

CX61GM

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Gas

Umluft

8017709333287

Α



Ästhetik



Design

Bedienoberfläche Ästhetik

Logo Farbe

Position des

Markenlogos

Murkemogos

Kochfeldabdeckung

Oberfläche Serie

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Statisch

Standard

Edelstahl Classici

Geprägt Edelstahl

Zierblende

Grauglas mit 2 Zierblenden

Gebürstet Concert

Edelstahl

Schwarz-Matt emailliert

Bedienung

Bedienknebel Farbe/Material der

Bedienknebel Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors Gerätetür

Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Stellfüße

Bedienknebel

Classici Metall

,

Schwarz Vollglas Schwarz Classici

Edelstahl gebürstet

Schwarz

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen, Garraum 1

1

Ober-/Unterhitze + Umluft

6

ECO

ECO

65

Großflächengrill + Umluft



Unterhitze + Umluft

Technische Eigenschaften Kochfeld

SMEG SPA 30.10.2025



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Thermoelektrische Typ Gasbrenner Standard la

Zündsicherung Automatische Ja

Einhandzündvorrichtung **Brennerdeckel** Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1













Halogen 40 W

Klapptür

la

la

Gardauer mit

automatischer

Endabschaltung







Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)

Nutzbares 70 I

Garraumvolumen

Bruttovolumen Garraum 791

Material Garraum

Anzahl der Garebenen

Art der Einschubschienen

Art der Beleuchtung Leistung der

Beleuchtung

Programmierung der

Garzeit

Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür







Ever Clean Emaillierung

Einhängerahmen verchromt



herausnehmbar Anzahl der Türverglasungen Anzahl der Thermo-

Türverglasungen

Vollglasinnentür

Sicherheitsthermostat

Kühlsystem Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung

Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze

Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des

Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills

Temperatur max.

Optionen primärer Garraum 1

Akustisches Signal bei Ja

Garzeitende

Temperatur min.

50 °C

260°C

Ja

3

1

Ja

Kühlgebläse

1200 W

1000 W

1700 W

n.v. W

n.v. W

Elektrisch

360X460X425 mm

Elektromechanisch

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Mokka-Reduzierrost

Grillrost mit Tiefensperre 1 1 Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert 2900 W

Länge Netzkabel

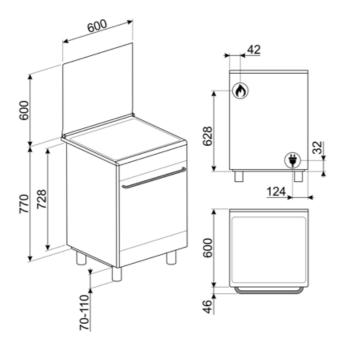
115 cm

SMEG SPA 30.10.2025



Absicherung13 AFrequenz50/60 Hz

Spannung 220-240 V Anschlussleiste 3-polig



SMEG SPA 30.10.2025



Kompatibel Zubehör



AL60

Spritzleiste aus Edelstahl, geeignet für 60 cm Concert-Standherde mit Gaskochfeld und Multifunktions-Backofen.



BG6090-1

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen für Concert- Standherde mit Gaskochmulde.



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITP60X9

Edelstahlrückwand, kombinierbar für 60 cm Standherde Concert/Classici mit Pyrolyse und/oder Multifunktionsbackofen



KITPAX

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für 90 Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



Kit Stellfüße (950 mm), Schwarz, für Erhöhung, geeignet für 90 cm Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5



SFLK1

Kindersicherung.



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm

SMEG SPA 30.10.2025



Symbols glossary

	4
	Ď

Energy efficiency class A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Drehknebelbedienung



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

SMEG SPA 30.10.2025