

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












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

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

 Zoner i alt 5			
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			
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

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

Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

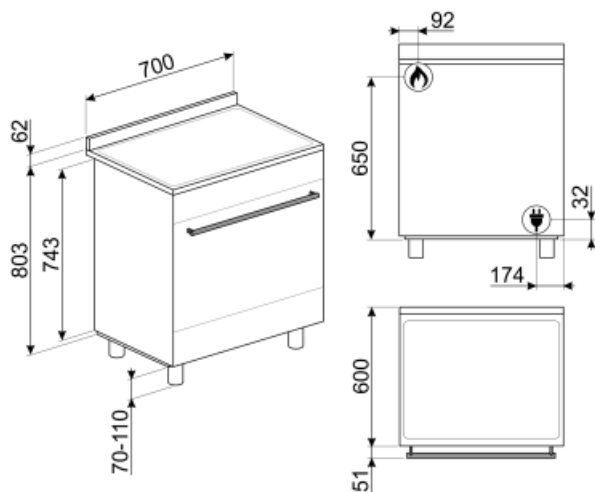
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	Strømforsyning	115 cm
Nuværende	13 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
		Morsettiera	3 ben



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)



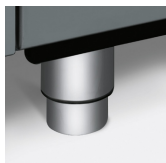
KITC7X

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



KITPAX

Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



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.



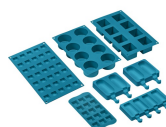
GTT

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



Symbols glossary (TT)

- A** A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.
-  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
-  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 bruning til retter.
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning 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.
-  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.
-  Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. 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>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>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>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> |