CPF120IGMPT

Taille du piano de cuisson	120x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Mixte
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709286088
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique

Design	Sans côtés	**Couleur des manettes**	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	**Nombre de manettes**	11
Esthétique	Portofino	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Logo	Inox appliqué	**Type d'afficheur**	Tactile
Couleur	Turquoise	**Porte**	avec cadre
Position du logo	Bandeau sous le four	**Type de verre**	Noir
Dosseret	oui	**Poignée**	Smeg Portofino
Couleur de la table de cuisson	Inox	**Couleur de la poignée**	Chromé
Type de grilles	Fonte	**Compartiment de rangement**	Tiroir
Type de commandes	Manettes	**Tiroir de rangement**	oui
Manettes de commande	Smeg Portofino	**Plinthe**	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 9

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

Pyrolyse

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 8

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Eco

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole ventilée

Fonctions de cuisson avec technologie Vapeur Directe

Chaleur tournante (Résistance

circulaire + Turbine)

Fonction de nettoyage deuxième cavité

Vapor Clean

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 6

Central gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW
Avant central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Arrière central - Gaz - Rapide - 3.00 kW
Avant droit - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
Arrière droit - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Central - Teppan yaki - 1.40 kW

Nombre de zones flexibles	1	**Adaptation automatique au diamètre des casseroles**	oui
Type de brûleur gaz	Standard		
Allumage intégré aux manettes	oui	**Indication minimale diamètre d'utilisation**	oui
Chapeaux de brûleurs gaz	Emaillés noir mat	**Indicateur zone sélectionnée**	oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	oui	**Affichage chaleur résiduelle**	oui

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	2
Nombre de turbines	1
Volume net de la cavité	70 l
Capacité brute (litres)	79 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	5
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte démontable	oui
Porte intérieure plein verre	oui
Vitre intérieure démontable	oui
Nombre de vitres de la porte du four	4
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	3
Thermostat de sécurité	oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse	oui
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360X460X425 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistance voûte	1000 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance résistance circulaire	2000 W
Type de gril	Electrique
Système de fermeture douce de la porte	oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui
Signal sonore fin de cuisson	oui
Température minimale	50 °C
Température maximale	280 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	63 l
Capacité brute (litres)	79 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	5
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Nombre de lampes	2
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Thermostat de sécurité	oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360X460X425 mm
Contrôle de température	Electromécanique

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Puissance résistance sole**	1200 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	**Puissance résistance voûte**	1000 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Puissance résistance gril**	1700 W
Porte démontable	oui	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Porte intérieure plein verre	oui	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
Vitre intérieure démontable	oui	**Type de gril**	Electrique
Nombre de vitres de la porte du four	3	**Gril abattant**	oui
		Porte avec fermeture douce	oui

Options four secondaire

Programmateur/Minuteur	oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	**Température maximale**	260 °C

Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	**Sonde de cuisson**	1

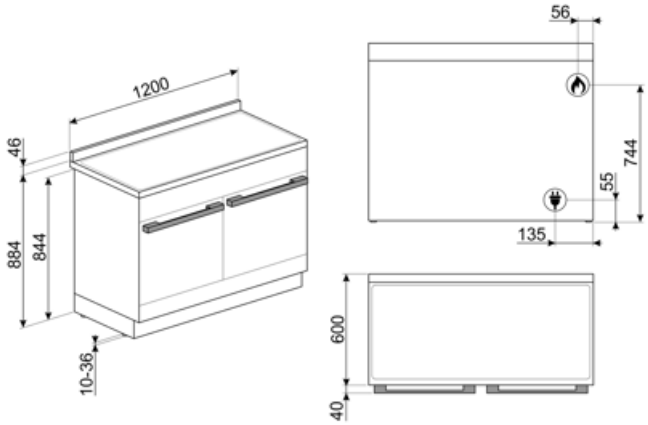
Accessoires inclus - Four secondaire



Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1
Lèchefrite profond 40 mm	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	10900 W	**Petit câble pour l'essai**	Oui
Intensité	32 A	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension 2	380-415 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Non fourni	**Type de prise**	Non


1200
46
884
844
10-36
56
744
55
135
600
40

Accessoires Compatibles



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

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



KIT1CPF120X

Crédence, 120x75cm, inox, pour centres de cuisson Portofino



KITP65CPF120

Extension de profondeur, inox, 650 mm, pour centres de cuisson Portofino 120 cm

BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITH95CPF120

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino 120 cm (à 950 mm)



PALPZ

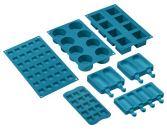
Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm





SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



WOKGHU

Support WOK en fonte



SFLK1

Sécurité enfants

TPKPLATE



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Alternative products



CPF120IGMPX

Couleur: Inox



CPF120IGMPWH

Couleur: Blanc



CPF120IGMPR

Couleur: Rouge



CPF120IGMPBL

Couleur: Noir

Symbols glossary



Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Vapeur directe : Vous pouvez cuire les aliments à la vapeur, avec un système simple et intuitif. Il suffit de remplir le réservoir au fond de la cavité avec de l'eau, de le recouvrir d'un couvercle perforé et d'activer la fonction vapeur pour la durée souhaitée. L'ajout de vapeur permet d'améliorer les résultats de la cuisson traditionnelle et de maintenir l'hydratation correcte du plat. La cuisson directe à la vapeur réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments, tandis que la vapeur réduit également l'ajout de gras et permet une cuisson plus saine.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments

Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Chaleur tournante avec vapeur assistée : La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.

Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.

Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Commandes par manettes

Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.

Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Afficheur Digital

Benefit (TT)

Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

Tiroir de rangement

Plus d'espace grâce au tiroir de rangement, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture amortie et totalement silencieuse

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Vapeur directe

La vapeur est générée à partir de l'eau placée dans un récipient dédié au fond de la cavité