

CX61GM

Cooker size

N.º de cavidades com rótulo energético

Fonte de calor da cavidade

Hob type

Tipo de forno principal

EAN code

Energy efficiency class

60x60 cm

ELECTRICITY

Gas

Fan assisted 8017709333287



Aesthetics



Aesthetic Classica Serie Concerto Design Standard

Stainless steel Colour

Satin Acabamento

Command panel finish Stainless steel

Logotipo embutido Posição do logotipo Logotipo no painel abaixo

do forno

Lid Grey glass with two strips

Cor da placa Stainless steel

Matt black enamelled flat Type of pan stands

Type of control setting

Control knobs Controls colour

No. of controls

Cor da serigrafia

Door Glass type

Handle

Handle Colour

Sliding compartment

Feet

Control knobs **Smeg Classic**

Stainless steel

Serigrafia em preto

Full glass Black

Smeq Classic

Brushed stainless steel

No Black

Programs / Functions

No. of cooking functions

6

Traditional cooking functions



Fan assisted



Eco

Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Hob technical features

27/07/2025 SMEG SPA



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

Automatic electronic

Gas safety valves

Burner caps

Yes

Yes

Yes

Tangential

1200 W

Electro-mechanical

Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



ignition

















No. of lights Fan number Net volume of the cavity 70 l

Gross volume, 1st cavity 791

Cavity material

Ever Clean enamel

No. of shelves

1

Type of shelves

Metal racks

Roof Liner

Light type **Light Power** Halogen 40 W

Cooking time setting

Conta-minutos + cozimento

fino

Light when oven door is

open

Door opening Removable door Νo

Flap down

Yes

Full glass inner door

Removable inner door Yes Total no. of door glasses 3

No.of thermo-reflective door glasses

Safety Thermostat

Cooling system

Usable cavity space 360X460X425 mm

dimensions (HxWxD)

Temperature control

Lower heating element

power

Upper heating element - 1000 W

Power

Grill elememt 1700 W Grill type Electric Tilting grill Nο

Options Main Oven

Timer

No

End of cooking acoustic Yes

alarm

Minimum Temperature Maximum temperature 50 °C 260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Moka stand

Rack com batente

traseiro e lateral

1 1 40mm deep tray

1

Electrical Connection

Plug

Nο

2900 W

Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz

115 cm

rating Current

13 A

Frequency Bloco de terminais

3 polos

Electrical connection

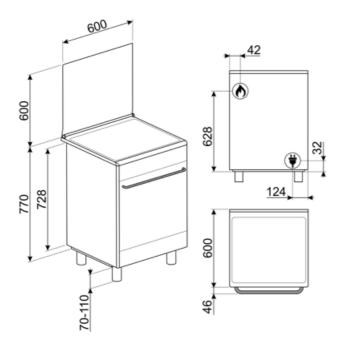
SMEG SPA

27/07/2025



Voltage

220-240 V



SMEG SPA 27/07/2025



Compatible Accessories



AL60

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



BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



BNP608T

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



GTP

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



GTT

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



KITP60X9

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



KITPAX

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



Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



PALPZ

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



SFLK1

Bloqueio para crianças



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



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.

SMEG SPA 27/07/2025



Symbols glossary



R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos



Instalação em coluna: Instalação em coluna



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.



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.



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.



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.



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.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, 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.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



Controle dos botões



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



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.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

SMEG SPA 27/07/2025



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

Removalble 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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

BBQ (optional accessory)

Barbecue 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)

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)

Single turbine

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

SMEG SPA 27/07/2025