

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











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

 UR		
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	Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	5	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	Avtakbar innerdør	Ja	Antall glass i ovnsdøren	3	Antall varmereflekerende glass i dør	2
		Sikkerhetstermostat	Ja	Kjølesystem	Tangential	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
		Temperaturkontroll	Elektromekanisk	Undervarmeelement, effekt	1200 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
		Grillelement	1700 W	Stor grill – effekt	2700 W		

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

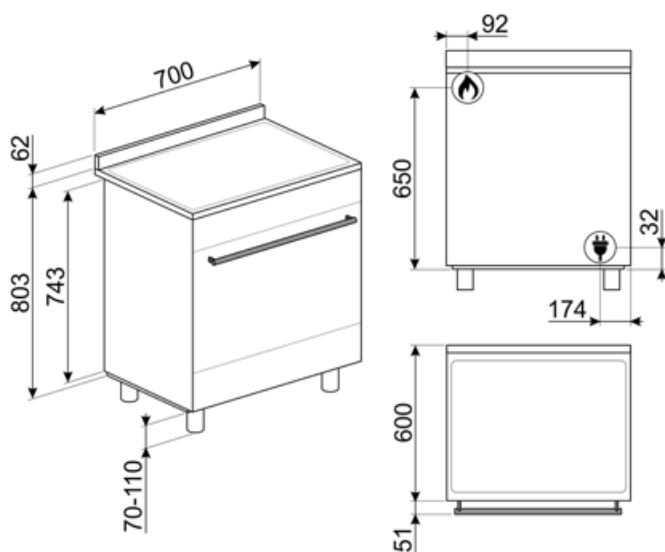
Strøm 13 A

Frekvens 50/60 Hz

Spenning 220-240 V

Morsettiera 3-polet

Type strømkabel installert Ja, enkel fase



Not included 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.



GTP

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



KITC7X

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



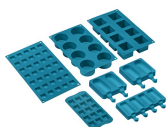
GTT

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



SMOLD

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



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



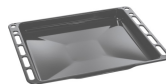
BBQ

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



Symbols glossary (TT)

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Bryterknottkontroll
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	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 elastelig 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		Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
	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.		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.
	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.		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
	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 jevn bruking av retten.		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.
	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.		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>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>Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.</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> |

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Bryterknottkontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med elegante bryterknottes

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr