

Guía rápida para huéspedes

Horno compacto piro lítico Balay 3CB4821G3 - resumen práctico de uso diario

Esta guía resume las funciones más útiles del horno para un uso sencillo durante la estancia. No sustituye al manual completo del fabricante, pero sí recoge las opciones que normalmente más se utilizan.

Uso recomendado

Hornear, gratinar, recalentar y limpieza automática.

Ideal para

Pizzas, asados, verduras, repostería y platos del día a día.

1. Encendido y uso básico

Enciende el horno desde el panel táctil y selecciona la función de cocción deseada.

Ajusta la temperatura según el plato que vayas a preparar.

Si lo necesitas, programa el tiempo de cocción o la hora de finalización.

Cuando termine, apaga el horno y deja la puerta entreabierta unos minutos para que se ventile.

Funciones principales

- Aire caliente 3D: para cocinar de forma uniforme en una o varias alturas.
- Aire caliente suave: ideal para cocciones delicadas y ahorro de energía.
- Calor superior e inferior: perfecto para bizcochos, lasañas o platos clásicos.
- Grill: para gratinar y dorar la parte superior.
- Grill con aire caliente: útil para carnes, pollo o piezas más grandes.
- Air Fry: para un acabado crujiente con poco aceite.

Funciones muy prácticas

- Calentamiento rápido: reduce el tiempo de precalentado.
- Programación del tiempo: el horno puede avisar o terminar la cocción automáticamente.
- Luz interior: permite comprobar el estado del plato sin abrir la puerta.
- Bloqueo / seguridad infantil: evita pulsaciones accidentales.
- Pirólisis: limpieza automática a alta temperatura para suciedad intensa.
- Limpieza con agua: para suciedad ligera y mantenimiento frecuente.

2. Qué función usar en cada caso

Para qué lo quieres	Función recomendada
Pizza, hojaldres, verduras al horno	Aire caliente 3D
Bizcochos, quiches, platos tradicionales	Calor superior e inferior
Gratinar pasta, queso o terminar un plato	Grill
Asados, pollo o piezas grandes	Grill con aire caliente
Crujiente ligero con poco aceite	Air Fry
Precalentar más rápido	Calentamiento rápido

Consejo: para la mayoría de preparaciones diarias, la función más cómoda suele ser **Aire caliente 3D**.

3. Tiempo, limpieza y recomendaciones

Funciones de tiempo

- Temporizador: avisa al terminar el tiempo indicado.
- Duración: el horno cocina durante el tiempo seleccionado y se detiene.
- Hora de finalización: útil si quieres que el horno termine a una hora concreta.
- Comprueba siempre temperatura y tiempo antes de iniciar la cocción.

Limpieza

- Limpieza con agua: para suciedad ligera tras el uso normal.
- Pirólisis: para limpieza profunda. El horno quema restos y luego solo hay que retirar cenizas cuando se enfríe.
- Durante la pirólisis, la puerta se bloquea por seguridad.
- No dejes accesorios dentro durante la limpieza automática salvo indicación del fabricante.

Precalienta solo cuando el plato realmente lo necesite.

Evita abrir la puerta muchas veces para no perder temperatura.

Usa recipientes aptos para horno.

Si tienes dudas, elige primero una temperatura moderada y revisa el punto de cocción.

Deja que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

Importante

Esta guía está pensada para huéspedes y resume las funciones principales del modelo 3CB4821G3. Para instrucciones completas o seguridad avanzada, conviene consultar el manual oficial de Balay.

Preparado como guía rápida para la web del alojamiento.