CPF48UGMX

Categoría cocina	48"
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Código EAN	8017709259082



Estética

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

Programas/Funciones

N° 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

Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Inferior + ventilador

Características técnicas parrilla

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
Central - 1.40 kW - 12000 BTU
Posteriore destra - 3.5 kW - 8000 BTU
Anterior derecha - 2.34 kW - 6500 BTU

Sistema de válvulas de seguridad	Sí
Tapetas quemadores de gas	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

N.° de luces	2
Número ventiladores	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	4.4 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N.° 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.° 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.° de vidrios de puerta horno**	3
N.° de estantes	5	**Termostato de seguridad**	Sí
Tipo de estantes	Telai	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N.° 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

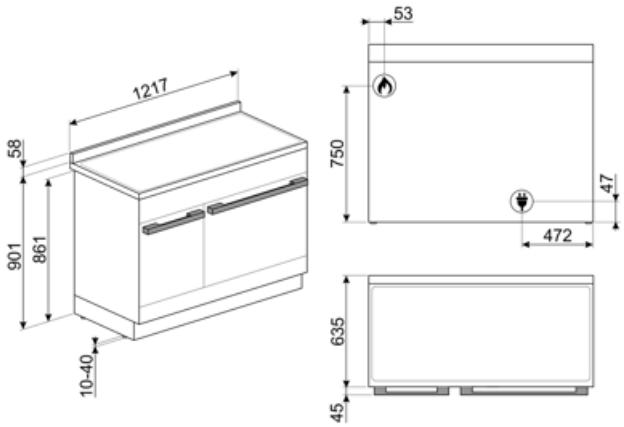


Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja horno	1	**Guías telescópicas de extracción total**	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	8000 W	**Largo del cable de alimentación**	120 cm
Corriente	50 A	**Frecuencia**	60 Hz
Corriente	50 A	**Morsettiera**	5 poli

Tensión	240/208 V	**Enchufe**	No
Electric cable	Instalado – bifásico		



Compatible Accessories



GTT

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



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.



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.



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



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.

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.

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

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.

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

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

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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

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

Los múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan un flujo de calor aerodinámico perfecto, lo que permite una cocción más uniforme y rápida en el interior 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 las charolas en el horno gracias a las guías telescópicas

Altura ajustable

La cubierta de la estufa queda al ras de la superficie de trabajo gracias a las patas ajustables

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.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Piedra pizza (accesorio opcional)

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

BBQ (accesorio opcional)

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

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.