# CPF30UGGAN

| | |
|---|---|
| **Taille du centre de cuisson** | 30" |
| **Nombre de cavités avec étiquette énergétique** | 1 |
| **Source de chaleur de la cavité** | Gaz |
| **Type de four principal** | Gaz avec gril à gaz |
| **Code EAN** | 8017709270292 |



## Esthétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Sans côtés | **Couleur des manettes** | Inox |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Tôle émaillée colorée | **Nombre de manettes** | 7 |
| **Esthétique** | Portofino | **Couleur de la sérigraphie** | Gris métal |
| **Logo** | Inox Appliqué | **Type d'afficheur** | Tactile |
| **Couleur** | Anthracite | **Porte** | avec cadre |
| **Position du logo** | Bandeau sous le four | **Type de verre** | Gris |
| **Dosseret** | Oui | **Poignée** | Smeg Portofino |
| **Couleur de la table de cuisson** | Inox | **Couleur de la poignée** | Chromé |
| **Type de grilles** | Fonte | **Compartiment de rangement** | Abattant |
| **Type de commandes** | Manettes | **Pieds** | Inox |
| **Manettes de commande** | Smeg Portofino | **Plinthe** | Noir |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 2 |

## Caractéristiques techniques table de cuisson

**Nombre total de foyers** 4

Gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 5.86 kW - 20000 BTU

Avant central - Gaz - Semi rapide - 2.34 kW - 8000 BTU

Arrière central - Gaz - Auxiliaire - 1.31 kW - 4500 BTU

Droite - Gaz - Ultra-rapide - 5.86 kW - 20000 BTU

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Type de brûleur gaz** | Standard | **Thermocouple** | Oui |
| **Allumage intégré aux manettes** | Oui | **Chapeaux de brûleurs gaz** | Emaillés noir mat |

## Caractéristiques techniques four principal



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre de lampes** | 2 | **Porte démontable** | Oui |
| **Nombre de turbines** | 1 | **Porte intérieure plein verre** | Oui |
| **Capacité brute (litres)** | 3.7 l | **Vitre intérieure démontable** | Oui |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean | **Nombre de vitres de la porte du four** | 3 |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 4 | **Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** | 2 |
| **Type de niveaux de cuisson** | Supports en métal | **Thermostat de sécurité** | Oui |
| **Type d'éclairage** | Halogène | **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W | **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 317x640x430 mm |
| **Options de programmation de la durée de cuisson** | Début et fin de cuisson | **Contrôle de température** | Electromécanique |
| **Eclairage à l'ouverture de la porte** | Oui | **Type de gril** | Gaz |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante | **Système de fermeture douce de la porte** | Oui |

## Options four principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | Oui | **Température minimum** | 49 °C |
| **Signal sonore fin de cuisson** | Oui | **Température maximum** | 260 °C |

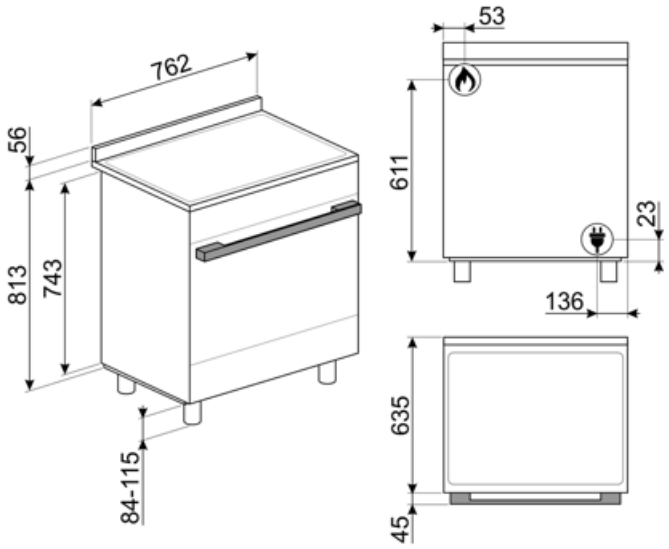
## Accessoires inclus four principal



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Support en fonte pour Wok** | 1 | **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 |
| **Grille four support lèchefrite avec arrêt arrière** | 1 | **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |
| **Grille four avec arrêt arrière** | 2 | **Kit rails télescopiques à sortie partielle** | 1 |

## Raccordement électrique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Puissance nominale électrique** | 200 W | **Longueur du câble d'alimentation (cm)** | 140 cm |
| **Intensité (A)** | 2 A | **Fréquence (Hz)** | 60 Hz |
| **Intensité (A)** | 15 A | **Borne de raccordement** | 3 pôles |
| **Tension (V)** | 120 V | **Type de prise** | (B) NEMA 5-15P |
| **Type de câble d'alimentation installé** | Oui, monophasé | | |



## Compatible Accessories



**GT91P**

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur 1 niveau pour centres de cuisson Sinfonia 90 cm avec supports latéraux en métal



**SFLK1**

Sécurité enfants



**PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

## Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Commandes par manettes




Afficheur Digital



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.




4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.




Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.




Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.