GP61X9

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709181789
Energiklass	A



Estetisk linje

Design	Standard	**Kontrollvred**	Smeg Classic
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	**Färg på vred**	Rostfritt stål
		Antal vred	6
Estetik	Classic	**Färg screentryck**	Svart
Logotyp	Stansad	**Typ av display**	Elektronisk 5 knappar
Färg	Rostfritt stål	**Lucka**	Helglas
Position logga	Panel under ugnen	**Typ av ugnsglas**	Stopsol
Finish	Matt	**Ugnshandtag**	Smeg Classic
Bakkantslist	Ja	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Serie	Concerto	**Ugnsutrymme**	Dörr
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	**Stödfötter**	Silver
Typ av pannställ	Gjutjärn		
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Fläktassisterad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Liten grill
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys

Tekniska egenskaper - häll

UR

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Gas-URP - 3.50 kW
Vänster bak - Gas- SRD - 1.75 kW
Höger bak - Gas- SRD - 1.75 kW
Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Brännare	Standard	**Säkerhetsventiler**	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	**Brännarlock**	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1
Antal fläktar	1
Nettovolym 1:a ugn	70 l
Bruttovolym 1:a ugn	79 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	5
Typ av hyllplan	Metallstegar
Typ av ljuskälla	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja

Antal glas i ugnsluckan	4
Antal värmereflekterande glas i lucka	3
Säkerhetstermostat	Ja
Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
Effekt övervärme	1000 W
Grillelement	1700 W
Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W

Effekt varmluftselement	2 000 W
Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

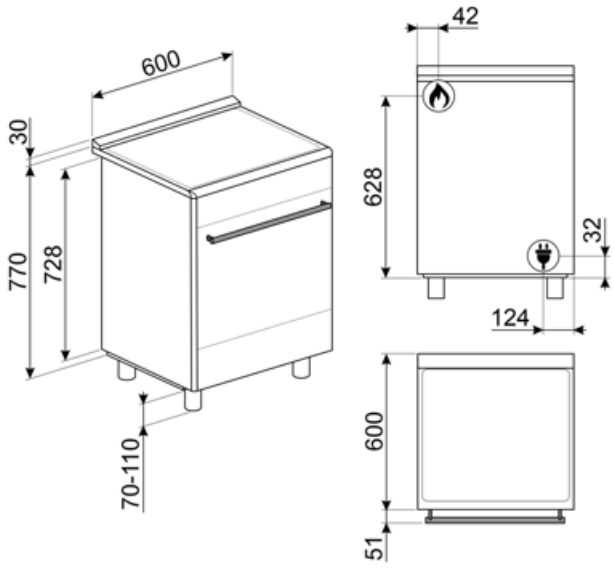
Timer	Ja	**Min temperatur**	50 °C
Koktidslarm	Ja	**Max temperatur**	280 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	2	**Ugnsgaller**	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	**Delvis utdragbara teleskopskenor**	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3000 W	**Längd på kabel**	115 cm
Ström	13 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	**Typ av kopplingsplint**	3 Polig
Spänning (V)		**Typ av kontakt**	Nej
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



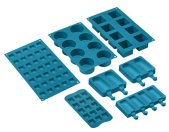
KITPAX

Förhöjningsben (91,4-96,8cm) Rostfritt stål. Passar till Classicspisar



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag.Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och proffessionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary



Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.



Installation i stapel



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning



Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.



Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Kontrollvred



4 lager glas i ugnsluckan



Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.