

GP61X9

classica

SMEG ELITE

Cuisinière Concerto, 60 cm,
inox, porte miroir, pyrolyse,
porte froide, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709181789

Plan de cuisson gaz :

4 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche ultra-rapide : 3,50 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 8,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleur démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Four électrique multifonction, pyrolyse :



10 fonctions (dont 1 de nettoyage pyrolyse)

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation réduite, **chaleur tournante** et **Gril**

Nettoyage pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 70 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Puissance gril fort : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection
forcée : 0,89 kW

Consommation d'énergie en convection
naturelle : 1,09 kW

Puissance nominale électrique : 3,00 kW

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables



Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 3,00 kW

Accessoires inclus :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

2 grilles

Fonctions



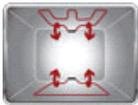
Options

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 95 cm
- **KITH95** - Kit pieds inox pour hauteur 95 cm
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **BG6090-1** - Grille viande en fonte
- **PPX6090-1** - Plaque Teppan Yaki en inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte


Four principal

Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

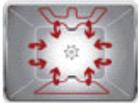
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.

Pyrolyse:


En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

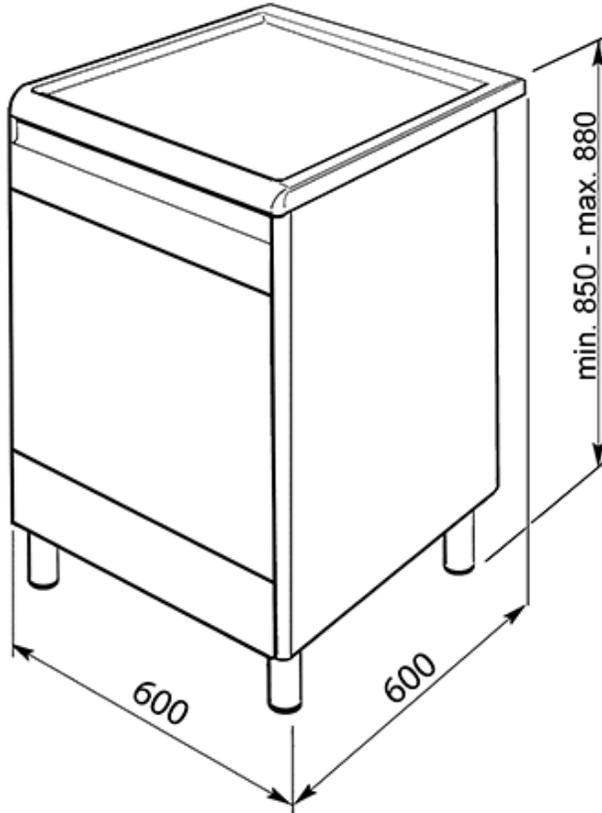
SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



GP61X9

classica

Cuisinière
type de plan: Gaz
4
Mono cavité
type de four: Pyrolyse
60 cm
inox
classe énergétique A



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77