CPF36UGMX

Categoría cocina	36"
N° de hornos con etiqueta energética.	1
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709250683



Estética

Diseño	Sin perfiles
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas
Estética	Portofino
Logo	Montado en acero
Color	Acero inoxidable
Posición logo	Banda bajo el horno
Acabado	Satinado
Trasera	Sí
Color Encimera	Acero inoxidable
Tipo de rejillas	Hierro fundido
Regulación de mandos	Mandos
Mandos	Portofino Smeg

Color mandos	Acero
N.° de mandos	8
Color serigrafía	Negro
Pantalla/Reloj	DigiScreen
Puerta	Con marco
Tipo de vidrio	Gris
Tirador	Portofino Smeg
Color asa	Inox
Compartimento	Push pull
Pies	Acero
Zócalo	Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	10

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Grill estrecho
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Inferior
- Inferior ventilado
- Pizza
- Asador

Otras funciones

- Descongelación por tiempo

Función limpieza

- Vapor Clean

Características técnicas parrilla

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 gas	Estándar	**Sistema de válvulas de seguridad**	Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

N.° de luces	2	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Número ventiladores	3	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	2
Capacidad bruta (Lt) horno 1	126 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N.° de estantes	5	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	370x690x415 mm
Tipo de estantes	Metálicos	**Regulación de la temperatura**	Elettromeccanica
Tipo de Luz	Halógenas	**Resistencia inferior - Potencia**	1700 W
Potencia luz	40 W		
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin		

Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Resistencia superior - Potencia**	1200 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	**Resistencia grill - Potencia**	1700 W
Puerta desmontable	Sí	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2900 W
Puerta interna de vidrio	Sí	**Resistencia circular - Potencia**	2 x 1550 W
Vidrio interno removible	Sí	**Tipo de grill**	Eléctrico
		Sistema de cierre Silent Close	Sí

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Sí	**Temperatura mínima**	49 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	260 °C

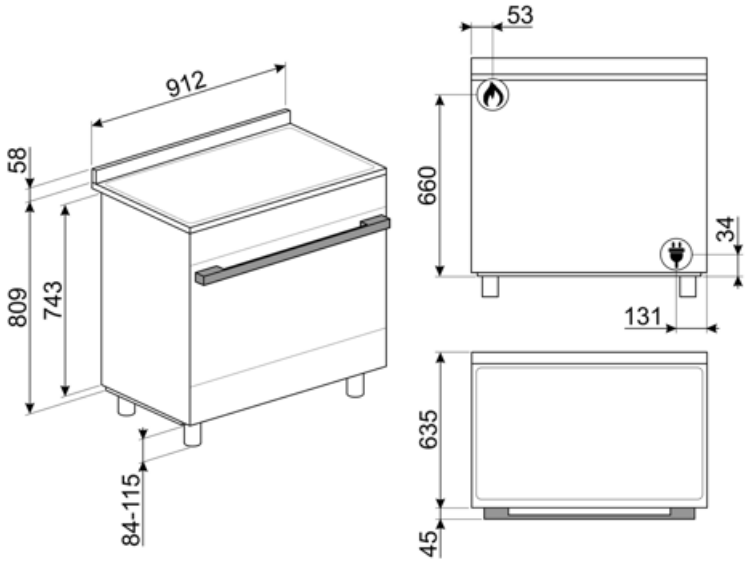
Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	**Bandeja profunda 40mm**	1
Rejilla del horno con stop	2	**Guías telescópicas de extracción total**	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3800 W	**Largo del cable de alimentación**	120 cm
Corriente	20 A	**Frecuencia**	60 Hz
Corriente	20 A	**Morsettiera**	5 poli
Tensión	240/208 V	**Enchufe**	No
Electric cable	Instalado – bifásico		


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

Compatible Accessories



GT3T

Totally extractable telescopic guides



SFLK1



PALPZ

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

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.



Instalaciíon 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 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.



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.



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.



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 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.



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 .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



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.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

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.

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.

Knobs control

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.

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.

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