

B71GMX2

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



Estetiikka











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


Ohjelmat/toiminnot

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


Perintieset paistotoiminnot

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

Puhdistustoiminnot

 Vapor clean
--

Keittotason tekniset ominaisuudet

 UR			
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

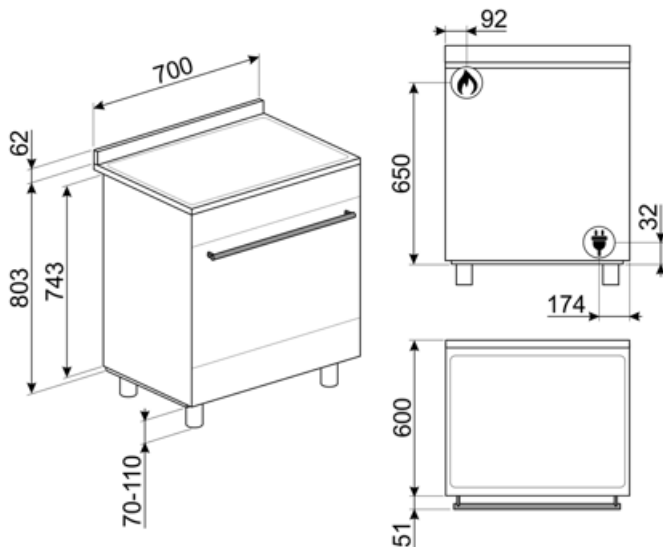
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C
Vähimmäislämpötila	50 °C		

Pääuunin varusteet

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

Sähköliitännä

Sähköliitännä	3000 W	Sähköjohdon pituus (cm)	115 cm
Virta	13 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei



Compatible 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.



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

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTP

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



KITC7X

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



SFLK1

Lapsilukko



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTT

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



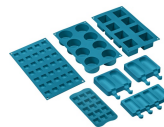
KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)




























SMOLD

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



Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  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.
-  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
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  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 lujuuden 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.
-  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.
-  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 alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  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.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Nappien ohjaus
-  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.
-  Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.