B71GMX2

Categoria cucina	70x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709329181
Classe efficienza energetica	A

Estetica

Estetica	Mista	**Manopole**	Smeg Master Nera
Serie	Master	**Colore manopole**	Nero
Colore	Acciaio Inox	**N° manopole**	8
Finitura	Satinato	**Colore serigrafia**	Nero
Design	Squadrato	**Maniglia**	Smeg Classica
Porta	Con 2 fasce orizzontali	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	**Tipo vetro**	Nero
Tipo griglie	Ghisa	**Piedini**	Silver
Colore pianale	Inox	**Logo**	Applicato inox
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Posizione logo**	Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill stretto
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base ventilata
- Pizza

Funzioni pulizia

Vapor clean

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.20 kW
Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas	Standard	**Valvolatura di sicurezza**	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	**Cappellotti bruciatori gas**	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di ventole	1	**Vetro interno removibile**	Sì
Volume netto della cavità	70 l	**N°vetri porta forno**	3
Volume lordo della prima cavità	79 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Termostato di sicurezza**	Sì
N° di ripiani	5	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	360X460X425 mm
Tipo di luci	Alogene	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	**Resistenza suola - Potenza**	1200 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	**Resistenza cielo - Potenza**	1000 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Resistenza grill - Potenza**	1700 W
Apertura porta	A ribalta	**Resistenza grill largo - Potenza**	2700 W
Porta smontabile	Sì	**Resistenza circolare - Potenza**	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	**Tipo grill**	Elettrico

Opzioni forno principale

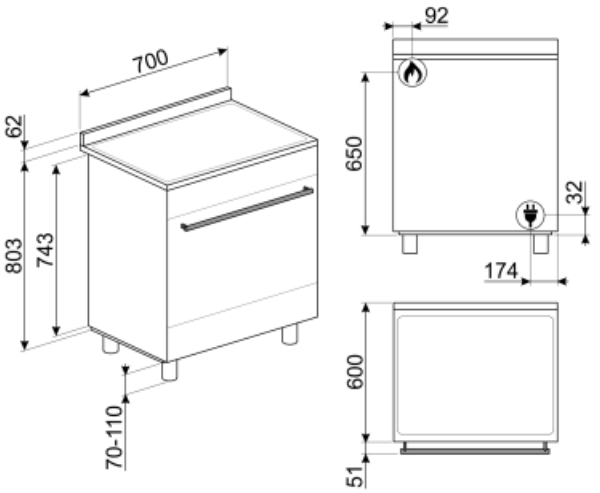
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	**Bacinella profonda 40mm**	1
Griglia forno con stop e fermi	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	115 cm
Corrente	13 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	3 poli
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		



Accessori non inclusi

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia

KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)

SFLK1

Blocco sicurezza

PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

KITC7X

Schienale acciaio, 70 cm, per cucine Master e Sinfonia

GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

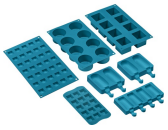
BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli

Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura

Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.

Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.