

CPF120IGMPWH

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source

Tipo de encimera

Tipo de horno principal Tipo de horno secundario

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

Clase de eficiencia energética 2º cavidad

120x60 cm

2

Eléctrica

Mixto

Termoventilado Termoventilado

Pirolitico

8017709286071

A+ Α



Estética







Acabado panel de

mandos

Estética

Logo

Color

Posición logo

Trasera

Color Encimera Tipo de rejillas

Tipo de regulación mandos

Mandos

Sin perfiles

panel de color

Portofino

Montado en acero

Blanco

Banda bajo el horno

Sí

Acero inoxidable Hierro fundido

Mandos

Portofino Smeg

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Compartimento Guías deslizantes

Zócalo

Acero inoxidable

11

Negro

DigiScreen

Con marco

Negro

Portofino Smeg

Blanco

Cajón

Sí

Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

9



Funciones de cocción tradicionales		
Estático	& Ventilado	Termoventilado
®		
Turbo	ECO ECO	Grill estrecho
(circular+posterior+superior+ventilador)		
Grill ancho	Ventilador grill(completo)	Inferior ventilado
Función limpieza		
Pirolisis		
Programas/Funciones horno secundario		
Funciones de cocción 2º cavidad 8 Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.		
Estático	② Ventilado	Termoventilado
ECO ECO	Grill ancho	Ventilador grill(completo)
Fan-assisted bottom		
Funciones de cocina con tecnología Direct Steam		
€ 3		
Termo-ventilado (Circolar +		
Ventilador)		
Funciones de limpieza cavidad 2		

Características técnicas encimera

V Vapor Clean









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

Tipo de quemadores de Estándar

gas

Encendido del gas Sí

desde los mandos Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Detención automática

en caso de

sobrecalentamiento

Adaptación automática Sí al diámetro de la olla

Indicador diámetro Sí

mínimo de uso

Indicador zona Sí seleccionada

Sí

Indicador de calor

residual

Características técnicas horno principal















2













Número ventiladores 1 Volumen útil del primer 70 I

compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 79 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Bastidores metálicos Tipo de estantes

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W Opciones de Inicio y fin

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura Apertura solapa

Sí

puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí

desmontable

N.º de vidrios de puerta 4 horno

N.º de vidrios de puerta 3 reflectantes del calor

Termostato de Sí seguridad

Interrupción de Sí resistencias al abrir la

puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Bloqueo de puerta Sí

durante pirólisis

Dimensiones útiles 360X460X425 mm

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la Electromecánico

temperatura

Resistencia inferior -1200 W

Potencia

Resistencia superior -1000 W

Potencia

Resistencia grill -1700 W

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Resistencia circular -2000 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico

Sistema de cierre Silent Sí

Close



Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 280 °C

Sí

Sí

360X460X425 mm

Electromecánico

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Características técnicas horno secundario

de cocción











79 I





Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas

Inicio y fin

Apertura solapa

40 W

Sí

Volumen útil del segundo compartimento de cocción

Capacidad bruta (Lt) horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

N° de luces

Tipo de Luz Potencia luz Opciones de

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Apertura de la puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno Sí

desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

> Termostato de seguridad

Interrupción de resistencias al abrir la

puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill Eléctrico **Grill Basculante** Sistema de cierre Silent Sí

Close

Opciones horno secundario

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260°C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero 1 y lateral

Rejilla inserción bandeja 1



Bandeja profunda 20

Bandeja profunda 1

40mm

Guías telescópicas de extracción total

Sonda de temperatura

Equipo accesorios horno secundario



Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de

extracción total

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente

32 A Tensión 220-240 V Tensión 2 (V) 380-415 V

Electric cable Installed, Single phase Cable de prueba

Tipo de cable eléctrico

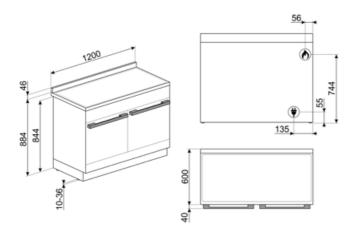
Frecuencia Bornera

Sí

1

Double and Three Phase

50/60 Hz 5 poli



10900 W



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.

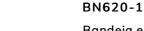


Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BGTR4110

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR4110



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



SFLK1

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



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.

WOKGHU



Soporte de hierro fundido para Wok



Productos alternativos



CPF120IGMPX

Color: Acero inoxidable



CPF120IGMPR

Color: Rojo



CPF120IGMPBL

Color: Negro



CPF120IGMPT

Color: Turquesa



Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 .





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.



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.



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: 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.



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 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).



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



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.



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



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.



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.





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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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



Knobs control



Automatic merge of zones for a bigger area



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.

lluminación 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.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

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

Puerta fría

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

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).

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.