B71GMX2

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



Æstetik

Design	Firkantet design
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål
Æstetik	Classic
Logo	Samlet st / stål
Farve	Rustfrit stål
Logoposition	Panel under ovnen
Finish	Mat
Liste	Ja
Serie	Master
Farve på kogeplade	Rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern

Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Betjeningsknapper	Smeg Master Glas
Betjening farve	Sort
Ant. knapper	8
Farve silketryk	Sort
Låge	Med 2 vandrette paneler
Glastype	Sort
Håndtag	Smeg Classic
Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Fødder	Sølv

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
Hyldetype	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	**Stor grill – effekt**	2700 W
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

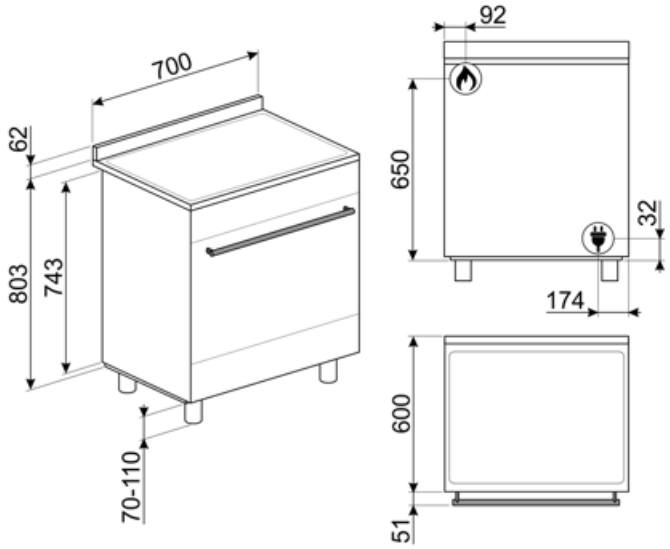
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

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	**Stik**	Nej



Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



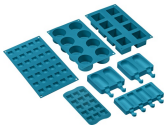
GTT

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



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



SMOLD

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



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



GTP

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



KITC7X

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



SFLK1

Børnesikring



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support

Symbols glossary



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. Ventileret 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 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.



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 bruning 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.

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.

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.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen 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.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Knapbetjening