

GP61X9

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

60x60 cm

1

Elettrico

Gas

Termoventilato

Pirolitico

8017709181789

Α



Estetica





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

Finitura

Alzatina Serie

- .

Colore pianale Tipo griglie

Tipo di regolazione

comandi piano

Standard

Acciaio

Classica

Imbutito

Acciaio Inox Fascia sotto forno

Satinato

Sì

Concerto

Acciaio inox

Ghisa

Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Smeg Classica

Acciaio

6

Nero

Elettronico 5 tasti

Tuttovetro

Stopsol

Smeq Classica

Inox spazzolato

Ribaltina

Silver

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

9



Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Turbo

Eco

Grill stretto

Grill largo

Grill largo ventilato

Base ventilata

Funzioni pulizia



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.75 kW Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.75 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su Cappellotti bruciatori Sì Smaltati nero opaco

gas manopole

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci 1 N° di ventole

Volume netto della 70 I

cavità

Volume lordo della 79 I

prima cavità

Materiale della cavità **Smalto Ever Clean**

N° di ripiani 5 Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

Accensione luce Sì all'apertura porta Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno 4 N° vetri porta 3 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì Interruzione resistenze all'apertura della porta

Sistema di **Tangenziale** raffreddamento

Blocco Porta in Pirolisi

Dimensioni utili interno 360X460X425 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della Elettromeccanica temperatura

1200 W Resistenza suola -Potenza

1000 W Resistenza cielo -

Potenza Resistenza grill -1700 W

Potenza

Resistenza grill largo -2700 W Potenza



Resistenza circolare -

Potenza

2000 W Elettrico

Tipo grill

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo

Allarme acustico di fine Sì

cottura

Temperatura minima Temperatura massima 50 °C

280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

3000 W

Griglia forno con stop e

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad

Estrazione Parziale

Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente

13 A **Tensione** 220-240 V

Tensione 2 (V)

Cavo elettrico

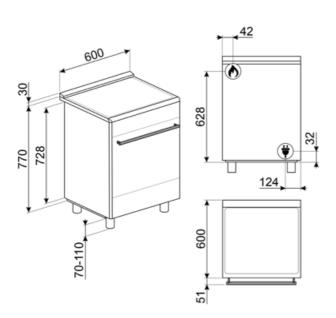
Lunghezza cavo di

alimentazione

Frequenza Morsettiera Installato, Monofase

115 cm

50/60 Hz 3 poli





Accessori Compatibili

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF



KITPAX

Kit piedi estensione altezza, acciaio inox (950mm), per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi per estensione altezza (900mm), acciaio inox, per cucine Concerto con altezza di serie 850mm (880-935mm)



KITPD

Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900 mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)



PALPZ



Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza

SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



STONE

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

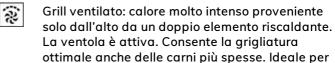


Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.





Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



grossi tagli di carne.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno. 5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido UR il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Indica il volume utile della cavità del forno.

Controllo con manopole