

## 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



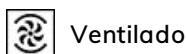
Diseño	Especial	Mandos	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	panel de color	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Clásica	N.º de mandos	8
Logo	Aplicado	Color serigrafía	Plata
Color	Antracita	Pantalla/Reloj	Analógico-digital
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Trasera	Sí	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



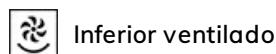
Estático



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

**Sistema de válvulas de seguridad** Sí

**Encendido del gas desde los mandos** Sí

**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



<b>Nº luces</b>	2	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí
<b>Número ventiladores</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	77 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	90 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Nº de estantes</b>	4	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	305X613X405 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Bóveda móvil</b>	Sí	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1750 W
<b>Tipo de Luz</b>	Incandescencia	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1050 W
<b>Potencia luz</b>	25 W	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	2800 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	3850 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C

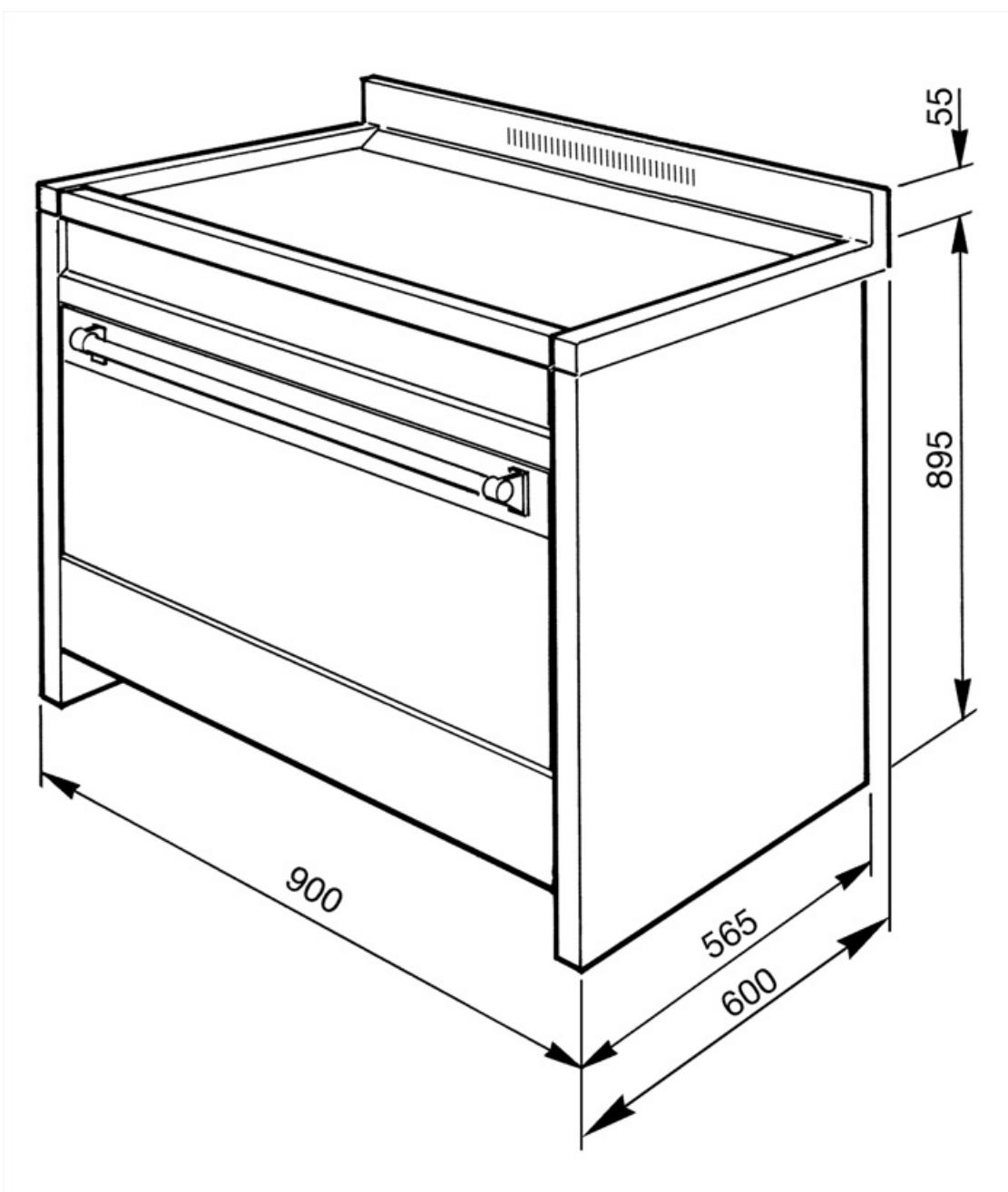
## Equipo accesorios horno principal y encimera

---

<b>Asador</b>	1	<b>Bandeja horno</b>	2
<b>Rejilla del horno con stop</b>	2	<b>Paneles catalíticos</b>	3

## Conexión eléctrica

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



Instalación en columna



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



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.



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.



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.



Sistema de limpieza catalítica



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



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 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 .



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.



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.



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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control