

# HORNOS

- Serie Cristal:
  - Control Deslizante
  - Control Comfort
  - Control mecánico
- Serie Acero:
  - Control Comfort
  - Control mecánico

# Nuevos hornos Balay

## Diseñados para que la coordinación en cristal sea simplemente perfecta

Tener una cocina completamente coordinada es ahora más fácil que nunca gracias a los nuevos diseños en cristal de los hornos Balay. Disponibles en tres colores, blanco, negro y gris antracita, combinan a la perfección con los microondas, frigoríficos y campanas de la **Serie Cristal**. Pero los nuevos hornos Balay no solo son elegantes, también son capaces de conseguir unos resultados de cocción increíbles.

Además del espectacular diseño en cristal, la **Serie Acero** se renueva por completo. Las posibilidades para el diseño de la cocina serán innumerables, las felicitaciones por el asado, también.



Frigorífico combinado Serie Cristal 3KF6997W1  
Horno Serie Cristal 3HB5888B0  
Microondas Serie Cristal 3CG5172B0  
Placa inducción 3EB977LT

# Nueva Serie Cristal

Las últimas tendencias en el diseño de cocinas exigen electrodomésticos que estén al nivel de cada ambiente.

Para responder a esta demanda, los nuevos hornos de la **Serie Cristal** de Balay presentan un acabado elegante, disponible en tres colores, blanco, negro y gris antracita, que harán brillar la cocina.

Además de elegante, el cristal de los hornos Balay es muy resistente y fácil de limpiar, por lo que su mantenimiento no requiere apenas esfuerzo.

Y para lograr una coordinación absoluta, los microondas de la **Serie Cristal** también están disponibles en tres colores; de este modo, se puede diseñar una columna de cocción perfectamente integrada en el ambiente de cocina.



# Nueva Serie Acero

El acero es un clásico de la cocina actual, por eso muchos usuarios siguen prefiriendo este acabado en sus electrodomésticos.

Los hornos de la nueva **Serie Acero**, coordinados con los nuevos microondas de la misma serie de Balay son modernos, dinámicos y muy fáciles de usar. Y por supuesto, cuentan con la calidad que caracteriza a toda la nueva gama de hornos Balay. Para que los éxitos culinarios también sigan siendo un clásico en la cocina.







## Diseño: detalles a primera vista

El diseño de la nueva gama de hornos Balay no solo aporta estética, sino también comodidad en su uso, cuidando hasta el más mínimo detalle. El exclusivo juego de cromados y texturas facilita su manejo, y suma un toque de modernidad al horno.

Los nuevos hornos Balay cuentan con un nuevo tirador y panel de mandos integrado completamente en el frontal, fácil de usar y limpiar, lo que otorga máxima comodidad en la cocina.

### Nuevo tirador más estilizado

Una de las partes más importantes del horno es el tirador que, además de ser funcional, dota a los hornos Balay de gran personalidad.

El nuevo tirador mantiene su robustez, pero es más estilizado, por lo que se adapta perfectamente al nuevo diseño de los hornos.



Además, incluye una fina línea cromada en el centro que otorga un plus de luminosidad al conjunto.

Como novedad, en los nuevos hornos negros de la Serie Cristal, el tirador es del mismo color, por lo que la coordinación es absolutamente perfecta.



## Control: la comodidad al mando

### Nuevo Control Deslizante



El nuevo **Control Deslizante** de Balay es un control completamente táctil que se integra totalmente en el panel del horno.

Ha sido diseñado para facilitar al máximo su uso: tan solo hay que seleccionar el tipo de calentamiento deseado y el horno sugiere directamente la temperatura adecuada, la cual se puede modificar con tan solo deslizar un dedo de lado a lado.

El display y la zona de control del horno se integran totalmente en el frontal, formando una sola pieza. Al no tener mandos ni teclas, su limpieza no puede ser más cómoda: basta con pasar un paño para tenerlo siempre impecable.

### Nuevo Control Comfort



El uso del nuevo **Control Comfort** es realmente sencillo: un mando para seleccionar los tipos de calentamiento, otro para elegir la temperatura, un display con control táctil en la parte central... ¡y listo!

No hace falta nada más para lograr un funcionamiento perfecto.

En el display del nuevo **Control Comfort**, además de programar los tiempos de cocción, se pueden seleccionar diferentes recetas programadas o incluso bloquear el control para que los niños no puedan encender el horno.

# Termosonda: el punto perfecto para todo tipo de asado

Encontrar el punto perfecto para cualquier asado ya no es cuestión de experiencia, intuición o suerte. Gracias a la **termosonda** que incorporan los nuevos hornos Balay con Control Deslizante, el punto de cocción del interior del alimento es de una certeza absoluta.



Horno Serie Cristal 3HB5888NO

## Sencillez de uso



Una vez seleccionado el tipo de calentamiento y la temperatura, solo hay que introducir la **termosonda** en el alimento que vamos a cocinar, seleccionar en el display el punto de cocción al que queremos que quede el asado, y el horno se encargará del resto.

Controlar la temperatura exacta dentro de un alimento nunca había sido tan sencillo.

## Resultados en su punto

Gracias a la **termosonda**, ya no hay riesgo de pasarse con el punto de cocción, o de que el interior quede poco hecho.

La temperatura interior del alimento será exactamente la elegida, y se puede adaptar a cualquier gusto o necesidad, en un rango de 30 a 99°C. De este modo el asado quedará al punto deseado: perfectamente hecho en el interior, y dorado y crujiente en el exterior.

Conseguir el grado de cocción perfecto nunca había sido tan cómodo.

## Un plus de tranquilidad

Se elimina el riesgo de sobre cocinar la comida, garantizando el éxito en días señalados y celebraciones especiales, cuando queremos que todo salga perfecto. Además se puede cocinar con total tranquilidad puesto que, una vez alcanzada la temperatura interior seleccionada, el proceso de cocción se detiene automáticamente.

Triunfar con el asado perfecto nunca había sido tan fácil.



Horno Serie Cristal 3HB5888NO



# Comodidad Balay

## Sistemas de apertura

Los sistemas de apertura de los nuevos hornos Balay ofrecen la máxima comodidad y seguridad en el acceso y manipulación de los alimentos. En función de la ubicación del horno y las preferencias de cada usuario, se puede elegir entre puerta abatible o extraíble, sabiendo que ambas facilitan una apertura ágil y ergonómica, con total estabilidad para las bandejas.

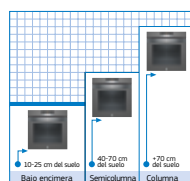
### Puerta extraíble

Sistema perfecto para instalaciones bajo encimera o semicolumnas que estén a un máximo de 70 cm del suelo.

La puerta del horno se desplaza hacia el exterior sobre unas guías, evitando introducir las manos en el interior del horno.

Los soportes de las bandejas están integrados en la misma puerta y su sistema de anclaje garantiza la máxima seguridad para extraer las bandejas.

La limpieza también se simplifica: la puerta del horno se extrae fácilmente con un ligero movimiento hacia arriba; así se puede acceder al interior que, al no tener soportes de anclaje para las bandejas, presenta unas paredes totalmente lisas.



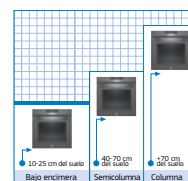
Instalación recomendada  
Bajo encimera o en semicolumna entre 40 y 70 cm del suelo.  
No es recomendable instalarlo a más de 70 cm del suelo.  
Test de durabilidad: 15.000 ciclos de apertura y cierre.  
Peso máximo: 20 kg.

### Puerta abatible

Este sistema de apertura se adapta a cualquier ubicación en la cocina.

Garantiza una extracción cómoda y segura de las bandejas, tanto en los hornos con guías extraíbles como en los modelos con gradas fijas.

Los raíles distribuyen el peso de las bandejas de manera estable y uniforme, y se deslizan silenciosamente, alcanzando la máxima comodidad.



Instalación recomendada  
Válido para cualquier tipo de cocina y altura.  
Test de durabilidad: 15.000 ciclos de apertura y cierre.  
Peso máximo: 15 kg.

## Extracción de bandejas



### Raíles telescópicos Comfort Plus

Todos los hornos de la Serie Cristal incorporan estos raíles, que permiten una extracción de las bandejas al 100% y, por tanto, un acceso total, cómodo y seguro a los alimentos. Además, disponen de un innovador mecanismo de freno que permite fijar ambos raíles en paralelo al mismo tiempo, para una colocación de las bandejas más fácil, estable y segura.

Los raíles Comfort Plus son fácilmente desmontables para poder activar los sistemas de limpieza: pirólisis o aqualisis.

### Raíles telescópicos Comfort

Disponibles en gran parte de los hornos de la Serie Acero, permiten una extracción de las bandejas, hasta aproximadamente de un 70%. Disponen de un sistema de freno de seguridad, y pueden desmontarse fácilmente para su limpieza.

## Y además...

### Nuevo raíl especial Flex

Disponible como accesorio opcional 3HZ538000, permite añadir raíles telescópicos extra a cualquier altura, ¡incluso en el nivel grill! Su colocación es muy sencilla: basta con colgarlo de la grada lateral y quedará perfectamente fijado.

### Nuevas gradas cromadas de fácil acceso

La nueva gama de hornos Balay incorpora estas gradas con una pequeña ondulación en la parte delantera, para que introducir la bandeja o parrilla sea mucho más cómodo y sencillo.

## Bandejas Dúo

### Permiten cocinar el doble... o la mitad

Tienen la misma anchura que las bandejas estándar, la mitad de profundidad y muchas, muchas ventajas:

- Permiten cocinar raciones más pequeñas, o bien cocinar diferentes platos a la vez sin mezclar ingredientes.
- Gracias a su diseño compacto, los jugos de los alimentos se concentran todavía más.
- Por su tamaño pueden guardarse en el frigorífico, y limpiarse en el fregadero e incluso en el lavavajillas.
- Los dos agujeros de la parte frontal de las bandejas encajan perfectamente en las guías, lo que aporta mayor seguridad a la hora de extraerla.



# Auto Chef: cuando el horno cocina casi solo

¿Cuál es el mejor modo de calentamiento? ¿Y la temperatura adecuada? ¿Cuánto tiempo hay que seleccionar?...

El programa **Auto Chef** de Balay soluciona muchas de las dudas que se plantean al cocinar con el horno, y ayuda a sacarle todo el partido sin apenas esfuerzo.

Gran parte de la nueva gama de hornos Balay incluye este programa de recetas, donde el usuario simplemente tiene que elegir qué alimento quiere cocinar e introducir su peso.

El horno se encargará de seleccionar automáticamente todos los ajustes para que el resultado sea perfecto, sin tener que preocuparse por nada.

La receta estará lista en tres sencillos pasos:

1. Seleccionar la receta.
2. Indicar el peso.
3. Pulsar el botón inicio.

¡Cocinar nunca fue tan cómodo!

Los nuevos hornos Balay con Control Deslizante cuentan con 40 recetas, desde platos españoles hasta otros más internacionales como un roast beef o una lasaña. ¡Se pueden hacer hasta patatas fritas!

Los modelos con Control Comfort cuentan con 10 recetas, especialmente típicas de nuestra gastronomía.

Receta	Nº de programa
Paella	P1
Berenjenas gratinadas	P2
Escalibada	P3
Dorada a la sal	P4
Merluza al mesonero	P5
Pollo con verduras	P6
Lomo en hojaldre	P7
Empanada de atún	P8
Pizza	P9
Tarta de queso	P10




Horno Serie Cristal  
3HB5888AO


# Funciones de los hornos Balay

Los hornos multifunción Balay permiten cocinar de manera adecuada cualquier tipo de alimento, seleccionando la función que mejor se adapta a cada receta. Estas son las funciones disponibles en los nuevos hornos Balay:


## Aire caliente 3D Profesional

 Una resistencia circular colocada en la parte trasera calienta el aire, que entra en la cavidad con un flujo perfecto, gracias a un potente ventilador y a los orificios cuyo diseño ha sido estudiado al detalle. Este sistema permite cocinar hasta en 3 niveles diferentes, sin que se mezclen los olores de los distintos alimentos.


## Hornear

 Para la cocción de carnes y pescados, con calor superior e inferior.


## Hornear con doble calor inferior

 Para conseguir bases más crujientes. Idónea para pizzas de masa gruesa.


## Solera

 Calor desde la parte inferior del horno. Perfecto para cocciones al baño María.


## Horno de leña

 Un calor envolvente, más intenso en la base, cuyo resultado nos evoca la cocina tradicional.


## Aire caliente suave

 Permite cocinar a un solo nivel optimizando el consumo energético.


## Turbo grill

 Para carnes y pescados a la parrilla. El grill y la turbina se combinan aportando calor superior potente y temperatura uniforme, de modo que no hace falta dar la vuelta al alimento durante la cocción.


## Grill total

 Para gratinar platos grandes o mayor cantidad de alimentos.


## Grill pequeño

 Para gratinar platos de menor tamaño, optimizando el consumo energético.


## Cocción suave a baja temperatura

 Para asados o piezas grandes de carne que requieren una cocción suave y prolongada.


## Mantener caliente

 Conserva la temperatura de los alimentos cocinados hasta el momento de servirlos.


## Precalentar vajilla

 Con platos previamente calentados, evitamos que los alimentos servidos se enfrién rápidamente.


## Descongelar

 Descongela homogéneamente en poco tiempo, sin que se cocinen partes del alimento. Especialmente indicado para piezas grandes.


## Ajustes personalizados

 Permiten cambiar el idioma, la hora, los avisos sonoros (tanto en volumen como en duración) y el tiempo de refrigeración del ventilador tras la cocción.

## Precalentamiento rápido

 Permite reducir el tiempo de precalentamiento hasta en un 50%, llegando a alcanzar una temperatura de 175°C en tan solo 5 minutos.

## Bloqueo de seguridad de puerta y/o electrónica

 Evita que los más pequeños de la casa puedan cambiar la programación seleccionada en el panel de control. Además, los modelos pirolíticos permiten también bloquear la puerta para evitar que los niños accedan al interior del horno.



# Sistemas de limpieza

¿Pirólisis o aqualisis? Con los modelos pirolíticos de la nueva gama de hornos Balay no hace falta elegir, ya que cuentan con ambos sistemas; así podemos seleccionar un tipo de limpieza u otro en función de la suciedad que haya. Doble facilidad para un horno siempre impecable.



## Pirólisis: un sistema de limpieza completamente automático

Los hornos pirolíticos Balay se limpian solos. La suciedad se produce porque los alimentos calientes se adhieren a la cavidad del horno. La pirólisis calienta el interior del horno hasta aproximadamente los 500°C, de manera que esa adherencia se rompe; los residuos orgánicos se desintegran y los inorgánicos se depositan en forma de ceniza en la base del horno. Lo único que queda por hacer es retirarlos con un paño húmedo.

Con la limpieza pirolítica no solo se elimina la suciedad, sino también las bacterias y gérmenes que se hayan podido generar en el interior del horno.

Debido a las altas temperaturas que se alcanzan durante la pirólisis, la seguridad se convierte en una prioridad. Por eso los hornos pirolíticos Balay cuentan con cierre electrónico automático, un sistema de aislamiento reforzado y un ventilador de velocidad variable que permite crear una corriente de aire para proteger los muebles colindantes.

El usuario puede elegir entre tres niveles de intensidad de pirólisis: modo ahorro, 75 minutos; modo estándar, 90 minutos; o modo limpieza profunda, 120 minutos.

Además, como novedad este año, todos los nuevos hornos pirolíticos Balay, incorporan el asistente de limpieza aqualisis.

Así, se optimiza al máximo la energía empleada.



## Aqualisis: un asistente de limpieza sencillo, económico y ecológico

La aqualisis es el asistente de limpieza mediante agua de los hornos Balay, también disponible en los hornos compactos de 45 cm. Se trata de un sistema muy cómodo que, además de rápido, es ecológico: funciona con agua y consume muy poco. Así de fácil.

Simplemente hay que verter 250 ml de agua con un poco de jabón para lavar vajilla en la base del horno, seleccionar la función aqualisis, y poner el horno a 270°C durante 4 minutos para que la suciedad se reblandezca. Una vez que el horno se haya enfriado, se pueden retirar los restos de suciedad y agua.

Además, para hacer que el proceso de limpieza sea más cómodo, los modelos de la Serie Cristal incluyen de serie una esponja especial súper absorbente\*.

\* Código de repuesto opcional: 00659774. Disponible a través del Servicio al Cliente Balay.

## Esmalte Titan de fácil limpieza, y pared trasera autolimpiante

La limpieza de los hornos Balay es siempre muy sencilla gracias al esmalte Titan, un acabado especial que se caracteriza por las siguientes propiedades:

**Baja adherencia** de los alimentos, gracias a su superficie lisa y a su composición con cristal extrafino.

**Antibacterias:** minimiza el desarrollo de gérmenes dentro del horno, o en bandejas y recipientes que podamos mantener en su interior.

**Gran resistencia** a posibles golpes, arañazos y altas temperaturas.

Además, el panel trasero de los hornos con aqualisis Balay posee un tratamiento cerámico que permite que la pared del horno se vaya limpiando automáticamente durante todo el proceso de cocción, sin ocasionar más gasto de electricidad.



Microondas Serie Cristal 3CG5172B0  
Horno pirolítico Serie Cristal 3HB5888B0  
Campana Serie Cristal 3BC097GBC  
Placa inducción 3EB977LT

Hornos Balay  
con sistemas de  
limpieza sencillos  
y rápidos

Pirólisis  
Aqualisis  
Esmalte Titan

## Máxima seguridad

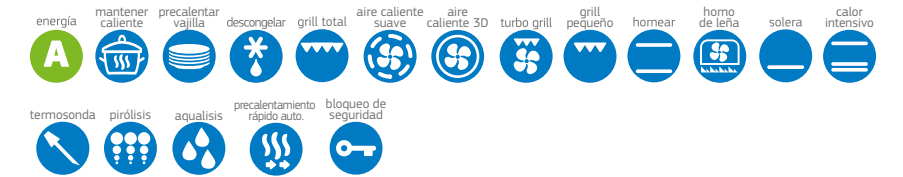
### Puerta fría de cristal reforzado

El diseño en cristal de la puerta de los nuevos hornos pirolíticos Balay ofrece un ajuste perfecto y garantiza la máxima seguridad para realizar un proceso de cocción eficiente, sin pérdidas de calor interior y con bajas temperaturas en el exterior.

Además, la puerta es fácilmente desmontable y mucho más fácil de limpiar.

# Serie Cristal. Nuevos hornos con Control Deslizante

## Pirólisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Nuevo Control Deslizante totalmente integrado en el cristal: diseño profesional y fácil limpieza.
- Función Auto Chef con 40 recetas.
- Termosonda: control de la temperatura interior del alimento.
- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.
- Nuevas bandejas Dúo: un plus de flexibilidad.
- Autolimpieza pirolítica con tres niveles.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Multifunción 12 funciones: mantener caliente, precalentar vajilla, descongelar, grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, grill pequeño, hornear, horno de leña, solera, calor intensivo.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido automático.
- Variogrill: 3 niveles de gratinado.
- Indicación de la temperatura interior del horno en cada momento.
- Recomendación de temperatura para cada función.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda, bandejas Dúo, parrilla y esponja.

## Puerta abatible



### 3HB5888A0

Cristal gris antracita  
4242006276645

Precio de referencia: 730 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.

## Puerta abatible



### 3HB5888B0

Cristal blanco  
4242006276652

Precio de referencia: 730 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.

## Puerta abatible



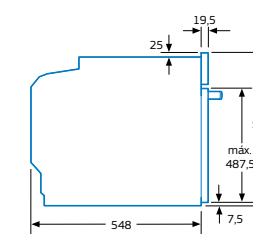
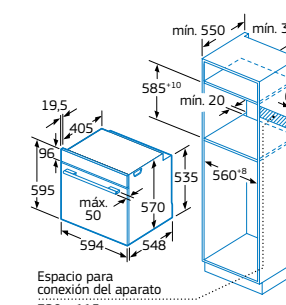
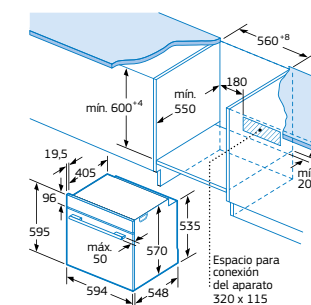
### 3HB5888N0

Cristal negro  
4242006276669

Precio de referencia: 730 €

- Raíles Comfort Plus 100% extraíbles en 1 altura.

Modelos: 3HB5888A0, 3HB5888B0 y 3HB5888N0



\*Dentro del rango A+++ a D.

Medidas en mm

Microondas Serie Cristal 3CG5172B0  
Horno Serie Cristal 3HB5888B0



# Serie Cristal. Nuevos hornos con Control Comfort

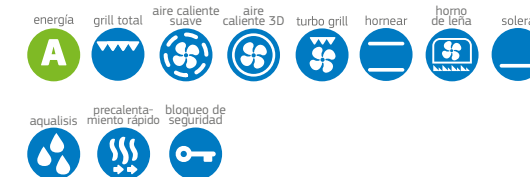
## Pirólisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Nuevo Control Comfort de fácil uso.
- Mandos ocultables.
- Función Auto Chef con 10 recetas.
- Autolimpieza pirolítica con tres niveles.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Multifunción 7 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear, horno de leña, solera.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Recomendación de temperatura para cada función.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda, parrilla y esponja.

# Serie Cristal. Nuevos hornos con Control Comfort

## Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Nuevo Control Comfort de fácil uso.
- Mandos ocultables.
- Función Auto Chef con 10 recetas.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Panel trasero autolimpiante.
- Multifunción 7 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear, horno de leña, solera.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda, parrilla y esponja.

## Puerta extraíble



### 3HB584CA0

Cristal gris antracita  
4242006272920

Precio de referencia: 750 €

NUEVO

## Puerta abatible



### 3HB5848A0

Cristal gris antracita  
4242006282134

Precio de referencia: 630 €

NUEVO

## Puerta abatible



### 3HB5848B0

Cristal blanco  
4242006282141

Precio de referencia: 630 €

NUEVO

## Puerta abatible



### 3HB5848N0

Cristal negro  
4242006282158

Precio de referencia: 630 €

NUEVO

## Puerta extraíble



### 3HB535CA0

Cristal gris antracita  
4242006276607

Precio de referencia: 610 €

NUEVO

## Puerta abatible



### 3HB5358A0

Cristal gris antracita  
4242006282103

Precio de referencia: 510 €

NUEVO

## Puerta abatible



### 3HB5358B0

Cristal blanco  
4242006282110

Precio de referencia: 510 €

NUEVO

## Puerta abatible



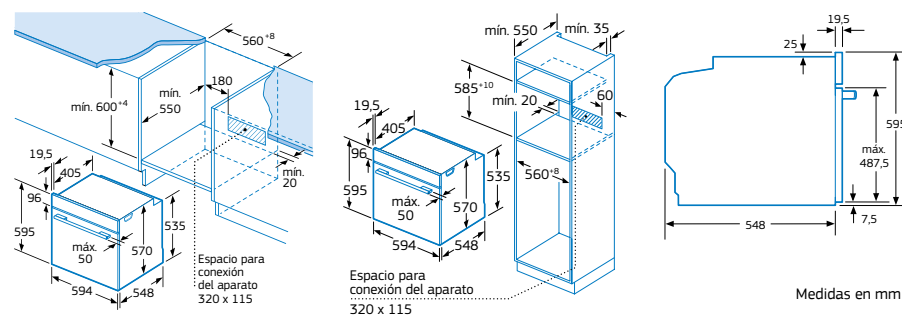
### 3HB5358N0

Cristal negro  
4242006282127

Precio de referencia: 510 €

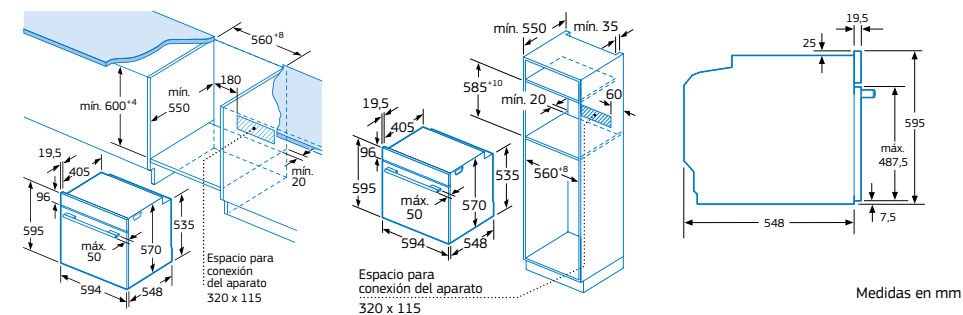
NUEVO

Modelos: 3HB584CA0, 3HB5848A0, 3HB5848B0 y 3HB5848N0



No es recomendable instalar hornos con sistema de apertura de puerta extraíble a más de 70 cm del suelo.

Modelos: 3HB535CA0, 3HB5358A0, 3HB5358B0 y 3HB5358N0



No es recomendable instalar hornos con sistema de apertura de puerta extraíble a más de 70 cm del suelo.

\*Dentro del rango A+++ a D.

# Serie Acero. Nuevos hornos con Control Comfort

## Pirólisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Nuevo Control Comfort de fácil uso.
- Función Auto Chef con 10 recetas.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.
- Autolimpieza pirolítica con tres niveles.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Multifunción 7 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear, horno de leña, solera.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Recomendación de temperatura para cada función.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

## Puerta abatible



### 3HB4841X1

Acero inoxidable  
4242006276164  
Precio de referencia: 585 €

- Mandos ocultables.
- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.

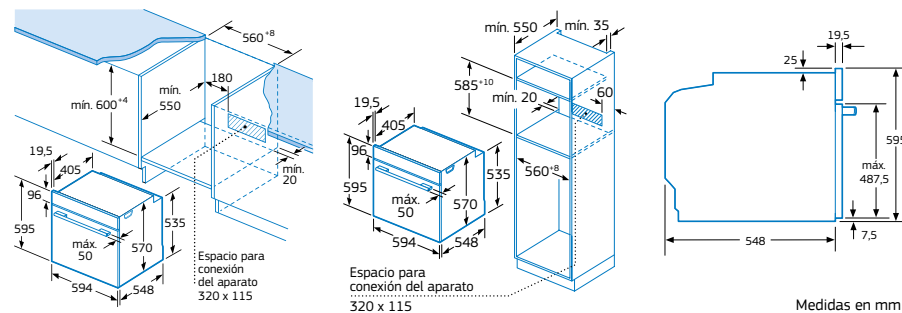
## Puerta abatible



### 3HB4840X0

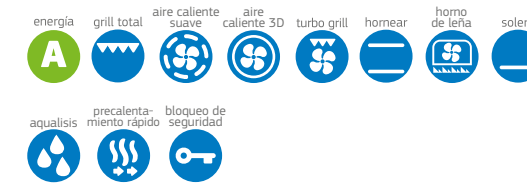
Acero inoxidable  
4242006276553  
Precio de referencia: 560 €

Modelos: 3HB4841X1, 3HB4840X0, 3HB433CX0, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3HB4330X0 y 3HB433CB0



No es recomendable instalar hornos con sistema de apertura de puerta extraíble a más de 70 cm del suelo.

## Aqualisis



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Nuevo Control Comfort de fácil uso.
- Asistente de limpieza Aqualisis.
- Panel trasero autolimpiante.
- Multifunción 7 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear, horno de leña, solera.
- Reloj electrónico con programación de inicio y paro de cocción.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

## Puerta extraíble



### 3HB433CX0

Acero inoxidable  
4242006276546  
Precio de referencia: 510 €

- Mandos ocultables.

## Puerta abatible



### 3HB4331X0

Acero inoxidable  
4242006272906  
Precio de referencia: 420 €

- Mandos ocultables.
- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.

## Puerta abatible



### 3HB4331B0

Blanco  
4242006276515  
Precio de referencia: 400 €

- Mandos ocultables.
- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.

## Puerta abatible



### 3HB4331N0

Negro  
4242006276522  
Precio de referencia: 400 €

- Mandos ocultables.
- Raíles telescópicos Comfort en 1 altura.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.

## Puerta extraíble



### 3HB433CB0

Blanco  
4242006276539  
Precio de referencia: 485 €

- Mandos ocultables.

## Puerta abatible



### 3HB4330X0

Acero inoxidable  
4242006276508  
Precio de referencia: 390 €

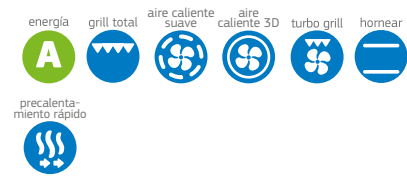
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.

\*Dentro del rango A+++ a D.



# Serie Cristal

Multifunción



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Puerta abatible.
- Mandos ocultables.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.
- Multifunción 5 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

3HB5000B0

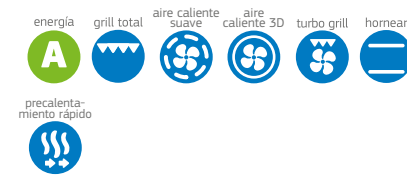
Cristal blanco  
4242006276560

NUEVO

Precio de referencia: 440 €

# Serie Acero

Multifunción



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.
- Multifunción 5 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear.
- Precalentamiento rápido.
- Esmalte antiadherente de alta resistencia.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

Puerta abatible



3HB4000X0

Acero inoxidable  
4242006276195

Precio de referencia: 360 €

NUEVO

Puerta abatible



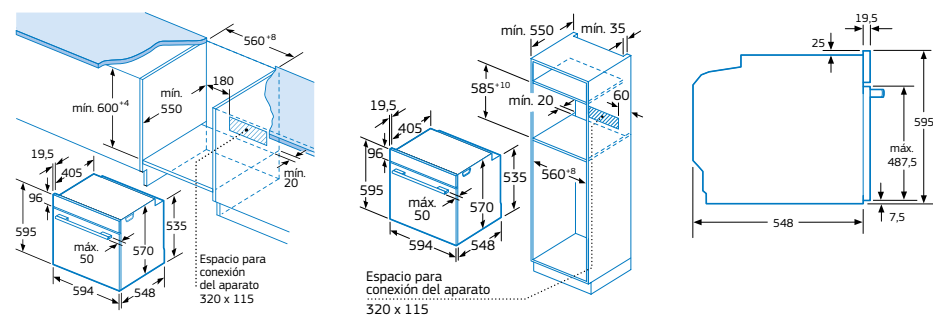
3HB4000B0

Blanco  
4242006276188

Precio de referencia: 335 €

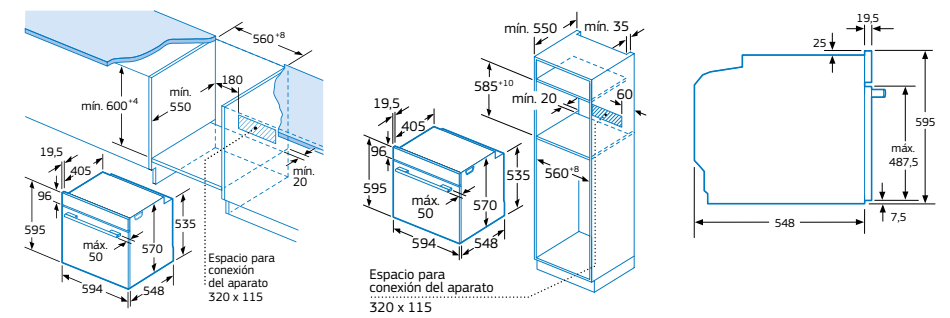
NUEVO

Modelo: 3HB5000B0



Medidas en mm

Modelos: 3HB4000X0 y 3HB4000B0

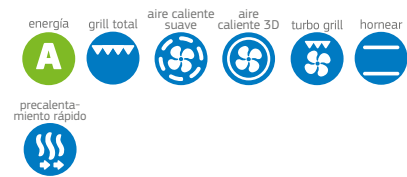


Medidas en mm

\*Dentro del rango A+++ a D.

# Serie Acero. Nuevos hornos con avisador de paro de cocción

Multifunción



- Clase de eficiencia energética A\*.
- Avisador de paro de cocción.
- Nuevas gradas cromadas Comfort: extracción cómoda y segura.
- Multifunción 5 funciones: grill total, aire caliente suave, aire caliente 3D Profesional, turbo grill, hornear.
- Precalentamiento rápido.
- Puerta fría.
- Accesorios: bandeja profunda y parrilla.

Puerta abatible



3HB2010X0

Acero inoxidable  
4242006274870

NUEVO

Precio de referencia: 335 €

Disponibilidad: abril 2018

Puerta abatible



3HB2010B0

Blanco  
4242006274856

NUEVO

Precio de referencia: 315 €

Disponibilidad: abril 2018

Puerta abatible



3HB2010N0

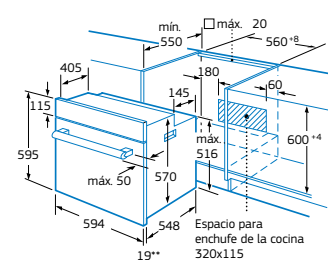
Negro  
4242006274863

NUEVO

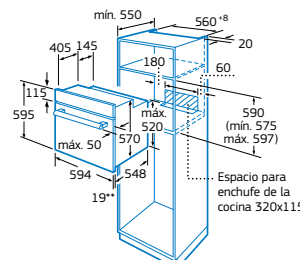
Precio de referencia: 315 €

Disponibilidad: abril 2018

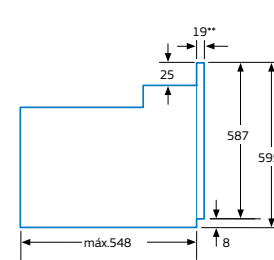
Modelos: 3HB2010X0, 3HB2010B0 y 3HB2010N0



\*\*Con frontal de metal 20 mm.



\*\*Con frontal de metal 20 mm.



\*\*Con frontal de metal 20 mm.

Medidas en mm

\*Dentro del rango A+++ a D.

# Nuevos accesorios hornos

Railes Flex			
	<p>3HZ538000</p> <p>Railes Flex</p> <p>Precio de referencia:</p>	<p>NUEVO</p> <p>50 €</p>	<p>4242006276287</p> <p>Válido para los hornos: 3HB5888A0, 3HB5888B0, 3HB5888N0, 3HB5848A0, 3HB5848B0, 3HB5848N0, 3HB5358A0, 3HB5358B0, 3HB5358N0, 3HB5000B0, 3HB4841X1, 3HB4840X0, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3HB4330X0, 3HB4000X0, 3HB4000B0, 3HB2010X0, 3HB2010B0, 3HB2010N0, 3CB5878A0, 3CB5878B0, 3CB5878N0, 3CB5351A0, 3CB5351B0, 3CB5351N0.</p>
Bandejas			
	<p>3HZ530000</p> <p>Bandejas Dúo</p> <p>Precio de referencia:</p>	<p>NUEVO</p> <p>45 €</p>	<p>4242006276263</p> <p>Válido para los hornos: 3HB5888A0, 3HB5888B0, 3HB5888N0, 3HB5848A0, 3HB5848B0, 3HB5848N0, 3HB5358A0, 3HB5358B0, 3HB5358N0, 3HB4841X1, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3CB5878A0, 3CB5878B0, 3CB5878N0, 3CB5351A0, 3CB5351B0, 3CB5351N0.</p> <p>No compatibles con los railes Flex.</p>
	<p>3HZ532010</p> <p>Bandeja con recubrimiento antiadherente</p> <p>Precio de referencia:</p>	<p>NUEVO</p> <p>40 €</p>	<p>4242006276270</p> <p>Válido para los hornos: 3HB5888A0, 3HB5888B0, 3HB5888N0, 3HB5848A0, 3HB5848B0, 3HB5848N0, 3HB5358A0, 3HB5358B0, 3HB5358N0, 3HB5000B0, 3HB4841X1, 3HB4840X0, 3HB4331X0, 3HB4331B0, 3HB4331N0, 3HB4330X0, 3HB4000X0, 3HB4000B0, 3HB2010X0, 3HB2010B0, 3HB2010N0, 3CB5878A0, 3CB5878B0, 3CB5878N0, 3CB5351A0, 3CB5351B0, 3CB5351N0.</p>



Diseño	Serie Cristal					
Modelo	3HB5888A0	3HB5888B0	3HB5888N0	3HB584CA0	3HB5848A0	3HB5848B0
Color	Cristal Gris Antracita	Cristal Blanco	Cristal Negro	Cristal Gris Antracita	Cristal Gris Antracita	Cristal Blanco
Sistema de apertura	Abatible	Abatible	Abatible	Extraíble	Abatible	Abatible
<b>Ficha de producto según Reglamento (UE) nº 65/2014</b>						
Clase de eficiencia energética <sup>1)</sup>	A	A	A	A	A	A
Índice de eficiencia energética	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3
Consumo de energía en calentamiento tradicional <sup>2)</sup> kWh	0,99	0,99	0,99	0,99	0,99	0,99
Consumo de energía en circulación forzada <sup>2)</sup> kWh	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81
Número de cavidades	1	1	1	1	1	1
Fuente de energía de la cavidad	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Volumen de la cavidad litros	71	71	71	71	71	71
<b>Dimensiones</b>						
Ancho mm	594	594	594	594	594	594
Alto mm	595	595	595	595	595	595
Fondo mm	548	548	548	548	548	548
Fondo con la puerta abierta mm	1040	1040	1040	1040	1040	1040
Anchura de la cavidad mm	48	48	48	48	48	48
Altura de la cavidad mm	35,7	35,7	35,7	35,7	35,7	35,7
Profundidad de la cavidad mm	41,5	41,5	41,5	41,5	41,5	41,5
<b>Modalidades de calentamiento</b>						
Multifunción/Radiación	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
<b>Controles</b>						
Tipo de control	Control Deslizante	Control Deslizante	Control Deslizante	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort
Mandos ocultables	-	-	-	•	•	•
Función Auto Chef	40	40	40	10	10	10
Sistema de regulación de la temperatura	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico
Propuesta automática de temperatura	•	•	•	•	•	•
Indicación temperatura real de la cavidad	•	•	•	-	-	-
Programación electrónica con inicio/paro de cocción	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Avisador de paro de cocción	-	-	-	-	-	-
<b>Funciones de calentamiento</b>						
Número de funciones	12	12	12	7	7	7
Aire caliente 3D Profesional/Aire caliente	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Aire caliente suave	•	•	•	•	•	•
Hornear/Calor intenso	•/•	•/•	•/•	•/-	•/-	•/-
Solera	•	•	•	•	•	•
Horno de leña	•	•	•	•	•	•
Turbo grill	•	•	•	•	•	•
Grill total	•	•	•	•	•	•
Grill pequeño	•	•	•	-	-	-
Precalentar vajilla/Mantener caliente	•/•	•/•	•/•	-	-	-
Descongelar	•	•	•	-	-	-
<b>Prestaciones/Funciones avanzadas</b>						
Pre calentamiento rápido	•	•	•	•	•	•
Termosonda	•	•	•	-	-	-
<b>Equipamiento interior</b>						
Niveles para colocar bandejas	5	5	5	5	5	5
Niveles de railes telescópicos/100% extraíbles	1/•	1/•	1/•	-	1/•	1/•
Tipo de iluminación	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena
Nº de lámparas ud/Potencia de iluminación W	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25
Superficie de grill cm²	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330
Potencia grill grande/pequeño kW	2,8/1,5	2,8/1,5	2,8/1,5	2,8/-	2,8/-	2,8/-
<b>Limpieza</b>						
Autolimpieza Piroclítica (nº niveles)	• (3)	• (3)	• (3)	• (3)	• (3)	• (3)
Asistente de limpieza Aqualis	•	•	•	•	•	•
Panel trasero autolimpiante	-	-	-	-	-	-
Puerta interior cristal	•	•	•	•	•	•
<b>Seguridad</b>						
Bloqueo de seguridad niños	•	•	•	•	•	•
Bloqueo de la puerta durante la piroclisis	•	•	•	•	•	•
Número de cristales en puerta	4	4	4	4	4	4
Temperatura exterior en puerta <sup>3)</sup> °C	30	30	30	30	30	30
Autodesconexión de seguridad del horno	•	•	•	•	•	•
<b>Temperaturas y tiempos</b>						
Mínima temperatura °C	30	30	30	50	50	50
Máxima temperatura aire caliente/hornear °C	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275
Duración precalentamiento función aire caliente/ hornear min	4,5/6,5	4,5/6,5	4,5/6,5	5,5/6,5	6/7	6/7
<b>Conexión eléctrica</b>						
Longitud del cable de conexión cm	120	120	120	120	120	120
Tipo de enchufe	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fusible mínimo para la conexión A	16	16	16	16	16	16
Potencia total instalada kW	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
Frecuencia de la red Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensión nominal V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
<b>Certificaciones</b>						
Certificaciones	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE
<b>Accesorios incluidos de serie</b>						
Bandeja profunda/plana	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Bandejas Dúo	•	•	•	•	•	•
Parrilla cromada	•	•	•	•	•	•
Esponja	•	•	•	•	•	•

• Si tiene /-No tiene

**1)** Clase de eficiencia energética dentro del rango A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente) **2)** Medición según Norma Europea EN 50304 / EN 60350 (2009). **3)** Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición hornear (calor superior e inferior) a 180°C.

Diseño	Serie Cristal				
Modelo	3HB5848N0	3HB535CA0	3HB5358A0	3HB5358B0	3HB5358N0
Color	Cristal Negro	Cristal Gris Antracita	Cristal Gris Antracita	Cristal Blanco	Cristal Negro
Sistema de apertura	Abatible	Extraíble	Abatible	Abatible	Abatible
<b>Ficha de producto según Reglamento (UE) nº 65/2014</b>					
Clase de eficiencia energética <sup>1)</sup>	A	A	A	A	A
Índice de eficiencia energética	95,3	95,3	95,3	95,3	95,3
Consumo de energía en calentamiento tradicional <sup>2)</sup> kWh	0,99	0,97	0,97	0,97	0,97
Consumo de energía en circulación forzada <sup>2)</sup> kWh	0,81	0,81	0,81	0,81	0,81
Número de cavidades	1	1	1	1	1
Fuente de energía de la cavidad	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Volumen de la cavidad litros	71	71	71	71	71
<b>Dimensiones</b>					
Ancho mm	594	594	594	594	594
Alto mm	595	595	595	595	595
Fondo mm	548	548	548	548	548
Fondo con la puerta abierta mm	1040	1040	1040	1040	1040
Anchura de la cavidad mm	48	48	48	48	48
Altura de la cavidad mm	35,7	35,7	35,7	35,7	35,7
Profundidad de la cavidad mm	41,5	41,5	41,5	41,5	41,5
<b>Modalidades de calentamiento</b>					
Multifunción/Radiación	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
<b>Controles</b>					
Tipo de control	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort	Control Comfort
Mandos ocultables	•	•	•	•	•
Función Auto Chef	10	10	10	10	10
Sistema de regulación de la temperatura	Electrónico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Propuesta automática de temperatura	•	-	-	-	-
Indicación temperatura real de la cavidad	-	-	-	-	-
Programación electrónica con inicio/paro de cocción	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Avisador de paro de cocción	-	-	-	-	-
<b>Funciones de calentamiento</b>					
Número de funciones	7	7	7	7	7
Aire caliente 3D Profesional/Aire caliente	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Aire caliente suave	•	•	•	•	•
Hornear/Calor intenso	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Solera	•	•	•	•	•
Horno de leña	•	•	•	•	•
Turbo grill	•	•	•	•	•
Grill total	•	•	•	•	•
Grill pequeño	-	-	-	-	-
Precalentar vajilla/Mantener caliente	-	-	-	-	-
Descongelar	-	-	-	-	-
<b>Prestaciones/Funciones avanzadas</b>					
Pre calentamiento rápido	•	•	•	•	•
Termosonda	-	-	-	-	-
<b>Equipamiento interior</b>					
Niveles para colocar bandejas	5	5	5	5	5
Niveles de railes telescópicos/100% extraíbles	1/•	-	1/•	1/•	1/•
Tipo de iluminación	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena	Halógena
Nº de lámparas ud/Potencia de iluminación W	1/25	1/25	1/25	1/25	1/25
Superficie de grill cm²	1.330	1.330	1.330	1.330	1.330
Potencia grill grande/pequeño kW	2,8/-	2,7/-	2,7/-	2,7/-	2,7/-
<b>Limpieza</b>					
Autolimpieza Piroclítica (nº niveles)	• (3)	-	-	-	-
Asistente de limpieza Aqualis	•	•	•	•	•
Panel trasero autolimpiante	-	•	•	•	•
Puerta interior cristal	•	•	•	•	•
<b>Seguridad</b>					
Bloqueo de seguridad niños	•	•	•	•	•
Bloqueo de la puerta durante la piroclisis	•	-	-	-	-
Número de cristales en puerta	4	3	2	2	2
Temperatura exterior en puerta <sup>3)</sup> °C	30	40	50	50	50
Autodesconexión de seguridad del horno	•	-	-	-	-
<b>Temperaturas y tiempos</b>					
Mínima temperatura °C	50	50	50	50	50
Máxima temperatura aire caliente/hornear °C	275/275	275/275	275/275	275/275	275/275
Duración precalentamiento función aire caliente/ hornear min	6/7	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5	5,5/6,5
<b>Conexión eléctrica</b>					
Longitud del cable de conexión cm	120	120	120	120	120
Tipo de enchufe	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko	Schuko
Fusible mínimo para la conexión A	16	16	16	16	16
Potencia total instalada kW	3,6	3,4	3,4	3,4	3,4
Frecuencia de la red Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensión nominal V	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
<b>Certificaciones</b>					
Certificaciones	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE	VDE-CE
<b>Accesorios incluidos de serie</b>					
Bandeja profunda/plana	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Bandejas Dúo	-	-	-	-	-
Parrilla cromada	•	•	•	•	•
Esponja	•	•	•	•	•

• Si tiene /-No tiene

**1)** Clase de eficiencia energética dentro del rango A+++ (más eficiente) a D (menos eficiente) **2)** Medición según Norma Europea EN 50304 / EN 60350 (2009). **3)** Temperatura en el centro de la puerta tras 1 hora de funcionamiento continuo en posición hornear (calor superior e inferior) a 180°C.

