

## HORNOS

SMEG PROPONE UNA GAMA DE HORNOS QUE RESPONDE A LAS MÁS VARIADAS EXIGENCIAS EN MATERIA DE ESTÉTICA, DIMENSIONES, PRESTACIONES, FIABILIDAD Y SEGURIDAD, GRACIAS A LA PRODUCCIÓN QUE EMPLEA UN PROCESO DE FABRICACIÓN CERTIFICADO, ISO 9001-2000, TECNOLOGÍAS A LA VANGUARDIA Y MATERIALES SÓLIDOS Y DE CALIDAD. DIFERENTES LÍNEAS ESTÉTICAS PERMITEN UN PERFECTO COORDINADO CON EL ESTILO DE LAS DIVERSAS ENCIMERAS DE COCCIÓN. BAJO ESTAS LÍNEAS USTED ENCONTRARÁ LAS PRINCIPALES LÍNEAS DE DISEÑO DISPONIBLES.



### Evolución

Los hornos de esta línea se caracterizan por una estética limpia y lisa, debido a la total ausencia de marcos, y por la luminosidad del reluciente acero inox con el que se fabrican. Se integran a ras del mueble de la cocina, sin interrupciones ni discontinuidades, creando una superficie totalmente lisa. La armonía lineal de sus formas se combina con unas características específicas para mantener el acero siempre brillante, como un tratamiento especial de protección sobre la superficie exterior que evita las huellas, facilitando su limpieza.

### Línea

Unas soluciones estéticas luminosas y un rendimiento innovador distinguen la línea más reciente de hornos, que se integran a la cocina respondiendo a las tendencias más actuales de diseño. Modelos que fascinan por su modernidad estética y dan la tranquilidad de una tecnología de confianza. El diseño principal destaca por la ausencia de marcos, mientras que la atención al detalle se manifiesta en el tirador cuadrado y los mandos transparentes, gracias al efecto inédito del cristal satinado. La gama contempla también hornos compactos, de 45 cm de altura.



### Clásico

La primera gama de electrodomésticos en acero inoxidable de SMEG, la colección Clásica diseñada por un gran arquitecto italiano, ha evolucionado en el curso del tiempo siempre aliando diseño y tecnología. El frente en acero inoxidable cepillado y los tan característicos **mandos clásicos SMEG** de esta serie, identifican fuertemente la gama. Un nuevo y exclusivo programador electrónico con manecillas luminosas vienen a enriquecer el panel de mandos.



### Colonial

La línea Colonial enmarca el cuarto estilo de hornos SMEG. Esta estética coordina elegancia tradicional con tecnología punta. Disponible en antracita, caña de fusil, blanco, crema, cobre o inox, la línea Colonial ofrece practicidad actual con aires de épocas pasadas.

### Coordina

El estilo de estos hornos se reproduce para ofrecer una gama coordinada de encimeras en 60cm, 70cm y 90cm, modelos disponibles para ser combinados a los hornos.



### Puerta TodoCristal

En los modelos de diseño sin marcos, la puerta interior de cristal presenta una sola superficie lisa y sin tornillos, estéticamente impecable. El cristal de la contrapuerta se retira de modo fácil y práctico con el fin de permitir una fácil y completa limpieza. Otro elemento que contribuye a enriquecer las características de los hornos es la puerta fría, que mantiene baja la temperatura exterior, ofreciendo una mayor seguridad y fiabilidad.



### Sistema de enfriamiento tangencial y puerta con temperatura controlada

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, gracias a una recirculación forzada de aire fresco, mantiene baja la temperatura de los componentes interiores, garantizando una mayor seguridad, y protege los muebles a los que está integrado el horno, evitando su sobrecalentamiento. Además, el sistema de enfriamiento tangencial, junto con los cristales interiores termorrefletores, permite mantener controlada la temperatura de la superficie exterior de la puerta durante la cocción (puerta con temperatura controlada).

### Puerta fría

En los hornos de más alta gama la puerta está formada por 3 o incluso 4 paneles de cristal para garantizar el constante mantenimiento de la temperatura exterior de la puerta a los valores de seguridad, evitando el recalentamiento incluso durante los ciclos de Pirólisis.

Energía		Horno eléctrico
Fabricante	smeg	
Modelo	SC170	
Alta eficiencia	<b>A</b>	<b>A</b>
Baja eficiencia		
Consumo de energía (kWh)		
Función de calentamiento		
Calentamiento convencional		0.91
Convección forzada		0.79
(con carga normal)		
Volumen útil (Litros)		51
Tipo:		
pequeño	<input type="checkbox"/>	
medio	<input type="checkbox"/>	
grande	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rumorosidad [dB(A) re 1 pW]		
<small>Ficha de información detallada en los folletos del producto</small> <small>Norma EN 50324</small> <small>Directiva 2002/90/CE sobre etiquetado energético de los hornos eléctricos</small>		

### Clase A

Todos los aparatos de cocción SMEG han sido diseñados para reducir al mínimo el consumo de energía, mantener prestaciones óptimas y ser lo más respetuosos posible con el medio ambiente. La obtención de la clase A de la etiqueta energética atesta las mejores prestaciones, garantizando bajos consumos energéticos.



### Tecnología punta

La más avanzada tecnología, combinada con los mejores materiales, garantiza altas prestaciones y fiabilidad. Dependiendo de los modelos, se puede escoger de 8 a 12 funciones de cocción, capaces de satisfacer incluso al cocinero más exigente. Los hornos de más alta gama cuentan también con 12 recetas (9 programadas y 3 memorizables), para preparar de forma fácil y rápida las recetas que se cocinan más a menudo: al seleccionar el tipo de alimento que se desea poner en la mesa, el horno programa automáticamente tiempos y modalidades de cocción, indicando en qué nivel colocar la fuente. Las funciones del horno se visualizan a través de un doble display digital que permite también modificar a gusto del consumidor las opciones seleccionadas para adecuarlas a los distintos hábitos alimentarios. Para obtener los mejores resultados, los hornos combinan la simplicidad de uso con la posibilidad de escoger entre distintas funciones y modalidades de cocción. El precalentamiento rápido permite alcanzar la temperatura deseada en muy poco tiempo y, gracias al control digital de la temperatura, se puede mantener constante el valor programado, con oscilaciones mínimas de 2-3°C. Incluso las recetas más sensibles a las oscilaciones de temperatura, como tartas, soufflés y flanes, se pueden fermentar y cocinar de modo más uniforme. Para utilizar más electrodomésticos a la vez sin demasiado gasto energético, los hornos SMEG cuentan con una función especial que permite cocinar de forma óptima manteniendo los consumos al mínimo (potencia absorbida < 2300 W).



### Función Pirólisis

La Pirólisis es un sistema de limpieza automática del horno que evita el uso de detergente. Durante el proceso de limpieza, la temperatura en el interior del horno alcanza los 500°C, quemando la suciedad y la grasa de las paredes. Por tanto, basta con pasar un paño húmedo para retirar los posibles restos quemados. Un catalizador especial absorbe los humos de la combustión, y la función puede programarse por una duración mínima de 1 hora y media (Pirólisis ECO) hasta un máximo 3 horas, dependiendo de la suciedad acumulada, sin que la potencia máxima absorbida supere jamás los 3 kW. A pesar de la alta temperatura, la limpieza del horno se realiza con total seguridad, puesto que la puerta, que cuenta con cuatro paneles de cristal templado, no sobrepasa los 55°C en el exterior. Además de los modelos que cuentan con la función de Pirólisis, también existen hornos con paneles catalíticos de serie o que se pueden adquirir a petición del cliente.



### Horno multifunción combinado con vapor

El horno S302X ofrece numerosas posibilidades de cocción: convencional, grill, termo ventilación, vapor difuso o compacto en fuente-pirex (en dotación), con todas las ventajas que conlleva. Además finalmente la rapidez y calidad de cocción mantiene intactas las cualidades nutritivas y orgánicas de los alimentos. Este horno es de uso simple y muy seguro. El sistema de seguridad es importante: a la apertura de la puerta todos los elementos calefactores son automáticamente desconectados y la función "vapor" se para de inmediato. El sistema de depósito de agua interior, permite distribuir el vapor evitando la incrustación en las paredes del horno y las molestas operaciones de limpieza. Pulsando el botón apropiado, el agua de la caldera es evacuada y la operación de limpieza puede ser efectuada rápidamente.



### Horno multifunción combinado con microondas

El horno S201X cocina de modo tradicional, a microondas, o bien combinando ambos sistemas. Además, es válido para descongelar y para recalentar platos ya cocinados. Estudiado fundamentalmente en base a las exigencias del usuario, este horno garantiza una seguridad máxima y alta facilidad de utilización. La selección de las funciones es simple; sobre el frontal de mandos, una serie de pilotos luminosos permiten el control constante de la cocción. Sistemas de seguridad preservan de todo inconveniente: desde que se abre la puerta dos micro-interruptores de seguridad cortan en el instante la emisión de microondas, que únicamente se restaurará de nuevo, cuando la puerta sea cerrada y el botón reactivado. Sobre la puerta, una protección impide la salida de las microondas y en la parte interior de la ventanilla, una pantalla especial las retiene dentro del horno.



### Función pizza

En algunos hornos está disponible una versión con función especialmente estudiada para la cocción de pizza, estos hornos vienen dotados de la correspondiente piedra para pizza extraíble y lavable. La gran potencia de caldeo creada por esta función especial, eleva la temperatura de la piedra hasta 300°C y permite una cocción rápida y original.

### Guías telescópicas

Para lograr unos hornos aún más agradables de uso, SMEG les propone en dotación o de manera opcional dos tipos de Kit de guías telescópicas. Este sistema está provisto de carriles sobre 3 o bien 2 niveles, fácilmente adaptables a su recinto de horno y que le permitirán extraer sus bandejas y parrillas totalmente, resultando así, el acceso más fácil y disminuyendo al mismo tiempo los riesgos de quemaduras.



### SCP171X

HORNO MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO, 60 CM, INOX BRILLANTE ANTI-HUELLAS, TERMO VENTILADO CLASE ENERGÉTICA A



11 funciones



54 litros

Autolimpiable pirolítico multifunción  
Reloj digital de lectura analógica con programador electrónico de encendido /apagado (corte automático) y señalador acústico de final cocción  
Termostato electrónico  
Función ECO: consumo reducido  
Selector de funciones con lectura de símbolos en visor retroiluminado  
Puerta fría Todocristal (4 cristales, 3 de ellos termorefectantes)  
Bloqueo puerta en función Pirólisis con lectura en el reloj-programador  
Doble aislamiento  
Doble sistema de enfriamiento  
Sistema automático de apagado a la apertura de la puerta  
Doble grill

Potencia nominal: 2,90 kW  
Potencia grill: 1,70/2,70 kW  
Consumo de energía convección forzada: 0,79 kWh  
Consumo de energía convencional: 0,88 kWh

ACCESORIOS:  
1 bandeja asados  
1 bandeja pastelera  
2 parrillas inox  
Asador

OPCIONAL:  
Piedra para pizza  
**PPR1**  
Pala pizza  
**PAL**



### SC170

HORNO MULTIFUNCIÓN, 60 CM, INOX BRILLANTE ANTI-HUELLAS, TERMO VENTILADO CLASE ENERGÉTICA A



10 funciones



51 litros

Reloj digital de lectura analógica con programador electrónico de encendido /apagado (corte automático) y señalador acústico de final cocción  
Selector de las funciones con símbolos en visor retroiluminado  
Puerta fría Todocristal (3 cristales, 1 de ellos termorefectante)  
Cristal interior desmontable para fácil limpieza  
Sistema de enfriamiento tangencial  
Sistema automático de apagado a la abertura de la puerta  
Kit guías telescópicas a 3 niveles GT123DX  
Doble grill

Potencia nominal: 3,00 kW  
Potencia grill: 1,70/2,70 kW  
Consumo energía convección forzada: 0,79 kWh  
Consumo energía convección forzada: 0,86 kWh

ACCESORIOS:  
1 bandeja con parrilla  
1 bandeja pastelera  
1 parrilla horno

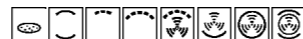
OPCIONAL:  
Piedra para pizza  
**PPR1**  
Pala pizza  
**PAL**

### SC166PZ

HORNO MULTIFUNCIÓN PIZZA, 60 CM, INOX BRILLANTE ANTI-HUELLAS, TERMO VENTILADO CLASE ENERGÉTICA A



8 funciones, 1 de ellas pizza



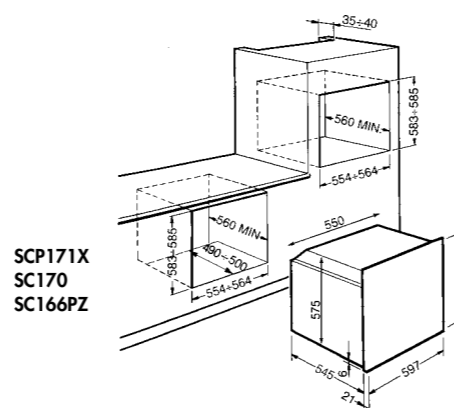
46 litros

Temporizador cuentaminutos con indicador acústico electrónico de final de cocción (apagado automático)  
Selector de las funciones con símbolos en visor retroiluminado  
Puerta fría Todocristal (3 cristales, 1 de ellos termorefectante)  
Cristal interior desmontable para fácil limpieza  
Sistema de enfriamiento tangencial  
Doble grill

Potencia nominal: 3,00 kW  
Potencia grill: 1,70/2,70 kW  
Consumo energía convección forzada: 0,79 kWh  
Consumo energía convencional: 0,86 kWh

ACCESORIOS:  
1 bandeja  
1 parrilla horno  
Piedra refractaria con asas  
Pala

OPCIONAL:  
Sistemas de guías telescópicas sobre 3 ó 2 niveles  
**GT123DX**  
**GT13X**  
Piedra para pizza  
**PPR1**



SCP171X  
SC170  
SC166PZ



## SCP112-2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN,  
PIROLÍTICO, 60CM, INOX, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



## SCP112PZ2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN PIZZA,  
PIROLÍTICO, 60CM, INOX, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



## SCP112NE2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN,  
PIROLÍTICO, 60CM, NEGRO, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



## SCP112EB2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN,  
PIROLÍTICO, 60CM, BLANCO, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



12 funciones, 9 recetas + 3 memorias



54 litros (excepto PZ. 49 litros)

Mandos "push" retro iluminados

Programador electrónico de encendido/  
apagado automático y señalador acústico  
de final de cocción

Doble display digital con indicación  
independiente de tiempo y temperatura

Piloto: nivel bandeja (1-2-3-4) y receta  
memorizada M

Función ECO de absorción rápida:  
1,80 kW

Pirólisis ECO 1,30h

Pirólisis regulable de 1h30 a 3h

Control electrónico de la temperatura  
(precisión de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ )

Precalentamiento rápido en todas las  
funciones: (200°C en 9 min.)

Temperatura preprogramada para cada  
función y regulable a incrementos de 5°C

Temperatura máxima de 280°C

Puerta fría Todocristal desmontable

(4 cristales, 3 de ellos termorefectantes)

Catalizador cerámico de alto rendimiento

Bloqueo Pirólisis

Doble aislamiento

Sistema de enfriamiento tangencial

Sistema automático de apagado resistencias  
a la apertura de la puerta

Potencia nominal: 3,00 kW

Potencia grill: 1,80 kW

Consumo energía convención forzada:

0,79 kWh

Consumo energía convencional:

0,88 kWh

ACCESORIOS:

1 bandeja con parrilla

1 piedra refractaria y tapa esmaltada

2 parrillas horno

Asador con soporte Piedra pizza (solo para  
modelo PZ)

DISPONIBLE:

Inox

SCP112-2

Inox pizza

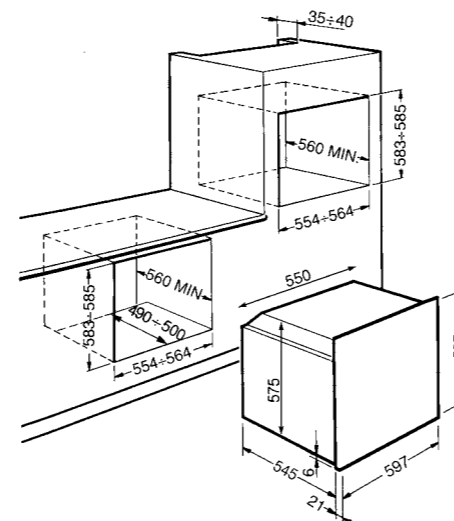
SCP112PZ2

Negro

SCP112NE2

Blanco

SCP112EB2



### SC112GT2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN, 60CM,  
INOX, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



### SC112PZ2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN PIZZA,  
60CM, INOX, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



### SC112NE2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN, 60CM,  
NEGRO, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



### SC112EB2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN, 60CM,  
BLANCO, TERMO VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



12 funciones, 9 recetas + 3 memorias



51 litros (excepto PZ. 46 litros)  
Mandos "push" retro iluminados  
Programador electrónico de encendido/  
apagado automático y señalador acústico  
de final de cocción  
Doble display digital con indicación  
independiente de tiempo y temperatura  
Función fermentación a baja temperatura  
(40°C)  
Piloto: nivel bandeja (1-2-3-4), show-room  
modo S y receta memorizada M  
Función ECO de absorción rápida:  
1,80 kW  
Control electrónico de la temperatura  
(precisión ± 5°C)  
Precalentamiento rápido en todas las  
funciones: (200°C en 9 min.)  
Temperatura preprogramada para cada  
función y regulable a incrementos de 5°C  
Temperatura máxima de 280°C  
Puerta fría Todocrystal desmontable  
(3 cristales, 1 de ellos termorefectante)  
Sistema de enfriamiento tangencial  
Sistema automático de apagado resistencias  
a la apertura de la puerta  
Kit guías telescópicas de 3 niveles (en Mod.  
no terminados en GT, Kit guías a parte)

Potencia nominal: 3,00 kW  
Potencia grill: 1,80 kW  
Consumo energía convención forzada:  
0,79 kWh  
Consumo energía convencional:  
0,91 kWh

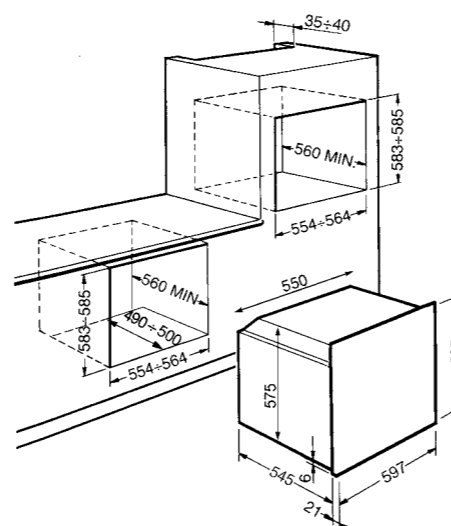
ACCESORIOS:  
1 bandeja con parrilla  
1 parrilla  
1 bandeja pastelera  
Piedra pizza (solo para Mod.PZ)

DISPONIBLE:

Inox  
**SC112GT2**  
Inox pizza  
**SC112PZ2**  
Negro  
**SC112NE2**  
Blanco  
**SC112EB2**

OPCIONALES:

Piedra para pizza  
**PPR1**  
Pala pizza  
**PAL**  
Sistemas de guías telescópicas  
sobre 3 ó 2 niveles  
**GT123DX**  
**GT13X**



## SCP108-2

HORNO ELECTRÓNICO MULTIFUNCIÓN  
PIROLÍTICO, 60CM, INOX, VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



### 8 funciones



51 litros  
Mandos "push" retroiluminados  
Programador electrónico de encendido/  
apagado automático y señalador acústico  
de final de cocción  
Doble display digital con indicación  
independiente de tiempo y temperatura  
Piloto bloqueo de las funciones  
Función ECO de absorción rápida:  
1,80 kW  
Pirólisis ECO 1,30h  
Pirólisis regulable de 1h30 a 3h  
Control electrónico de la  
temperatura (precisión de  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ )  
Precalentamiento rápido en todas las  
funciones: (200°C en 9 min.)  
Temperatura preprogramada para cada  
función y regulable a incrementos de 5°C  
Temperatura máxima de 280°C  
Puerta fría Todocrystal desmontable (4 cris-  
tales, 3 de ellos termorefectantes)  
Cristal interior desmontable para limpieza  
Sistema de enfriamiento tangencial  
Sistema automático de apagado resistencias  
a la apertura de la puerta

Potencia nominal: 3,00 kW  
Potencia grill: 1,80 kW  
Consumo energía convención forzada:  
0,79 kWh  
Consumo energía convencional:  
0,88 kWh

ACCESORIOS:  
1 bandeja  
2 parrillas horno  
Asador con soporte

790,00 € + RAEE\*

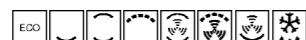


## SC106GT2

HORNO ELECTRÓNICO, 60 CM, INOX,  
VENTILADO  
CLASE ENERGÉTICA A



### 8 funciones



51 litros (excepto PZ. 46 litros)  
Programador electrónico de encendido/  
apagado automático y señalador acústico  
de final de cocción  
Display digital con indicación tiempo /  
temperatura  
Función ECO de absorción rápida:  
1,80 kW  
Control electrónico de la  
temperatura (precisión  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ )  
Precalentamiento rápido en todas las  
funciones: (200°C en 9 min.)  
Temperatura preprogramada para cada  
función y regulable a incrementos de 5°C  
Temperatura máxima de 280°C  
Puerta Todocrystal a temperatura controlada,  
2 cristales  
Cristal interno desmontable para limpieza  
Sistema de enfriamiento tangencial  
Sistema automático de apagado resistencias  
a la apertura de la puerta  
Kit guías telescópicas de 3 niveles (en Mod.  
no terminados en GT, Kit guías a parte)

Potencia nominal: 3,00 kW  
Potencia grill: 1,80 kW  
Consumo energía convención forzada:  
0,79 kWh  
Consumo energía convencional:  
0,91 kWh

ACCESORIOS:  
1 bandeja,  
1 parrilla horno  
Piedra pizza (solo para mod.PZ)

690,00 € + RAEE\*

