

# CPF120IGMPT

**Produktabmessung** 

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1 Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

120x60 cm

2

Elektro

Gas-/Induktion

Umluft + Heißluft

Heißluft Pyrolyse

8017709286088

Α



## Ästhetik







Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

**Spritzleiste** 

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

**Bedienung** 

Bedienknebel

Integrierbar

Metall lackiert

Portofino

Edelstahlprägung

Türkisblau

Zierblende

Ja

Edelstahl

Gusseisen

Bedienknebel

Portofino

Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Schublade

Metall

11

Schwarz

LED-Programmuhr

Mit Rahmen

Schwarz

Portofino

Lackiert

Schublade

Ja

Gerätesockel Schwarz

# Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

9



Überhitzungsschutz

Ja

## Art der Garfunktionen, Garraum 1 Statisch Ober-/Unterhitze + Umluft Heißluft ECO Turbo-Heißluft Kleinflächengrill Großflächengrill Unterhitze + Umluft Großflächengrill + Umluft Reinigungsfunktion, Garraum 1 Pyrolyse Programme / Funktionen sekundärer Backofen Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 8 Garfunktionen, Garraum 2 Statisch Ober-/Unterhitze + Umluft Heißluft Großflächengrill ECO Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Umluft Garfunktionen mit Direct-Steam Heißluft Reinigungsfunktion, Garraum 2 Vapor Clean **Technische Eigenschaften Kochfeld** UR Anzahl der Kochzonen 6 Mitte links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW Vorne Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Hinten Mitte - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm Mitte - Teppanyaki - 1.40 kW Anzahl flexibler Zonen Automatische Ja Anpassung des Typ Gasbrenner Standard **Topfdurchmessers** Automatische Dekor für min. Ja Einhandzündvorrichtung Topfgröße **Brennerdeckel** Schwarz-Matt emailliert

SMEG SPA 14.11.2025

Anzeige der Kochzone

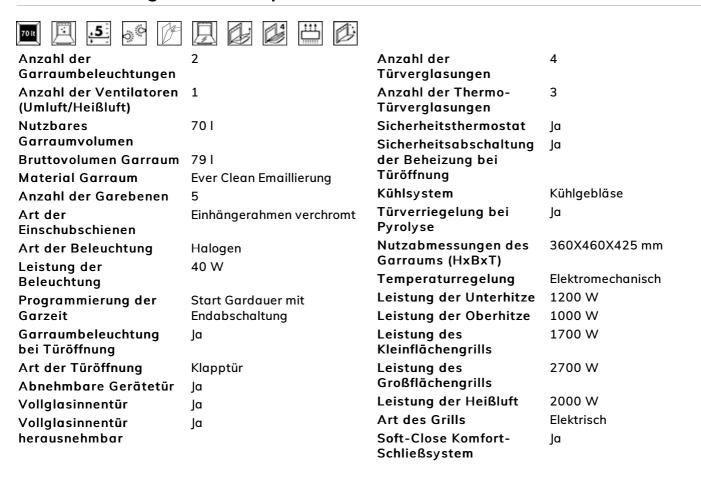
Ja



Restwärmeanzeige

Ja

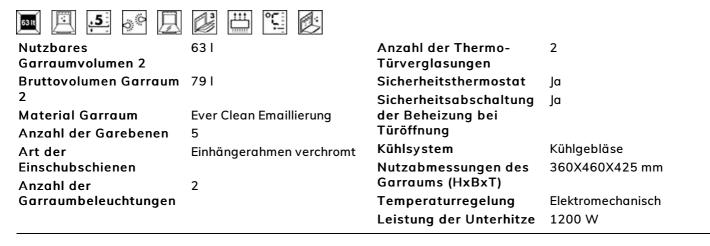
## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



# Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C
Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 280 °C
Garzeitende

# Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2





Art der Beleuchtung

40 W

Leistung der Beleuchtung

Programmierung der Garzeit

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Türöffnung Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür Vollglasinnentür

Anzahl der Türverglasungen

herausnehmbar

Halogen

Start Gardauer mit Endabschaltung

Ja

Klapptür Ja

la Ja 3

Leistung der Oberhitze

Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills Leistung der Heißluft

Art des Grills Grill abklappbar Soft-Close Komfort-

Schließsystem

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W Elektrisch

la la

# Optionen sekundärer Garraum 2

Kurzzeitwecker

Garzeitende

Ja Akustisches Signal bei Ja Temperatur min. Temperatur max. 50 °C 260 °C

# Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Grillrost mit **Tiefensperre** 

Backblech (H: 20 mm)

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)

**Auflagerost** 

Teleskop-Vollauszug, 1

**Ebene** 

Kerntemperaturfühler

1

# Serienzubehör sekundärer Garraum 2

1



Grillrost mit

**Tiefensperre** Backblech (H: 20 mm) 1 Backblech/Fettpfanne 1 (H: 40 mm)

Auflagerost für Backblech/Fettpfanne Teleskop-Vollauszug, 1

**Ebene** 

## **Elektrischer Anschluss**

Elektrischer

Gesamtanschlusswert

**Absicherung** 32 A Spannung 220-240 V Spannung 2 380-415 V Typ des vorinstallierten

Anschlusskabels

10900 W

Einphasia

Prüfkabel

Zusätzliche Anschlussöglichkeiten

Frequenz Anschlussleiste Ja, zwei- oder dreiphasig

50/60 Hz 5-polig





## Kompatibel Zubehör

#### **AIRFRY**

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



#### AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm
Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der
Galileo Backöfen und 60 cm
Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal,
um im Backofen den Effekt des
klassischen Frittierens zu erreichen,
aber mit nur halb so vielen Kalorien
und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



### **BGTR4110**

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für 110 cm Victoria-Gas-Kochzentren (TR4110)



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



#### **BN640**

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

#### **BNP608T**

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



#### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



#### **GTT**

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### KIT1CPF120X

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120). BxHxT: 1195x750x46 mm.



### KITH95CPF120

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3seitige Sockelblende, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120I)



#### KITP65CPF120

Kit Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120I).



#### **PALPZ**

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



#### **SCRP**

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



#### SFLK1

Kindersicherung.



#### **SMOLD**



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



#### **TPKPLATE**

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder.
Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

## WOKGHU



Wokring aus Gußeisen, geeignet für Gaskochfelder und Gas-Standherde (siehe Angabe der Produktbeschreibung)



# **Alternative Produkte**



CPF120IGMPX
Farbe: Edelstahl



CPF120IGMPWH

Farbe: Weiß



CPF120IGMPR
Farbe: Rot



CPF120IGMPBL

Farbe: Schwarz



## Symbols glossary

DIGI

Automatische Verbindung der Kochzonen zur

Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.

Energy efficiency class A

Erweiterung des Kochbereiches

A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.

Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.

**b** Drehknebelbedienung

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Direkter Dampf: mit dieser Option und manueller Zugabe an Wasser, lässt sich sehr einfach eine Dampfunterstützung aktivieren.

DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten. Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür. Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).

Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.

Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.

Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.

ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu

Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen. Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte

SMEG SPA 14.11.2025

ECO





Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga



Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Nutzvolumen 63 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



## Benefit (TT)

#### **Pyrolyse**

Einfache Ofenreinigung dank spezieller Pyrolyse-Funktion, die Speiserückstände durch hohe Temperaturen zu Asche reduziert.

#### Touch control

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit nur einer Berührung.

## Ablagefach

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

#### Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

#### Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

#### Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

#### Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

## Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

#### Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

### Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

#### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden



### Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

## BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### Soft Close

Die Tür ist mit einem speziellen System für leises Schließen ausgestattet

#### Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.

## Direktdampf

Der Dampf wird aus dem Wasser erzeugt, das in einem speziellen Behälter am Boden des Garraums platziert wird.