

CS19A-7

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado

Catalitico

8017709162993

В



Estética





Acabado panel de

mandos

Diseño

Estética **Aplicado** Logo Color

Posición logo

Trasera Sí Serie

Tipo de rejillas Hierro fundido Tipo de regulación Mandos

mandos

panel de color

Especial

Clásica Antracita

Banda bajo el horno

Opera

Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloi

Puerta

Tipo de vidrio Tirador

Color maneta Compartimento Smeg Clásica Acero inoxidable

8

Analógico-digital

Con 2 bandas horizontales

Stopsol

Plata

Smeg Clásica

Inox Cajón

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Inferior ventilado



Circular + inferior

Otras funciones



Descongelación por tiempo



Características técnicas encimera



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 Estándar

Encendido del gas

desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seauridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

Sí















2



N° luces

Número ventiladores

Volumen útil del primer 77 I

compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 90 I

horno 1

Material de la cavidad

N° de estantes 4

Tipo de estantes

Bóveda móvil

Tipo de Luz Incandescencia

Potencia luz 25 W Opciones de

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Puerta desmontable

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Inicio y fin

Sí

Sí

Puerta interna de vidrio Sí

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor

Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 3850 W

Potencia

1750 W

1050 W

2800 W

305X613X405 mm

Electromecánico

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill

2000 W

Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 250 °C



Equipo accesorios horno principal y encimera

Asador 1 Rejilla del horno con 2

stop

Bandeja horno Paneles catalíticos 2 3

Conexión eléctrica

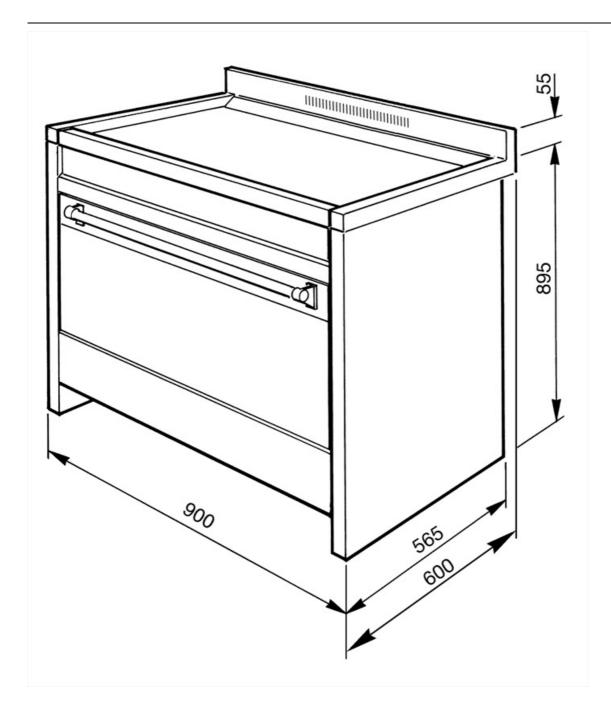
Datos nominales de conexión eléctrica

Corriente
Tensión
Largo del cable de alimentación

2900 W

13 A 220-240 V 120 cm Frecuencia Bornera Enchufe 50/60 Hz 3 poli Schuko (F;E)







Accesorios Compatible

GTP

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



GTT

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



SFLK1







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



Instalaciíon en columna



Knobs control



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.



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.



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



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.



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