

CX61GMBL

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

60x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado Vapor Clean

8017709336646

Α



Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética Logo Color

Posición logo Acabado Serie

Color Encimera Tipo de rejillas Estándar

Acero inoxidable

Clásica Embutido

Negro

Banda bajo el horno Negro brillante

Concerto

Black enamel Base mate Tipo de regulación

mandos Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Pies Mandos

Smeg Clásica

Acero inoxidable

Negro Todo vidrio

Negro

Smeg Clásica

Inox Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tradicionales



Estático

Turbo

ECO

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill estrecho

Grill ancho

Pizza

Ventilador grill(completo)

Función limpieza

Inferior

Vapor Clean

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - URP - 3.50 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.75 kW Posterior derecha - Gas - SRD - 1.75 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de Estándar

gas

Encendido del gas Sí

desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seauridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

















1

1

70 I







Número ventiladores Volumen útil del primer compartimento de

cocción

N° luces

Capacidad bruta (Lt) 79 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W

Opciones de Temporizador + fin de

programación tiempo de cocción

cocción

Vidrio interno desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Electromecánico

360X460X425 mm

Sí

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

1200 W

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

1000 W



Sistema apertura puerta

Apertura solapa

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Resistencia circular -

Resistencia grill -

Potencia

Tipo de grill

1700 W

2000 W

Eléctrico

Opciones horno principal

Alarma acústica de fin

Sí

Sí

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima

260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero 1

y lateral

de cocción

Bandeja profunda

40mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente Tensión

Electric cable

3000 W

13 A 220-240 V

Installed, Single phase

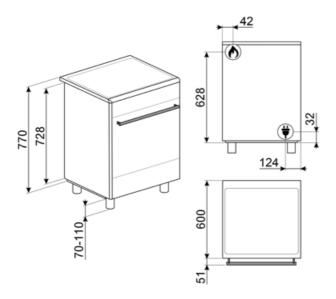
Largo del cable de alimentación

Frecuencia **Bornera**

115 cm

50/60 Hz 3 poli







Accesorios Compatible

AIRFRY

AL60

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BG6090-1

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1

Upstand suitable for 60cm Concert

cookers with gas hob MF oven



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











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

Symbols glossary			
A F	Energy efficiency class A		Instalaciíon en columna
6	Knobs control		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.
1 3	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.
	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 rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.		Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
ECO	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 .		Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida especialmento carno.

SMEG SPA 01/12/2025

comida, especialmente carne .





Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



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).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



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.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno