

# CX61GMBL

Dimensão 60x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaPlaca a gásTipo de forno principalTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709336646

Classe energética



### Design



Tipo de fogão Série Standard

Detalhes do painel de Painel de comandos em aço

comandos inox
Design Classica

Logo Logótipo embutido

Cor Prote

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

do forno

Acabamentos Vidro preto
Design Concerto
Cor da placa Esmalte preto

**Tipo grelhas** Grelhas em esmalte mate

Comandos

Design dos comandos

Cor dos comandos N° de comandos

Cor da serigrafia Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Pés

8

**Rotativos** 

Comandos Série Classica

Comandos em aço inox

7

Serigrafia em preto Totalmente em vidro

Vidro preto Série Classica

Aço inox Pés pretos

# Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Turbo

ECO

Eco

---

Grill curto

Estático

.--.

Grill

Pizza

**R** 

Grill ventilado

Base



### Funções de limpeza



### Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 3.50 kW Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.75 kW Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.75 kW Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás

Queimadores a gás standard

Válvulas de segurança corte rápido do gás

Ignição eletrónica nos

Sim

Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal





comandos



N° de ventiladores









1









Volume útil 70 I Capacidade bruta do 79 I

forno (L) Material da cavidade

Cavidade em esmalte

EverClean

N° de níveis para

tabuleiros

Tipo de guias para tabuleiros

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

Opções de programação Temporizador com fim de do tempo de cocção Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna

totalmente em vidro

Guias laterais em metal

lluminação de halogéneo

40 W

cozedura automático Aba para baixo

Sim

Termostato de segurança

forno

porta

N° vidros

Sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

termorrefletores na

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Potência da resistência

inferior Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência do grill largo Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

Sim

Vidro interno removível 3

Sim

N° vidros da porta do 1

Sim

Tangencial

360X460X425 mm

Controlo eletromecânico da temperatura

19/12/2025

1000 W

1200 W

1700 W 2700 W 2000 W

Grill elétrico

Opções do forno principal

Alarme acústico de fim

Temperatura mínima

de cocção

Sim

50 °C

Temperatura máxima

260 °C

**SMEG SPA** 



# Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade

1

## Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts)

Electric cable

3000 W

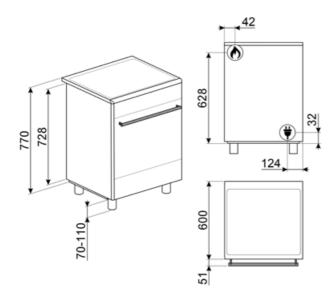
13 A 220-240 V

Instalado, monofásico

Comprimento do cabo de alimentação

Frequência (Hz) Bloco de terminais 115 cm

50/60 Hz 3 polos





## Acessórios Compatíveis

### **AIRFRY**

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



### AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



### AL60

Painel traseiro alto com ventilação, adequados para fogões Concerto 60 cm com placa a gás



### **BBQ**

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



#### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



## BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



### **BN640**

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



### BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



### **GTP**

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



### **GTT**

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



### KITP60X9

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



### **KITPAX**

Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia



### **KITPD**



### **PALPZ**

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm





### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

### **STONE**

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



# Symbols glossary

•	9		
A &	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.	3	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
	Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.	ECO	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.	***	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
<b>&amp;</b>	Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.	<b>®</b>	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
<b>®</b>	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.		O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	o ©	lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram

SMEG SPA 19/12/2025

inseridos.





Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control