

GP61X9

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets 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
Estetik	Classic	Antal vred	6
Logotyp	Stansad	Färg screentryck	Svart
Färg	Rostfritt stål	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Position logga	Panel under ugnen	Lucka	Helglas
Finish	Sidenmatt	Typ av ugnsglas	Stopsol
Bakkantslist	Ja	Ugnshandtag	Smeg Classic
Serie	Concerto	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Typ av pannställ	Gjutjärn	Stödfötter	Silver
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

 Pyrolysis
--

Tekniska egenskaper - häll

			
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	Antal glas i ugnsluckan	4
Avgtagbar lucka	Ja	Antal varmereflekterande glas i lucka	3	Säkerhetstermostat	Ja	Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Innerlucka i helglas	Ja	Kylsystem	Tangentialt	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Avtagbar innerlucka	Ja	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

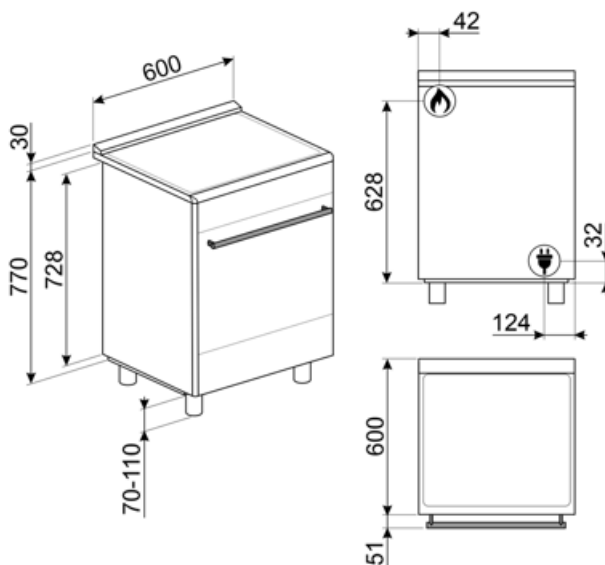
Standardtillbehör - huvudugn och häll



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

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



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



AIRFRY2

Luffritösplåt 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.



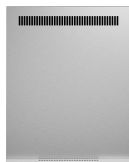
GTT

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



KITPAX

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



PALPZ

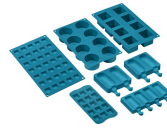
Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.





SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



SMOLD



















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

STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



Symbols glossary

 <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i stapel</p>	 <p>Kontrollvred</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>4 lager glas i ugnsluckan</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 mittel) är perfekt för små mängder mat.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>	 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>



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.