

# B71GMX2

Categoria cucina  
N° di cavità soggette energy label  
Fonte di calore cavità principale  
Tipo pianale  
Tipo forno principale  
Sistema pulizia forno principale  
Codice EAN  
Classe efficienza energetica

70x60 cm  
1  
Elettrico  
Gas  
Termoventilato  
Vapor Clean  
8017709329181  
A



## Estetica



<b>Design</b>	Squadrato
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio antimpronta
<b>Estetica</b>	Classica
<b>Logo</b>	Applicato inox
<b>Colore</b>	Acciaio Inox
<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno
<b>Finitura</b>	Satinato
<b>Alzatina</b>	Sì
<b>Serie</b>	Master
<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa

<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole
<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Master Nera
<b>Colore manopole</b>	Nero
<b>N° manopole</b>	8
<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali
<b>Tipo vetro</b>	Nero
<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Colore piedini</b>	Silver

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9  
Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato

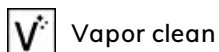


Base ventilata




Pizza

## Funzioni pulizia



## Caratteristiche tecniche pianale

			
<b>Numero totale di zone di cottura</b> 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			
<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b>	Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b>	Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



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

## Opzioni forno principale

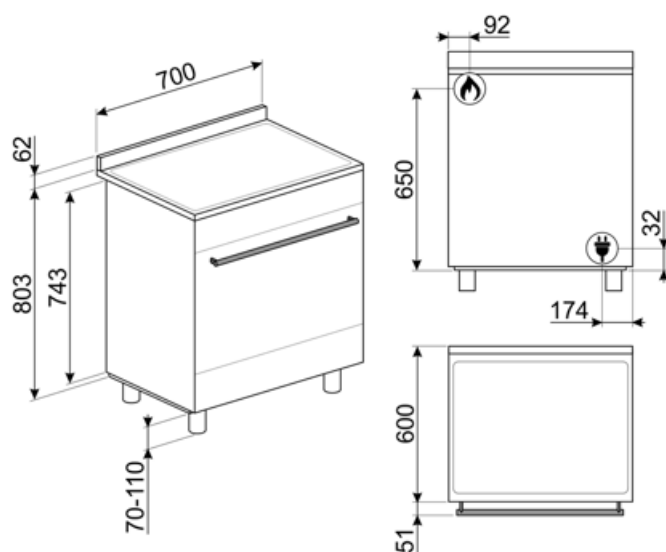
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C
<b>Temperatura minima</b>	50 °C		

## 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.



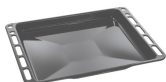
### BBQ

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.



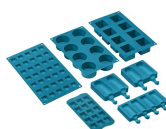
### KITPBX

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

	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.		Classe di efficienza energetica A
	Installazione a colonna.		Controllo con manopole
	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.
	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.		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.
	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.		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 pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
	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.		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.

	<p><b>Grill:</b> 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.</p>		<p><b>Resistenza grill centrale:</b> 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.</p>
	<p><b>Grill ventilato:</b> 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.</p>		<p><b>Funzione pizza:</b> 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.</p>
	<p><b>Turbo:</b> 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.</p>		<p><b>Interno porta tuttovetro:</b> 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.</p>
	<p><b>Vetro interno rimovibile:</b> Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p>		<p><b>2 lampade alogene:</b> La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>
	<p><b>Apertura automatica:</b> 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.</p>		<p><b>5 livelli di cottura:</b> I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>
	<p><b>Bruciatore Ultrarapido:</b> Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p>		<p><b>Vapor clean:</b> 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.</p>
	<p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>		