

B71GMX2

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Størrelse komfyr | 70x60 cm |
| Antall stekeovner med energimerking | 1 |
| Varmekilde kammer | Elektrisk |
| Type platetopp | Gass |
| Hovedovn, type | Termoventilert ovn |
| Rengjøringsystem hovedovn | Hydrolytisk |
| EAN-kode | 8017709329181 |
| Energi effektivitetsklasse | A |



Estetisk linje











| | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Design | Firkantdesign | Type kontroll innstilling | Vridere |
| Overflate kommandopanel | Avtrykksikkert rustfritt stål | bryterne | Smeg Master Glass |
| Estetikk | Classic | kontroller farge | Sort |
| Logo | Montert rustfritt stål | Antall kontroller | 8 |
| Farge | Rustfritt stål | Farge på silketrykk | Sort |
| Posisjon logo | Panel under ovnen | Ovnsdør | Med 2 horisontale paneler |
| Finish | Satinert | Glasstype i ovnsdør | Sort |
| Kakefat | Ja | Håndtak | Smeg Classic |
| Serie | Master | Håndtak farge | Børstet rustfritt stål |
| Hettefarge | Rustfritt stål | Føtter | Sølv |
| Kasserollestativtype | Støpejern | | |

Programmer/funksjoner

| | |
|----------------------|---|
| Antal kokefunksjoner | 9 |
|----------------------|---|


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

| | | |
|---|--|---|
|  Statisk |  Ventilert |  Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte) |
|  Eco |  Liten grill |  Stor grill |
|  Vifte grill (stor) |  Vifte assistert base |  Pizza |



Rengjøringsfunksjoner

| |
|---|
|  Damprens |
|---|

Tekniske data – kokeplate

| | | |
|--|----------|--------------------------------------|
|  | | |
| Antall tilberedningssoner | 5 | |
| Venstre foran - Gass - AUX | 1.00 kW | |
| Venstre bak - Gass - SRD | 1.80 kW | |
| Midten - Gass - URP | 4.20 kW | |
| Høyre bak - Gass - SRD | 1.80 kW | |
| Høyre foran - Gass - AUX | 1.00 kW | |
| Brennere | Standard | Gass sikkerhetsarmatur Ja |
| Automatisk elektronisk aktivering | Ja | Brennerlokk Mattsort emaljert |

Tekniske data – hovedovn

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|------------|
|  |  |  |  |  |  |  | |
| Vifte nummer | 1 | Avtakbar innerdør | Ja | Nettovolum, stekeovn 1 | 70 l | Antall glass i ovnsdøren | 3 |
| Bruttovolum, stekeovn 1 | 79 l | Antall varmereflekerende glass i dør | 2 | Sikkerhetstermostat | Ja | Kjølesystem | Tangential |
| Materiale ovnsrom | Ever clean-emalje | Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 360X460X425 mm | Temperaturkontroll | Elektromekanisk | Undervarmeelement, effekt | 1200 W |
| Antall hyller | 5 | Overvarmeelement – effekt | 1000 W | Grillelement | 1700 W | Stor grill – effekt | 2700 W |
| Type hylleplan | Metalstativer | | | | | | |
| Lystype | Halogen | | | | | | |
| Lyseffekt | 40 W | | | | | | |
| Tidsinnstilling | Minutteller + endt tilberedelse | | | | | | |
| Lampe tennes når dør åpnes | Ja | | | | | | |
| Dør åpning type | klaff ned | | | | | | |
| Avtakbar dør | Ja | | | | | | |
| Innerdør i helglass | Ja | | | | | | |

Varmluftselement - effekt 2000 W

Grill type Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Lydsignal for tilberedningsslutt Ja

Høyeste temperatur 260 °C

Laveste temperatur 50 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Espressoholder 1

40mm ovnsbrett 1

Rist med bakre stopp og sidestopp 1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt 3000 W

Lengde på strømledning (cm) 115 cm

Strøm 13 A

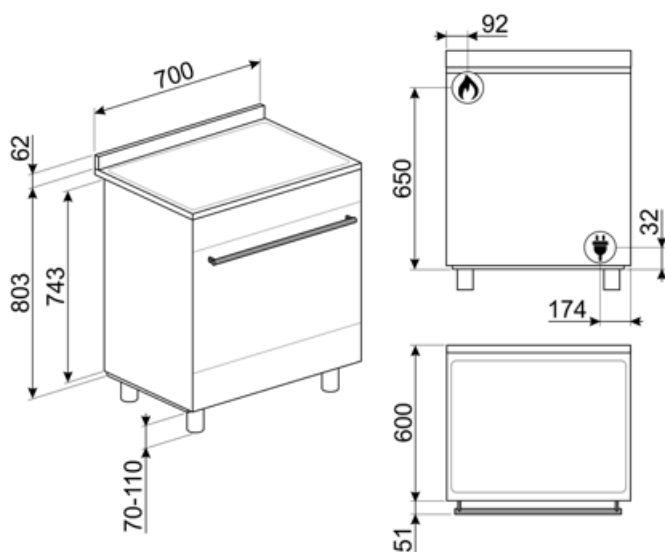
Frekvens 50/60 Hz

Spenning 220-240 V

Morsettiera 3-polet

Type strømkabel installert Ja, enkel fase

Støpseltype Nei



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. 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.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITC7X

Veggplate 70x75 cm, rustfritt stål, egnet for Master og Sinfonia komfyrer



SFLK1

Barnesikring



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



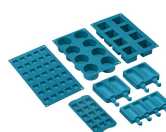
KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)




























SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



Symbols glossary

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablen installasjon: Stablen installasjon
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.</p> |  <p>Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.</p> |
|  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p> |  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |
|  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |  <p>Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>Bryterknottkontroll</p> | |