# CPF120IGMPT

| | |
|---|---|
| **Categoria cucina** | 120x60 cm |
| **N° di cavità soggette energy label** | 2 |
| **Fonte di calore cavità principale** | Elettrico |
| **Tipo pianale** | Misto |
| **Tipo forno principale** | Termoventilato |
| **Tipo forno secondario** | Termoventilato |
| **Sistema pulizia forno principale** | Pirolitico |
| **Codice EAN** | 8017709286088 |
| **Classe efficienza energetica** | A+ |
| **Classe di efficienza energetica, seconda cavità** | A |



## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Senza fianchi | **Colore manopole** | Acciaio |
| **Finitura pannello comandi** | Lamiera colorata | **N° manopole** | 11 |
| | | **Colore serigrafia** | Nero |
| **Estetica** | Portofino | **Nome display** | DigiScreen |
| **Logo** | Applicato inox | **Porta** | Con cornice |
| **Colore** | Turchese | **Tipo vetro** | Nero |
| **Posizione logo** | Fascia sotto forno | **Maniglia** | Smeg Portofino |
| **Alzatina** | Sì | **Colore maniglia** | colorata |
| **Colore pianale** | Acciaio inox | **Vano** | Cassetto |
| **Tipo griglie** | Ghisa | **Carrello scorrevole** | Sì |
| **Tipo di regolazione comandi piano** | Manopole | **Zoccolo** | Nero |
| **Tipologia manopole** | Smeg Portofino | | |

## Programmi / Funzioni forno principale

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura** | 9 |

**Funzioni cottura tradizionali**

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill stretto
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base ventilata

**Funzioni pulizia**

Pirolisi

## Programmi / Funzioni forno secondario

**N° funzioni di cottura seconda cavità** 8

**Funzioni cottura tradizionali seconda cavità**

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato

Base ventilata

**Funzioni di cottura con tecnologia Direct Steam**

Termo-ventilato (Circolare + Ventola)

**Funzioni pulizia seconda cavità**

Vapor clean

## Caratteristiche tecniche pianale

**Numero totale di zone di cottura** 6

Centrale sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Anteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW
Anteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
Posteriore destra - Induzione - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Centrale - Resistenza elettrica - Piastra Teppanyaki - 1.40 kW

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Numero Zone Flessibili** | 1 | **Adattamento automatico al diametro della pentola** | Sì |
| **Tipo bruciatori gas** | Standard | | |
| **Accensione gas su manopole** | Sì | **Indicatore diametro minimo di utilizzo** | Sì |
| **Cappellotti bruciatori gas** | Smaltati nero opaco | **Indicatore zona selezionata** | Sì |
| **Auto-arresto in caso di surriscaldamento** | Sì | **Spia calore residuo** | Sì |

## Caratteristiche tecniche forno principale

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° di luci** | 2 | **N° vetri porta forno** | 4 |

| | |
|---|---|
| **N° di ventole** | 1 |
| **Volume netto della cavità** | 70 l |
| **Volume lordo della prima cavità** | 79 l |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |
| **N° di ripiani** | 5 |
| **Tipo ripiani** | Telai |
| **Tipo di luci** | Alogene |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Opzioni di programmazione tempo cottura** | Inizio e fine |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì |
| **Apertura porta** | A ribalta |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° vetri porta termoriflettenti** | 3 |
| **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |
| **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Blocco Porta in Pirolisi** | Sì |
| **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 360x460x425 mm |
| **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Tipo grill** | Elettrico |
| **Sistema di chiusura Soft Close** | Sì |

## Opzioni forno principale

| | |
|---|---|
| **Programmatore Tempo** | Sì |
| **Allarme acustico di fine cottura** | Sì |
| **Temperatura minima** | 50 °C |
| **Temperatura massima** | 280 °C |

## Caratteristiche tecniche forno secondario




| | |
|---|---|
| **Volume netto, seconda cavità** | 63 l |
| **Volume lordo della seconda cavità** | 79 l |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |
| **N° di ripiani** | 5 |
| **Tipo ripiani** | Telai |
| **N° di luci** | 2 |
| **Tipo di luci** | Alogene |
| **Potenza luce** | 40 W |
| **Opzioni di programmazione tempo cottura** | Inizio e fine |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì |
| **Apertura porta** | A ribalta |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **N° vetri porta termoriflettenti** | 2 |
| **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |
| **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 360X460X425 mm |
| **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W |

| | |
|---|---|
| **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N°vetri porta forno** | 3 |
| **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Tipo grill** | Elettrico |
| **Grill basculante** | Sì |
| **Sistema di chiusura Soft Close** | Sì |

## Opzioni forno secondario

| | |
|---|---|
| **Programmatore Tempo** | Sì |
| **Allarme acustico di fine cottura** | Sì |
| **Temperatura minima** | 50 °C |
| **Temperatura massima** | 260 °C |

## Dotazione accessori forno principale e pianale



| | |
|---|---|
| **Griglia forno con stop e fermi** | 1 |
| **Bacinella profonda 20mm** | 1 |
| **Bacinella profonda 40mm** | 1 |
| **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Guide Telescopiche ad Estrazione Totale** | 1 |
| **Sonda carne** | 1 |

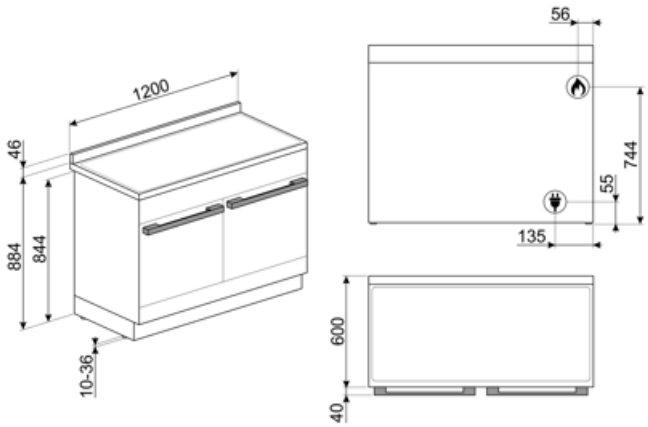
## Dotazione accessori forno secondario



| | |
|---|---|
| **Griglia forno con stop e fermi** | 1 |
| **Bacinella profonda 20mm** | 1 |
| **Bacinella profonda 40mm** | 1 |
| **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Guide Telescopiche ad Estrazione Totale** | 1 |

## Collegamento Elettrico

| | |
|---|---|
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 10900 W |
| **Corrente** | 32 A |
| **Tensione** | 220-240 V |
| **Tensione 2 (V)** | 380-415 V |
| **Cavo elettrico** | Non incluso |
| **Cavetto collaudo** | Sì, Monofase |
| **Altre modalità di collegamento** | Bifase e Trifase |
| **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Morsettiera** | 5 poli |
| **Spina** | No |


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

# Accessori Compatibili



**AIRFRY2**

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



**BN620-1**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



**BNP608T**

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



**GTP**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**KIT1CPF120X**

Schienale acciaio, 120cm, per cucine Portofino



**KITP65CPF120**

Kit estensione profondità (650mm), nero, per cucine portofino 120cm



**SCRP**

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



**BBQ**

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



**BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



**GRILLPLATE**

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



**GTT**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**KITH95CPF120**

Kit estensione altezza (950 mm), per cucine Portofino 120cm (940-960mm)



**PALPZ**

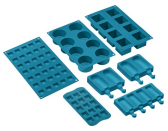
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



**SFLK1**

Blocco sicurezza

### SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

### WOKGHU



Riduzione per pentola WOK

### TPKPLATE



Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

## Prodotti alternativi



**CPF120IGMPX**

**Colore:** Acciaio Inox



**CPF120IGMPWH**

**Colore:** Bianco



**CPF120IGMPR**

**Colore:** Rosso



**CPF120IGMPBL**

**Colore:** Nero

# Glossario simboli



Unione automatica delle zone per la massima flessibilità



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.




Con l'opzione Direct Steam è possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, grazie ad un sistema semplice e intuitivo. È sufficiente riempire con un bicchiere d'acqua (150 ml) l'apposito incavo sul coperchio smaltato in dotazione e avviare una funzione di cottura con aggiunta di vapore.




Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.




Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.




ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Termoventilato umidificato: il calore intenso viene rafforzato da sbuffi di vapore che velocizzano la cottura senza seccare le pietanze. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Controllo con manopole

Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch

## Benefit

**Pirolisi**

Pulizia facilitata del forno grazie alla speciale funzione pirolitica

**Touch control**

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

**Scomparto inferiore a cassetto**

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

**True convection**

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

**Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

**Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

**Vetro interno rimovibile**

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

**Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

**Guide Telescopiche**

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

**Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

**AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

**Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

**Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

**BBQ (accessorio opzionale)**

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

**Cavità isotermica**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

**Soft close**

La porta è dotata di un sistema di chiusura ammortizzato e totalmente silenzioso

**Single turbine**

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme

**Direct Steam**

La cottura a vapore è possibile grazie all'apposita vasca posta sul fondo della cavità