

CPF120IGMPWH

Categoria cucina	120x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Misto
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709286071
Classe efficienza energetica	A+
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A



Estetica







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

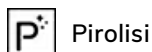
Programmi / Funzioni

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

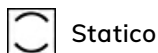


Pirolisi

Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 8

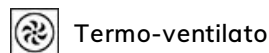
Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



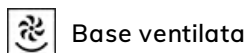
Eco



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	N° vetri porta termoriflettenti	3
Volume netto della cavità	70 l	Termostato di sicurezza	Sì
Volume lordo della prima cavità	79 l	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di ripiani	5	Blocco Porta in Pirolisi	Sì
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico
Vetro interno removibile	Sì	Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	30 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



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

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

Opzioni forno secondario

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	30 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia forno con stop lusso	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia inserto bacinella	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella profonda 20mm	1	Sonda carne	1

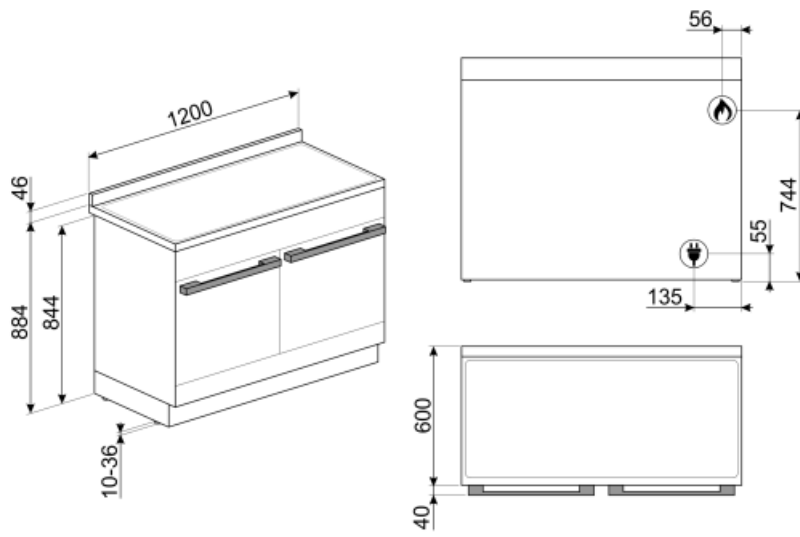
Dotazione accessori forno secondario



Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia inserto bacinella	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella profonda 20mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	10900 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	32 A	Cavetto collaudo	Sì
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V		



Accessori non inclusi



SFLK1
Child lock



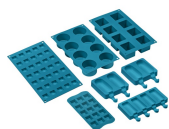
PRTX
Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



WOKGHU
Riduzione per pentola WOK

KIT1CPF120X
Schienale acciaio 120x60 cm per cucine Portofino

KITH95CPF120
Kit estensione altezza per cucine portofino 120cm



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



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

KITP65CPF120
Kit estensione profondità, per cucine portofino 120cm



PPR2
Pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



BGTR4110
Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria TR4110



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

Prodotti alternativi



CPF120IGMPX



CPF120IGMPR



CPF120IGMPBL



CPF120IGMPT

Glossario simboli

A

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



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.



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 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



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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, arrostiti e crostate.

A+

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



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

-  **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.
-  **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 è 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.



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.



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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.