

B71GMX2

Lieden koko	70x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilma
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709329181
Energialuokka	A



Estetiikka












Sarja	Master	Säätimet	Smeg Soft Touch
Estetiikka	Mista	Säätimien väri	Soft touch -musta
Väri	Ruostumaton teräs	Säätimien lukumäärä	8
Pinnan viimeistely	Harjattu	Väripainatus	Musta
Design	Neliömäinen	Kahva	Smeg Classic
Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Musta
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Jalat	Hopea
Tason väri	Ruostumaton teräs	Logo	Ruostumaton teräs
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli


Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---


Perintieset paistotoiminnot

 Staattinen	 Puhallinavusteinen	 Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)
 Eco	 Pieni grilli	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Tuuletin	 Pizza

Puhdistustoiminnot

 Vapor clean
--

Keittotason tekniset ominaisuudet

	Keittoalueita yhteensä 5		
	Edessä vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW		
	Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.80 kW		
	Keskellä - Kaasu - URP - 4.20 kW		
	Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW		
	Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW		
Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet

							
Tuulettimen numero	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä				
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l	Luukun lasien määrä	3				
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2				
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä				
Hyllyjen määrä	5	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen				
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm				
Valojen tyyppi	Halogeeni	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen				
Valoteho	40 W	Alavastuksen teho	1200 W				
Aika-asetus	Minuuttilaskuri + kypsennyksen loppu	Ylävastuksen teho	1000 W				
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Grillivastus	1700 W				
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Suuren grillin teho	2700 W				
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W				
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö				

Vaihtoehdot, Uuni

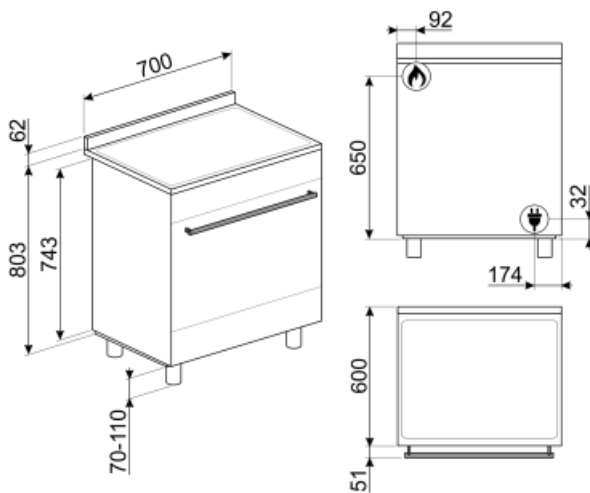
Äänimerkki kypsennyksen päätyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C
Vähimmäislämpötila	50 °C		

Pääuunin varusteet

Espressokeitin jalusta	1	40mm syvä uunipelti	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1		

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	3000 W	Sähköjohdon pituus (cm)	115 cm
Virta	13 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen



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

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



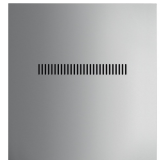
KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



KITC7X

Roiskesuojus, 70x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Master- ja Sinfonia-liesille



KITPAX

Korkeuden lisäysjalat (950 mm), ruostumatonta terästä, soveltuvat Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



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.



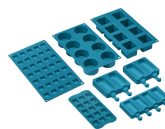
GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430






















SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujouden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.