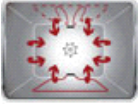


## Hornos



### Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



### Grill + superior o grill + inferior + ventilador (cocción pizza)

Esta función combina la utilización de las resistencia grill doble e inferior conjuntamente al ventilador, y es ideal para la perfecta cocción de Pizza en pocos minutos.



### Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento

### Resistencia superior + inferior (cocción tradicional o estática):

El calor, al provenir simultáneamente de arriba y de abajo, hace este sistema apto para cualquier alimento. La cocción tradicional, denominada también estática o termoradiante, es apta para cocinar un sólo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas y particularmente carnes grasas como ganso o pato.



### Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



### Resistencia inferior (cocción final):

El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



### Resistencia cielo:

El calor procedente sólo de la parte superior es ideal para comidas que necesitan un dorado suave sin necesidad del empleo del grill, tipo lasaña.



### Resistencia Grill central:

esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.



### Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento

### Ventilador + resistencia circular + resistencia inferior + superior (cocción ventilada):

La combinación entre la cocción ventilada y la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y al mismo tiempo, pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores. Ideal para grandes piezas y aquellos alimentos, que en general, necesiten una cocción intensa.



### Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.

**Función ventilador+resistencia central:**

ideal para alimentos no muy grandes que concentran la cocción en el centro del horno

---

**Ventilador + resistencia superior:**

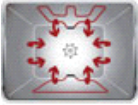
La combinación de resistencia superior y ventilador permite un más uniforme distribución del calor. Las comidas se doran ligeramente en la parte exterior a la par que se guisan en el interior. Ideal para planos gratinados y para ultimar la cocción de hortalizas emparrilladas.

---

**Descongelación:**

Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.

---

**Ventilador + resistencia superior:**

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.

---

**Ventilador + resistencia superior:**

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.

---

**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):**

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

---

**Ventilador + resistencia circular + inferior:**

La cocción ventilada combinada con el calor proveniente de la base, proporciona en poco tiempo un ligero dorado.

---

**Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):**

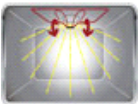
la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.

---

**Microondas:**

las ondas penetran en el alimento, cociendo el mismo de forma rápida y homogénea

---

**Microondas + resistencia grill:**

el uso del grill realiza un perfecto dorado de la superficie del alimento. La acción de las microondas permite cocinar en un corto tiempo la parte interna de los alimentos.

---

**Microondas + elemento circular:**

El horno microondas permite cocinar en poco tiempo, con ahorro considerable de energía, no necesitando precalentamiento

---

**Vapor:**

El sistema del horno a vapor cuece mucho más delicadamente cualquier tipo de alimento. Indicado además para descongelar velozmente, para calentar los alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar. La combinación de la función vapor con la tradicional permite una gran flexibilidad de empleo así como un notable ahorro de tiempo y de energía, manteniendo inalteradas las calidades nutritivas y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos.

---

**Asador:**

El asador (cuando está presente) trabaja en combinación con la resistencia del grill que permite a los alimentos se doren perfectamente.

---

**Asador + resistencia grill central:**

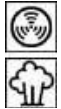
se puede usar en combinación con el asador, permitiendo dorar a los alimentos.

**Asador con grill doble:**

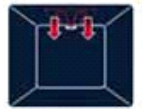
Asador con grill doble

**Asador + grill + resistencia superior:**

Este símbolo añade al asador calor desde la parte superior para cocinar con mayor rapidez.

**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada) + Vapor:**

El [Vapor](#) puede ser también combinado con la función [Ventilador + resistencia circular \(cocción ventilada\)](#).

**Grill + Microondas:**

El [Microondas](#) puede ser combinadas también con la función [Grill](#).

**Ventilador + elemento circular + resistencia cielo:**

la inserción del elemento superior añade calor adicional en la parte superior de alimentos que requieren dorado extra

**Tostador:**

(T) seleccionando este símbolo (en los modelos en que está presente) se activa la función tostador. La duración de la cocción puede ser programada a través del programador

**Función pizza:**

Esta función es dedicada a propósito para cocer en tiempos breves la pizza, a través del empleo de las microondas y un adecuado plato en dotación.

**Descongelación por peso:**

con esta función necesita para la descongelación que se determine de forma automática una vez que se establece el peso del alimento a descongelar.

**Descongelación por tiempo:**

esta vez la descongelación de alimentos se determina automáticamente.

**Función resistencia circular+resistencia superior:**

Ideal para alimentos grandes que necesitan una cocción intensa

**Función leudo:**

que ayuda a fermentar la masa.

**Cocción a gas Ventilado:**

Cocina de gas con ventilación: el calor producido por el quemador de gas se distribuye uniformemente gracias al funcionamiento del ventilador. Esta característica es ideal para una cocción lenta, a una temperatura constante y uniforme que requieren homogeneidad en la distribución de calor.

**Display LCD:**


Per ottimizzare le prestazioni e semplificare al massimo l'utilizzo dell'elettrodomestico, alcune lavabiancheria e alcuni frigoriferi sono dotati di un display LCD che permette di visualizzare lo stato di funzionamento del prodotto.



**A:**  
Estos símbolos indican el consumo energético.





**B:**  
Estos símbolos indican el consumo energético.

**A+:**  
 El símbolo indica el consumo energético. La máquina tiene un ahorro energético hasta el 20% respecto a la clase A, manteniendo igualmente la máxima eficiencia y garantizando el respeto por el medio ambiente.


---

**A-20%:**  
 Estos símbolos indican el consumo energético. Algunos modelos son más eficientes energéticamente entre un 20%-30%-40% en comparación con la clase A, manteniendo la máxima eficacia y respetando el medio ambiente.



---

 **ECO-LOGIC:**  
 La opción ECO-logic limita el consumo total de energía en el valor promedio (3,0 kW) instalado en los hogares, por lo que puede usar simultáneamente otros electrodomésticos


---

**Antihuellas:**  
 El especial tratamiento anti-huellas de el acero inoxidable previene la formación de halos o huellas digitales en la superficie y ayuda a realzar el brillo.



---

 **Touch-Control:**  
 Los mandos Touch-Control, presente en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, se pueden activar la función con un simple toque.



---

**Bloqueo mandos:**  
 La opción bloqueo mandos, presente en el aparato, le permite bloquear todas las funciones y establecer programas y funciones, para una total seguridad sobre todo en la presencia de niños.

---

 **Mandos retroiluminados:**  
 Los mandos retroiluminados presentes en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular, en la cocina, porque, en ausencia de la llama, la luz del mando se apaga.

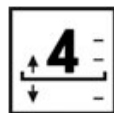

---

 **2 niveles de cocción:**  
 El horno tiene 2 niveles de cocción

---

 **3 niveles de cocción:**  
 El horno tiene 2 niveles de cocción

---

 **4 niveles de cocción:**  
 El horno tiene 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.

---

 **5 niveles de cocción:**  
 El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizanado una reducción del consumo.

---

 **20 litros:**  
 Indica el volumen interno del horno

---

 **21 litros:**  
 Indica el volumen interno del horno

---

 **23 litros:**  
 Indica el volumen interno del horno

---



35 lt



**35 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



41 lt



**41 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



50 lt



**50 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



79 lt



**79 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



90 lt



**90 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



70 lt

**70 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



126 lt

**126 litros:**

Indica el volumen interno del horno

---



**EasyGuide:**

El sistema Smart Coking, presente en los modelos con Pantalla EasyGuide, ofrece una serie de programas automatizados a través de la cual sólo tiene que elegir el tipo de alimento, el peso y el grado deseado de cocción y el horno establece los parámetros

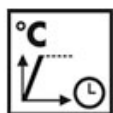
---



**Control electrónico:**

El control electrónico logra mejorar las temperaturas y asegurar la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta característica hace que las recetas aún más sensibles a los cambios de temperaturas

---



**Calentamiento rápido:**

El calentamiento rápido es una opción que le permite llegar en pocos minutos (en algunos hornos sólo 6 minutos, en otro 9) la temperatura programada para una mayor rapidez en la preparación de alimentos.

---



**Ever Clean:**

El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno

---



**Solución que protege la parte superior:**

La boveda superior extraíble es una solución única que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Fácilmente desmontable para facilitar la limpieza, se puede lavar en el lavavajillas.

---



**2 lámpara halógenas:**

La presencia de dos lámparas halógenas dispuestos asimétricamente hace aún más brillante el espacio interior, eliminando rincones oscuros.

---



**Superficie completamente lisa:**

El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

---

**2 vidrios:**

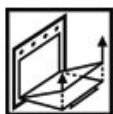
Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

**3 vidrios:**

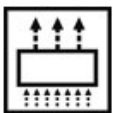
Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

**4 vidrios:**

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

**Interior de la puerta:**

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.

**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción.

Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastrado, evitando recalentamientos.

**Fresh Touch:**

En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.

**Guías telescópicas:**

Las guías telescópicas, de fácil montaje e intercambiables, le permitirán extraer las bandejas del horno con una mayor comodidad. Esto garantiza la máxima seguridad durante la verificación y extracción de la cocción de alimentos, evitando introducir la man

**Función pizza:**

Algunos modelos cuentan con una función específica para cocinar la pizza. la piedra especial para hornear colocada sobre la resistencia inferior de la cuba del horno le permite cocinar la pizza de forma homogénea en tan sólo 3-4 minutos (5 si se con relleno especial)

**Hornos combinados con microondas:**

Los hornos combinados, dependiendo de los modelos, además de garantizar la tradicional cocción o cocinar en microondas solamente permitir combinar los dos sistemas de microondas (tradicional con microondas), multiplicando la posibilidad de cocinar y asegu

**Horno combinado a vapor:**

Horno combinado a vapor, este sistema de cocción puede estar combinado con la cocción tradicional.

**Vapor clean:**

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.

**La pirólisis Eco:**

ajustando esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un tiempo de una hora y media. Para ser utilizado cuando la cavidad interior no es demasiado sucio.

**Pirólisis:**

ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.

**45 cm:**

Los hornos compactos, de 45 cm de altura, son la solución capaz de satisfacer los requisitos funcionales en espacios con altura reducida.

**40 cm:**

Los hornos compactos de 40 cm y 45 cm, representan una solución capaz de satisfacer las necesidades para alturas reducidas. Disponible en diferentes tipos y estéticas, ofrecen más opciones en el equipo de la cocina.

**48 cm:**

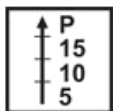
Los hornos compactos, de 48 cm de altura, son la solución capaz de satisfacer los requisitos funcionales en espacios con altura reducida.

**Surface Plus:**

La base cerámica en el horno de microondas no prevé la presencia de plato giratorio. Esto le permite tener una superficie lisa sin orificios y cavidades, lo que ayuda a una mejor limpieza del interior.

**Opción Booster:**

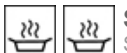
La opción Booster presente en la encimera de inducción, permite que la placa funcione a plena potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.

**Quick Start:**

Con la opción Selección rápida la cocción inicia al máximo grado de temperatura para poder disminuir automáticamente transcurrido un determinado periodo de tiempo.

**Descongelación automática:**

Todos los modelos de Smeg están dotados de una descongelación automática, en el compartimento frigorífico.

**SCM38X-1\_3**

SCM38X-1\_3

**Vapor:**

Función manual. La temperatura ajustable y la duración de cocción dependen de quien utiliza el horno.

**Función cocción carne:**

Función automática con 5 programas predefinidos para cocinar diferentes tipos de carne. La duración de cocción prefijada puede ser modificada.

**Función cocción pescado:**

Función automática con 5 programas predefinidos para cocinar diferentes tipos de pescado. La duración de cocción predefinida puede ser modificada.

**Función cocción hortalizas:**

Función automática con 5 programas predefinidos para cocinar diferentes tipos de hortaliza. La duración de cocción predefinida puede ser modificada.

**Función recalentamiento y esterilizante:**

Función especial con 6 programas predefinidos para calentar comidas ya cocinadas anteriormente y esterilizar conservas de mermelada, biberón. El programa de cocción para comidas precocinadas está incluido en esta función. La duración de cocción predefinida puede ser modificada.

**Descongelación:**

Función manual. La temperatura siempre es muy baja (40°C) para descongelar comidas sin cocerlos. La duración de cocción es ajustable con base en las exigencias de quien utiliza el horno.