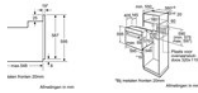


Huishoudelektro

[Huishoudelektro](#) [Producten](#) [Koken](#) [Ovens](#) HBA24B150

- inox

Multifunctie3D Plus-oven HBA24B150



Customer Rating:



Promoties



Tips en advies

De ovenlamp vervangen
Een kindvrij keuken
5 tips om de juiste oven te kiezen
5 tips om de juiste oven te kiezen

5 tips om de juiste oven te kiezen

De ovenlamp vervangen
Een kindvrij keuken

5 Tips om de juiste oven te kiezen

1. Type plaatsing
2. Afmetingen
3. Deuropeningsystemen
4. Reinigingstechniek
5. Verwarmingswijzen

Belangrijkste kenmerken

5 verwarmingswijzen - AutoPilot10 - elektron. klok

Informatie

Reiniging:

[Volledig glazen binnendeur](#)

Telescopische glijders (optie)

Oventype / verwarmingswijze:

Multifunctie3D Plus-oven (5 verwarmingswijzen):
[Boven-/Onderwarme](#), [Onderwarme](#), [Warme lucht 3D Plus](#),
[Geventileerde infraroodgrill](#), [Grote variabele grill](#)

Oven (67 liter) in [GranietEmail](#)

Comfort / Zekerheid:

Elektronische klok

[AutoPilot](#) (10 automatische programma's)

Nauwkeurige temperatuurregeling: 50 °C - 270 °C

[Koel toestelfront](#) Comfort: 40 °C (oventemperatuur 180 °C)

Automatisch snel [voorverwarmen](#)

Promoties



Actie set 2012

-50% op het duurste huishoudtoestel

[Lees meer](#)

Nieuwigheden



Ovens: de innovaties van Bosch

Me de inb vai Bo is uw kei ele coi en zoi ge' On de laa inn vai Bo

[Ontdek de innovaties](#)
[Onderdelen](#)

Koelventilator	Origineel onderdelen/toebehoren
<u>Kinderbeveiliging</u>	
<u>Verzinkbare draaiknoppen</u>	
Ovenverlichting	

Afmetingen:

Afmetingen toestel (HxBxD): 595 x 595 x 548 mm
 Inbouwafmetingen (HxBxD): 575-597 x 560 x 550 mm

* Aanbevolen marktprijs (BTW en recuperbijdrage inbegrepen)

Technische informatie**Productinformatie**

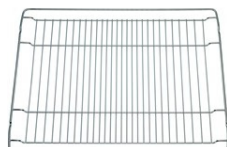
frontkleur / -materiaal	inox
Uitvoering	Inbouw
Installatie	Afvoergroep
Is de bediening van de kookplaat (deels) geïntegreerd ?	Neen
Aansluitwaarde (W)	3.500 W
Minimale smeltveiligheid (A)	16 A
Spanning min-max (V)	220-240 V
Netfrequentie min-max (Hz)	50; 60 Hz
Lengte aansluitkabel (cm)	120,0 cm
Aansluitstekker	Schuko-/Gardy. met aarding
Afmetingen van het toestel (mm)	595 x 595 x 548 mm
Inbouwafmetingen	575-597 x 560 x 550 mm
Energie-efficiëntieklasse	A
Bruikbare inhoud	67 l
Ovenfuncties	Boven- en onderwarmte, Circulatiegrill, Hete lucht, Onderwarmte, Vario-grootvlakgrill
Temperatuurregeling	Mechanisch
Indicatiemogelijkheden	Random opdruk
Type van bedieningselementen	, Draaiknoppen, verzinkbaar
Binnenverlichting	1
Meegeleverde toebehoren	1 x Combi rooster, 1 x Universele braadslede
Binnenverlichting	0
Roosters	0
Bakplaat	0
Toebehoren geïntegreerd	1 x Combi rooster, 1 x Universele braadslede
Hoogte ovenruimte (cm)	32,9 cm
Breedte ovenruimte (cm)	48,2 cm
Diepte ovenruimte (cm)	42,0 cm
Max. temperatuur hetelucht (°C)	270 °C
Klokfunctie oven	aan, Kookwekker, uit
Telescooprails	achteraf uit te rusten
Ecolyse binnenzijde	zijwanden achteraf uit rusten
Elektronische besturing	mechanisch
Nisbreedte (mm)	560 mm
Nishoogte (mm)	575-597 mm

Nisdiepte

550 mm

Toebehoren in optie**Glazen braadschotel**

Glazen braadschotel

[**Meer product informatie**](#)**Combirooster**

Combirooster

[**Meer product informatie**](#)**Deksel voor Profi braadpan comfort**

Deksel voor Profi braadpan comfort

[**Meer product informatie**](#)**Baksteen**

Baksteen

[**Meer product informatie**](#)**Grillplaat**

Grillplaat

[**Meer product informatie**](#)**Grillrooster voor universele braadslede**

Grillrooster voor universele braadslede

[**Meer product informatie**](#)

**Pizzavorm**

Pizzavorm

[Meer product informatie](#)**Stoomkookset**

Stoomkookset

[Meer product informatie](#)**Profi braadpan comfort**

Profi braadpan comfort

[Meer product informatie](#)**Universele braadslede**

Universele braadslede

[Meer product informatie](#)**Geëmailleerde bakplaat met antifleeftlaag**

Geëmailleerde bakplaat met antifleeftlaag

[Meer product informatie](#)**Geëmailleerde bakplaat**

Geëmailleerde bakplaat

[Meer product informatie](#)**Documenten**[Download Selected Brochures](#)**Gebruiksaanwijzing**

Download**Inbouwtoestellen**

Ovens, Stoomovens, Espressoautomaten, Warmhoudladen, Microgolfovens, Kookplaten, Dampkappen, Koelkasten, Diepvriezers, Vaatwassers, Wasmachines, CoolDimension

- **Interactieve catalogus:**
 - **Downloaden (37991 KB)**
- Catalogus

**Fornuizen, microgolfovens en dampkappen**

Onze omgeving heeft veel invloed op de manier waarop we in het leven staan. In een gezonde, leefbare en mooie omgeving voelen we ons prettiger- en functioneren we beter. Bosch levert graag een bijdrage aan de kwaliteit van uw leefomgeving.

- **Interactieve catalogus:**
 - **Downloaden (2124 KB)**
- Catalogus

Antwoorden & tips**Koken****Welke verwarmingswijzen zijn er en hoe kan ik die optimaal gebruiken?**

Informatie over de verschillende verwarmingswijzen en hun voordelen voor een optimale bereiding vindt u in ons [glossarium](#)

Welke bakvormen zijn het best geschikt?

Donkere metalen bakvormen zijn het best geschikt. Voor lichtgekleurde bakvormen uit dun materiaal of glas gebruikt u het best hete lucht. De baktijden worden echter langer en de cakes bruinen niet zo gelijkmatig. Indien u een nieuwe bakvorm nodig hebt, bevelen wij onze volledig dichte springvorm aan, die wij hebben getest en goed bevonden en die u bij uw vakhandelaar kan bestellen onder de benaming HEZ 6001.

Hoe kan ik energie besparen bij het bakken?

Verwarm de oven enkel voor, wanneer dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing aangegeven is.

Gebruik het liefst donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, want die nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere cakes bakt u het best na elkaar. Gezien de oven nog warm is, wordt de baktijd voor de volgende cakes korter.

U kan ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

Bij langere gaartijden kan u de oven 10 minuten voor het einde van de gaartijd uitschakelen en de restwarmte gebruiken om af te bakken.

Hoe kan ik schade aan de oven vermijden?

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven en bekleed de oven niet met aluminiumfolie, want anders ontstaat er een warmte-ophoping. De bak- en braadtijden kloppen dan niet meer en het email wordt beschadigd.

Giet geen water in de hete oven, want zo kan het email beschadigd worden. De oven deur moet goed sluiten, dus de deurdichtingen moeten netjes gehouden worden.

Hoe verzorg en reinig ik de oven?**Van buiten:**

Het volstaat het toestel met een vochtige doek schoon te vegen. Wanneer de oven echt vuil is, voegt u enkele druppels detergent aan het water toe. Wrijf het apparaat schoon met een zuivere doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, want zo kunnen er matte plekken ontstaan. Indien er een dergelijk middel op het toestel terecht komt, dan veegt u het meteen weg met zuiver water. Soms treden er kleine kleurverschillen op aan de voorkant van het apparaat; die worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Aluminium-front:

Gebruik een schoonmaakmiddel voor glas en een zachte zeemlap of pluïsvrije microvezeldoek. Wrijf horizontaal en zonder druk over de vlakken. Gebruik in geen geval agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of grove schoonmaakdoeken.

Dichtingen:

Dichtingen aan de ovenwagen en de oven kunnen verwijderd worden en met detergent gereinigd (niet in de vaatwasser). Gebruik in geen geval scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren:

Het best weekt u het toebehoren onmiddellijk na gebruik in een sopje met detergent. Etensresten kunnen dan heel eenvoudig worden verwijderd met een borsteltje of een sponsje. De onderdelen van het braadrooster kan u weken in de universele braadslede of afwassen in de vaatwasser. Bij de automatische zelfreiniging kan de universele braadslede met grillpan of de steun met bakblik zonder haken meegereinigd worden.

Koken**Elektrische kookplaten en ovens****Mijn apparaat gaat niet aan.**

Controleer alstublieft onderstaande punten:

1. Controleer of er spanning op het stopcontact staat, of de stekker in het stopcontact zit en of de zekering in de meterkast in orde is.

Controleer of het kinderslot niet geactiveerd is. Om het slot te deactiveren moet u de startknop ongeveer 5 seconden ononderbroken ingedrukt houden. Meer informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing. Bent u deze kwijt? Klik dan

[hier](#)

om de

1. gebruiksaanwijzing te downloaden.

De oven deur gaat niet open.

Controleer alstublieft onderstaande punten:

De deur is vergrendeld door middel van het kinderslot. De symbolen "slot" en "sleutel" verschijnen op het display. Druk ongeveer 4 seconden op de "sleutel"-toets. Zolang het "slot"-symbool op het display staat, gaat de oven deur niet open.

1. Het zelfreinigingsprogramma is actief, wacht tot het "slot"-symbool uit gaat, de deur wordt dan automatisch ontgrendeld.
1. Het zelfreinigingsprogramma is onderbroken (bijvoorbeeld door een stroomstoring). Wacht tot de oven is afgekoeld en het "slot"-symbool uit is.

Kan ik zelf een lampje in mijn oven vervangen?

Ja, u kunt zelf uw ovenlamp vervangen. De ovenlamp kunt u online in onze

[eShop](#)

bestellen.

Klik [hier](#)

voor

een instructie-video voor het vervangen van de lamp of raadpleeg uw gebruiksaanwijzing. Bent u deze kwijt? Klik dan

[hier](#)

om de

gebruiksaanwijzing te downloaden.

Het email van mijn oven is beschadigd.

Controleer alstublieft onderstaande punten:

Plaats de bakplaat niet op de bodem van de oven en dek de bakplaat niet af met aluminiumfolie. Dit veroorzaakt een opeenhoping van warmte.

1. Hierdoor zijn de bak- en braadtijden niet meer correct en kan het email beschadigd raken.
1. Giet nooit water rechtstreeks in een hete oven, dit kan schade aan het email veroorzaken.

Bij het bakken van zeer vochtig (vruchten)gebak niet te veel deeg op het bakpapier plaatsen. Vruchtensappen die van het bakpapier lekken, laten vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Het is aan te raden om bij het bakken van dit soort gebak een zgn. diepere universele plaat te gebruiken. Deze plaat is

1. [online](#) te koop in onze eShop. Kunt u het juiste onderdeel niet vinden? Neem dan contact op met onze dienst onderdelen- en toebehorenverkoop, 070 22 21 42.

Met name in hete ovens kan het gebruik van (reinigings)ovenspray leiden tot permanente verkleuringen van het email. Wacht daarom altijd tot de oven is afgekoeld, voordat u de oven gaat reinigen. Wij bieden diverse onderhouds- en reinigingsmiddelen aan, deze kunt u online bestellen via

1. onze eShop.

Gaskookplaten en ovens**Het email van mijn oven is beschadigd.**

Controleer alstublieft onderstaande punten:

Plaats de bakplaat niet op de bodem van de oven en dek het bakblik niet af met aluminiumfolie. Dit veroorzaakt een opeenhoping van warmte.

1. Hierdoor zijn de bak- en braadtijden niet meer correct en kan het email beschadigd raken.
1. Giet nooit water rechtstreeks in een hete oven, dit kan schade aan het email veroorzaken.

Bij het bakken van zeer vochtig (vruchten)gebak niet te veel deeg op het bakpapier plaatsen. Vruchtensappen die van het bakpapier lekken laten vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Het is aan te raden om bij het bakken van dit soort gebak een zgn. diepere universele plaat te gebruiken. Deze plaat is

1. [online](#) te koop in onze eShop. Kunt u het juiste onderdeel niet vinden? Neem dan contact op met onze dienst Onderdelen- en toebehorenverkoop 070 22 21 42.)

Met name in hete ovens kan het gebruik van (reinigings)ovenspray leiden tot permanente verkleuringen van het email. Wacht daarom altijd tot de oven is afgekoeld, voordat u de oven gaat reinigen. Wij bieden diverse onderhouds- en reinigingsmiddelen aan, deze kunt u online bestellen via

1. onze eShop.