

# 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








<b>Estética</b>	Clásica
<b>Serie</b>	Opera
<b>Diseño</b>	Especial
<b>Color</b>	Antracita
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color
<b>Logo</b>	Aplicado
<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno
<b>Trasera</b>	Si
<b>Tipo de rejillas</b>	Hierro fundido
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos

<b>Mandos</b>	Smeg Clásica
<b>Color mandos</b>	Acero Inoxidable
<b>N.º de mandos</b>	8
<b>Color serigrafía</b>	Plata
<b>Pantalla/Reloj</b>	Analógico-digital
<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Tipo de vidrio</b>	Stopsol
<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Compartimento</b>	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 Si

Encendido del gas desde los mandos Si

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

N.º de estantes 4

Tipo de estantes Metálicos

Bóveda móvil Si

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 Si

Puerta desmontable Si

Puerta interna de vidrio Si

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 2

Termostato de seguridad Si

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

Programador de tiempo Si

Alarma acústica de fin de cocción Si

Temperatura mínima 50 °C

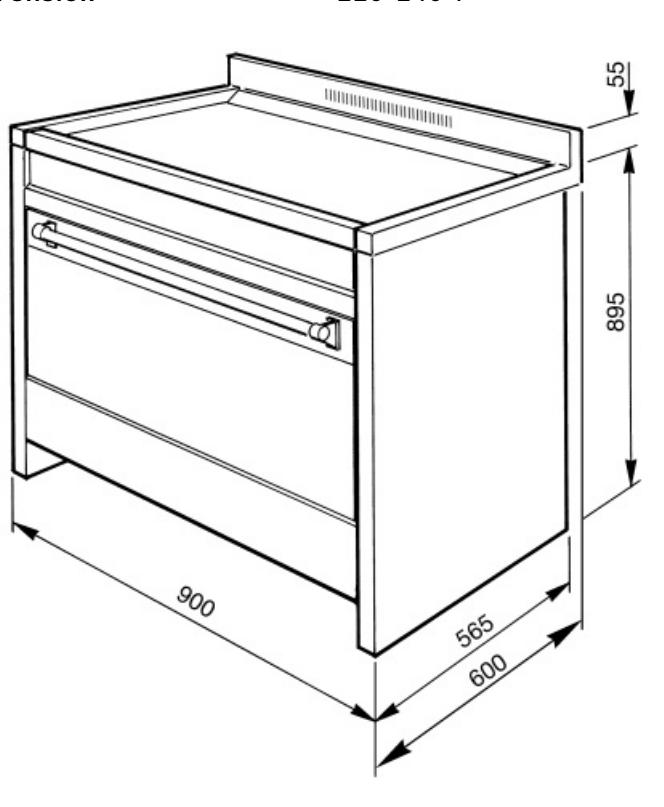
Temperatura máxima 250 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

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

## Conexión eléctrica

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



---

## Not included accessories

---

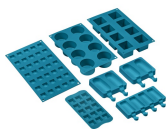


**SFLK1**



**KIT1A1-6**

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Opera A1-7, CS18 and CS19 cookers



**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



**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

## Symbols glossary (TT)

-  B: Indica la clase energética del electrodoméstico
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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
-  Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  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.
-  UR 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

---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### Catálisis

Limpieza fácil del horno mediante el uso de paneles catalíticos en la cavidad.

Este proceso permanente permite la limpieza y desengrase continuo de las tres paredes de la cavidad, iniciando su fase de oxidación de grasa cuando el horno alcanza los 200°C.

### Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

### AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

### Cajón de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

**BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

**Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).