

CX61GMBL

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 tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709336646
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique

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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique

 Chaleur tournante turbo

 Eco

 Gril moyen

 Gril fort

 Gril fort ventilé

 Résistance sole

 Pizza

Fonction de nettoyage



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

Thermocouple

Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Vitre intérieure démontable

Oui

Nombre de turbines 1

Nombre de vitres de la porte du four

3

Volume net de la cavité 70 l

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

1

Capacité brute (litres) 79 l

Thermostat de sécurité

Oui

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Système de refroidissement

Tangentiel

Nombre de niveaux de cuisson 5

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

360X460X425 mm

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Contrôle de température

Electromécanique

Type d'éclairage Halogène

Puissance résistance sole

1200 W

Puissance de l'éclairage 40 W

Puissance résistance voûte

1000 W

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

Puissance résistance gril

1700 W

Type d'ouverture de la porte Abattante

Puissance résistance gril fort

2700 W

Porte démontable Oui

Puissance résistance circulaire

2000 W

Porte intérieure plein verre Oui

Type de gril

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

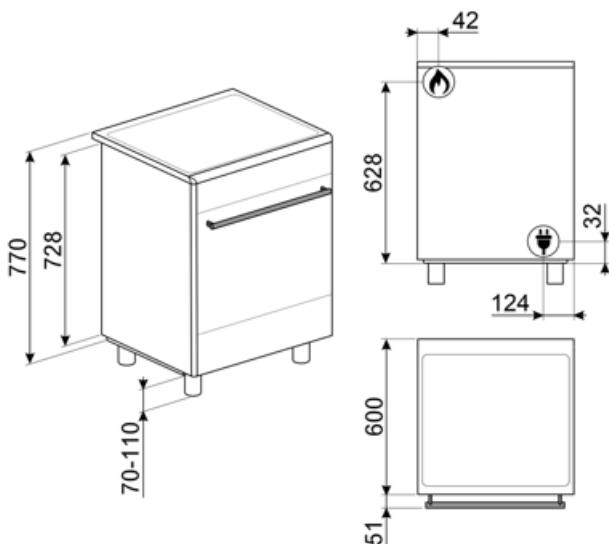
3 pôles

Type de câble d'alimentation installé

Oui, monophasé

Type de prise

Non



Accessoires Compatibles

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.

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.

AL60



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



BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T



Lèchefrite 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 lèchefrites.



KITPAX

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



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.



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)

PALPZ

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

**SFLK1**

Sécurité enfants

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

**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

 A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 Installation en hauteur
 Commandes par manettes	 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.

	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.		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.
	2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.		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.		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.
	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.		Indique le volume utile de la cavité du four.