

# CX61GM

Taille du piano de cuisson	60x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur brassée
Code EAN	8017709333287
Classe d'efficacité énergétique première cavité	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>	Inox	<b>Nombre de manettes</b>	7
<b>Finition</b>	Satiné	<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>Couvercle</b>	Verre gris avec deux profilés	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Pieds</b>	Noir
<b>Type de grilles</b>	Emaillée noir mat		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	6
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>	

 Statique	 Chaleur brassée	 Eco
 Gril fort ventilé	 Sole ventilée	

## Caractéristiques techniques table de cuisson

**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

**Type de brûleur gaz** Standard

**Thermocouple** Oui

**Allumage intégré aux manettes** Oui

**Chapeaux de brûleurs gaz** Emailés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



**Nombre de lampes** 1

**Nombre de turbines** 1

**Volume net de la cavité** 70 l

**Capacité brute (litres)** 79 l

**Matériau de la cavité** Email Ever Clean

**Nombre de niveaux de cuisson** 5

**Type de niveaux de cuisson** Supports en métal

**Type d'éclairage** Halogène

**Puissance de l'éclairage** 40 W

**Options de programmation de la durée de cuisson** Minuteur + fin de cuisson

**Type d'ouverture de la porte** Abattante

**Porte démontable** Oui

**Porte intérieure plein verre** Oui

**Vitre intérieure démontable** Oui

**Nombre de vitres de la porte du four** 3

**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** 1

**Thermostat de sécurité** Oui

**Système de refroidissement** Tangentiel

**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** 360X460X425 mm

**Contrôle de température** Electromécanique

**Puissance résistance sole** 1200 W

**Puissance résistance voûte** 1000 W

**Puissance résistance grill** 1700 W

**Puissance résistance grill fort** Non disponible W

**Puissance résistance circulaire** Non disponible W

**Type de grill** Electrique

## Options four principal

**Signal sonore fin de cuisson** Oui

**Température maximale** 260 °C

**Température minimale** 50 °C

## Accessoires inclus four principal

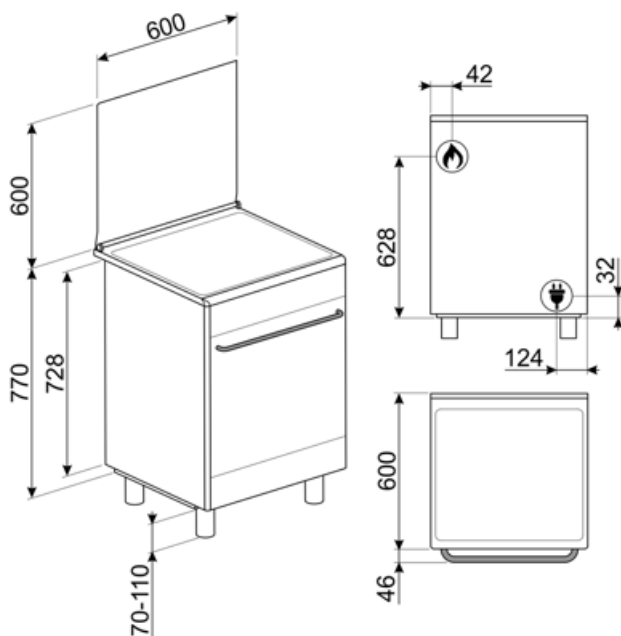
---

Grille en acier pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1		

## Raccordement électrique

---

Puissance nominale électrique	2900 W	Longueur du câble d'alimentation	115 cm
Intensité	13 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles



## Accessoires Compatibles



### AL60

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



### BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### 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 lèche-frites.



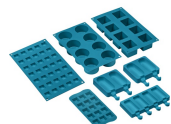
### KITPAX

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



### PALPZ

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



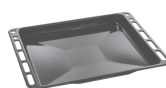
### SMOLD

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



### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### BN640

Lèche-frite émaillé, profondeur 40mm



### 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 lèche-frites.



### KITP60X9

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



### KITPD

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



### SFLK1















Sécurité enfants



### 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

- |  |  |
|--|--|
|  <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>  |  <p>Installation en hauteur</p>   |
|  <p>Commandes par manettes</p>   |  <p>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.</p>           |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments</p>   |  <p>Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.</p>                         |
|  <p>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.</p>              |  <p>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.</p>                                     |
|  <p>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).</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>   |



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.

---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat. Équipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

### Vitre interne démontable

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

### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec la grille viande 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)

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

### AIRFRY (accessoire en option)

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

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante