CPF120IGMPX

Categorie fornuis	120x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gemixt
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709278267
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Flush fit
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly
Design	Portofino
Logo	Assembled st/steel
Kleur	Inox
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Geborsteld inox
Upstand	Ja
Kleur kookplaat	Inox
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers
Bediening	Bedieningsknoppen
Bedieningsknoppen	Smeg Portofino

Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	11
Kleur serigrafie	Zwart
Display	DigiScreen
Deur	Met kader
Type glas	Zwart
Handgreep	Smeg Portofino
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Opbergruimte	Opbergvak met lade
Lade	Ja
Plint	Zwart

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Geventileerd

Circulatie (ventilator + circulaire)

Turbo

ECO

Kleine grill

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

Pyrolyse

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 8

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

Statisch

Geventileerd

Circulatie (ventilator + circulaire)

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

Bereidingsfuncties met Direct Steam

Circulaire + stoominjectie

Reinigingsfunctie 2e oven

Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 6

Centrale sinistra - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Middenvoor - Gas - SRD - 1.80 kW
Middenachter - Gas - RP - 3.00 kW
Rechtsvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
Rechtsachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Midden - Tepanyaki - 1.40 kW

Number of Flexible zones 1

Type gasbranders	Standaard	**Automatische aanpassing panafmeting**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	**Indicator (lampje) restwarmte**	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Aantal ruiten ovendeur**	4
Aantal ventilatoren	1	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	3
Netto volume 1e oven	70 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Bruto volume, oven 1	79 l	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Type licht	Halogeen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grill - vermogen**	1700 W
Opening deur	Neerwaarts	**Grote vlakgrill - vermogen**	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Grill type**	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	**Soft close systeem**	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	280 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	63 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto volume, oven 2	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

Aantal kookniveaus	5
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	2
Type lamp	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja
Soft close systeem	Ja

Opties secundaire oven

Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1
Temperatuursonde	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

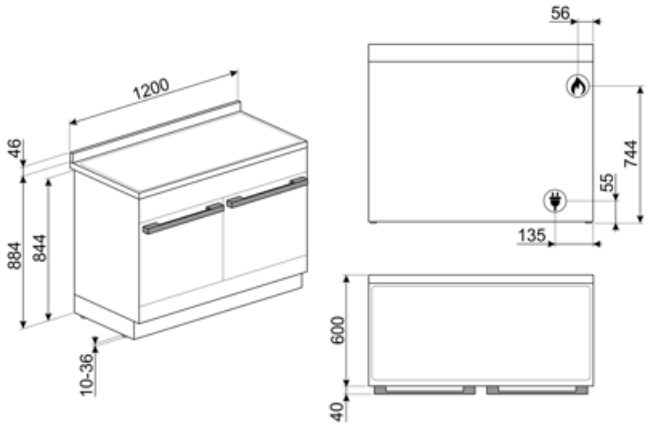


Ovenrooster met stop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10900 W
Stroom	32 A
Spanning	220-240 V
Testkabel	Ja
Type stroomkabel	Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	5 polig

Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Electric cable	Not included		



Compatible Accessories

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.

BBQ



Dubbelzijdig

BN620-1



Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.

BN640



Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

BNP608T



Teflon bakplaat, 8mm diep

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



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

GTT



Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).

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



Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm

SCRP



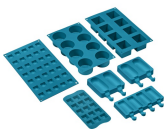
Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten

SFLK1



Child lock

SMOLD



Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 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



Gietijzeren wok steun

Alternative products



CPF120IGMPWH

Kleur: Wit



CPF120IGMPR

Kleur: Rood



CPF120IGMPBL

Kleur: Zwart



CPF120IGMPT

Kleur: Turquese

Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Energy efficiency class A



A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



Installation in column: Installation in column.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Een Direct Steam oven heeft 1 stoomfunctie waarbij de gebruiker manueel stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker aan de functieknop draait.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.

De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Circulatie met Steam assist: zorgt voor extra vocht tijdens het koken. Uitstekend geschikt voor het bakken van brood. Door het vocht kan het brooddeeg aan het begin van het koken verder uitrekken, waardoor een luchtig en licht gestructureerd deeg ontstaat. Het resterende deel van het kookproces zorgt ervoor dat de kenmerkende korst zich vormt.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



DIGIscreen display + bedieningsknoppen



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Knobs control

Benefit (TT)

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Direct Steam

Steam is generated from water placed in a dedicated basin at the bottom of the cavity