

CX61GM

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Fan assisted
EAN code	8017709333287
Energy efficiency class	A



Aesthetics



Aesthetic	Classica	Type of control setting	Control knobs
Serie	Concerto	Control knobs	Smeg Classic
Design	Standard	Controls colour	Stainless steel
Colour	Stainless steel	No. of controls	7
Acabamento	Satin	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Command panel finish	Stainless steel	Door	Full glass
Logo	Logotipo embutido	Glass type	Black
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle	Smeg Classic
Lid	Grey glass with two strips	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Sliding compartment	No
Type of pan stands	Matt black enamelled flat	Feet	Black

Programs / Functions

No. of cooking functions	6
Traditional cooking functions	



Static



Fan assisted



Eco



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Hob technical features

Total no. of cook zones 4

Front left - Gas - Rapid - 3.00 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights	1
Fan number	1
Net volume of the cavity	70 l
Gross volume, 1st cavity	79 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	5
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
Light type	Halogen
Light Power	40 W
Cooking time setting	Conta-minutos + cozimento fino
Light when oven door is open	No
Door opening	Flap down
Removable door	Yes

Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
No. of thermo-reflective door glasses	1
Safety Thermostat	Yes
Cooling system	Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element	1700 W
Grill type	Electric
Tilting grill	No

Options Main Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

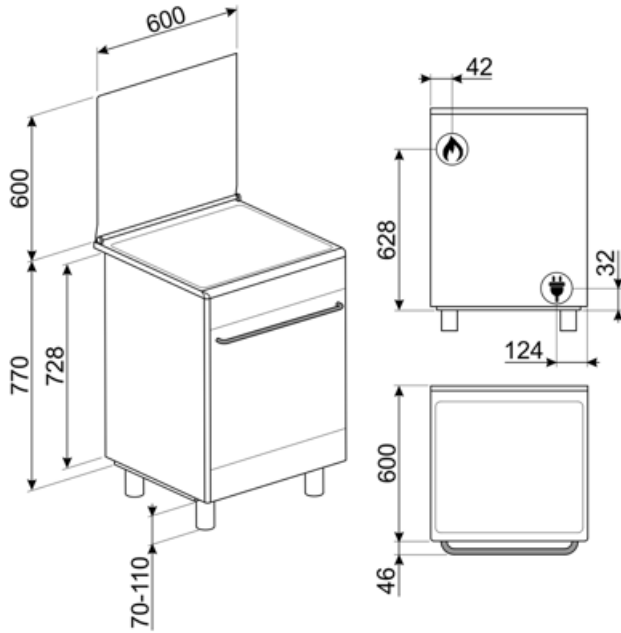
Moka stand	1	40mm deep tray	1
Rack com batente traseiro e lateral	1		

Electrical Connection

Plug	No	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Electrical connection rating	2900 W	Frequency	50/60 Hz
Current	13 A	Bloco de terminais	3 polos

Voltage

220-240 V



Compatible Accessories



AL60

Suporte adequado para fogões Concerto de 60 cm com placa a gás



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



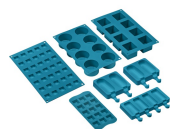
KITPAX

Altura pés de extensão (950 mm), em aço inoxidável, adequado para fogões Master, Sinfonia e Concerto



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



SFLK1


















Bloqueio para crianças



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>	 <p>Instalação em coluna: Instalação em coluna</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>
 <p>Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.</p>	 <p>Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.</p>
 <p>Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.</p>	 <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>
 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>	 <p>Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.</p>
 <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>	 <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>
 <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>	 <p>Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p>
 <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>	 <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>
 <p>Controle dos botões</p>	

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate
Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

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

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat