

## B71GMX2

Komfurstørrelse	70x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709329181
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik












Æstetik	Mista	Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Serie	Master	Betjeningsknapper	Smeg Master Glas
Design	Firkantet design	Betjening farve	Sort
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	8
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logo	Samlet st / stål	Glastype	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Classic
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Fødder	Sølv
Pandeholder type	Støbejern		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---


## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund	 Pizza









## Rengøringsfunktioner

 Damprens
---

## Komfur tekniske egenskaber

			
<b>Zoner i alt 5</b>			
Forrest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW			
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW			
Central - Gas - UR - 4.20 kW			
Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW			
Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW			
<b>Blus</b>	Standard	<b>Gas sikkerhedsventiler</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk tænding</b>	Ja	<b>Kogepladeskjulere</b>	Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber

							
<b>Ventilatorantal</b>	1	<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	70 l	<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	79 l	<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emalje
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Lys effekt</b>	40 W
<b>Tidsindstilling</b>	Minuttæller + tilberedning slut	<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja	<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	2
		<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
		<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
		<b>Grillelement</b>	1700 W	<b>Stor grill - effekt</b>	2700 W		

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

## Valg hovedovn

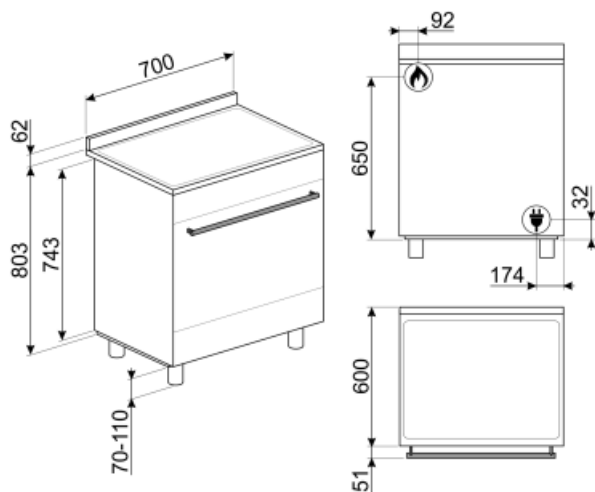
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

## Medfølgende tilbehør hovedovn

Espressoholder	1	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	1		

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	Strømforsyning ledningslængde	115 cm
Nuværende	13 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



## Not included 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.



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



### KITC7X

Splashback, 70x75 cm, rustfrit stål, passer til Master og Sinfonia fritstående komfurer



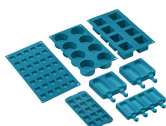
### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



### SFLK1

Børnesikring



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### 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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en brødpande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p>   |  <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p> |
|  <p>Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne.</p>  |  <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |
|  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>  |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |
|  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |
|  <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p>  |  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>   |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>   |  <p>Knapbetjening</p>   |

## Benefit (TT)

---

### True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**Knobs control**

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs

**Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils