CPF48UGMWH

Taille du centre de cuisson	48"
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Code EAN	8017709266769



Esthétique

Design	Sans côtés
Esthétique	Portofino
Logo	Inox Appliqué
Couleur	Blanc
Position du logo	Bandeau sous le four
Couleur de la table de cuisson	Inox
Type de grilles	Fonte
Type de commandes	Manettes
Manettes de commande	Smeg Portofino
Nombre de manettes	10
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type d'afficheur	Tactile
Poignée	Smeg Portofino
Compartiment de rangement	Abattant
Plinthe	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9

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

Programmes / Fonctions four secondaire

Résistance sole + turbine 

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 6

Gauche - 5.3 kW - 18000 BTU
Arrière central - 3.5 kW - 12000 BTU
Avant central - 1.31 kW - 4500 BTU
Arrière droit - 3.5 kW - 12000 BTU
Avant droit - 2.34 kW - 8000 BTU
Central - 1.90 kW - 6500 BTU
1.60 (BBQ) kW - 5500 (BBQ) BTU

Thermocouple	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	**Thermostat de sécurité**	Oui
Capacité brute (litres)	4.4 l	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Puissance résistance sole**	1700 W
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Puissance résistance voûte**	1200 W
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Puissance résistance gril**	1700 W
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance gril fort**	2900 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance circulaire**	1500 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Type de gril**	Electrique
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**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

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines	1	**Eclairage à l'ouverture de la porte**	Oui
Capacité brute (litres)	1.5 l	**Porte démontable**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Thermostat de sécurité**	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de lampes	2	**Puissance résistance sole**	750 W
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance gril fort**	2050 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance circulaire**	1500 W

Options four secondaire

Température minimum	49 °C	**Température maximum**	232 °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

Accessoires inclus - Four secondaire

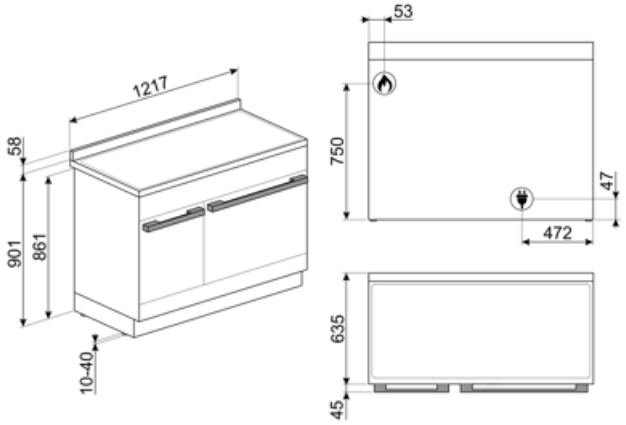


Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite maxi four	1	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8000 W	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	120 cm
Intensité (A)	50 A	**Fréquence (Hz)**	60 Hz

Intensité (A)	50 A	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension (V)	240/208 V	**Type de prise**	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, biphasé		



Compatible Accessories



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



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).

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.

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.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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.

Lumière

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

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.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

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.

Afficheur Digital



Commandes par manettes

Benefit (TT)

Email Ever Clean

Nettoyage facile du four grâce à l'émail spécial Ever Clean

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture amortie et totalement silencieuse

Triple turbine

Trois turbines avec deux résistances circulaires permettent de cuisiner avec une chaleur tournante