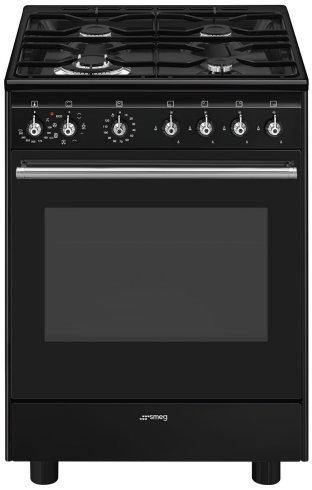
CX61GMBL

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709336646
Classe energética	A



Design

Tipo de fogão	Série Standard	**Comandos**	Rotativos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	**Design dos comandos**	Comandos Série Classica
Design	Classica	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Logo	Logótipo embutido	**Nº de comandos**	7
Cor	Preto	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Acabamentos	Vidro preto	**Tipo de vidro do forno**	Vidro preto
Design	Concerto	**Puxador**	Série Classica
Cor da placa	Esmalte preto	**Cor do puxador**	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em esmalte mate	**Pés**	Pés pretos

Programas / Funções

Nº funções do forno 8

Funções de forno

- Estático
- Turbo
- Eco
- Grill curto
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Pizza

Funções de limpeza

VaporClean

Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 3.50 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.75 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.75 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal

Nº de lâmpadas	1	**Vidro interno removível**	Sim
Nº de ventiladores	1	**Nº vidros da porta do forno**	3
Volume útil	70 l	**Nº vidros termorrefletores na porta**	1
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	360X460X425 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	**Potência da resistência inferior**	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	**Potência da resistência superior**	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção	Temporizador com fim de cozedura automático	**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

Opções do forno principal

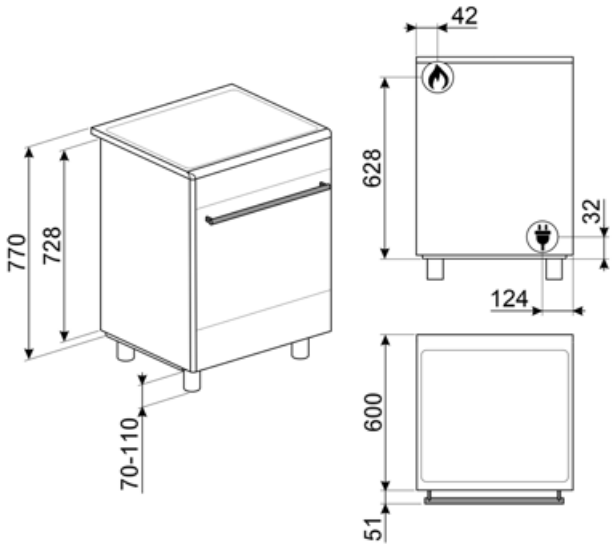
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Tabuleiro 40 mm de profundidade**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3000 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm
Corrente (Amperes)	13 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos
Electric cable	Instalado, monofásico		



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.



AL60

Painel traseiro alto com ventilação, adequados para fogões Concerto 60 cm com placa a gás



BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



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.



GTP

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



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



KITPD



AIRFRY2

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 peixe, garantindo uma crocância perfeita.



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.



GTT

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



KITPAX

Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia



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



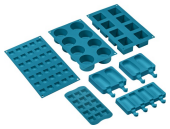
SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 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

Symbols glossary



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Knobs control



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.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.



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.



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.



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.



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.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



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.



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

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.



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



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



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.