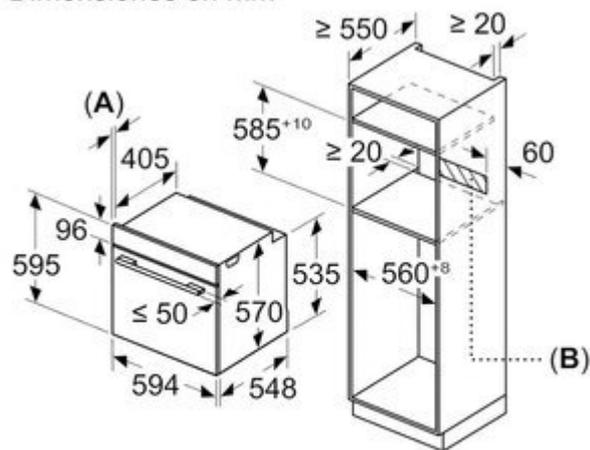


# Horno Balay 3HB4821G2



Dimensiones en mm



A: 19,5 mm

B: Espacio para la conexión del aparato  
320 x 115 mm

## Características

- Horno Piro lítico Multifunción
- **Autochef: 10 recetas** - Guías telescópicas 1 altura - Grafito
- Alto 60 cm - Apertura abatible con apertura y cierre suave
- Clase energética A
- Diseño Serie Grafito
- Control Táctil: diseño moderno y de uso intuitivo
- Función AutoChef con 10 recetas
- 7 Funciones: Aire caliente 3D Profesional, Aire caliente suave, Horno de leña, Hornear, Solera, Turbo grill, Grill total
- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura
- Rango de temperaturas: 30-275 °C
- 5 Niveles de cocción
- Gradas cromadas de fácil acceso para la bandeja y la parrilla
- Autolimpieza piro lítica con tres niveles
- Asistente de limpieza Aqualisis
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción
- Precalentamiento rápido automático
- VarioGrill: 3 niveles de gratinado
- Recomendación automática de temperatura para cada función

- Iluminación interior halógena
- Desconexión seguridad horno
- Seguro para niños
- Esmalte antiadherente Titan de alta resistencia y fácil limpieza
- Puerta fría
- Puerta abatible
- Volumen de la cavidad: 71 litros
- Accesorios incluidos: 1 x Parrilla profesional, 1 x Bandeja universal
- Dimensiones aparato: 595 x 594 x 548 mm (alto x ancho x fondo)
- Dimensiones hueco de encastre: 585 x 560 x 550 mm (alto x ancho x fondo)
- **Auto chef 10:** El programa AutoChef incluye 10 recetas que se cocinan sin esfuerzo; solo tienes que elegir cuál prefieres, introducir su peso y pulsar un botón. El horno se para automáticamente cuando acaba y te avisa para que puedas despreocuparte ¡hasta la hora de comer!
- **Aire caliente 3D:** Con esta función podrás cocinar hasta con tres platos a la vez, ya cada elaboración recibirá un flujo de aire caliente independiente, sin que se mezclen los olores de los distintos alimentos, y todo, gracias al potente ventilador del horno.

## Características (cont.)

- **Railes confort:** Este horno incorpora unos railes con un innovador mecanismo de freno que te permite colocar las bandejas de forma ágil, cómoda y totalmente segura. Si la bandeja choca con alguno de los railes cuando vas a colocarla, estos no se mueven, sino que permanecen en su sitio y completamente paralelos. Colocar la bandeja sin esfuerzo es el paso final de una gran receta, y con los railes Comfort puedes darlo por seguro.
- **pirolisis:** Con la pirolisis ganarás comodidad y tiempo libre, y además, ahorrarás, ya que consume muy poco. El horno se calienta hasta 500°C haciendo que los restos orgánicos se desintegren, así, se elimina tanto la suciedad como las bacterias y gérmenes que se hayan podido generar en el interior. Puedes elegir entre tres niveles de intensidad de pirolisis dependiendo del grado de suciedad.
- **Aqualisis:** ¡Y también económico! Porque si gastas menos electricidad, también gastarás menos dinero. La Aqualisis te ayuda a mantener el horno en buenas condiciones en tu día a día. Funciona con agua y consume muy poco y sus resultados son magníficos, ya que queda limpio y preparado para su próximo uso. Solo tienes que verter agua con un poco de jabón para vajillas en la base del horno y seleccionar la función. Una vez que el proceso haya finalizado y el horno se haya enfriado, retiras el agua ¡y listo!
- **Puerta Fria:** Lo que pasa en tu horno, se queda en tu horno. Y es que gracias al diseño de la puerta en cristal reforzado se garantiza un proceso de cocción eficiente sin pérdidas de calor. De este modo, mientras el asado o la lasaña se cocinan en el interior, la puerta se mantiene a una temperatura baja para que cocines tus platos favoritos con la máxima seguridad.
- **Puerta abatible:** No importa dónde pienses ubicar tu horno, porque este sistema de apertura se adapta perfectamente a cualquier tipo de cocina y cualquier tipo de altura, lo que te permitirá disponer de una total libertad a la hora de ubicarlo. Usarlo te resultará sencillo y seguro, ya que con sus railes distribuirás el peso de las bandejas de manera estable y uniforme, y además, lo deslizarás silenciosamente.
- **Sistema de apertura y cierre suave:** Un buen horno no solo se ocupa de que tus recetas salgan perfectas, también hace que su uso sea mucho más cómodo y seguro. Gracias al sistema de apertura y cierre suave, evitarás golpes y contarás con la máxima comodidad y seguridad tanto al abrir la puerta como al cerrarla. Así la experiencia será completa: agradable en el manejo ¡y espectacular en el resultado!