

CPF120IGMPBL

Categorie fornuis	120x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gemixt
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709286064
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design



Design	Flush fit	Kleur	Inox
Afwerking	Gekleurd plaatstaal	bedieningsknoppen	
bedieningspaneel		Aantal	11
Design	Portofino	bedieningsknoppen	
Logo	Assembled st/steel	Kleur serigrafie	Zwart
Kleur	Zwart	Display	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	Deur	Met kader
Upstand	Ja	Type glas	Zwart
Kleur kookplaat	Inox	Handgreep	Smeg Portofino
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Kleur handgreep	Zwart
Bediening	Bedieningsknoppen	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Bedieningsknoppen	Smeg Portofino	Lade	Ja
		Plint	Zwart

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo	 ECO	 Kleine grill
 Grote grill	 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

 Pyrolyse

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 8

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Grote grill	 Ventilator + grote grill
 Geventileerde onderwarmte		

Bereidingsfuncties met Direct Steam

 Circulaire + stoominjectie

Reinigingsfunctie 2e oven

 Vapor Clean reiniging
--

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 6

Centrale sinistra - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Middenvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Middenachter - Gas - RP - 3.00 kW

Rechtsvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Rechtsachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Tepanyaki - 1.40 kW

Number of Flexible zones 1

Type gasbranders	Standaard	Automatische aanpassing panafmeting	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	Indicator (lampje) restwarmte	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Aantal ruiten ovendeur	4
Aantal ventilatoren	1	Aantal thermo-reflecterende ruiten	3
Netto volume 1e oven	70 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto volume, oven 1	79 l	Automatische uitschakeling	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	verhittingselementen bij openen deur	
Aantal kookniveaus	5	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Type licht	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Opening deur	Neerwaarts	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2000 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	63 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto volume, oven 2	79 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

Aantal kookniveaus	5	Automatische uitschakeling	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	verhittingselementen bij	
Aantal lampen	2	openen deur	
Type lamp	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Afmetingen bruikbare	360X460X425 mm
Opties	Begin en eind	interne ovenruimte	
bereidingstijdprogrammering		(hxbxd)	
Automatische inschakeling	Ja	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
verlichting bij openen deur		Onderwarmte -	1200 W
Opening deur	Neerwaarts	vermogen	
Uitneembare ovendeur	Ja	Bovenwarmte -	1000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	vermogen	
Uitneembaar glas	Ja	Grill - vermogen	1700 W
binnendeur		Grote vlakgrill -	2700 W
Aantal ruiten ovendeur	3	vermogen	
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Type grill	Elektrisch
		Kantelbare grill	Ja
		Soft close systeem	Ja

Opties secundaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1	Temperatuursonde	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10900 W	Testkabel	Ja
Stroom	32 A	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
		Connection box	5 polig

Spanning 2 (V)

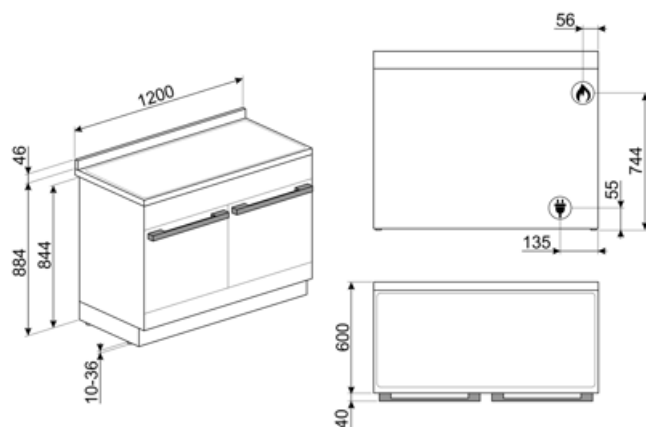
380-415 V

Stekker

Nee

Electric cable

Installed, Single phase



Compatible Accessories

AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KIT1CPF120X

Splashback, 120cm, stainless steel, suitable for Portofino cookers



KITP65CPF120

Depth extension kit (650mm), black, suitable for 120cm Portofino cookers



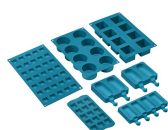
SCRIP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



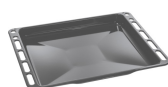
BBQ

Dubbelzijdig



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITH95CPF120

Height extension kit (950 mm), suitable for 120cm Portofino cookers (940-960mm)



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



WOKGHU



Gietijzeren wok steun

Alternative products



CPF120IGMPX

Kleur: Inox



CPF120IGMPWH

Kleur: Wit



CPF120IGMPR

Kleur: Rood



CPF120IGMPT

Kleur: Turquoise

Symbols glossary

	Energy efficiency class A		A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
	Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.		Installation in column: Installation in column.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Een Direct Steam oven heeft 1 stoomfunctie waarbij de gebruiker manueel stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker aan de functieknop draait.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		Quadruple glazed: Number of glazed doors.
	ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
	Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.		Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
	Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.		Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.		Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

	Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.		Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.
	Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.		Circulatie met Steam assist: zorgt voor extra vocht tijdens het koken. Uitstekend geschikt voor het bakken van brood. Door het vocht kan het brooddeeg aan het begin van het koken verder uitrekken, waardoor een luchtig en licht gestructureerd deeg ontstaat. Het resterende deel van het kookproces zorgt ervoor dat de kenmerkende korst zich vormt.
	Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
	Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.		PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.
	Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.		Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
	Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.		Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.
	Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.		Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
	DIGI screen display + bedieningsknoppen		Knobs control



Automatic merge of zones for a bigger area

Benefit (TT)

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Direct Steam

Steam is generated from water placed in a dedicated basin at the bottom of the cavity