

# CPF120IGMPBL

Cooker size	120x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Mixed
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolitic
EAN code	8017709286064
Energy efficiency class	A+
Energy efficiency class, second cavity	A



## Aesthetics












<b>Aesthetic</b>	Portofino	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Design</b>	Flush fit	<b>No. of controls</b>	11
<b>Colour</b>	Black	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Command panel finish</b>	Enamelled metal	<b>Display</b>	Touch
<b>Logo</b>	Logotipo aplicado	<b>Door</b>	With frame
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Glass type</b>	Black
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle</b>	Smeg Portofino
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Handle Colour</b>	Black
<b>Type of pan stands</b>	Cast Iron	<b>Storage compartment</b>	Drawer
<b>Type of control setting</b>	Control knobs	<b>Sliding compartment</b>	Yes
<b>Control knobs</b>	Smeg Portofino	<b>Plinth</b>	Black

## Programs / Functions

No. of cooking functions 9

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Small grill
 Large grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom

## Cleaning functions



Pyrolytic

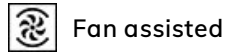
## Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 8

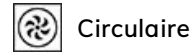
Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2



Static



Fan assisted



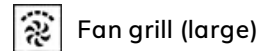
Circulaire



Eco



Large grill



Fan grill (large)



Parte inferior assistida por ventilador

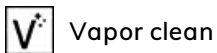
Funções de cozedura com tecnologia Vapor Direto



Ventilador forçado (aquecimento

circular + ventilador)

Funções de limpeza cavidade 2



Vapor clean

## Hob technical features



Total no. of cook zones 6

Central esquerda - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Front centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear centre - Gas - Rapid - 3.00 kW

Front right - Induction - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Rear right - Induction - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Teppanyaki - 1.40 kW

<b>Number of Flexible zones</b>	1	<b>Automatic switch off when overflow</b>	No
<b>Type of gas burners</b>	Standard	<b>Automatic pan detection</b>	Yes
<b>Automatic electronic ignition</b>	Yes	<b>Minimum pan diameter indication</b>	Yes
<b>Burner caps</b>	Matt black enamelled	<b>Selected zone indicator</b>	Yes
<b>Automatic switch off when overheat</b>	Yes	<b>Residual heat indicator</b>	Yes

## Main Oven Technical Features



<b>No. of lights</b>	2	<b>Total no. of door glasses</b>	4
<b>Fan number</b>	1	<b>No. of thermo-reflective door glasses</b>	3
<b>Net volume of the cavity</b>	70 l	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Gross volume, 1st cavity</b>	79 l	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Roof Liner</b>	No	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Lower heating element power</b>	1200 W
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Cooking time setting</b>	Start and Stop	<b>Grill element</b>	1700 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Door opening</b>	Flap down	<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Grill type</b>	Electric
<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>Soft Close system</b>	Yes
<b>Removable inner door</b>	Yes		

## Options Main Oven

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	280 °C

## Second Oven Technical Features



<b>Net volume of the second cavity</b>	63 l	<b>No. total door glasses</b>	3
<b>Gross volume, 2nd cavity</b>	79 l	<b>No. thermo-reflective door glasses</b>	2
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Roof Liner</b>	No	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360X460X425 mm
<b>No. of lights</b>	2	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Lower heating element - power</b>	1200 W
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Cooking time setting</b>	Start and Stop	<b>Grill element - power</b>	1700 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Door opening</b>	Flap down		
<b>Removable door</b>	Yes		
<b>Full glass inner door</b>	Yes		
<b>Removable inner door</b>	Yes		

Potência da resistência circular	2000 W
Grill type	Electric
Tilting grill	Yes
Soft Close system	Yes

## Options Auxiliary Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob



Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
40mm deep tray	1	Sonda de carne	1

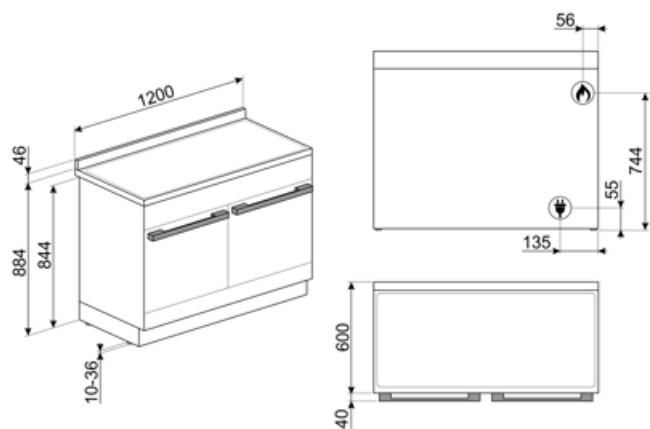
## Accessories included for Secondary Oven



Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
40mm deep tray	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	10900 W	cabo de alimentação de teste	Sim
Current	32 A	Type of electric cable	Double and Three Phase
Voltage	220-240 V	Frequency	50/60 Hz
Voltage 2 (V)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



### BGTR4110

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria TR4110



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH95CPF120

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR4110



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KIT1CPF120X

Painel anti-salpicos 120x60 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino



### KITP65CPF120

Kit extensão de profundidade (650 mm), adequado para fogões TR4110



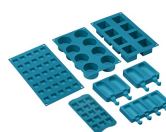
### SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



### WOKGHU

Suporte de ferro fundido para WOK



---

## Alternative products

---



**CPF120IGMPX**

**Colour:** Stainless steel



**CPF120IGMPWH**

**Colour:** White



**CPF120IGMPR**



















**Colour:** Red



















**CPF120IGMPT**






**Colour:** Turquesa

## Symbols glossary

	Fusão automática de zonas para uma área maior		Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Um forno A VAPOR DIRETO tem 1 função de cozedura a vapor à qual o utilizador PODE adicionar vapor MANUALMENTE. A função é ativada quando o utilizador liga a função
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



-  **Meia grelha:** Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  **Circulaire com auxílio de vapor:** Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.
-  **Protecção contra o sobreaquecimento:** O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **Indicação de calor residual:** Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
-  **Trilhos telescópicos:** permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  **Comando eletrônico.** Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
-  **Grelha basculante:** a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.

- 
-  Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
  -  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
  -  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
  -  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
  -  ...

---

## 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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **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)**

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

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **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