# CPF120IGMPR

| | |
|---|---|
| **Categoría cocina** | 120x60 cm |
| **N° de hornos con etiqueta energética.** | 2 |
| **Cavity heat source** | Eléctrica |
| **Tipo de encimera** | Mixto |
| **Tipo de horno principal** | Termoventilado |
| **Tipo de horno secundario** | Termoventilado |
| **Sistema de limpieza horno principal** | Pirolitico |
| **Código EAN** | 8017709286095 |
| **Clase de eficiencia energética del modelo** | A+ |
| **Clase de eficiencia energética 2° cavidad** | A |

## Estética

| | |
|---|---|
| **Diseño** | Sin perfiles |
| **Acabado panel de mandos** | panel de color |
| **Estética** | Portofino |
| **Logo** | Montado en acero |
| **Color** | Rojo |
| **Posición logo** | Banda bajo el horno |
| **Trasera** | Sí |
| **Color Encimera** | Acero inoxidable |
| **Tipo de rejillas** | Hierro fundido |
| **Tipo de regulación mandos** | Mandos |
| **Mandos** | Portofino Smeg |
| **Color mandos** | Acero inoxidable |
| **N.° de mandos** | 11 |
| **Color serigrafía** | Negro |
| **Pantalla/Reloj** | DigiScreen |
| **Puerta** | Con marco |
| **Tipo de vidrio** | Negro |
| **Tirador** | Portofino Smeg |
| **Color maneta** | Coloreado |
| **Compartimento** | Cajón |
| **Guías deslizantes** | Sí |
| **Zócalo** | Negro |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **N° de funciones de cocción** | 9 |

**Funciones de cocción tradicionales**

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill estrecho

Grill ancho

Ventilador grill(completo)

Inferior ventilado

**Función limpieza**

Pirolisis

## Programas/Funciones horno secundario

**Funciones de cocción 2ª cavidad** 8

**Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.**

Estático

Ventilado

Termoventilado

ECO

Grill ancho

Ventilador grill(completo)

Fan-assisted bottom

**Funciones de cocina con tecnología Direct Steam**

Termo-ventilado (Circolar +

Ventilador)

**Funciones de limpieza cavidad 2**

Vapor Clean

## Características técnicas encimera

**Número total de zonas de cocción** 6

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

Anterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior central - Gas - RP - 3.00 kW

Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Posterior derecha - Inducción - Multizona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Teppan yaki - 1.40 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Number of Flexible zones** | 1 | **Adaptación automática al diámetro de la olla** | Sí |
| **Tipo de quemadores de gas** | Estándar | **Indicador diámetro mínimo de uso** | Sí |
| **Encendido del gas desde los mandos** | Sí | **Indicador zona seleccionada** | Sí |
| **Tapetas quemadores de gas** | Esmaltado negro opaco | **Indicador de calor residual** | Sí |
| **Detención automática en caso de sobrecalentamiento** | Sí | | |

## Características técnicas horno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nº luces** | 2 | **N.º de vidrios de puerta horno** | 4 |
| **Número ventiladores** | 1 | **N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** | 3 |
| **Volumen útil del primer compartimento de cocción** | 70 l | **Termostato de seguridad** | Sí |
| **Capacidad bruta (Lt) horno 1** | 79 l | **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean | **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Nº de estantes** | 5 | **Bloqueo de puerta durante pirólisis** | Sí |
| **Tipo de estantes** | Bastidores metálicos | **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 360X460X425 mm |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **Regulación de la temperatura** | Electromecánico |
| **Potencia luz** | 40 W | **Resistencia inferior - Potencia** | 1200 W |
| **Opciones de programación tiempo de cocción** | Inicio y fin | **Resistencia superior - Potencia** | 1000 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | **Resistencia grill - Potencia** | 1700 W |
| **Sistema apertura puerta** | Apertura solapa | **Resistencia grill ancho - Potencia** | 2700 W |
| **Puerta desmontable** | Sí | **Resistencia circular - Potencia** | 2000 W |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí | **Tipo de grill** | Eléctrico |
| **Vidrio interno desmontable** | Sí | **Sistema de cierre Silent Close** | Sí |

## Opciones horno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temporizador** | Sí | **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Alarma acústica de fin de cocción** | Sí | **Temperatura máxima** | 280 °C |

## Características técnicas horno secundario

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Volumen útil del segundo compartimento de cocción** | 63 l | **N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor** | 2 |
| **Capacidad bruta (Lt) horno 2** | 79 l | **Termostato de seguridad** | Sí |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean | **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **N° de estantes** | 5 | **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Tipo de estantes** | Bastidores metálicos | **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 360X460X425 mm |
| **N° de luces** | 2 | **Regulación de la temperatura** | Electromecánico |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **Resistencia inferior - Potencia** | 1200 W |
| **Potencia luz** | 40 W | **Resistencia superior - Potencia** | 1000 W |
| **Opciones de programación tiempo de cocción** | Inicio y fin | **Resistencia grill - Potencia** | 1700 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | **Resistencia grill ancho - Potencia** | 2700 W |
| **Apertura de la puerta** | Apertura solapa | **Resistencia circular - Potencia** | 2000 W |
| **Puerta desmontable** | Sí | **Tipo de grill** | Eléctrico |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí | **Grill Basculante** | Sí |
| **Vidrio interno desmontable** | Sí | **Sistema de cierre Silent Close** | Sí |
| **N.° de vidrios de puerta horno** | 3 | | |

## Opciones horno secundario

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temporizador** | Sí | **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Alarma acústica de fin de cocción** | Sí | **Temperatura máxima** | 260 °C |

## Equipo accesorios horno principal y encimera

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rejilla con tope trasero y lateral** | 1 | **Rejilla inserción bandeja** | 1 |

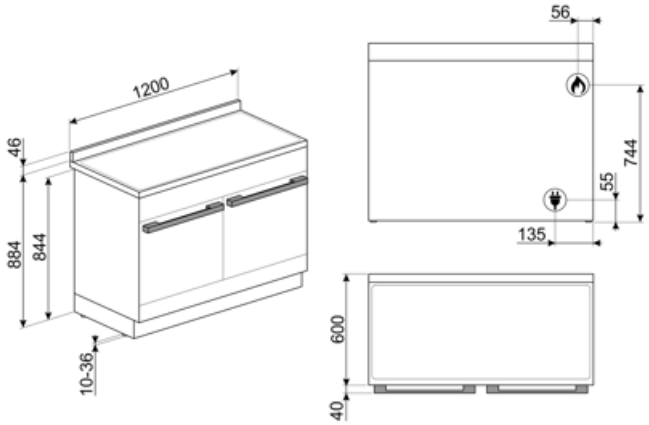
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bandeja profunda 20 mm** | 1 | **Guías telescópicas de extracción total** | 1 |
| **Bandeja profunda 40mm** | 1 | **Sonda de temperatura** | 1 |

## Equipo accesorios horno secundario

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rejilla con tope trasero y lateral** | 1 | **Rejilla inserción bandeja** | 1 |
| **Bandeja profunda 20 mm** | 1 | **Guías telescópicas de extracción total** | 1 |
| **Bandeja profunda 40mm** | 1 | | |

## Conexión eléctrica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Datos nominales de conexión eléctrica** | 10900 W | **Cable de prueba** | Sí |
| **Corriente** | 32 A | **Tipo de cable eléctrico** | Double and Three Phase |
| **Tensión** | 220-240 V | **Frecuencia** | 50/60 Hz |
| **Tensión 2 (V)** | 380-415 V | **Bornera** | 5 poli |
| **Electric cable** | Installed, Single phase | | |



# Accesorios Compatible

**AIRFRY**

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.

**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.

**BBQ**

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

**BGTR4110**

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR4110

**BN620-1**

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

**BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

**BNP608T**

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

**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.

**GTP**

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

**GTT**

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

**KIT1CPF120X**

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

**KITH95CPF120**

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

**KITP65CPF120**

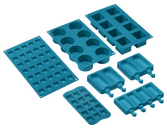
Depth extension kit (650mm), black, suitable for 120cm Portofino cookers

**PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

### SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

### WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

### SFLK1

### 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.

## Productos alternativos

**CPF120IGMPX**

**Color:** Acero inoxidable

**CPF120IGMPWH**

**Color:** Blanco

**CPF120IGMPBL**

**Color:** Negro

**CPF120IGMPT**

**Color:** Turquesa

## Symbols glossary

Automatic merge of zones for a bigger area

Energy efficiency class A

Instalaciíon en columna

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.

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

Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres 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.

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.

A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.

Knobs control

Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable .

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.

ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.

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 .

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 .

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).

Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

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.

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

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 circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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

Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

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.

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.

Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.

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

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.

Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.

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.

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

## Benefit (TT)

**Pirólisis**

Limpieza fácil del horno gracias a la función especial de pirólisis.

**Control táctil**

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

**Cajón de almacenamiento**

Más espacio gracias al compartimento del cajón 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.

**Cristal interior extraíble**

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

**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.

**Puerta fría**

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

**AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

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

**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

**Cierre suave**

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

**Turbina única**

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.

**Vapor Directo**

El vapor se genera a partir de agua colocada en un recipiente dedicado en la parte inferior de la cavidad.