

Fornos

Vapor • Compactos 45 cm • Medidas especiais •
Design Plus • Serie Design Vidro • Design





Cozinha à medida Balay

Para todas as necessidades, para todos os gostos, independentemente do tamanho ou da disposição da cozinha, na Balay pode sempre encontrar um electrodoméstico que se adequa na perfeição. Porque a sua vasta gama oferece design inovador, com acabamentos elegantes, e um elemento em comum: a mais elevada qualidade.



Campânula decorativa 3BC-847
Forno microondas 3WG-459 XD
Forno multifunção 3HB-559 XP
Forno vapor multifunção 3HV-469 X

Um estilo traçado para infinitas possibilidades

Bem-vindo à cozinha Balay. Um inovador conceito em que a coordenação do design, estético e funcional, que lhe permite desfrutar de electrodomésticos que se adaptam a todas as necessidades e estilos de cozinha.

Desde o aço inoxidável com vidro em tons metalizados, aos detalhes cromados e às linhas rectas e planas... Tudo foi pensado para melhorar a sua aparência, prolongar a vida útil de cada aparelho e, ao mesmo tempo, permitir a sua perfeita integração nos respectivos móveis. Desta forma, qualquer combinação imaginável será possível com os novos electrodomésticos Balay.



Electrodomésticos com uma única filosofia de utilização

O objectivo único da Balay é tornar a sua vida mais cómoda, simplificando ao máximo o modo de utilização dos nossos electrodomésticos. Por isso, os fornos compactos e microondas possuem um único comando central que permite um uso mais simples e intuitivo, para que se concentre apenas no prazer de cozinhar.

Esta simplicidade estende-se também às nossas placas, que dispõem de um intuitivo sistema de controlo, como em toda a gama de encastre. E, para completar esta combinação, nada melhor do que os exaustores Balay, com o seu painel de controlo, em tudo idêntico aos restantes electrodomésticos. Funcionalidade e desempenho em perfeita harmonia.



Uma cozinha apta para todas as exigências

Independentemente do tipo de cozinha escolhida, com a Balay existe sempre uma solução adequada às mais elevadas exigências.

Máquinas de lavar loiça compactas integráveis de 60 ou 45 cm de altura, para inúmeras possibilidades de instalação.

Fornos para todos os gostos: modelos com porta rebatível e rails telescópicos, com abertura lateral em ambos os sentidos ou com carro extraível para uma maior ergonomia. E, para os mais exigentes, com limpeza pirolítica e, agora, com um menor consumo energético. Microondas, para móvel alto ou em coluna, com abertura à direita ou à esquerda.

Placas de indução, vitrocerâmica ou a gás, com possibilidade de configurações e medidas diferentes (com 30, 60, 80 ou 90 cm).

Porque existem mil maneiras de cozinhar, a Balay oferece-lhe uma solução para cada uma delas.



Gama de fornos Balay

A Balay apresenta a gama de fornos mais ampla do mercado, na qual poderá encontrar o forno que mais se adapta às suas preferências de cozinhar, aos gostos culinários, às suas necessidades e à localização que terá na cozinha. Além disso, poderá escolher entre três linhas diferentes, todas elas inovadoras e com materiais da mais elevada qualidade.



Instalação dos fornos Balay

Seja qual for a forma ou o tamanho da sua cozinha, com a gama de produtos para cozinhar da Balay é possível encontrar a melhor solução de instalação para o forno, seja sob a bancada, em coluna, em semicoluna ou outras.

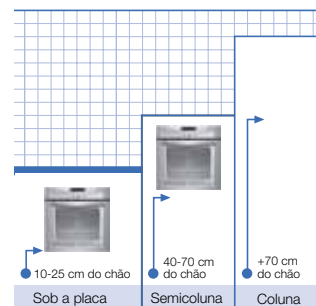
Porta-carro extraível



A porta-carro desliza sobre corredeiras para o exterior, não sendo necessário introduzir as mãos no interior do forno em nenhum momento. O acesso incómodo às zonas quentes é reduzido ao mínimo, tornando-se esta na forma mais prática e segura de cozinhar.

Os suportes dos tabuleiros estão totalmente integrados na porta do forno, pelo que o interior é completamente liso, sem calhas para colocar os tabuleiros. Além disso, foi melhorado o sistema de fixação dos tabuleiros ao forno, para que não seja necessário incliná-lo durante a colocação e evitar a saída de líquidos.

A porta do forno pode ser facilmente extraída com um ligeiro movimento para cima, com a porta aberta, acessando comodamente ao interior do forno e facilitando a sua limpeza.



Instalação recomendada

Sob a placa ou em semicoluna entre 40 e 70 cm do chão. Não é recomendável onde existem mais de 70 ou 75 cm de altura em relação ao chão.

Teste de durabilidade: 15.000 ciclos de abertura e fecho.

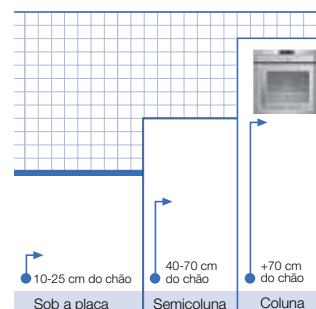
Peso máximo: 20 kg.

Porta de abertura lateral



Este tipo de abertura proporciona um acesso total ao interior do forno sem que o utilizador seja obrigado a inclinar-se. A Balay possui fornos de abertura lateral esquerda ou abertura lateral direita, com dobradiças incorporadas especialmente desenhadas em função do lado de abertura. Estas dobradiças foram submetidas a rigorosos ensaios de qualidade em termos de robustez e fiabilidade, e asseguram um alinhamento perfeito da porta. Além disso, estas dobradiças não têm batente, pelo que a abertura da porta é total e o acesso aos alimentos muito mais prático e simples.

Esta abertura está indicada para a instalação em coluna, à altura mais adequada para o utilizador, de forma a permitir o acesso total ao interior do forno.



Instalação recomendada

Em coluna com uma altura superior a 70 cm.

Teste de durabilidade: 20.000 ciclos de abertura e fecho.

Peso máximo: 40 kg.

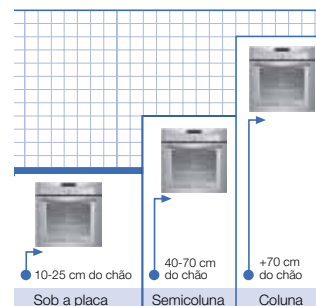
Porta rebatível com Rails telescópicos



Para qualquer localização na cozinha, a Balay dispõe de uma ampla gama de aparelhos com guias extraíveis, que distribuem o peso dos tabuleiros de modo uniforme em todas as direcções, deslizando silenciosamente e com grande estabilidade.

Para poder utilizar as diferentes alturas em função do seu conforto, os fornos Balay incorporam guias de 1 ou 2 níveis.

Os fornos com abertura de porta rebatíveis com guias extraíveis estão aptos para qualquer tipo de instalação. Terá apenas que ter em conta a altura do utilizador em relação à pega de abertura do forno, de forma a instalá-lo à altura adequada que permita obter a máxima comodidade na sua utilização.



Instalação recomendada

Válido para qualquer tipo de cozinha e altura.

Teste de durabilidade: 15.000 ciclos de abertura e fecho.

Peso máximo: 15 kg.

Design de fornos Balay

Gama Design Plus

Um design caracterizado por linhas rectas e planas, que permite combinar de uma forma excepcional qualquer aparelho desta gama: fornos de 42, 45 ou 60 cm de altura ou microondas, integrando-os na perfeição nos móveis da sua cozinha.

O painel de controlo permite um uso simplificado do aparelho, graças ao seu design ímpar: um único comando central, que pode ficar oculto, integra-se num painel iluminado com sensores Touch Control, os quais guiam o utilizador, na utilização do forno, forno compacto ou microondas.

A Balay coloca o design ao serviço do manuseamento fácil para que cozinhar seja prático e agradável em todos os seus modelos.



Gama Design

Igualmente composta por linhas planas e rectas, os modelos desta gama, que dispõem de funções melhoradas, estão também aptos para serem perfeitamente integradas na sua cozinha.

Seja qual for o design escolhido na gama de fornos Balay, é possível escolher de entre inúmeras opções, aquelas que mais se adaptam a si: o tipo de limpeza, o sistema de abertura, a programação diferida, etc.

A Balay tem soluções para todos os gostos com a sua ampla gama de fornos.



Internacionalmente reconhecidos e premiados

Mais uma vez, a marca Balay foi reconhecida internacionalmente. O design dos fornos Balay Design Plus foi premiado com o IF Product Design 2010, um dos prémios internacionais de design de maior prestígio.

A avaliação teve por base critérios de originalidade de design, inovação estética, funcionalidade e ergonomia, assim como valores meio ambientais.

Fornos Série Design Vidro

Para além da comodidade e da qualidade, na Balay prestamos atenção ao design dos nossos electrodomésticos.

A Balay alarga a sua gama de fornos com acabamento totalmente em vidro com os novos modelos 3HB-508 BP e 3HB.508 AP, em duas cores elegantes: antracite e branco. Estes fornos, além de comodidade, dotam a sua cozinha de um toque de elegância muito exclusivo.



Design e cromados com elegância

Os fornos Balay da Série Design Vidro jogam com os cromados para potenciar o efeito estético do vidro, revolucionando em termos de design e convertendo o electrodoméstico num elemento exclusivo dentro da cozinha.

Com esta gama de fornos, a Balay adapta-se às últimas tendências do design, tanto estético como funcional.

O design mais resistente, onde a sujidade não resiste

Com o acabamento em vidro dos fornos Balay da Série Design Vidro, agora é muito simples manter o forno perfeito, pois o vidro é um material muito fácil de limpar.

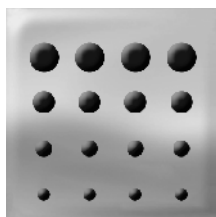
Além disso, graças à elevada resistência do vidro utilizado, a Balay oferece qualidade que permite manter o forno inalterável durante toda a sua vida útil e tão elegante como no primeiro dia.

A elegância está em saber escolher

A gama da Série Design Vidro da Balay oferece possibilidades em branco e antracite.

A gama de fornos pirolíticos

A escolha de um forno Balay pode ser feita com base em diferentes motivos: design, localização na cozinha, tipo de programação, etc. Se, além disso, o que pretende é uma limpeza mais rápida e eficaz, a decisão é fácil: os fornos pirolíticos Balay.



Limpeza total

O compartimento do forno suja-se devido às aderências que se formam entre os alimentos e a superfície do forno por causa das temperaturas elevadas.

No processo de pirólise, que atinge os 500°C, quebram-se as ligações físicas e químicas formadas entre os alimentos e o revestimento do forno. Após este processo automático de limpeza, bastará passar um pano húmido para retirar a substância orgânica não decomposta na pirólise, que aparece sob a forma de pó branco na base do forno.

Desinfecção total

A pirólise é o único sistema de limpeza realmente automático. Graças a este sistema, não se consegue apenas uma limpeza eficaz do compartimento do forno, como também se desinfecta o seu interior, eliminando qualquer tipo de bactéria ou microrganismos.

Eliminação de odores

Um outro benefício da pirólise é a eliminação de todos os odores gerados durante a cozedura. Assim, após cada limpeza, terá a garantia de um ambiente puro no interior do forno.

Segurança total

Graças à temperatura conseguida nos fornos pirolíticos Balay, o resultado do processo de pirólise é excelente e homogéneo em todo o forno. Devido a estas temperaturas elevadas, o forno incorpora sistemas especiais de isolamento e segurança. O isolamento reforçado deste tipo de fornos e a ventoinha de velocidade variável permitem criar uma corrente de ar que protege os móveis contíguos.

Os materiais da mais elevada qualidade, juntamente com a incorporação de um terceiro vidro de segurança na porta do forno e um fecho electrónico, fazem com que a segurança esteja plenamente garantida durante o processo de limpeza automática. A possibilidade de instalação sob qualquer tipo de bancada está, assim, garantido.

Todos os fornos pirolíticos Balay possuem um controlo electrónico que permite seleccionar o ciclo de auto-limpeza pirolítica em função da sujidade. O utilizador pode escolher entre três níveis de intensidade da pirólise em função da sujidade do forno: Modo Poupança – 60 minutos; Modo Padrão – 75 minutos; Modo Limpeza Profunda – 90 minutos. Conseguem-se, assim, otimizar ao máximo a energia utilizada. Aconselha-se que seja realizado um ciclo de limpeza pirolítica a cada 10 utilizações do forno.

Os tabuleiros dos fornos pirolíticos Balay não precisam ser retirados durante o processo de pirólise. A sua limpeza é realizada juntamente com a do forno.

A limpeza por pirólise provou ser uma ferramenta eficaz em qualquer cozinha, graças à sua facilidade, comodidade e, principalmente, graças à mais recente tecnologia, que conseguiu reduzir o consumo de energia da pirólise, adaptando-se a todos os orçamentos e garantindo a máxima segurança durante o processo de limpeza.



É tão fácil habituar-se

Com um forno pirolítico Balay, pode realizar uma limpeza por pirólise por um custo muito baixo. Além disso, se o utilizador possuir um contrato bi-horário, pode reduzir ainda mais o consumo, programando a auto-limpeza por pirólise para a hora desejada e aproveitando, assim, as tarifas mais económicas.

* Dependendo do nível da pirólise seleccionado e segundo a tarifa eléctrica em vigor.

Novo Touch Control Confort



Um novo controlo que ajuda a preparar cada receita mais comodamente: através de um comando giratório, muito simples de usar e intuitivo, capaz de controlar a temperatura do forno com a máxima precisão e garantindo a qualidade de confecção.

Este selo garante a máxima poupança, tanto energética como económica. Os fornos pirolíticos da Balay foram desenvolvidos não só para a



comodidade de uso, como também para a comodidade do seu orçamento e do meio ambiente.

Esmalte Titan de fácil limpeza. Classe AA

O esmalte Titan é um acabamento especial de cor cinzento granito que caracteriza todo o interior dos fornos Balay e os seus tabuleiros para facilitar a limpeza.

Este esmalte possui quatro propriedades:

1. **Baixa aderência dos alimentos.** A sua superfície lisa, praticamente sem poros, e a especial composição com vidro extrafino minimizam as reacções químicas que causam as aderências de comida sobre a superfície interior do forno.
2. **Anti-bactérias.** Fruto de um desenvolvimento exclusivo da Balay, facilita a limpeza e minimiza a possibilidade de surgirem microrganismos dentro do forno, nos tabuleiros ou noutros recipientes que possamos conservar no seu interior, garantindo a máxima higiene.

3. **Resistência.** Apresenta uma grande resistência a golpes, riscos ou altas temperaturas. Tem capacidade para suportar temperaturas pirolíticas superiores a 500°C.

Agora, em quase todos os fornos Balay, o painel traseiro possui um tratamento cerâmico que permite que o forno se limpe automaticamente durante o processo de confecção. Esta funcionalidade não aumenta o consumo de energia dado que se trata de um processo de oxidação a elevada temperatura, que decompõe a gordura e restos de sujidade no forno.

Para uma maior comodidade de utilização, em toda a gama de fornos Balay Design Plus, o grill é rebatível. Com um movimento suave, permite ser separado da parte superior do forno para que possa aceder a esta superfície com toda a facilidade.

A cozinha mediterrânica Balay

Nunca antes cozinhar havia sido tão agradável como com os novos fornos Balay. Com eles existe a garantia que o resultado da cozedura nunca desiludirá. Tudo isto graças a anos de desenvolvimento e melhorias no sistema de distribuição de calor dos fornos Balay.

Hoje em dia, as receitas e os pratos típicos da cozinha mediterrânica são reconhecidos em todo o mundo como exemplos de uma dieta saudável e deliciosa. A equilibrada dieta mediterrânica está associada a uma maior longevidade e menor mortalidade por determinadas doenças crónicas. Para preservar esta preciosa fonte de bem-estar, não se trata apenas de conservar um conjunto de alimentos específicos, mas sim de todo um conjunto de receitas e a sua tradicional forma de preparação.

A gama de electrodomésticos Balay é tão ampla que pode criar a cozinha que mais se adequa às suas necessidades. É assim possível cozinhar da forma que deseja para fazer a sua dieta ideal: a "cozinha à medida" da Balay coloca à sua disposição todas as tecnologias para cozinhar, já amplamente testadas e que garantem que o sistema de distribuição de calor no alimento seja o ideal.



A gama mais completa

Com ampla gama de electrodomésticos para cozinhar Balay, é possível escolher e combinar aparelhos de diferentes medidas e tecnologias para cozinhar.

Fornos com 45 cm de altura, a vapor, pirolíticos, microondas, máquina de café expresso automática, módulo de aquecimento como complemento. Todas as soluções com as quais é possível ser criada a cozinha à medida sem nenhum limite ou restrição.

A forma mais saudável e saborosa de cozinhar, sem adicionar qualquer tipo de gordura, é conseguida através da convecção de ar no interior do forno. Desta forma o alimento fica saboroso e com uma cor dourada apetitosa, sem necessidade de adicionar gordura. A própria gordura do alimento confere-lhe uma incrível suavidade, textura, aroma e sabor.

A Balay, para além de melhorar a distribuição do calor nos seus fornos para conseguir resultados sempre perfeitos, concebeu funções que lhe permitem cozinhar da forma mais adequada qualquer tipo de alimento.



Função forno a lenha

Graças aos fornos Balay, a forma tradicional de preparar comida está de regresso. A função forno a lenha recria a forma de funcionamento e o sistema de distribuição de calor de um forno a lenha, dando o sabor e o aspecto característico à comida que recorda a cozinha tradicional.

Este calor envolvente que cozinha o alimento permite obter uma superfície dourada e bases mais estaladiças, abrindo porta a inúmeras possibilidades de confeccionar diferentes receitas. Borrego ou frango assado, legumes, empadas, bolos, etc., todos terão um sabor especial quando cozinhados com a função forno a lenha dos fornos Balay.



Forno com microondas

A falta de tempo é uma desculpa muito utilizada para não se cozinhar de forma saudável e manter uma dieta errada, assente em comida rápida e de elevado teor de gorduras e calorias.

Com os fornos multifunções com microondas Balay, é possível realizar as receitas de sempre utilizando apenas metade do tempo. Cozinhar um delicioso bolo caseiro em 5 minutos ou um suculento rosbife em 15 minutos, é possível. E tudo isto aliando às funções tradicionais dos fornos com a potência das microondas.



Vapor

A energia necessária que o nosso organismo precisa é fornecida pelos diferentes nutrientes ingeridos: hidratos de carbono, gorduras, proteínas, vitaminas, minerais. Todos são necessários, mas cada um na quantidade correcta.

Assim, a forma como estes alimentos são preparados é determinante no que respeita ao seu conteúdo.

As proteínas devem constituir entre 10-15% do total da energia consumida pelo corpo humano. Para obter todas as proteínas, vitaminas e minerais presentes nos alimentos, nada melhor do que cozinhá-los ao vapor.

O vapor envolve o alimento, de forma que ao evitar o seu contacto com a água, como acontece quando cozemos ou fervemos, não ocorram perdas de nutrientes devido à sua dissolução na água, nem mudanças de sabor, cheiro do alimento ou de texturas devido à ruptura dos tecidos do alimento.



Multifunções com vapor

A Balay incorpora ainda na sua gama um modelo de forno multifunções a vapor 3HV-469 X, onde se podem realizar os assados mais estaladiços graças ao ar quente e onde o interior do alimento fica rosado e retém os sucos graças à acção vapor.

A função combinada de ar quente e vapor é amplamente utilizada na restauração profissional porque permite conservar os nutrientes dos alimentos e dar-lhes ao mesmo tempo um aspecto dourado muito mais apetitoso.

Os fornos que menos energia consomem

Para otimizar ao máximo o espaço na cozinha, a Balay apresenta dentro da sua gama, os fornos que menos energia consomem. Com as mesmas opções de cozinhar e o mesmo tamanho de tabuleiro dos fornos de 60 cm, a nova gama de fornos de 42 cm de altura são a opção ideal para completar uma cozinha e ter uma solução para elaborar cozinhados profissionais de uma forma rápida e ecológica.

Mínimo consumo em “stand by”

A Balay garante, em toda a gama de fornos, um consumo mínimo em modo “stand-by” inferior a 1 Watt como exige a norma em vigor.



As muitas funções dos fornos Balay

Peixes e marisco, legumes, carnes, frutas e, naturalmente azeite, são parte essencial da nossa dieta mediterrânica. Com a Balay pode cozinhar qualquer prato da forma adequada, pois nos fornos multifunções existe a função de cozinhar ideal para cada tipo de alimento.

A forma mais saudável de comer doces, evitando as sobremesas industriais, é elaborar sobremesas artesanais no forno. Nos aparelhos da gama Balay existem as funções adequadas para confeccionar bolos, bolachas ou sobremesas. Seja qual for o prato que pretende cozinhar, nos fornos Balay existe o sistema de distribuição de calor adequado. Além disso, nos manuais de instruções dos aparelhos, existem tabelas com os tempos e as temperaturas de cozedura para cada prato que se pretenda elaborar. Muitos dos fornos incluem ainda um receituário de pratos mediterrânicos para que aproveite ao máximo o forno Balay escolhido.

Os novos fornos Balay oferecem a possibilidade de seleccionar diferentes funções:



Forno a lenha

O regresso à cozinha tradicional. O calor envolve o alimento mas recebendo um calor mais intenso na base.



Cozedura suave a baixa temperatura

Para assados ou peças grandes de carne que requerem uma cozedura suave e prolongada para obter um interior tenro e suculento.



Turbo

Para cozinhar bolos e produtos de pastelaria. Uma turbina distribui o calor de forma rápida e uniforme no forno.



Pré-aquecer loiça

Para evitar que os alimentos acabados de cozinhar arrefeçam rapidamente, nada melhor que utilizar pratos previamente aquecidos.



Assar

Para pratos de carne e peixe. O calor chega ao alimento desde a parte superior e inferior do forno.



Manter quente

Conserva a temperatura dos alimentos cozinhados, mantendo todo o seu sabor e cor até ao momento de ir à mesa.



Calor inferior

O calor chega ao alimento desde a parte inferior do forno.



Calor intenso

A resistência inferior é reforçada alternadamente com uma potência adicional para conseguir bases mais estaladiças.



Turbo-grill

Especial para carnes ou peixes na grelha. Funcionam nesta posição a grelha e a turbina, o que se traduz numa fonte de calor superior potente e uma distribuição da temperatura de forma que não seja necessário virar o alimento durante o processo de confecção.



Descongelar

Descongela de forma homogénea em pouco tempo sem que se cozinhem partes do alimento e sem necessidade de tempos de repouso. Especialmente indicado para peças grandes.



Grill de grande superfície

Para gratinar pratos grandes ou quantidades maiores de alimentos.



Grill simples

Para gratinar pratos de tamanho menor, com a subsequente poupança de energia.



Ar quente ECO

Para confeccionar alimentos com um consumo de energia baixo.

Tabuleiros mais profundos



Os fornos Balay incorporam um tabuleiro mais profundo. Este acessório é especialmente indicado para assados com molho. Em toda a gama de fornos Balay este tabuleiro profundo é fornecido de série, para cozinhar qualquer prato com grande comodidade.



Microondas 3WG-459 XI
Forno vapor 3HV-459 X
Forno compacto 42 cm 3HB-549 XP

Cozinhar fácil com a Balay

Mesma filosofia de utilização

A Balay pretende facilitar a utilização dos seus electrodomésticos e, por isso, na sua gama de produtos para cozinhar, todos os aparelhos incluem o mesmo sistema de controlo de fácil manuseamento.

Aprender a utilizar um aparelho da gama Balay é fácil e, uma vez aprendido, sabe-se utilizar qualquer aparelho, dado que se manuseiam da mesma forma, sejam eles fornos, fornos compactos, microondas, exaustores ou placas.

Além disso, a sua utilização é simples e extremamente agradável graças aos sensores Touch Control iluminados que guiam a utilização do forno, forno compacto ou microondas. Um único comando de controlo, que pode ficar oculto, e com o qual não há confusões. Tudo é simples e intuitivo.

Com o sistema de controlo dos electrodomésticos Balay é possível aceder de forma directa, rápida e num único passo a todas as funções dos fornos. Nunca um electrodoméstico foi tão fácil e claro de utilizar.





Poupança energética

Toda a gama de fornos das linhas Design Plus 3D e Design Plus incorpora um monocomando fácil de utilizar.

Todos estes modelos contam ainda com um modo stand-by, ligar/desligar adicional para minimizar o consumo, cujo valor de consumo ficou em toda a gama < 1Wh quando o forno se encontra neste modo. Assim, os modelos Balay estão na linha da frente em matéria de eficiência energética.



Receitas automáticas

Incluem também um "livro de culinária electrónica", com numerosas receitas armazenadas. Estas têm sido amplamente testadas nos fornos Balay para que o resultado obtido seja nada menos que óptimo. O livro electrónico conta ainda com receitas de carnes, legumes e peixes. Para activá-lo, basta introduzir o tipo de alimento que se pretende cozinhar e o seu peso. De imediato, o forno Balay procura a função, temperatura e tempo adequado para o cozinhar com todo o sabor.



Ajustes personalizados

Através de ajustes personalizados, é possível alterar o idioma, os avisos sonoros (tanto o volume como a sua duração), quanto tempo queremos que a ventoinha arrefeça após a cozedura e a indicação da hora.



Pré-aquecimento rápido automático

Permite reduzir o tempo de pré-aquecimento até 50%. Com esta função é possível alcançar uma temperatura de 175°C em apenas 5 minutos. Esta propriedade está incluída em todos os fornos multifunções Balay.



Bloqueio de segurança da electrónica

Evita que as crianças possam mudar a programação seleccionada no painel de controlo.

Regulação exacta de temperatura. Qualidade na confecção

Graças à electrónica precisa da Balay, garante-se a qualidade na confecção, já que se consegue controlar a temperatura com maior precisão.

Desta forma, a diferença entre a temperatura seleccionada e a temperatura real na cavidade é mínima, assegurando os melhores resultados.

A instalação mais fácil com Balay



Todos os fornos e fornos compactos Balay ficam perfeitamente integrados na cozinha. O painel frontal e a as portas possuem uma espessura de 19 mm para que fiquem perfeitamente alinhados com o móvel envolvente e a integração seja perfeita.

A instalação dos novos fornos Balay pode ser feita sob bancadas com apenas 20 mm de espessura (excepto para modelos pirolíticos onde é necessária uma espessura mínima da bancada de 30 mm).

A sua fixação ao móvel é tão simples que basta colocar apenas 2 parafusos para que o aparelho fique perfeitamente integrado no móvel.

Fornos a vapor

Multifunções a vapor

Vapor

Compacto 45 cm

Multifunções com microondas



PARTNER[®]PROGRAM



PARTNER[®]PROGRAM



PARTNER[®]PROGRAM

3HV-469 X

Inox

4242006172503

PRVP c/IVA	1.429,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	1.431,03 €

- Design Plus.
- Touch Control Profissional com comando central oculto: utilização fácil e limpeza fácil.
- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Confeção a vapor de 35 a 100°C à pressão atmosférica.
- Confeção com turbo-assar de 30 a 230°C.
- Confeção combinada turbo-assar + vapor de 120° a 230°C.
- Livro de receitas electrónico: 20 receitas.
- Regulação exacta com recomendação de temperatura para cada função.
- Função de memória: gravação das receitas do utilizador.
- Visualização de nível de calor no interior do forno.
- Indicação de calor residual.
- Interior em inox.
- Depósito de água de 1,3 litros.
- Quatro alturas para cozinhar.
- Programa de descalcificação automática.
- Programa de limpeza automática.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: 4 tabuleiros especiais de diferentes tamanhos e uma grelha.

3HV-459 X

Inox

4242006173319

PRVP c/IVA	1.169,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	1.171,03 €

- Design Plus.
- Touch Control Profissional com comando central oculto: utilização fácil e limpeza fácil.
- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Confeção a vapor de 35 a 100°C à pressão atmosférica.
- Livro de receitas electrónico: 15 receitas.
- Regulação exacta com recomendação de temperatura para cada função.
- Função de memória: gravação das receitas do utilizador.
- Visualização de nível de calor no interior do forno.
- Indicação de calor residual.
- Interior em inox.
- Depósito de água de 1,3 litros.
- Quatro alturas para cozinhar.
- Programa de descalcificação automática.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: 2 tabuleiros especiais e uma grelha.



3HW-459 X

Inox

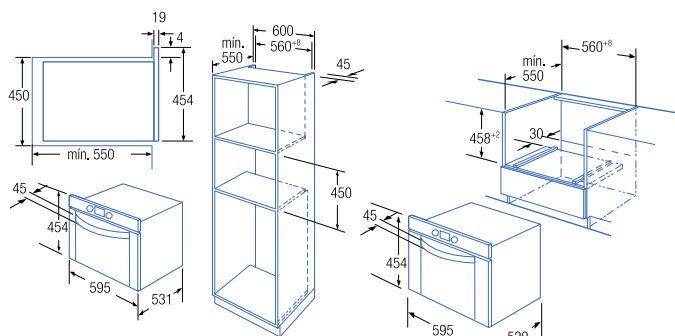
4242006176433

PRVP c/IVA	1.069,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	1.071,03 €

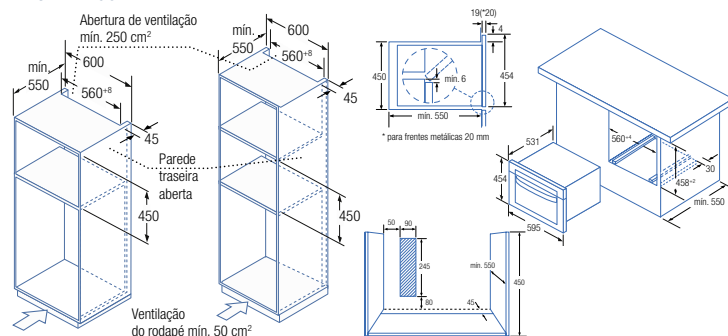
- Design Plus.
- Touch Control Profissional com comando central oculto: utilização fácil e limpeza fácil.
- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Multifunção 5 funções: turbo, assar, turbo grill, grill duplo e grill simples.
- Variogrill: 3 níveis de potência de gratinado.
- Funcionamento combinado multifunções + microondas.
- Sistema de distribuição de ondas sem prato rotativo.
- Grill simultâneo de 2.460 W.
- 5 níveis de potência de microondas.
- Possibilidade de programar 3 potências consecutivas.
- Livro de receitas electrónico: 20 receitas.
- Regulação exacta com recomendação de temperatura para cada função.
- Visualização de nível de calor no interior do forno.
- Indicação de calor residual.
- Esmalte anti-aderente de alta resistência.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro esmaltado e grelha.



Modelos: 3HV-469 X e 3HV-459 X.



Modelo:
3HW-459 X.



Não é possível a instalação de fornos a vapor debaixo de fornos microondas 3HW-459 X, 3WG-459 XD/XI e 3WM-459 XI.

No caso de instalar aparelhos compactos de 45 cm debaixo de placas é necessário um tampo com espessura mínima de 6 cm.

Forno compacto de 42 cm de altura

Electrónico. Raile telescópico



PARTNER PROGRAM

3HB-549 XP

Inox

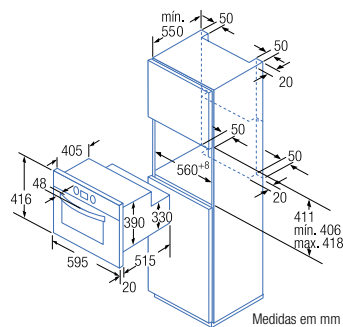
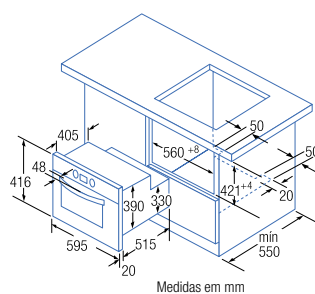
4242006193379

PRVP c/IVA	814,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	816,03 €

- Design Plus.
- Ráiles telescópicos de 1 nível.
- Touch Control Profissional com comando central oculto: utilização fácil e limpeza fácil.
- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Multifunção 8 funções: forno a lenha, turbo, assar, calor inferior, turbo grill, grill duplo, grill simples, descongelar.
- Pré-aquecimento rápido automático.
- Livro de receitas electrónico: 14 receitas.
- Regulação exacta com recomendação de temperatura para cada função.
- Função de memória: gravação de receitas próprias.
- Visualização de nível de calor no interior do forno.
- Indicação de calor residual.
- Esmalte anti-aderente e alta resistência, com auto-limpeza na parede posterior.
- Grill rebatível para fácil limpeza.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro esmaltado e grelha.



Modelo:
3HB-549 XP.



Forno de medidas especiais

Largura 90 cm



3HB-598 X

Inox

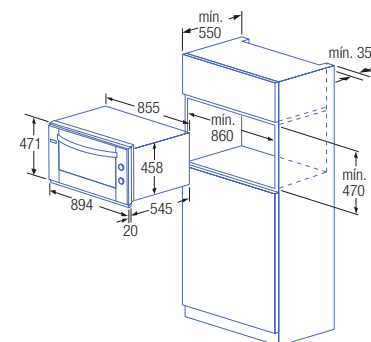
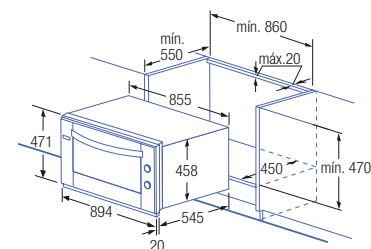
4242006185244

PRVP c/IVA	1.089,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	1.091,03 €

- Design.
- Ráiles telescópicos de 1 nível.
- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Multifunção 7 funções: turbo, assar, calor inferior, turbo grill, grill duplo, grill simples, descongelar.
- Pré-aquecimento rápido manual.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



Modelo: 3HB-598 X.



Medidas em mm



Design Plus

Pirolítico. Relógio electrónico



- Touch Control de utilização fácil com comando central oculto.
- Sistema de limpeza pirolítica com 3 níveis: económico, standard e intensivo.
- Multifunção com 8 modos de aquecimento: assar, forno a lenha, aquecimento inferior, circulação de ar, turbo grill, grill duplo, grill simples, função ar quente eco.
- Pré-aquecimento rápido.
- Vario Grill: 3 níveis de potência.
- Regulação exacta com recomendação de temperatura para cada função.
- Esmalte anti-aderente de alta resistência.
- **Classe eficiência energética A-10%.**
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



Railes



PARTNER PROGRAM

Novo

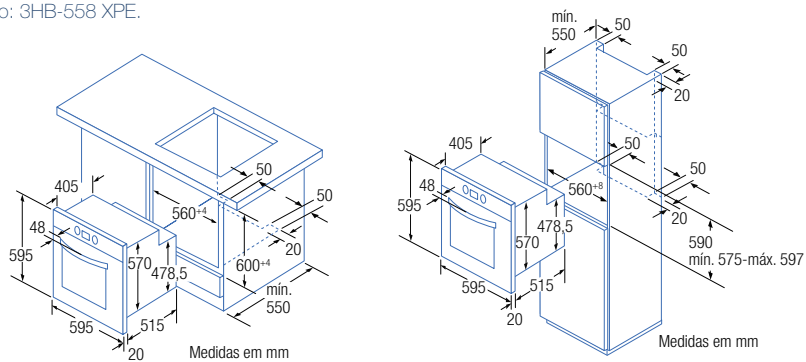
3HB-558 XPE

Inox 4242006202125

PRVP c/IVA	819,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	821,03 €

- Railes telescópicos de um nível.

Modelo: 3HB-558 XPE.



Design Plus

Multifunção. Relógio electrónico



- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Multifunção 8 funções: forno a lenha, turbo, assar, calor inferior, turbo grill, grill duplo, grill simples, descongelar.
- Pré-aquecimento rápido automático.
- Esmalte anti-aderente e alta resistência
- Auto-limpeza na parede posterior.
- Grill rebatível para facilitar a limpeza.
- Comandos ocultos.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



Porta-carro



3HB-518 XP

Inox 4242006193348

PRVP c/IVA	739,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	741,03 €

- Porta-carro.

Railes



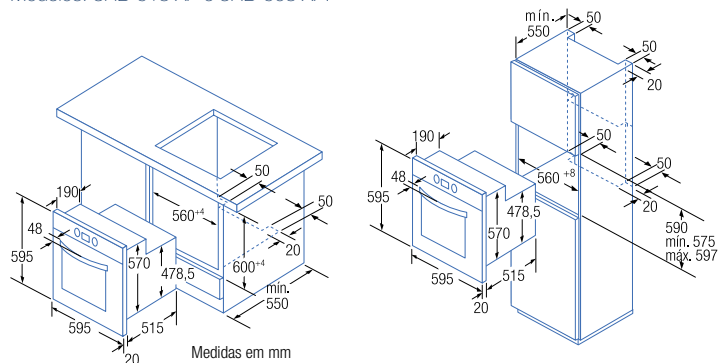
3HB-508 XP

Inox 4242006193096

PRVP c/IVA	709,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	711,03 €

- Railes telescópicos de um nível.

Modelos: 3HB-518 XP e 3HB-508 XP.



Série Design Vidro

Multifunção. Relógio electrónico



- Relógio electrónico com programação de início e paragem de confeção.
- Multifunção 8 funções: forno a lenha, turbo, assar, calor inferior, turbo grill, grill duplo, grill simples, descongelar.
- Pré-aquecimento rápido automático.
- Esmalte anti-aderente e alta resistência
- Auto-limpeza na parede posterior.
- Grill rebatível para facilitar a limpeza.
- Comandos ocultos.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



Railes Vidro Branco



Novo

3HB-508 BP

Branco 4242006209919

PRVP c/IVA	749,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	751,03 €

- Railes telescópicos de um nível.

Railes Vidro Antracite



Novo

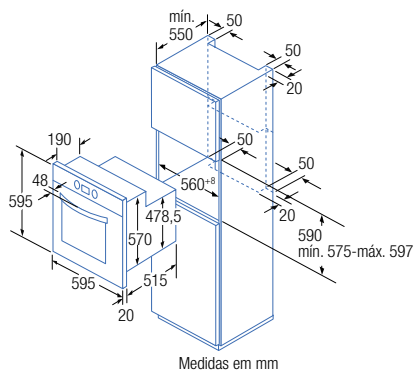
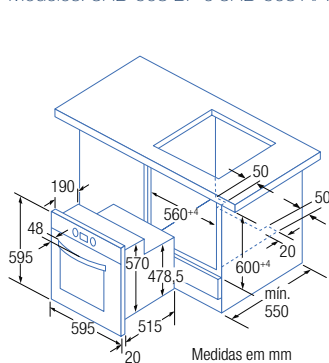
3HB-508 AP

Antracite 4242006209926

PRVP c/IVA	749,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	751,03 €

- Railes telescópicos de um nível.

Modelos: 3HB-508 BP e 3HB-508 AP.



Design

Multifunção. Programação electrónica



- Programação electrónica de início e paragem de confecção.
- Multifunções com 8 funções: forno a lenha, turbo, assar, calor inferior, turbo grill, grill duplo, grill simples e descongelar.
- Pré-aquecimento rápido automático.
- Variogrill: 3 níveis de potência de gratinado.
- Esmalte anti-aderente e alta resistência, com auto-limpeza na parede posterior.
- Comandos ocultos.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



Abertura direita



3HB-526 XDP

Inox 4242006193966

PRVP c/IVA	709,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	711,03 €

Abertura esquerda

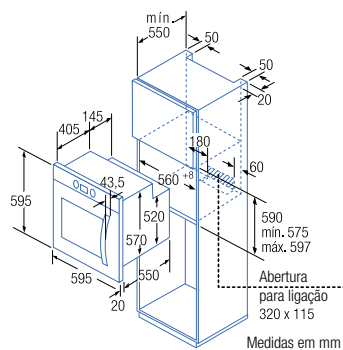


3HB-526 XIP

Inox 4242006193973

PRVP c/IVA	709,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	711,03 €

Modelos:
3HB-526 XDP e 3HB-526 XIP.



Design

Multifunção. Programação electrónica



- Programação electrónica de início e paragem de confeção.
- Multifunção 6 funções: forno a lenha, turbo, assar, calor inferior, turbo grill e grill duplo.
- Pré-aquecimento rápido automático.
- Variogrill: 3 níveis de potência de gratinado.
- Esmalte anti-aderente e alta resistência, com auto-limpeza na parede posterior.
- Comandos ocultos.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



Railes



3HB-506 XP

Inox 4242006193089

PRVP c/IVA	554,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	556,03 €

- Railes telescópicos de um nível.

Railes



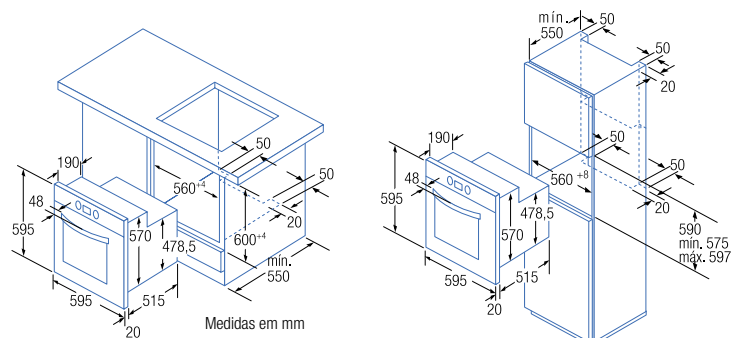
3HB-506 NP

Preto 4242006193072

PRVP c/IVA	539,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	541,03 €

- Railes telescópicos de um nível.

Modelos: 3HB-506 XP e 3HB-506 NP.



Design

Multifunção. Programação electrónica



- Programação electrónica de paragem de confecção.
- Multifunção 6 funções: forno a lenha, turbo, assar, calor inferior, turbo grill e grill duplo.
- Pré-aquecimento rápido automático.
- Variogrill: 3 níveis de potência de gratinado.
- Esmalte anti-aderente e alta resistência, com auto-limpeza na parede posterior.
- Sistema de instalação fácil.
- Acessórios: tabuleiro e grelha.



3HB-505 XP

Inox 4242006193058

PRVP c/IVA	469,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	471,03 €



3HB-505 BP

Branco 4242006193034

PRVP c/IVA	449,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	451,03 €

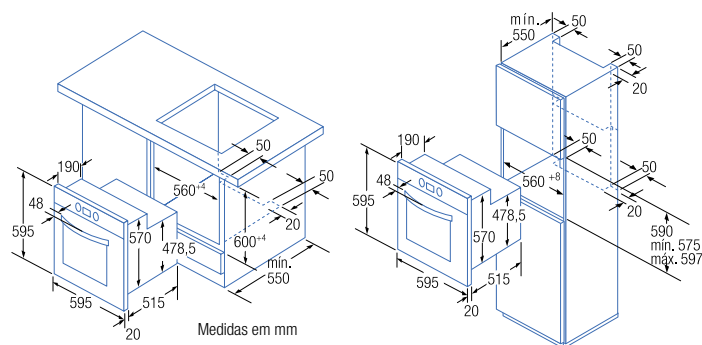


3HB-505 NP

Preto 4242006193041

PRVP c/IVA	449,00 €
Taxa REEE c/IVA	2,03 €
Preço final	451,03 €

Modelos: 3HB-505 XP, 3HB-505 BP e 3HB-505 NP.



Informações técnicas

Tipo de fornos		Fornos de vapor / Forno compacto de 45 e 42 cm / Forno de 90 cm				
		Fornos con vapor		Forno compacto de 45 cm	Forno compacto de 42 cm	Forno 90 cm
		Multifunção + vapor	Vapor	Multifunção + microondas	Electrónico. Railes	Multifunção
Modelo	Inox	3HV-469 X	3HV-459 X	3HW-459 X	3HB-549 XP	3HB-598 X
Dimensões						
Largura	mm	594	594	595	595	894
Altura	mm	454	454	454	416	471
Profundidade	mm	520	520	531	515	545
Largura de encastre	mm	560	560	560	560	860
Altura de encastre	mm	450	450	450	411-421	460
Profundidade do espaço de encastre	mm	550	550	550	550	550
Largura da cavidade*	mm	325	325	424	473	555
Altura da cavidade*	mm	265	265	221	171	315
Profundidade da cavidade*	mm	402	402	363	366	380
Sistema de instalação fácil		•	•	•	•	•
Volume útil em litros						
Capacidade*	litros	35	35	42	26	75
Tipos de aquecimento						
Tipo de aparelho		Multifunção + Vapor	Vapor	Multifunção + Microondas	Multifunção	Multifunção
Calor inferior					•	•
Assar / Intensivo				•	•	•
Forno a lenha					•	
Grill de grande superfície				•	•	•
Grill simples				•	•	•
Turbo		•		•	•	•
Descongelar		•	•	•	•	•
Turbo grill				•	•	•
Pré-aquecimento rápido automático					•	
Vapor		•	•			
Função combi		•		•		
Regenerar		•	•			
Fermentar		•	•			
Confeção suave		•				
Pré-aquecer loiça		•				
Manter quente		•				
Prestações						
Relógio electrónico programador de início e paragem		•	•	•	•	•
Relógio electrónico programador de paragem						
Temporizador de paragem programável 120 min						
Receitas programadas		20	15	20	14	
Função memória		•	•		•	
Proposta automática de temperatura		•	•	•	•	
Controlo electrónico de temperatura		•	•	•	•	
Piloto termóstato		•	•		•	
Indicador de calor residual		•	•	•	•	
Railes telescópicos					1 nível	1 nível
Níveis para colocar tabuleiros		4	4	3	3	5
Temperatura exterior da porta (1)		Segundo norma	Segundo norma	Segundo norma	Segundo norma	50°C
Porta interior em vidro		•	•		•	
Ventilação dinâmica		•	•	•	•	•
Esmalte Titan de fácil limpeza				•	•	•
Painéis cerâmicos de absorção de gordura						
Auto-limpeza pirolítica						
Grill rebatível						
Bloqueio de segurança para crianças		•	•	•	•	
Desconexão de segurança		•	•	•	•	
Iluminação interior	W	25	25	20	25	30
Potência grill de grande superfície	kW			2,15	2,3	2,9
Potência grill simples	kW				1,2	
Eficiência energética (2)		A			A	A
Consumo energia convencional/Multifunção kWh		- / 0,600	- / -	- / -	0,620 / 0,580	1,200 / 0,990
Ligação eléctrica						
Cabo de ligação	cm	180	180	180	145	230
Potência total	W	1.900	1.900	3.600	3.380	2.900
Frequência do Forno	Hz	50	50	50	50/60	50/60
Voltagem	V	220/240	220/240	220/230	220/240	220/240
Fusível mínimo para a ligação	A	10	10	16	16	16
Accessórios						
Grelha cromada		•	•	•	•	•
Tabuleiro plano		GASTRONORM LISA X 2	GASTRONORM LISA		•	•
Tabuleiro fundo		GASTRONORM AGLIEREDA X 2		•		

(1) Temperatura no centro da porta durante 1 hora de funcionamento contínuo na função assar a 200°C (2) Segundo Norma Europeia EN 50304
* Medição de acordo com a Norma EN50304/2009.

Fornos 60 cm. Design Plus				
Tipo de forno		Design Plus	Relógio Electrónico. Pirofítico	Relógio Electrónico. Multifunção
Abertura	Carro. Inox			3HB-518 XP
	Railes. Inox	3HB-559 XP	3HB-558 XPE	3HB-508 XP
	Lateral direita. Inox			
	Lateral esquerda. Inox			
	Railes. Cristal Branco			3HB-508 BP
	Railes. Cristal antracite			3HB-508 AP
Dimensões				
Largura	mm	595	595	595
Altura	mm	595	595	595
Profundidade	mm	515	515	515
Largura de encaixe	mm	560	560	560
Altura de encaixe	mm	575 - 597	575 - 597	575 - 597
Profundidade do espaço de encaixe	mm	550	550	550
Largura da cavidade*	mm	482	482	482
Altura da cavidade*	mm	329	329	329
Profundidade da cavidade*	mm	381	381	387
Sistema de instalação fácil		•	•	•
Capacidade*	litros	61	61	62
Tipos de aquecimento				
Tipo de aparelho		Multifunção	Multifunção	Multifunção
Modo Eco		•	•	•
Calor inferior		•	•	•
Assar		•	•	•
Intensivo		•	•	•
Grill de grande superfície		•	•	•
Grill simples		•	•	•
Turbo		•	•	•
Descongelar		•	•	•
Turbo grill		•	•	•
Manter quente		•	•	•
Forno a lenha		•	•	•
Pré-aquecimento rápido automático		•	•	•
Pré-aquecer loiça		•	•	•
Prestações				
Touch Control com comando central		•	•	
Relógio electrónico programador de início e paragem		•	•	•
Receitas programadas		40		
Função memória		•		
Proposta automática de temperatura		•	•	
Controlo electrónico de temperatura		•	•	
Indicador de calor residual		•		
Railes telescópicos		1 nível	1 nível	1 nível
Porta-carro				•
Níveis para colocar tabuleiros		5	5	5
Temperatura exterior da porta (1)		50°C	50°C	Norma
Porta interior em vidro		•		•
Ventilação dinâmica		•	•	•
Esmalte Titan de fácil limpeza		•	•	•
Painéis cerâmicos de absorção de gordura		•	•	•
Auto-limpeza pirolítica		•	•	•
Grill rebatível				•
Bloqueio de segurança para crianças		•		•
Desconexão de segurança		•		•
Iluminação interior	W	25 W	25 W	25 W
Potência grill de grande superfície	kW	2,3	2,3	2,3
Potência grill simples	kW	1,2	1,2	1,2
Eficiência energética (2)		A	10% melhor que A	A
Consumo energia convencional/Multifunção	kWh	0,910 / 0,790	0,910 / 0,710	0,850 / 0,790
Ligação eléctrica				
Cabo de ligação	cm	150	150	95
Potência total	W	3.570	3.580	3.580
Frequência do Forno	HZ	50/60	50/60	50/60
Voltagem	V	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fusível mínimo para a ligação	A	16	16	16
Acessórios				
Grelha cromada		•	•	•
Tabuleiro plano		•	•	•
Tabuleiro fundo		•	•	•

(1) Temperatura no centro da porta durante 1 hora de funcionamento contínuo na função assar a 200°C (2) Segundo Norma Europeia EN 50304

* Medição de acordo com a Norma EN50304/2009.

Informações técnicas

Fornos 60 cm. Design					
Tipo de fornos /Abertura		Multifunção. Abertura lateral	Multifunção. Raias	Multifunção	Convencional
Independentes / Cor	Inox		3HB-506 XP	3HB-505 XP	3HB-503 XP
	Branco		3HB-506 BP	3HB-505 BP	3HB-503 B
	Preto		3HB-506 NP	3HB-505 NP	3HB-503 N
	Direita Inox	3HB-526 XDP			
	Esquerda Inox	3HB-526 XIP			
Dimensões					
Largura	mm	595	595	595	595
Altura	mm	595	595	595	595
Profundidade	mm	548	515	515	515
Largura de encastre	mm	560	560	560	560
Altura de encastre	mm	575 - 597	575 - 597	575 - 597	575 - 597
Profundidade do espaço de encastre	mm	550	550	550	550
Largura da cavidade*	mm	482	482	448	448
Altura da cavidade*	mm	329	329	329	329
Profundidade da cavidade*	mm	420	387	387	424
Sistema de instalação fácil		•	•	•	•
Capacidade*	litros	67	62	58	63
Tipos de aquecimento					
Tipo de aparelho		Multifunção	Multifunção	Multifunção	Radiação
Modo Eco		•	•	•	•
Calor inferior		•	•	•	•
Assar		•	•	•	•
Intensivo		•	•	•	•
Grill de grande superfície		•	•	•	•
Grill simples		•	•	•	•
Turbo		•	•	•	•
Descongelar		•	•	•	•
Turbo grill		•	•	•	•
Manter quente		•	•	•	•
Forno a lenha		•	•	•	•
Pré-aquecimento rápido automático		•	•	•	•
Pré-aquecer loiça		•	•	•	•
Prestações					
Touch Control com comando central					
Relógio electrónico programador de início e paragem					
Display electrónico com programação 199 min		•	•	•	
Temporizador de paragem programável 120 min					•
Proposta automática de temperatura					
Controlo electrónico de temperatura					
Raias telescópicas			1 nível		
Porta-carro					
Níveis para colocar tabuleiros		5	5	5	5
Temperatura exterior da porta (1)		50°C	Norma	Norma	Norma
Porta interior em vidro		•	•	•	•
Ventilação dinâmica		•	•	•	mod. 3HB-503 XP
Esmalte Titan de fácil limpeza		•	•	•	•
Painéis cerâmicos de absorção de gordura		•	•	•	•
Auto-limpeza pirolítica		•	•	•	•
Grill rebatível		•	•	•	•
Bloqueio de segurança para crianças		•	•	•	•
Desconexão de segurança		•	•	•	•
Iluminação interior	W	40 W	25 W	25 W	15 W
Potência grill de grande superfície	kW	2,8	2,3	2,3	1,3
Potência grill simples	kW	1,5			
Eficiência energética ⁽²⁾		A	A	A	A
Consumo energia convencional/Multifunção	kWh	0,890 / 0,790	0,850 / 0,790	0,850 / 0,790	0,790 / -
Ligação eléctrica					
Cabo de ligação	cm	150	95	95	95
Potência total	W	3.500	3.580	3.580	2.500
Frequência do Forno	HZ	50/60	50/60	50/60	50/60
Voltagem	V	220 - 240	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fusível mínimo para a ligação	A	16	16	16	16
Acessórios					
Grelha cromada		•	•	•	•
Tabuleiro plano		•	•	•	•
Tabuleiro fundo		•	•	•	•

(1) Temperatura no centro da porta durante 1 hora de funcionamento contínuo na função assar a 200°C (2) Segundo Norma Europeia EN 50304

* Medição de acordo com a Norma EN50304/2009.

