GP61BL9

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	Pyrolyse
Code EAN	8017709357481
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A

Esthétique

Design	Standard	**Manettes de commande**	Smeg Classica
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	**Couleur des manettes**	Inox
		Nombre de manettes	6
Esthétique	Classica	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Logo	Embouti		
Couleur	Noir	**Type d'afficheur**	Électronique 5 touches
Position du logo	Bandeau sous le four	**Porte**	Plein verre
Finition	Brillant	**Type de verre**	Noir
Dosseret	oui	**Poignée**	Smeg Classica
Série	Concerto	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	**Compartiment de rangement**	Porte
Type de grilles	Fonte	**Pieds**	Noir
Type de commandes	Manettes		

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

Fonction de nettoyage

- Pyrolyse

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

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	**Nombre de vitres de la porte du four**	4
Nombre de turbines	1	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	3
Volume net de la cavité	70 l	**Thermostat de sécurité**	oui
Capacité brute (litres)	79 l	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse**	oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360X460X425 mm
Type d'éclairage	Halogène	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance sole**	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Puissance résistance voûte**	1000 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	**Puissance résistance gril**	1700 W
Porte démontable	oui		
Porte intérieure plein verre	oui		

Vitre intérieure démontable	oui	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

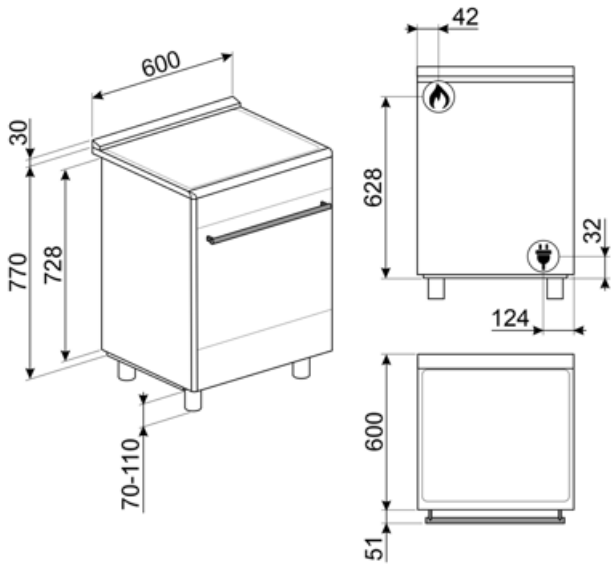
Programmateur/Minuteur	oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	**Température maximale**	280 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	2	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	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
Tension 2	380-415 V	**Type de prise**	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		


600
30
770
728
70-110
42
628
32
124
600
51

Accessoires Compatibles

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.

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

BNP608T

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

GTT

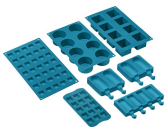
Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

KITPAX

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

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

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.

BN640

Lèchefrite 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 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)

SFLK1

Sécurité enfants

Symbols glossary

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

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.

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 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.

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.

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.

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie

Commandes par manettes

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.

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

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 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.

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).

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.

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.

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.

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.

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.

Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites 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.

Indique le volume utile de la cavité du four.