# GP61X9

| | |
|---|---|
| **Categoria cucina** | 60x60 cm |
| **N° di cavità soggette energy label** | 1 |
| **Fonte di calore cavità principale** | Elettrico |
| **Tipo pianale** | Gas |
| **Tipo forno principale** | Termoventilato |
| **Sistema pulizia forno principale** | Pirolitico |
| **Codice EAN** | 8017709181789 |
| **Classe efficienza energetica** | A |



## Estetica

| | |
|---|---|
| **Design** | Standard |
| **Finitura pannello comandi** | Acciaio |
| **Estetica** | Classica |
| **Logo** | Imbutito |
| **Colore** | Acciaio Inox |
| **Posizione logo** | Fascia sotto forno |
| **Finitura** | Satinato |
| **Alzatina** | Sì |
| **Serie** | Concerto |
| **Colore pianale** | Acciaio inox |
| **Tipo griglie** | Ghisa |
| **Tipo di regolazione comandi piano** | Manopole |

| | |
|---|---|
| **Tipologia manopole** | Smeg Classica |
| **Colore manopole** | Acciaio |
| **N° manopole** | 6 |
| **Colore serigrafia** | Nero |
| **Nome display** | Elettronico 5 tasti |
| **Porta** | Tuttovetro |
| **Tipo vetro** | Stopsol |
| **Maniglia** | Smeg Classica |
| **Colore maniglia** | Inox spazzolato |
| **Vano** | Ribaltina |
| **Colore piedini** | 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**

- Pirolisi

## Caratteristiche tecniche pianale

UR

**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 manopole** | Sì | **Cappellotti bruciatori gas** | Smaltati nero opaco |

## Caratteristiche tecniche forno principale

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° di luci** | 1 | **N° vetri porta forno** | 4 |
| **N° di ventole** | 1 | **N° vetri porta termoriflettenti** | 3 |
| **Volume netto della cavità** | 70 l | **Termostato di sicurezza** | Sì |
| **Volume lordo della prima cavità** | 79 l | **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean | **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **N° di ripiani** | 5 | **Blocco Porta in Pirolisi** | Sì |
| **Tipo ripiani** | Telai | **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 360x460x425 mm |
| **Tipo di luci** | Alogene | **Regolazione della temperatura** | Elettromeccanica |
| **Potenza luce** | 40 W | **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Opzioni di programmazione tempo cottura** | Inizio e fine | **Resistenza cielo - Potenza** | 1000 W |
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì | **Resistenza grill - Potenza** | 1700 W |
| **Porta smontabile** | Sì | **Resistenza grill largo - Potenza** | 2700 W |
| **Porta interna tuttovetro** | Sì | | |
| **Vetro interno removibile** | Sì | | |

| | |
|---|---|
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Tipo grill** | Elettrico |

## Opzioni forno principale

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Programmatore Tempo** | Sì | **Temperatura minima** | 50 °C |
| **Allarme acustico di fine cottura** | Sì | **Temperatura massima** | 280 °C |

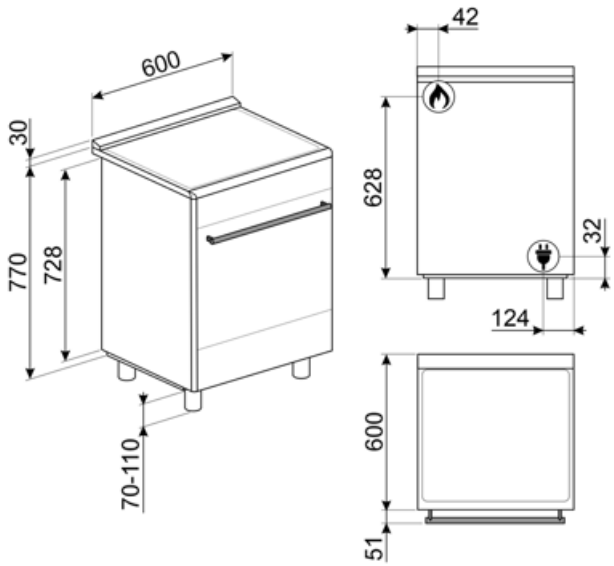
## Dotazione accessori forno principale e pianale



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Griglia forno con stop e fermi** | 2 | **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Bacinella profonda 40mm** | 1 | **Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale** | 1 |

## Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3000 W | **Lunghezza cavo di alimentazione** | 115 cm |
| **Corrente** | 13 A | **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Tensione** | 220-240 V | **Morsettiera** | 3 poli |
| **Tensione 2 (V)** | | **Spina** | No |
| **Cavo elettrico** | Installato, Monofase | | |


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

## Accessori Compatibili



### 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.



### BN620-1

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.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GTT

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



### 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)



### SFLK1

Blocco sicurezza



### BBQ

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.



### 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.



### GTP

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



### KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)



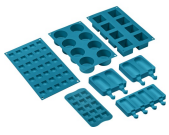
### KITPAX

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)



### 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.



### SMOLD

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

# 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.



Controllo con manopole



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. È 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.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

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.

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

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

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

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.

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.

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.

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.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.