

GP61BL9

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

60x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709357481



Esthétique





Standard

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Brillant Oui Dosseret Série Concerto Émaille noir

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Nombre de manettes 6 Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Poignée Couleur de la poignée

Compartiment de

Type de verre

rangement

Pieds

Inox Noir

Électronique 5 touches

Plein verre

Noir

Smeq Classica Inox brossé Porte

Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

9



Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Chaleur tournante turbo

Eco

Gril moyen

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole ventilée

Oui

Fonction de nettoyage



Pyrolyse

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 Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

manettes gaz

Caractéristiques techniques four principal







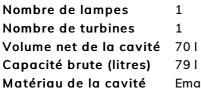












Email Ever Clean

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de Supports en métal

cuisson Type d'éclairage

Halogène Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Oui

Eclairage à l'ouverture

de la porte

Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui

verre

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Oui Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte

Thermocouple

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Verrouillage de la porte Oui pendant la pyrolyse

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole

1200 W

Puissance résistance

voûte Puissance résistance 1000 W 1700 W

gril



Vitre intérieure démontable

Oui

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

2700 W

2000 W

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

Température minimale

50 °C Température maximale

280 °C

1

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité

Tension Tension 2 3000 W

220-240 V

380-415 V

13 A

d'alimentation installé

Longueur du câble

d'alimentation

Type de câble

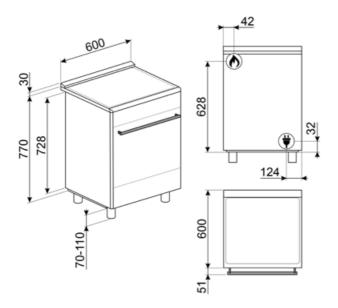
Fréquence Borne de raccordement

Oui, monophasé

115 cm

50/60 Hz 3 pôles







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.



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.



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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



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.

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.



KITP60X9

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





KITPAX

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



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



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.





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





Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



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 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



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



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.



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.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



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).



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.



Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



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.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



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.