CPF120IGMPX

Categoria cucina	120x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Misto
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709278267
Classe efficienza energetica	A+
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A



Estetica

Estetica	Portofino	**Display**	Touch
Colore	Acciaio Inox	**N° manopole**	11
Finitura	Satinato	**Colore serigrafia**	Nero
Design	Senza fianchi	**Maniglia**	Smeg Portofino
Porta	Con cornice	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	**Tipo vetro**	Nero
Tipo griglie	Ghisa	**Zoccolo**	Nero
Colore pianale	Inox	**Vano**	Cassetto
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Carrello scorrevole**	Sì
		Logo	Applicato inox
Manopole	Smeg Portofino	**Posizione logo**	Fascia sotto forno
Colore manopole	Acciaio		

Programmi / Funzioni

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 - Teppan yaki - 1.40 kW

Tipo bruciatori gas	Standard	**Adattamento automatico al diametro della pentola**	Sì
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

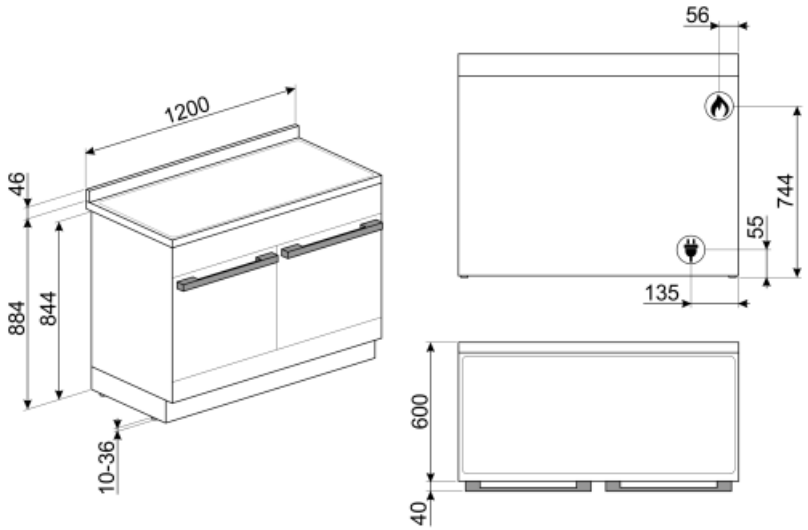
Dotazione accessori forno secondario



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
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase
Cavetto collaudo	Sì, Monofase
Altre modalità di collegamento	Sì, Bi- e Trifase
Frequenza	50/60 Hz
Morsettiera	5 poli


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

Accessori non inclusi



AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. 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.



GTP

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



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



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.



BN620-1

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



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



KITH95CPF120

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



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



KITP65CPF120

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



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK



KIT1CPF120X

Schienale acciaio, 120cm, per cucine Portofino



BGTR4110

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria TR4110



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.

TPKPLATE



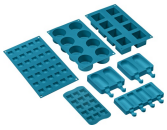
Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

GTT



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

SMOLD



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

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.

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.

Prodotti alternativi



CPF120IGMPWH



CPF120IGMPR



CPF120IGMPBL



CPF120IGMPT

Glossario simboli



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.



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.



Direct steam: È possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, con un sistema semplice e intuitivo. E' sufficiente riempire di acqua il serbatoio



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.



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.

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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.



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.



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



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



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.

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.

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.

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. E' 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.

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.

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 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.