

B71GMX2

Taille du piano de cuisson	70x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709329181
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A












Esthétique



Esthétique	Mixte	Type de commandes	Manettes
Série	Master	Manettes de commande	Smeg Master Glass
Design	Carré	Couleur des manettes	Noir
Couleur	Inox	Nombre de manettes	8
Finition	Satiné	Couleur de la sérigraphie	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Logo	Inox Appliqué	Type de verre	Noir
Position du logo	Bandeau sous le four	Poignée	Smeg Classica
Dossieret	Oui	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Inox	Pieds	Gris métal
Type de grilles	Fonte		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
Fonctions de cuisson traditionnelle	

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante turbo
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole ventilée	 Pizza

Fonction de nettoyage



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

Thermocouple Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz Emailés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 70 l

Capacité brute (litres) 79 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 5

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson Minuteur + fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte Oui

Type d'ouverture de la porte Abattante

Porte démontable Oui

Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 2

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 360X460X425 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole 1200 W

Puissance résistance voûte 1000 W

Puissance résistance grill 1700 W

Puissance résistance grill fort 2700 W

Puissance résistance circulaire 2000 W

Type de grill Electrique

Options four principal

Signal sonore fin de cuisson Oui

Température maximale 260 °C

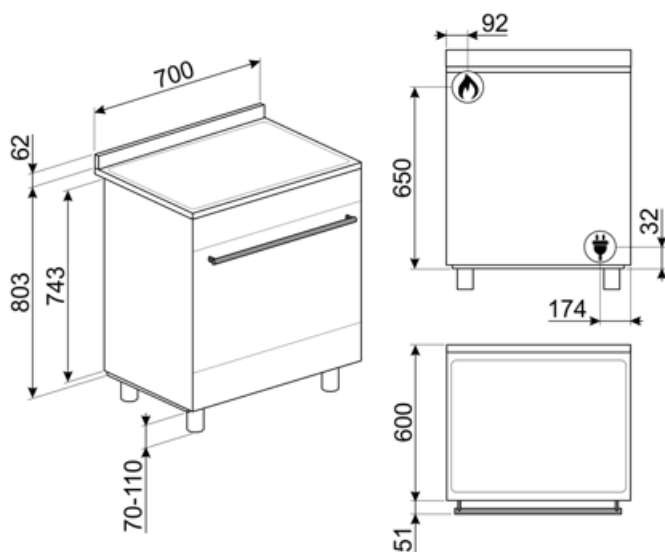
Température minimale 50 °C

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3000 W	Longueur du câble d'alimentation	115 cm
Intensité	13 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



Not included accessories

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.



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.



BNP608T

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



KITPBX

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



KITC7X

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



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.



SFLK1

Sécurité enfants

PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



WOKGHU

Support WOK en fonte



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



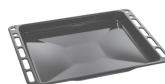
BBQ

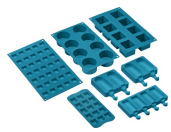
Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est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



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm































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

Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Installation en hauteur
-  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.
-  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 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 grill 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.
-  Résistance grill 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.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

-  **Fonction pizza : Turbine + Résistance grill + sole :** Le fonctionnement de la turbine, combiné au grill 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.
-  **Four à gaz :** Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le grill, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **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.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **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.
-  **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 gras et de les retirer facilement.
-  **Commandes par manettes**

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Équipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

Contrôle par manettes

Réglage facile et intuitif de la minuterie à l'aide de manettes élégantes

Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine