CPF36UGGX

Taille du centre de cuisson	36"
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	8017709259075



Esthétique

Design	Sans côtés	**Couleur des manettes**	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	**Nombre de manettes**	8
Esthétique	Portofino	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Logo	Inox Appliqué	**Type d'afficheur**	Tactile
Couleur	Inox	**Porte**	avec cadre
Position du logo	Bandeau sous le four	**Type de verre**	Gris
Finition	Satiné	**Poignée**	Smeg Portofino
Dosseret	Oui	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Inox	**Compartiment de rangement**	Push-pull
Type de grilles	Fonte	**Pieds**	Inox
Type de commandes	Manettes	**Plinthe**	Noir
Manettes de commande	Smeg Portofino		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 3

Fonctions de cuisson traditionnelle

Gril fort

Résistance sole

Sole ventilée

Fonctions supplémentaires

Décongélation selon le temps

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 5

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

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

Avant central - Gaz - Rapide - 3.08 kW - 10500 BTU

Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.51 kW - 12000 BTU

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 2.34 kW - 8000 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 intérieure plein verre**	Oui
Nombre de turbines	3	**Vitre intérieure démontable**	Oui
Capacité brute (litres)	4.4 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	2
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Thermostat de sécurité**	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type d'éclairage	Halogène	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	345x690x415 mm
Puissance de l'éclairage	40 W	**Contrôle de température**	Electromécanique
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Type de gril**	Gaz
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Système de fermeture douce de la porte**	Oui
Porte démontable	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

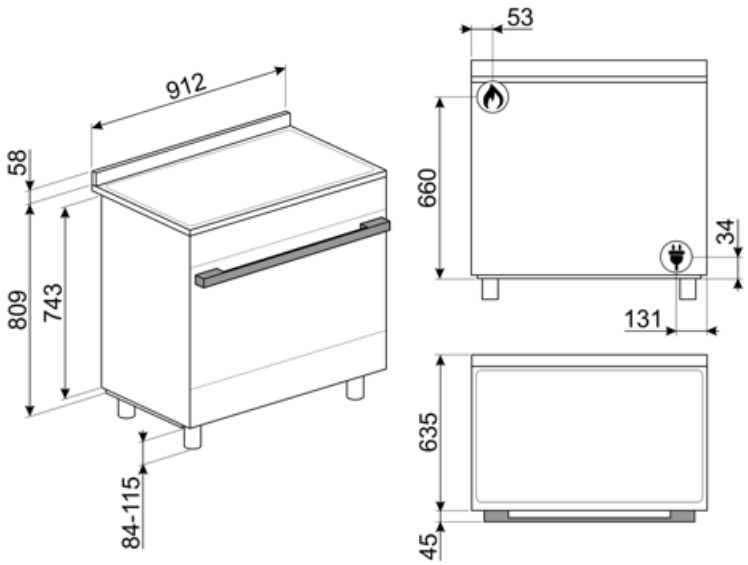


Support en fonte pour Wok	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1

Grille four avec arrêt arrière	2	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1
Lèchefrite profond 20 mm	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	200 W	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	120 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

GT3T



SFLK1



Sécurité enfants

PALPZ



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

Symbols glossary



Triple turbine : Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines : les deux grandes turbines latérales avec deux résistances circulaires distribuent l'air de manière périmétrale dans la cavité, tandis que la petite turbine centrale augmente la ventilation en créant un tourbillon de chaleur vertical. La température est ainsi uniforme et permet de cuire de manière homogène sur plusieurs niveaux (5 disponibles), comme dans les cuisinières professionnelles



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.



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.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



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



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



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.

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.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 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.

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.