

CPF36UGMX

Categoría cocina Nº de hornos con etiqueta energética. Cavity heat source Tipo de horno principal Sistema de limpieza horno principal Código EAN 36"
1
Eléctrica
Termoventilado
Vapor Clean
8017709250683



Estética









Diseño Acabado panel de mandos

Estética

Logo Color Posición logo

Acabado

Trasera

Color Encimera Tipo de rejillas Regulación de mandos

Regulación de mando

Mandos

Sin perfiles

acero anti-huellas

Portofino

Montado en acero Acero inoxidable Banda bajo el horno

Satinado

Sí

Acero inoxidable Hierro fundido

Mandos

Portofino Smeg

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloj Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color asa

Compartimento

Pies Zócalo Acero

Negro DigiScreen Con marco

Gris

Portofino Smeg

Inox Push pull Acero Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

10



Funciones de cocción tradicionales ☐ Estático ☐ Ventilado ☐ Grill estrecho ☐ Grill ancho ☐ Ventilador grill(completo) ☐ Inferior ☐ Inferior ☐ Asador

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Función limpieza

V Vapor Clean

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 5

Izquierda - Gas - 2URP (dual) - 5.86 kW - 20000 BTU Posterior central - Gas - AUX - 1.31 kW - 4500 BTU Anterior central - Gas - RP - 3.08 kW - 10500 BTU Posterior derecha - Gas - RP - 3.51 kW - 12000 BTU Anteriore destra - Gas - SRD - 2.34 kW - 8000 BTU

Tipo de quemadores de Estándar

gas

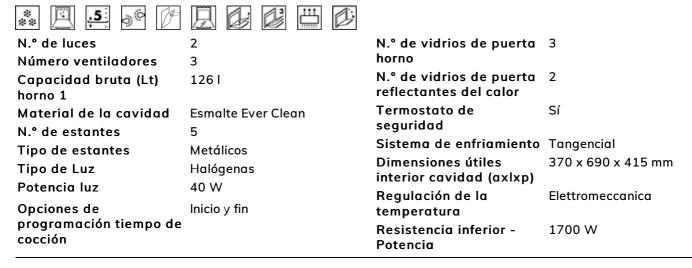
Encendido del gas Sí desde los mandos Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

Características técnicas horno principal





Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno removible Sí

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill Eléctrico

Sistema de cierre Silent Sí

Close

Opciones horno principal

Programador de tiempo Sí

Alarma acústica de fin de cocción

S

2

Sí

Apertura solapa

Temperatura mínima Temperatura máxima 49 °C

1

260 °C

1200 W

1700 W

2 x 1550 W

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla de hierro forjado

para wok

Rejilla del horno con

stop

Bandeja profunda

40mm

Guías telescópicas de

extracción total

Installed - Double phase

120 cm

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente Corriente Tensión 3800 W

20 A

20 A

240/208 V

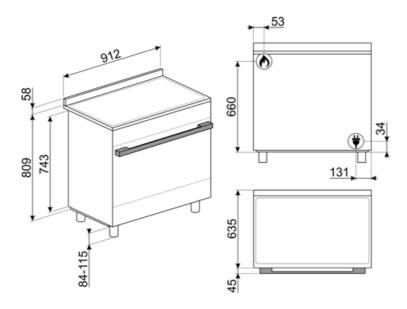
Electric cable

Largo del cable de

alimentación

Frecuencia Morsettiera 60 Hz 5 poli







Compatible Accessories



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9



GT3T

Totally extractable telescopic guides





Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1



Symbols glossary



Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.



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.



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.



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.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



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.

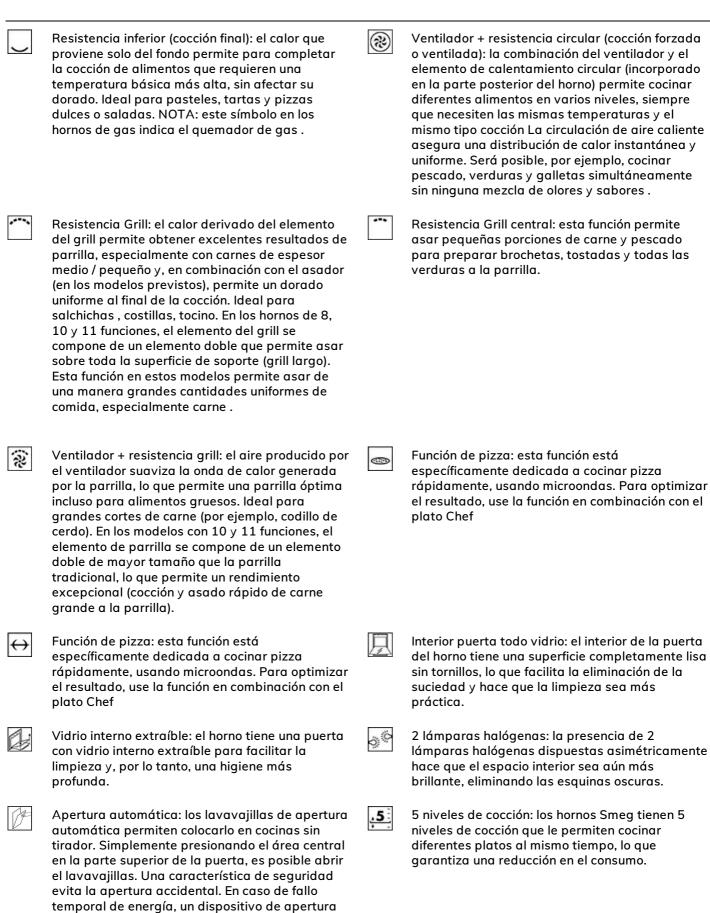


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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.





SMEG SPA 14/12/2025

manual permite que el lavavajillas se abra de

todos modos.





Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



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.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys