

GP61X9

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709181789
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje











Design	Rund design	bryterne	Smeg Classic
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål	kontroller farge	Rustfritt stål
Estetikk	Classic	Antall kontroller	6
Logo	Preget	Farge på silketrykk	Sort
Farge	Rustfritt stål	Type display	5 elektroniske knapper
Posisjon logo	Panel under ovnen	Ovnsdør	Helglass
Finish	Satinert	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Kakefat	Ja	Håndtak	Smeg Classic
Serie	Concerto	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Dør
Kasserollestativtype	Støpejern	Føtter	Sølv
Type kontroll innstilling	Vridere		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Liten grill
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)		
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base









Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk

Tekniske data – kokeplate

			
Antall tilberedningssoner	4		
Venstre foran - Gass - URP	3.50 kW		
Venstre bak - Gass - SRD	1.75 kW		
Høyre bak - Gass - SRD	1.75 kW		
Høyre foran - Gass - AUX	1.00 kW		
Brennere	Standard	Gass sikkerhetsarmatur	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	Brennerlokk	Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn

									
Antall lamper	1	Antall glass i ovnsdøren	4						
Vifte nummer	1	Antall varmereflekerende glass i dør	3						
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Sikkerhetstermostat	Ja						
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja						
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Kjølesystem	Tangential						
Antall hyller	5	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja						
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm						
Lystype	Halogen								
Lyseffekt	40 W								
Tidsinnstilling	Start og stopp								
Lampe tennes når dør åpnes	Ja								

Avtakbar dør	Ja	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Innerdør i helglass	Ja	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Avtakbar innerdør	Ja	Overvarmeelement – effekt	1000 W
		Grillelement	1700 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

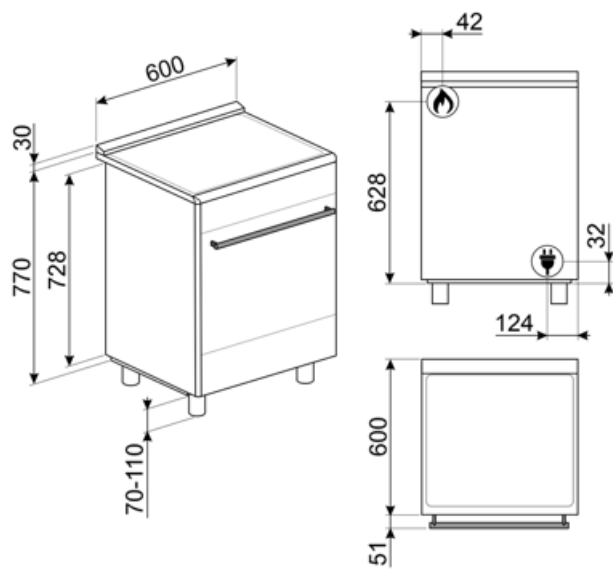
Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3000 W	Lengde på strømledning (cm)	115 cm
Strøm	13 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Spenning (V)		Støpseltype	Nei
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



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

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



SFLK1

Barnesikring



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer



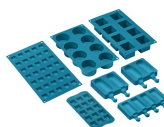
PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm





















SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



Symbols glossary

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Bryterknottkontroll
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
	Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt bruk av retten.		Halv grill: For hurtig steking og brunng av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
	Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.		Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:
Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.