B71GMX2

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



Estetisk linje

Design	Firkantdesign
Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål
Estetikk	Classic
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Kakefat	Ja
Serie	Master
Hettefarge	Rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern

Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Master Glass
kontroller farge	Sort
Antall kontroller	8
Farge på silketrykk	Sort
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Glasstype i ovnsdør	Sort
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Føtter	Sølv

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 varmereflekterende glass i dør**	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Antall hyller	5	**Kjølesystem**	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	360X460X425 mm
Lystype	Halogen	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Lyseffekt	40 W	**Undervarmeelement, effekt**	1200 W
Tidsinnstilling	Minutteller + endt tilberedelse	**Overvarmeelement – effekt**	1000 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	**Grillelememt**	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	**Stor grill – effekt**	2700 W
Avtakbar dør	Ja		
Innerdør i helglass	Ja		

		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

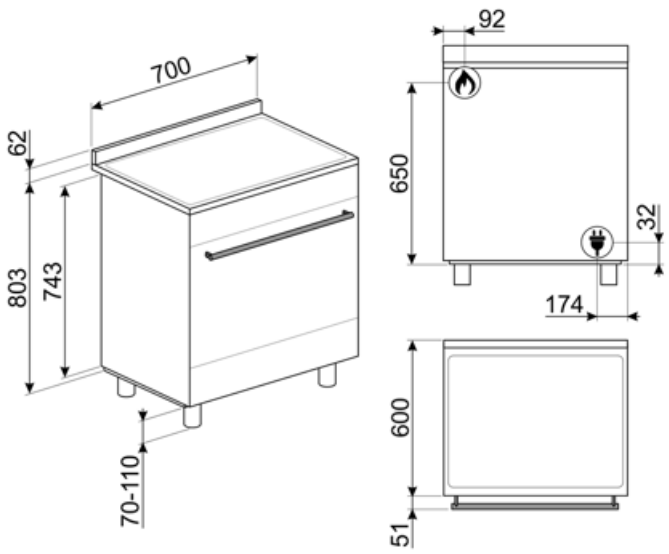
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

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



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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



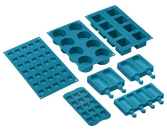
GTT

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



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

Symbols glossary



Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



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 sprekkdanelser 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 fettet 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 stekingen 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.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Bryterknottkontroll



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.



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.

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.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

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.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.