

B71GMXI9

Komfurstørrelse	70x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709272609
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik



Æstetik	Mista	Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Serie	Master	Betjeningsknapper	Smeg Soft Touch
Design	Firkantet design	Betjening farve	Soft touch sort
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	8
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logo	Samlet st / stål	Glastype	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Classic
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Fødder	Sølv
Pandeholder type	Støbejern		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund	 Pizza

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber

			
Zoner i alt 5			
Forrest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW			
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW			
Central - Gas - UR - 4.20 kW			
Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW			
Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW			
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

										
Ventilatorantal	1	Aftagelige indvendig låge	Ja							
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Samlet antal lågeglas	3							
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1							
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Sikkerhedstermostat	Ja							
Antal hylder	5	Kølesystem	Tangentiel							
Hyldetype	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm							
Type af lamper	Halogen	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk							
Lys effekt	40 W	Bund-varmelegeme effekt	1200 W							
Tidsindstilling	Minuttæller + tilberedning slut	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W							
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Grillelement	1700 W							
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2700 W							
Aftagelig låge	Ja									
Inderlåge i fuldt glas	Ja									

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Lydalarm for slut på tilberedning	Ja
Min. temperatur	50 °C

Maksimal temperatur	260 °C
---------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn

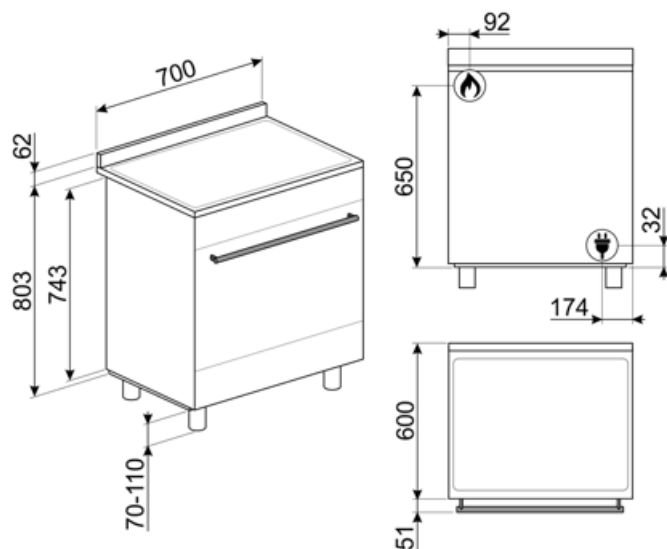
Espressoholder	1
Rist med bag- og sidestop	1

40mm dyb plade	1
Gitterindsats	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W
Nuværende	13 A
Spænding	220-240 V
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset

Strømforsyning ledningslængde	115 cm
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	3 ben



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.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

****Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



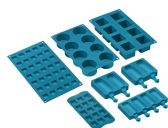
KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



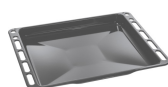
BBQ

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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

****Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITC7X

Splashback, 70x75 cm, rustfrit stål, passer til Master og Sinfonia fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.		Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
	Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.		Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p> |  | <p>Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p> |
|  | <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p> |  | <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |
|  | <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |  | <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |
|  | <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p> |  | <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |
|  | <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> | | |

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme