

CX61GM

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Ventilado
Código EAN	8017709333287
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética

	Diseño	Estándar	Tipo de regulación	Mandos
	Acabado panel de mandos	Acero inoxidable	mandos	Smeg Clásica
	Estética	Clásica	Mandos	Acero inoxidable
	Logo	Embutido	Color mandos	7
	Color	Acero inoxidable	N.º de mandos	Negro
	Posición logo	Banda bajo el horno	Color serigrafía	Todo vidrio
	Tapa	Vidrio gris con dos perfiles	Puerta	Negro
	Acabado	Satinado	Tipo de vidrio	Smeg Clásica
	Serie	Concerto	Tirador	Inox
	Color Encimera	Acero inoxidable	Color maneta	Negro
	Tipo de rejillas	Base mate	Pies	

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	

 Estático

 Ventilado

 ECO

 Ventilador grill(completo)

 Inferior ventilado

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal


Nº luces	1	Puerta interna de vidrio	Sí
Número ventiladores	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Sí
Nº de estantes	5	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Tipo de Luz	Halógenas	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia luz	40 W	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

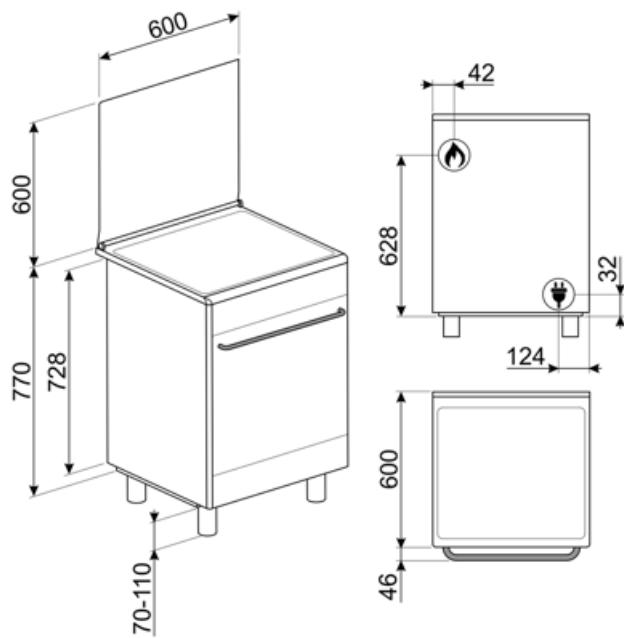
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	2900 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	13 A	Bornera	3 poli
Tensión	220-240 V	Enchufe	No
Largo del cable de alimentación	115 cm		



Accesories Compatible

**AL60**

Upstand suitable for 60cm Concerto cookers with gas hob MF oven

**BN620-1**

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

**BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

**BNP608T**

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

**GTP**

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

**GTT**

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

**KITP60X9**

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

**KITPAX**

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto

**KITPD**

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)

**PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

**SFLK1****SMOLD**

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

**STONE**

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

	Energy efficiency class A		Instalación en columna
	Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.		Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
	Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.		Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
	Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .		Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles llenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
	ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .		Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
	Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.		Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control