

CS19A-7

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Catalítico
Código EAN	8017709162993
Clase de eficiencia energética del modelo	B








Estética



Diseño	Especial	Mandos	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	panel de color	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Clásica	N.º de mandos	8
Logo	Aplicado	Color serigrafía	Plata
Color	Antracita	Pantalla/Reloj	Analógico-digital
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Trasera	Sí	Tipo de vidrio	Stopsol
Serie	Opera	Tirador	Smeg Clásica
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Color maneta	Inox
Tipo de regulación mandos	Mandos	Compartimento	Cajón

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Inferior ventilado	 Circular + inferior	

Otras funciones

 Descongelación por tiempo
--

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Posterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior central - Gas - Pesciera - 1.90 kW

Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Encendido del gas desde los mandos Sí

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces 2

Número ventiladores 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 77 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 90 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Nº de estantes 4

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Bóveda móvil Sí

Tipo de Luz Incandescencia

Potencia luz 25 W

Opciones de programación tiempo de cocción Inicio y fin

Encendido de la luz al abrir la puerta Sí

Puerta desmontable Sí

Puerta interna de vidrio Sí

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 2

Termostato de seguridad Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 305X613X405 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1750 W

Resistencia superior - Potencia 1050 W

Resistencia grill - Potencia 2800 W

Resistencia grill ancho - Potencia 3850 W

Resistencia circular - Potencia 2000 W

Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador Sí

Alarma acústica de fin de cocción Sí

Temperatura mínima 50 °C

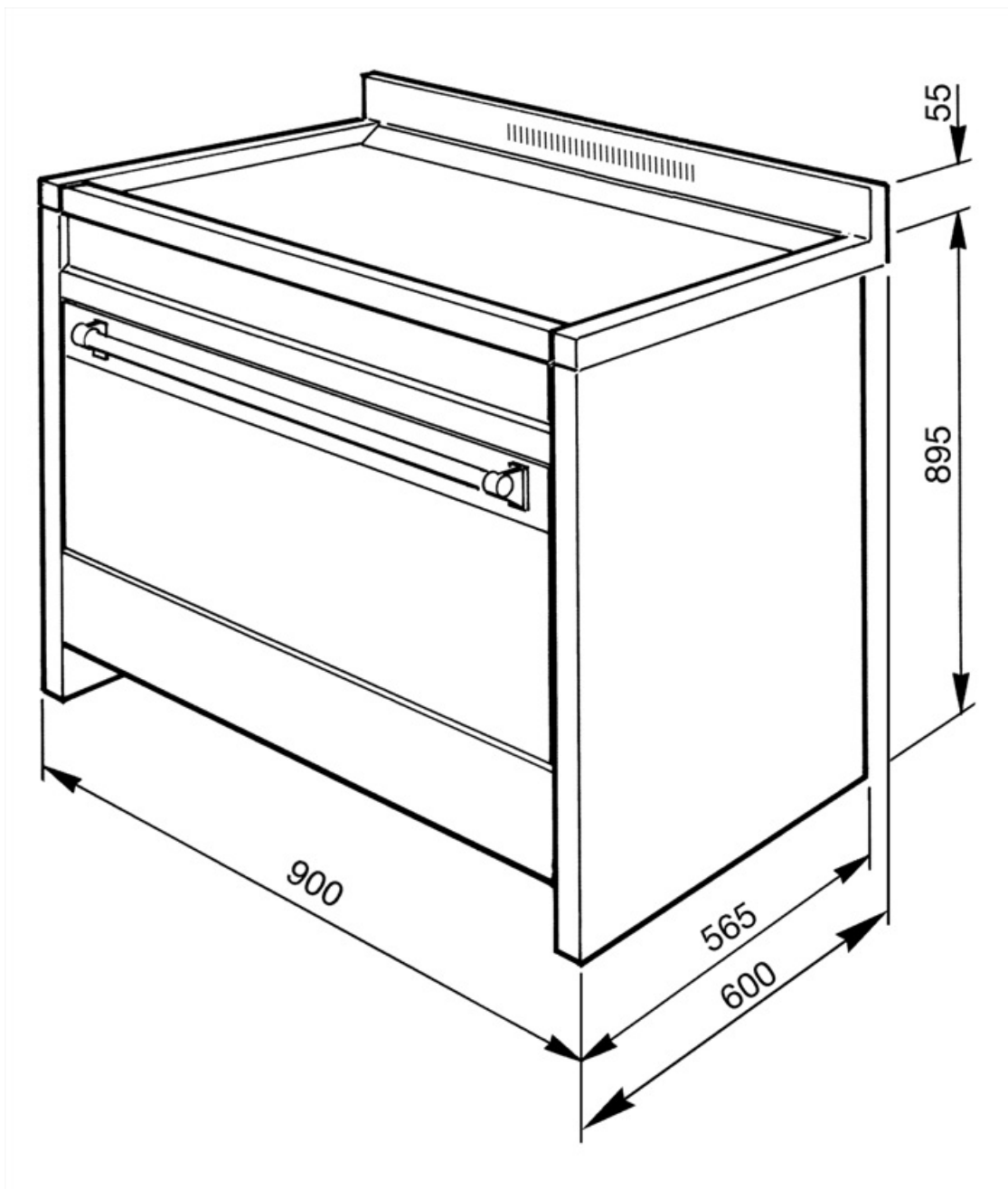
Temperatura máxima 250 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Asador	1	Bandeja horno	2
Rejilla del horno con stop	2	Paneles catalíticos	3

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	2900 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	13 A	Bornera	3 poli
Tensión	220-240 V	Enchufe	Schuko (F;E)
Largo del cable de alimentación	120 cm		



Accesorios Compatible

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



SFLK1



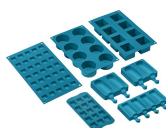
GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido















SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



Symbols glossary

	Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.		Sistema de limpieza catalítica
	Instalación en columna		Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
	B: Indica la clase energética del electrodoméstico		Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
	Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.		Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
	Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.		Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles.
	Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.		Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.



Volta Mobile: Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Knobs control



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno