

## GP61X9

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709181789
Energialuokka	A



## Estetiikka



<b>Design</b>	Stantardi	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Ruostumaton teräs	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Estetiikka</b>	Classic	<b>Säätimien lukumäärä</b>	6
<b>Logo</b>	Kohokuvioitu	<b>Väripainatus</b>	Musta
<b>Väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Näytön tyyppi</b>	5 elektronista painiketta
<b>Logon sijainti</b>	Uunin alapuolinen paneeli	<b>Ovi</b>	Kokolasi
<b>Pinnan viimeistely</b>	Harjattu	<b>Lasin tyyppi</b>	Stopsol
<b>Seisova</b>	Kyllä	<b>Kahva</b>	Smeg Classic
<b>Sarja</b>	Concerto	<b>Kahvan väri</b>	Harjattua ruostumatonta terästä
<b>Tason väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Säilytystila</b>	Luukku
<b>Keittoastiatuen tyyppi</b>	Valurauta	<b>Jalat</b>	Hopea
<b>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Pieni grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletin

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

## Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Kaasu - URP - 3.50 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.75 kW

Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.75 kW

Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Polttimet Tavallinen

Automaattinen elektroninen sytytys Kyllä

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Polttimien suojukset Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä 1

Tuulettimen numero 1

Nettobilavuus, 1. uuni 70 l

Bruttobilavuus, ensimmäinen uuni 79 l

Uunin sisämateriaali Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä 5

Hyllyjen tyyppi Metallilinielit

Valojen tyyppi Halogeeni

Valoteho 40 W

Aika-asetus Aloitus ja pysäytys

Valaistus luukun ollessa auki Kyllä

Luukun lasien määrä 4

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 3

Turvatermostaatti Kyllä

Vastukset Kyllä

sammutetaan, kun luukku avataan

Jäähdytysjärjestelmä Tangentiaalinen

Luukku lukitaan Kyllä

pyrolyysipuhdistuksen ajaksi

Uunin nettosisämitat (k x l x s) 360X460X425 mm

Lämpötilansäätö Sähkömekaaninen

---

Irrotettava luukku	Kyllä	Alavastuksen teho	1200 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Ylävastuksen teho	1000 W
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Grillivastus	1700 W
		Suuren grillin teho	2700 W
		Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
		Grillin tyyppi	Sähkö

## Vaihtoehdot, Uuni

---

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	280 °C

## Pääuunin varusteet

---

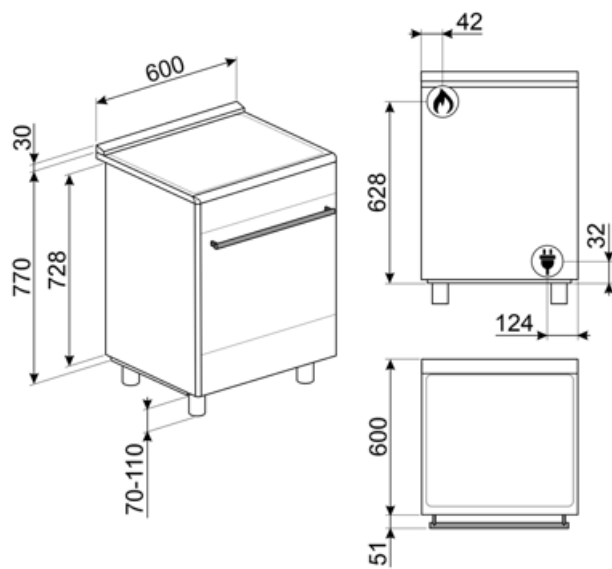


Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Uuniritilä	1
40mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1

## Sähköliitännät

---

Sähköliitäntä	3000 W	Sähköjohdon pituus (cm)	115 cm
Virta	13 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Jännite 2 (V)		Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. 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.



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### KITP60X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttisille Concerto-liesille



### KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



### SFLK1

Lapsilukko



### AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### KITPAX

Korkeuden lisäysjalat (950 mm), ruostumatonta terästä, soveltuvat Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille



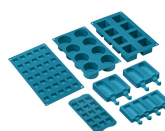
### PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C


























## STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



## Symbols glossary

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujouden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nuppien ohjaus
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsytämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.
-  Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.