

CPF120IGMPR

Dimensiune aragaz	120x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitare	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Amestecat
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709286095
Clasa de eficiență energetică	A+
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitare	A



Estetică



Estetică	Portofino	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Potrivire de culoare	Nr. de controale	11
Culoare	Roșu	Serigraphy colour	Black
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Afișaj	Tactil
Siglă	Assembled st/steel	Ușă	Cu cadru
Logo position	Facia below the oven	Tip sticlă	Negru
În picioare	Da	Mâner	Smeg Portofino
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	colorat
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Compartiment de stocare	Sertar
Tip de setare de control	Butoane rotative de control	Compartiment glisant	Da
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Plintă	Negru

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare



Pirolitic

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2

8

Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de gătit cu tehnologie Direct Steam



Ventilator forțat (încălzire circulară +
ventilator)

Funcții de curățare cavitatea 2



Curățare cu vapori

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 6

Centrale sinistra - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW

Față Centru - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Spate centru - Gaz – rapid - 3.00 kW

Față dreapta - Inducție – Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Spate dreapta - Inducție – Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Teppanyaki - 1.40 kW

Numărul de zone flexibile	1	Detectarea automată a tigăii	Da
Tip de arzătoare cu gaz	Standard	Indicarea diametrului minim al cuvei	Da
Aprindere electronică automată	Da	Indicator zonă selectată	Da
Capace de arzător	Emailat negru mat	Indicatorul căldurii reziduale	Da
Oprire automată la supraîncălzire	Da		

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	2	Nr. total de uși de sticlă	4
Număr ventilator	1	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	3
Volumul net al cavității	70 l	Termostat de siguranță	Da
Volum brut, prima cavitate	79 l	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Tip lumină	Halogen	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Puterea de iluminare	40 W	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element gril	1700 W
Deschidere ușă	Clapetă jos	Grătar mare – Putere	2700 W
Ușă detașabilă	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară detașabilă	Da	Sistem Închidere Lină	Da

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Volumul net al celei de-a doua cavități	63 l	Nr. uși de sticlă termoreflexorizante	2
Volum brut, a doua cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	5	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Nr. lumini	2	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Halogen	Element de încălzire inferior – Putere	1200 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Opre	Element grătar – Putere	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Circular heating element - Power	2000 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Grătar înclinat	Da
Ușă interioară detașabilă	Da	Sistem Închidere Lină	Da
Nr. total de uși de sticlă	3		

Opțiuni cuptor auxiliar

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Tavă adâncă de 40 mm	1	Sondă de carne	1

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar



Plasă grătar	1
--------------	---

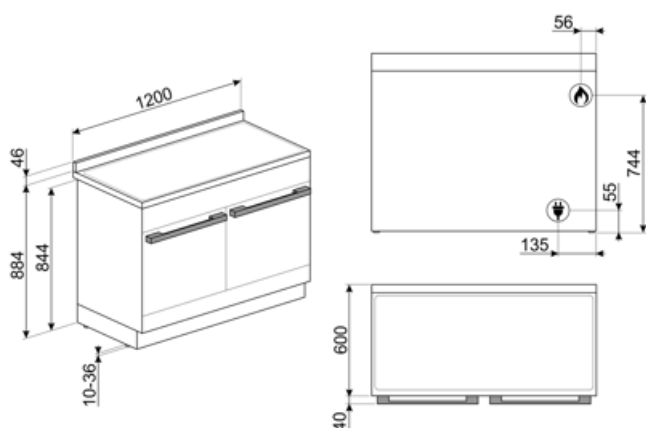
Raft cu oprire spate și laterală 1
Tavă adâncă de 20 mm 1
Tavă adâncă de 40 mm 1

Șine de ghidare telescopice, extracție totală 1

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice 10900 W
Curent 32 A
Tensiune 220-240 V
Tensiune 2 (V) 380-415 V
Tipul de cablu electric instalat Da, monofazat

Cable testing Yes, Single phase
Tip de cablu electric Da, dublu și trifazic
Frecvență 50/60 Hz
Bloc terminale 5 poles



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



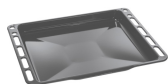
BGTR4110

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Victoria TR4110



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GRILLPLATE

Tavă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru gătitul cărnii, brânzei și legumelor. Dimensiuni: 410 x 240 mm.



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH95CPF120

Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri TR4110



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii



TPKPLATE

Placă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru a găti pește, ouă și legume. Dimensiuni: 410 X 240 mm.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT1CPF120X

Protecție 120x60 cm, din oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Portofino



KITP65CPF120

Kit extensie adâncime (650 mm), potrivit pentru aragazuri TR4110



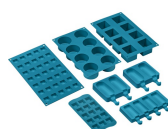
SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



WOKGHU

Suport din fontă Wok



Alternative products



CPF120IGMPX

Culoare: Oțel inoxidabil



CPF120IGMPWH

Culoare: Alb



CPF120IGMPBL

Culoare: Negru



CPF120IGMPT

Culoare: Turcoaz

Symbols glossary

	Îmbinarea automată a zonelor pentru o suprafață mai mare		Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.
	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	Un CUPTOR CU ABUR DIRECT are 1 funcție de gătit cu abur la care utilizatorul poate adăuga MANUAL abur. Funcția este activată atunci când utilizatorul rotește funcția		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.		Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
	Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit

 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.	 Jumătate de grătar: Pentru gătirea și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.
 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.	 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
 Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.	 Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.
 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.	 Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.	 Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.
 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.	 Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.
 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.	 Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.	 Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleur, budinci.



Grătar de înclinare: grătarul de înclinare poate fi desfăcut cu ușurință pentru a deplasa elementul de încălzire și pentru a curăța acoperișul aparatului într-un singur pas simplu.



Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.



Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



...



Controlul butoanelor

Benefit (TT)

Piroliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită funcției pirolitice speciale

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare cu sertar

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior cu sertar, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

Închidere lină

Ușa este echipată cu un sistem specific pentru închidere silențioasă

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă

Abur direct

Aburul este produs de apa introdusă într-o cuvă specială de la baza camerei