

B71GMX2

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



Estetica



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

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

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

Funzioni pulizia



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

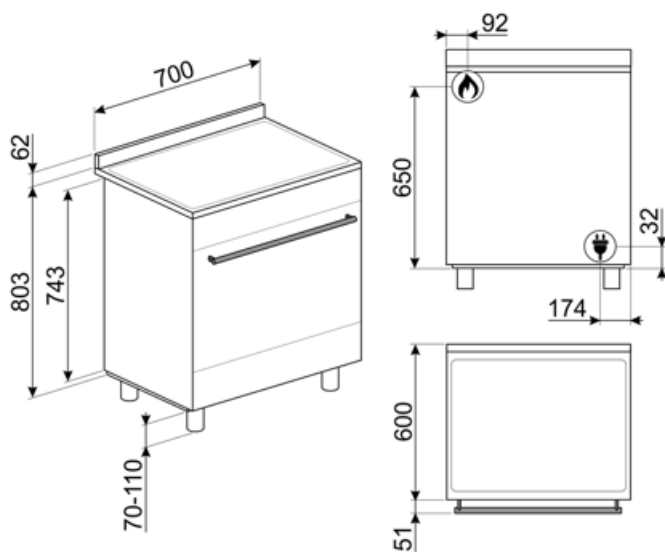
| | | | |
|---|-------|----------------------------|--------|
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |
| Temperatura minima | 50 °C | | |

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 |
| Cavo elettrico | Installato, Monofase | Spina | No |



Accessori Compatibili

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.



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.



GTP

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



KITC7X

Schienale acciaio, 70 cm, per cucine Master e Sinfonia



SFLK1

Blocco sicurezza



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. 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.



BN620-1

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



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GTT

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



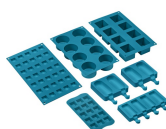
KITPBX

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


























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

-  Classe di efficienza energetica A
-  Installazione a colonna.
-  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 dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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.
-  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.
-  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.
-  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 dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  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.

-  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.
-  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.
-  Controllo con manopole
-  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.
-  Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.
-  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.