CPF36UGMWH

Taille du centre de cuisson	36"
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709254032



Esthétique

Design	Sans côtés	**Couleur des manettes**	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	**Nombre de manettes**	8
Esthétique	Portofino	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Logo	Inox Appliqué	**Type d'afficheur**	Tactile
Couleur	Blanc	**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**	Push-pull
Type de commandes	Manettes	**Pieds**	Inox
Manettes de commande	Smeg Portofino	**Plinthe**	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Résistance sole
- Sole ventilée
- Pizza
- Tournebroche

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage

- Vapor Clean

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	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de turbines	3	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	2
Capacité brute (litres)	4.5 l	**Thermostat de sécurité**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	370x690x415 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Contrôle de température**	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance sole**	1700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance voûte**	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson		
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		

Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Puissance résistance gril**	1700 W
Porte démontable	Oui	**Puissance résistance gril fort**	2900 W
Porte intérieure plein verre	Oui	**Puissance résistance circulaire**	2 x 1550 W
Vitre intérieure démontable	Oui	**Type de gril**	Electrique
		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

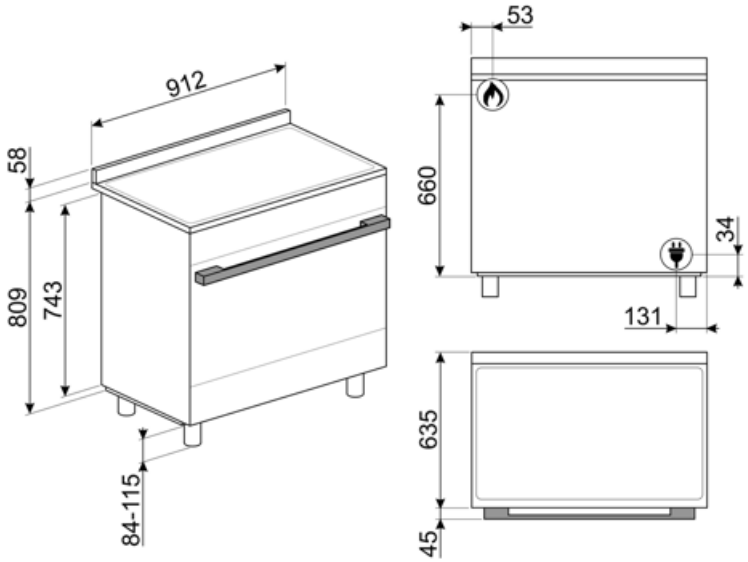
Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1
Grille four avec arrêt arrière	2	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3800 W	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	120 cm
Intensité (A)	20 A	**Fréquence (Hz)**	60 Hz
Intensité (A)	20 A	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension (V)	240/208 V	**Type de prise**	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, biphasé		


912
58
809
743
84-115
53
660
34
131
635
45

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



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



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 voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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.



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



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.



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



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

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.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.

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.

Afficheur Digital

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Commandes par manettes