

## GP61X9

classica

SMEG ELITE

Cuisinière, 60 cm, inox, porte miroir,  
multifonction, 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

### Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

**Volume net 70 litres, brut 79 litres**

### Supports latéraux en métal

### 5 niveaux de cuisson

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

### 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

### Accessoires:

**1 kit rails télescopiques à sortie partielle**

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

2 grilles

**Ventilation forcée de refroidissement**

**Coffre de rangement abattant**

4 pieds réglables

## Fonctions

---



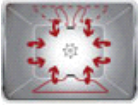
## Options

---

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 95 cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte



## Four principal



### Résistances grill 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 grill 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 grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiquée 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 grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill 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.

