

# B71GMX2

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão                              | 70x60 cm                       |
| Nº de fornos com etiqueta energética  | 1                              |
| Cavity heat source                    | Elétrico                       |
| Tipo de placa                         | Placa a gás                    |
| Tipo de forno principal               | Termoventilado                 |
| Sistema de limpeza no forno principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN                            | 8017709329181                  |
| Classe energética                     | A                              |












## Design



|                                       |  |                               |                                   |
|---------------------------------------|--|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Tipo de fogão</b>                  | Série Squadrato                            | <b>Comandos</b>               | Rotativos                         |
| <b>Detalhes do painel de comandos</b> | Painel de comandos em aço inox antidedadas | <b>Design dos comandos</b>    | Comandos Master Glass             |
| <b>Design</b>                         | Classica                                   | <b>Cor dos comandos</b>       | Comandos em preto                 |
| <b>Logo</b>                           | Logótipo aplicado                          | <b>Nº de comandos</b>         | 8                                 |
| <b>Cor</b>                            | Aço inox                                   | <b>Cor da serigrafia</b>      | Serigrafia em preto               |
| <b>Posição do logótipo</b>            | Logótipo no painel abaixo do forno         | <b>Estética da porta</b>      | Porta com dois perfis horizontais |
| <b>Acabamentos</b>                    | Aço inox escovado                          | <b>Tipo de vidro do forno</b> | Vidro preto                       |
| <b>Painel anti salpicos</b>           | Sim  | <b>Puxador</b>                | Série Classica                    |
| <b>Design</b>                         | Master                                     | <b>Cor do puxador</b>         | Aço inox                          |
| <b>Cor da placa</b>                   | Aço inox                                   | <b>Pés</b>                    | Pés cinzentos                     |
| <b>Tipo grelhas</b>                   | Grelhas em ferro fundido                   |                               |                                   |

## Programas / Funções

|                     |   |
|---------------------|---|
| Nº funções do forno | 9 |
| Funções de forno    |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  Estático        |  Ventilado           |  Turbo |
|  Eco             |  Grill curto         |  Grill |
|  Grill ventilado |  Base com ventilador |  Pizza |

## Funções de limpeza



## Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Central - Queimador a gás ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

|  |                            |  |  |
|--|----------------------------|--|--|
| <b>Tipo de queimadores a gás</b>       | Queimadores a gás standard | <b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b> | Sim  |
| <b>Ignição eletrónica nos comandos</b> | Sim                        | <b>Tampas dos queimadores a gás</b>              | Tampas dos queimadores em esmalte preto mate |

## Características técnicas do forno principal



|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>Nº de ventiladores</b>                       | 1   | <b>Vidro interno removível</b>                         | Sim                                    |
| <b>Volume útil</b>                              | 70 l  | <b>Nº vidros da porta do forno</b>                     | 3                                      |
| <b>Capacidade bruta do forno (L)</b>            | 79 l  | <b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>             | 2                                      |
| <b>Material da cavidade</b>                     | Cavidade em esmalte EverClean               | <b>Termostato de segurança</b>                         | Sim                                    |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>             | 5   | <b>Sistema de arrefecimento</b>                        | Tangencial                             |
| <b>Tipo de guias para tabuleiros</b>            | Guias laterais em metal                     | <b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b> | 360X460X425 mm                         |
| <b>Tipo de iluminação</b>                       | Iluminação de halógeno                      | <b>Controlo da temperatura</b>                         | Controlo eletromecânico da temperatura |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                    | 40 W  | <b>Potência da resistência inferior</b>                | 1200 W                                 |
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b> | Temporizador com fim de cozedura automático | <b>Potência da resistência superior</b>                | 1000 W                                 |
| <b>Iluminação na abertura da porta</b>          | Sim   | <b>Potência do grill</b>                               | 1700 W                                 |
| <b>Abertura da porta</b>                        | Aba para baixo                              | <b>Potência do grill largo</b>                         | 2700 W                                 |
| <b>Porta desmontável</b>                        | Sim   | <b>Potência da resistência circular</b>                | 2000 W                                 |
| <b>Porta interna totalmente em vidro</b>        | Sim   | <b>Tipo de Grill</b>                                   | Grill elétrico                         |

## Opções do forno principal

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Temperatura máxima</b> | 260 °C |
|---------------------------|--------|

Alarme acústico de fim de cocção Sim

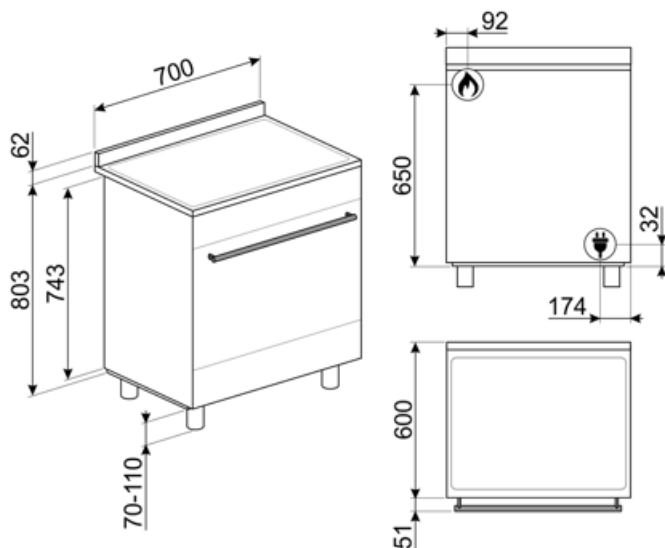
Temperatura mínima 50 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

|   |   |                                 |   |
|---|---|---------------------------------|---|
| Grelha redutora em esmalte              | 1 | Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 |
| Grelha com segurança traseira e lateral | 1 |                                 |   |

## Ligação elétrica

|                           |                       |                                    |          |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------------|----------|
| Potência elétrica nominal | 3000 W                | Comprimento do cabo de alimentação | 115 cm   |
| Corrente (Amperes)        | 13 A                  | Frequência (Hz)                    | 50/60 Hz |
| Tensão (Volts)            | 220-240 V             | Bloco de terminais                 | 3 polos  |
| Electric cable            | Instalado, monofásico | Ficha elétrica                     | Não      |



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY



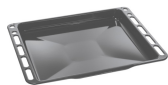
Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### BBQ



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### BN640



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.

### GTP



Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

### KITC7X



Splashback, 70cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers

### SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças

### WOKGHU



Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.

### AIRFRY2



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

### BN620-1



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.

### BNP608T



Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.

### GTT

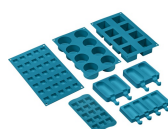


Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

### KITPBX




























### SMOLD



7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

## Symbols glossary

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.   |    | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.                                 |
|    | Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.   |    | Knobs control   |
|    | Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.   |    | Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.          |
|    | Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.   |    | Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.  |
|   | Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.  |   | Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura. |
|  | Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato. |  | Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.                        |
|  | Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.   |  | Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.                     |
|  | Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.   |  | Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.   |

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa. |  | O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.   |
|    | O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.  |  | Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.   |
|    | Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.  |  | Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.   |
|    | Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.                                 |  | Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida. |
|  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.  |   |  |