

CPF120IGMPX

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

120x60 cm

2

Electrique

Mixte

Chaleur tournante

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709278267

A+ Α



Esthétique









Sans côtés Design

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Portofino Esthétique

Logo Inox appliqué

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Satiné Oui Dosseret Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Portofino Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

Tiroir de rangement

Plinthe

Inox 11

Noir

Tactile

avec cadre Noir

Smeg Portofino

Inox brossé

Tiroir

Oui Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

9



Avant central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Arrière central - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Central - Teppan yaki - 1.40 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

Fonctions de cuisson traditionnelle		
Statique	E Chaleur brassée	© Chaleur tournante
Chaleur tournante turbo	ECO Eco	Gril moyen
Gril fort	Gril fort ventilé	Sole ventilée
Fonction de nettoyage		
P * 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 Eco	Gril fort	Gril fort ventilé
Sole ventilée		
Fonctions de cuisson avec technologie Vapeur Directe		
€ 3		
Chaleur tournante (Résistance		
circulaire + Turbine)		
Fonction de nettoyage deuxième cavité		
V [*] ∨apor Clean		
Caractéristiques techniques table de cuisson		
Nombre total de foyers 6		
Central gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW		



surchauffe

Nombre de zones 1 Adaptation Oui flexibles automatique au diamètre des casseroles

Type de brûleur gaz Standard

Indication minimale Oui Allumage intégré aux Oui diamètre d'utilisation manettes

Indicateur zone Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

sélectionnée gaz

Affichage chaleur Oui Auto-arrêt en cas de Oui

résiduelle

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de turbines 1 Nombre de vitres 3 Volume net de la cavité 70 I thermo-réfléchissantes 79 I Capacité brute (litres) de la porte

Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Thermostat de sécurité Oui Nombre de niveaux de 5

Arrêt éléments Oui cuisson

chauffants à l'ouverture Type de niveaux de Supports en métal de la porte

cuisson Système de **Tangentiel** Type d'éclairage Halogène refroidissement

Puissance de l'éclairage 40 W Verrouillage de la porte Oui Début et fin de cuisson Options de

pendant la pyrolyse programmation de la Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

durée de cuisson cavité (HxLxP) Eclairage à l'ouverture Oui Contrôle de température Electromécanique

de la porte Puissance résistance 1200 W

Abattante Type d'ouverture de la sole porte

Puissance résistance 1000 W Porte démontable Oui voûte

Porte intérieure plein Oui Puissance résistance 1700 W verre

gril Vitre intérieure Oui Puissance résistance 2700 W démontable

gril fort Puissance résistance 2000 W

circulaire Type de gril Electrique

Système de fermeture Oui douce de la porte

Options four principal

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

Caractéristiques techniques four secondaire



















Volume net de la cavité secondaire

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Options de

programmation de la durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte

Type d'ouverture de la

porte Porte démontable

Porte intérieure plein

verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

63 I

79 I **Email Ever Clean**

Supports en métal

Halogène

Début et fin de cuisson

Oui

Abattante

Oui

Oui

Oui

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte

Système de

refroidissement Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Tangentiel

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

50 °C

260°C

1

1

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril Electrique

Gril abattant Oui Porte avec fermeture Oui

douce

Options four secondaire

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

Température minimale Température maximale

Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

1

Lèchefrite profond 40

Grille intégrée au lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie totale

Sonde de cuisson

Accessoires inclus - Four secondaire



mm

Grille avec arrêt arrière 1 et latéral

Grille intégrée au lèchefrite



Lèchefrite profond 20

Lèchefrite profond 40 1

mm

Kit rails télescopiques à 1

sortie totale

Raccordement électrique

Puissance nominale

10900 W

électrique Intensité

32 A

Tension

220-240 V

Tension 2 Type de câble 380-415 V Oui, monophasé

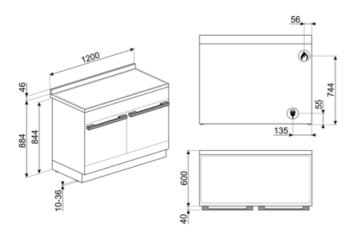
d'alimentation installé

Petit câble pour l'essai Oui

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

supplémentaires

Fréquence 50/60 Hz Borne de raccordement 5 pôles





Accessoires Compatibles

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



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.



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.



BGTR4110

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria TR4110



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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



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.



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.



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.



KIT1CPF120X

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



KITH95CPF120

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



KITP65CPF120

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



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



SFLK1

Sécurité enfants

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



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.

WOKGHU



Support WOK en fonte



Alternative products



CPF120IGMPWH

Couleur: Blanc



CPF120IGMPBL

Couleur: Noir



CPF120IGMPR

Couleur: Rouge



CPF120IGMPT

Couleur: Turquoise



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



Commandes par manettes



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.



Afficheur Digital



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.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.





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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Porte froide

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

AIRFRY (accessoire en option)

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



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)

Hauteur ajustable

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

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