

CPF120IGMPR

Dimensão	120x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa elétrica e a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Pirolítica
Código EAN	8017709286095
Classe energética	A+
Classe energética do 2º forno	A



Design



Design	Portofino	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Tipo de fogão	Sem painéis laterais para colocar entre bancadas	Nº de comandos	11
Cor	Vermelho	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Display/ relógio	Display Touch Control
Logo	Logótipo aplicado	Estética da porta	Porta com moldura
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Painel anti salpicos	Sim	Puxador	Puxador série Portofino
Cor da placa	Aço inox	Cor do puxador	Puxador colorido
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Comandos	Rotativos	Gaveta deslizante	Sim
Design dos comandos	Comandos série Portofino	Rodapé	Rodapé em preto

Programas / Funções

Nº funções do forno	9
---------------------	---

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill curto
 Grill	 Grill ventilado	 Base com ventilador

Funções de limpeza

 Pirólise

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 8

Traditional cooking functions, cavity 2

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Grill ventilado
 Base com ventilador		

Forno assistido a vapor direto

 Ventilação aquecida
--

Funções de limpeza cavidade 2

 VaporClean

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 6

Centrale sinistra - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW
 Anterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
 Posterior central - Queimador a gás rápido - 3.00 kW
 Anterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
 Posterior direito - MultiZona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
 Central - Teppan yaki - 1.40 kW

Number of Flexible zones	1	Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	Indicador da zona selecionada	Sim
Tampas dos queimadores a gás	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate		

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	Indicador de calor residual	Sim
--	-----	-----------------------------	-----

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2	Nº vidros da porta do forno	4
Nº de ventiladores	1	Nº vidros termorrefletores na porta	3
Volume útil	70 l	Termostato de segurança	Sim
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência inferior	1200 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência superior	1000 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	280 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	63 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Capacidade bruta do segundo forno (L)	79 l		

Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de lâmpadas	2	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência inferior	1200 W
Opções de programação do tempo de cocção no segundo forno	Programador de início e de fim	Potência da resistência superior	1000 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência grill	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim	Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim
Nº vidros da porta do forno	3	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno secundário

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Sonda térmica	1

Acessórios incluídos no forno secundário

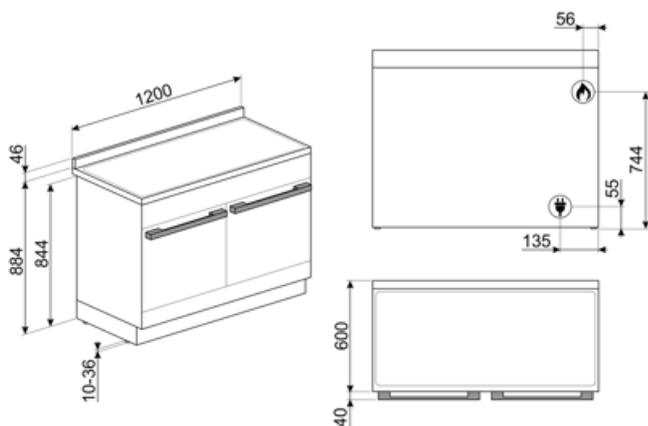


Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
---	---	----------------------------------	---

Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10900 W	cabo de alimentação de teste	Sim
Corrente (Amperes)	32 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos
Electric cable	Installed, Single phase		



Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BGTR4110

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR4110 com placa a gás



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KITH95CPF120

Height extension kit (950 mm), suitable for 120cm Portofino cookers (940-960mm)



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KIT1CPF120X

Painel de parede Portofino120 cm, aço inox



KITP65CPF120

Depth extension kit (650mm), black, suitable for 120cm Portofino cookers



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki





SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais.
Dimensões LxP: 410 x 240 mm



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



WOKGHU

Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.

Alternative products



CPF120IGMPX

Cor: Aço inox



CPF120IGMPWH

Cor: Branco



CPF120IGMPBL

Cor: Preto



CPF120IGMPT

Cor: Turquese

Symbols glossary

	Fusão automática de zonas para uma área maior		Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.		Knobs control
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Um forno com Direct Steam tem uma função de cocção a vapor. A função é ativada quando o utilizador gira o comando para a posição "Steam on", e desativado em "Steam off". No início da cocção é decidida a quantidade de água a carregar, até 250 ml. A água na cavidade então torna-se em vapor durante o processo de cocção.
	Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.		Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.		EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.		Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Benefit (TT)

Pirólise

Limpeza fácil do forno graças à função pirolítica especial

Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

Drawer storage compartment

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

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Telescopic guides

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

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)

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

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo

Direct Steam

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