie 6
Serie 4
Serie 2



Piekarniki EOX5



Serie | 4*

- 7 funkcji grzania
- Szybkie nagrzewanie (ręcznie)
- Wyświetlacz LED (czerwony)
- Prowadnice teleskopowe
- Prowadnica VarioClip
- EcoClean Direct tył / pełny



Serie | 4*

- 7 funkcji grzania
- Szybkie nagrzewanie
- Wyświetlacz LED (czerwony)
- Prowadnica teleskopowa
- **EcoClean Direct pełny**
- Kolor frontu: czarny



Serie | 6*

- 7 / **10** funkcji grzania
- Szybkie nagrzewanie
- **Wyświetlacz LCD** (biały)
- Prowadnice teleskopowe
- Prowadnica **VarioClip**
- EcoClean Direct pełny/ **pyroliza**
- **Termosonda**
- **AutoPilot 10/ 30**
- **Front: biały/ czarny/ inox**



Serie I 6 piekarniki z funkcją pary

- **EcoClean Direct pełny**
- **Wyświetlacz LCD** (biały)
- **Prowadnice na 3 poziomach w tym 1 VarioClip**
- **SoftClose**
- **AutoPilot 30**

Asortyment piekarników : oferta liniowa, przykładowe funkcje



Serie | 2*

- 7 funkcji grzania
- Szybkie nagrzewanie
- Wyświetlacz LED (czerwony)
- Prowadnica teleskopowa
- EcoClean Direct tył
- Kolor frontu: Inox



Serie | 4*

- 7 funkcji grzania
- Szybkie nagrzewanie
- Wyświetlacz LED (czerwony)
- Prowadnica teleskopowa
- EcoClean Direct pełny / tył
- Kolor frontu: czarny



Serie | 6*

- 7 / 10 funkcji grzania
- Szybkie nagrzewanie
- **Wyświetlacz LCD** (biały)
- Prowadnice teleskopowe
- Prowadnica **VarioClip**
- EcoClean Direct pełny/ **pyroliza**
- **Termosonda**
- **AutoPilot 10/ 30**
- **Front: biały/ czarny/ inox**
- SoftClose/open

Panel sterowania



Serie 6



Serie 4



EOX5

Seria I 6 programy automatyczne

Jak to działa

- wybierz program w trzech krokach
- automatyczny program pieczenia rozpoczyna się od razu
- odpowiedni dla drobiu, mięsa, ryb, gulaszu
- automatyczne ustawienie funkcji grzania, temperatury i czasu pieczenia
- możliwość ustawienia wagi co 100 g



EOX5

Seria I 6 termosonda

Zasada działania

- czujnik z jednym punktem pomiaru stale mierzy temperaturę we wnętrzu pieczeni
- możliwość ustawienia docelowej temperatury w zakresie: 30-99°C
- maksymalna rekomendowana temperatura pieczenia: 250°C
- umieścić termosondę i ustawić żądaną temperaturę

Korzyści

- precyzyjne pieczenie bez ryzyka przegrzania
- bez potrzeby doglądania procesu pieczenia
- po sygnale akustycznym proces automatycznie się wyłącza po osiągnięciu docelowej temperatury



EOX5

Seria I 6 varioClip

VarioClip: jedna prowadnica, zastosowanie wielopoziomowe

- łatwe w montażu
- możliwość odpięcia i zamontowania (symbol push)
- łatwe w czyszczeniu
- możliwość zamontowania do 5 prowadnic **na dowolnym poziomie**
- możliwość stosowania prowadnicy na poziomie grilla



EOX 5

Seria I 6 blachy slim size *

Korzyści

- optymalne rozwiązanie dla małej ilości i różnych potraw
- bez ryzyka mieszania składników
- mała blacha pozwoli zachować soczystość potraw
- wygodna w przechowywaniu w lodówce
- wielkość odpowiednia do zmywarki



* wyposażenie dodatkowe

EOX5

Seria I 6 Piekarnik z dodatkiem pary



- **Korzyści**
- **Perfekcyjny i profesjonalny rezultat pieczenia z perfekcyjnie dobraną dawką pary** dodawaną w trakcie procesu pieczenia (np. mięsa, chleba, ciasta i odgrzewania potraw)
- Łatwy dostęp do pojemnika na wodę o **poj. 220 ml**,
- Łatwe i **higieniczne czyszczenie i odkamienianie**
- **Jak to działa**
- Funkcja z dodatkiem pary działa za pomocą programów o różnej intensywności
- **4 funkcje grzania z dodatkiem pary:** 3D gorące powietrze, grzanie górne/ dolne, grill z cyrkulacją powietrza, regeneracja
- Dysza wyrzutu pary umiejscowiona na tylnej ścianie tuż przy wentylatorze
- Szybkie i równomierne rozprowadzenie pary we wnętrzu



Piekarniki z funkcją pary

Porównanie Serie 8 vs. Serie 6

Komfort

Serie 6 z funkcją pary

- Pojemnik o poj. **220 ml**
- Wysuwany pojemnik za pomocą mechanizmu **push**
- Napełnienie wody pod kranem
- Napełnianie wody podczas pieczenia bez otwierania drzwi
- Miarka wody umieszczona na pojemniku na wodę
- Widoczna funkcja pary

Serie 8 z funkcją pary

- Pojemnik na wodę o poj. **1 l**
- Wysuwany przedni panel po części automatycznie i mechanicznie
- Napełnienie wody pod kranem
- Napełnianie wody podczas pieczenia bez otwierania drzwi
- Funkcja pary nie jest widoczna

Czyszczenie/ odkamienianie

- Woda resztkowa i z procesu odkamieniania jest wypompowywana do pojemnika na wodę:
 - **Wygodne czyszczenie i odkamienianie:** bez konieczności ręcznej pracy
 - **Higieniczne czyszczenie i odkamienianie:** woda resztkowa nie zalega w pojemniku, ani w przewodach

- Woda resztkowa i z procesu odkamieniania jest wypompowywana do pojemnika na wodę:
 - **Wygodne czyszczenie i odkamienianie:** bez konieczności ręcznej pracy
 - **Higieniczne czyszczenie i odkamienianie:** woda resztkowa nie zalega w generatorze pary, ani w przewodach

Pieczenie

- Zastosowanie: pieczenie, odgrzewanie
- **4** funkcje grzania z użyciem pary
- Wskaźnik sygnalizuje konieczność uzupełnienia wody
- Programy automatycznie z wykorzystaniem pary: **15**
- Poziomy intensywności: **2**
 - **Mały:** optymalna wilgotność (np. dla soczystego mięsa, czy drobiu)
 - **Duży:** optymalny szybki wyrzut pary (np. dla lepszego wyrastania chleba, chrupiącej skórki i pulchnej konsystencji)

- Zastosowanie: pieczenie, odgrzewanie
- **5** funkcji grzania z użyciem pary
- Wskaźnik sygnalizuje konieczność uzupełnienia wody
- Programy automatycznie z wykorzystaniem pary: co najmniej **44***
- Poziomy intensywności: **3**
 - **Mały:** optymalna wilgotność (np. dla soczystego mięsa, czy drobiu)
 - **Średni:** optymalny do szerokiego zastosowania wyrzut pary
 - **Duży:** optymalny szybki wyrzut pary (np. dla lepszego wyrastania chleba, chrupiącej skórki i pulchnej konsystencji)

Dziękuję za uwagę



BOSCH

Technologia bliżej nas