

# **B71GMX2**

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

70x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709329181

Α



### Esthétique







**Design** Carré

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Esthétique Classica
Logo Inox appliqué

Couleur Ino

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Satiné
Dosseret Oui
Série Master

Couleur de la table de lnox

cuisson

Type de grilles Fonte

Type de commandes Manettes

Manettes de commande Smeg Master Glass

Couleur des manettes Noir Nombre de manettes 8 Couleur de la Noir

sérigraphie

Porte Avec 2 bandeaux

horizontaux

Type de verre Noi

Poignée Couleur de la poignée

Pieds

Noir Smea Classica

Inox brossé Gris métal

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle

**2** 

Chaleur brassée

**®** 

Chaleur tournante turbo

ECO

Eco

Statique

---

Gril moyen



Gril fort

**%** 

Gril fort ventilé



Sole ventilée



Pizza

SMEG SPA 06/12/2025

9



#### Fonction de nettoyage



Vapor Clean

## Caractéristiques techniques table de cuisson



#### Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.20 kW Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Allumage intégré aux

manettes

**Thermocouple** Oui

Chapeaux de brûleurs

Emaillés noir mat

Oui

## Caractéristiques techniques four principal



















Supports en métal

Minuteur + fin de cuisson





Nombre de turbines Volume net de la cavité 70 I

Capacité brute (litres) **Email Ever Clean** Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Halogène Type d'éclairage 40 W

Puissance de l'éclairage

Options de programmation de la durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

**Abattante** 

Oui Oui Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la 3

porte du four

Nombre de vitres 2 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de **Tangentiel** 

refroidissement

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance circulaire

Type de gril

1700 W

1200 W

1000 W

2700 W

2000 W

Electrique

# Options four principal

Signal sonore fin de cuisson

Oui

Température maximale 260 °C



Température minimale 50 °C

# Accessoires inclus four principal

1

Grille en acier pour

Moka

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

# Raccordement électrique

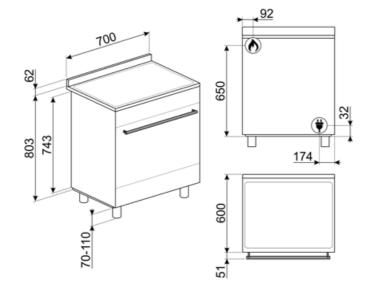
Puissance nominale 3000 W Longueur du câble 115 cm

électrique d'alimentation

Oui, monophasé

Intensité 13 A Fréquence 50/60 Hz
Tension 220-240 V Borne de raccordement 3 pôles

Type de câble d'alimentation installé





### Accessoires Compatibles

#### **AIRFRY**

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



#### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



#### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



**BN640** 

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



#### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



#### **GTP**

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### **GTT**

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KITC7X

Crédence murale, 70 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Sinfonia



#### **KITPBX**

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



#### SFLK1

Sécurité enfants



#### **SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



**WOKGHU** 



Support WOK en fonte



### Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle):
La chaleur provenant simultanément du haut et
du bas permet de cuire n'importe quel type
d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée
aussi statique, est indiquée pour cuire un seul
plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes,
le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les
viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort: Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Résistance gril moyen: cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).





Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Brûleur Ultra-rapide: Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Commandes par manettes