

CPF48UGMAN

Categoría cocina
Tipo de horno principal
Tipo de horno secundario
Código EAN

48"
Termoventilado
Estático
8017709266783



Estética



Estética	Portofino	Regulación de mandos	Mandos
Diseño	Sin perfiles	N.º de mandos	10
Color	Antracita	Color serigrafía	Negro
Logo	Montado en acero	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Posición logo	Banda bajo el horno	Tirador	Portofino Smeg
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Zócalo	Negro

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 9

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



Programas/Funciones horno secundario

Inferior + ventilador



Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 6

Izquierda - 5.3 kW - 18000 BTU

Posterior central - 3.5 kW - 12000 BTU

Anterior central - 1.31 kW - 4500 BTU

Posterior derecha - 3.5 kW - 12000 BTU

Anteriore destra - 2.34 kW - 8000 BTU

Central - 1.90 kW - 6500 BTU

1.60 (BBQ) kW - 5500 (BBQ) BTU

Sistema de válvulas de seguridad

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N.º de luces 2

Número ventiladores 3

Capacidad bruta (Lt) horno 1 4.4 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N.º de estantes 5

Tipo de estantes Metálicos

Tipo de Luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Inicio y fin

Encendido de la luz al abrir la puerta Sí

Puerta desmontable Sí

N.º de vidrios de puerta horno 3

Termostato de seguridad Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Resistencia inferior - Potencia 1700 W

Resistencia superior - Potencia 1200 W

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Resistencia grill ancho - Potencia 2900 W

Resistencia circular - Potencia 1500 W

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
-----------------------------------	----	--------------------	--------

Características técnicas horno secundario



Número ventiladores	1	Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	1.5 l	Puerta desmontable	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de estantes	5	Termostato de seguridad	Sí
Tipo de estantes	Telai	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de luces	2	Resistencia inferior - Potencia	750 W
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia grill ancho - Potencia	2050 W
Potencia luz	40 W	Resistencia circular - Potencia	1500 W

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	49 °C	Temperatura máxima	232 °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

Equipo accesorios horno secundario



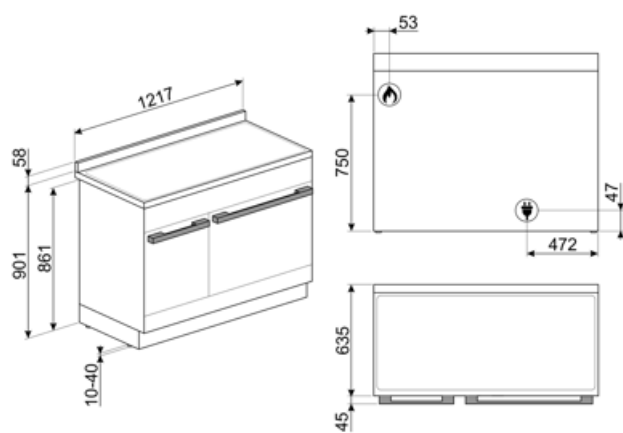
Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja horno	1	Guías telescópicas de extracción total	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	8000 W	Electric cable	Installed - Double phase
Corriente	50 A	Largo del cable de alimentación	120 cm
Corriente	50 A	Frecuencia	60 Hz
		Morsettiera	5 poli

Tensión

240/208 V



Compatible Accessories

GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



PALPZ

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.



Instalación 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 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.



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.



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.



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.



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 .



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: 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 .



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



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).



luz



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



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



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



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



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

Benefit (TT)

Esmalte Ever Clean

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

Cierre suave

La puerta está equipada con un sistema específico para cerrarse silenciosamente.

Triple turbina

El horno tiene tres ventiladores y dos elementos calefactores circulares, lo que permite cocinar con calor rotativo.