

## CX61GMBL

<b>Taille du piano de cuisson</b>	60x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	1
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Gaz
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage four principal</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709336646
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A



## Esthétique

	<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Type de commandes</b>	Manettes
	<b>Série</b>	Concerto	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
	<b>Design</b>	Standard	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
	<b>Couleur</b>	Noir	<b>Nombre de manettes</b>	7
	<b>Finition</b>	Noir brillant	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
	<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Porte</b>	Plein verre
	<b>Logo</b>	Embouti	<b>Type de verre</b>	Noir
	<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
	<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
	<b>Type de grilles</b>	Emaillée noir mat	<b>Pieds</b>	Noir

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	8
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>	

 Statique	 Chaleur tournante turbo	 Eco
 Gril moyen	 Gril fort	 Gril fort ventilé
 Résistance sole	 Pizza	

## Fonction de nettoyage



## Vapor Clean

## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

## Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

**Allumage intégré aux manettes** Oui **Chapeaux de brûleurs gaz** Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Volume net de la cavité</b>	70 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Capacité brute (litres)</b>	79 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériaux de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangential
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Minuteur + fin de cuisson	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique

## Options four principal

Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C
Température minimale	50 °C		

## Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral 1

Lèchefrite profond 40 mm 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique

3000 W

Longueur du câble d'alimentation

115 cm

Intensité

13 A

Fréquence

50/60 Hz

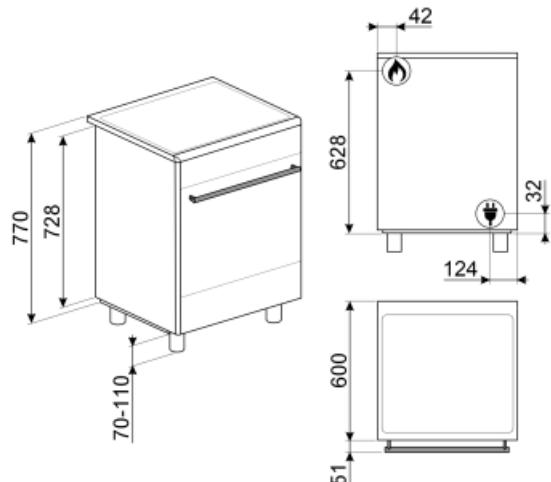
Tension

220-240 V

Borne de raccordement

3 pôles

Type de câble d'alimentation installé



## Not included accessories



**PRTX**

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



**BN620-1**

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



**BNP608T**

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



**SFLK1**

Sécurité enfants



**AL60**

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 60 cm avec plan de cuisson gaz



**KITPD**

Kit 4 pieds noirs pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



**PPX6090**

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



**GTT**

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



**PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



**BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



**BG6090-1**

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



**PPX6090-1**

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



**KITPAX**

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



**SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



**KITP60X9**

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



**GTP**

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



#### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



#### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



#### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary (TT)

	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie		Installation en hauteur
	Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.		Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
	Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.		Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
	Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.		Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
	Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.		Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
	Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).		Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
	Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.		Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration finale. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Commandes par manettes



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.

---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.



---

**AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

**BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

**STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

**Contrôle par manettes**

Réglage facile et intuitif de la minuterie à l'aide de manettes élégantes