

CX61GMBL

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709336646
Classe energética	A



Design

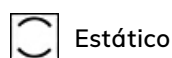


Design	Classica	Comandos	Rotativos
Design	Concerto	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Tipo de fogão	Série Standard	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Cor	Preto	Nº de comandos	7
Acabamentos	Vidro preto	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Estética da porta	Totalmente em vidro
Logo	Logótipo embutido	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Puxador	Série Classica
Cor da placa	Esmalte preto	Cor do puxador	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em esmalte mate	Pés	Pés pretos

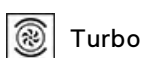
Programas / Funções

Nº funções do forno 8

Funções de forno



Estático



Turbo



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado

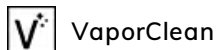


Base



Pizza

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	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	Tampas dos queimadores a gás	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	1	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	70 l	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência inferior	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção	Temporizador com fim de cozedura automático	Potência do grill	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

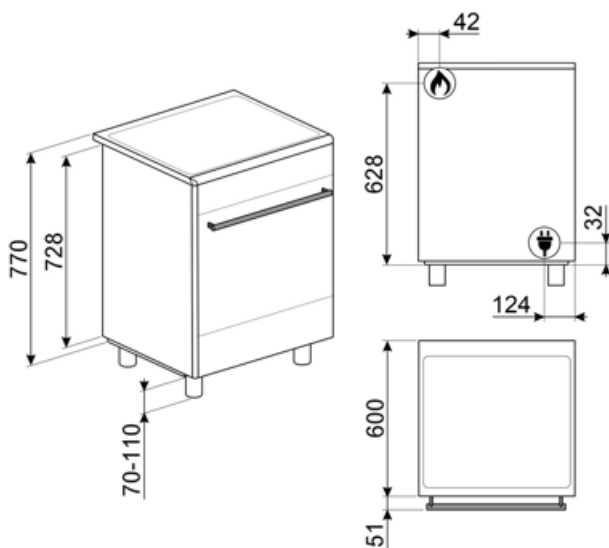
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
---	---	---------------------------------	---

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3000 W	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Corrente (Amperes)	13 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos
Electric cable	Installed, Single phase		



Not included accessories

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.



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.



BNP608T

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



GTT

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



KITPAX

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



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



AL60

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



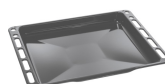
BG6090-1

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.



GTP

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



KITP60X9

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



KITPD



PPX6090-1

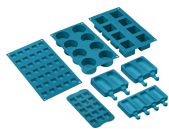
Teppan Yaki para fogões Concerto 90 cm





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

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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 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.
-  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 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halógeno em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram 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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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



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.



Knobs control

Benefit (TT)

Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Knobs control

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

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)

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)

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo