

B71GMXI9

Categoria cucina	70x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709272609
Classe efficienza energetica	A



Estetica



Estetica	Mista	Colore manopole	Nero soft touch
Serie	Master	N° manopole	8
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Design	Squadrato	Maniglia	Smeg Classica
Porta	Con 2 fasce orizzontali	Colore maniglia	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Nero
Tipo griglie	Ghisa	Piedini	Silver
Colore pianale	Inox	Logo	Applicato inox
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Posizione logo	Fascia sotto forno
Manopole	Smeg Soft Touch		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura **8**
Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Turbo	 Eco
 Grill stretto	 Grill largo	 Grill largo ventilato
 Base ventilata	 Pizza	

Funzioni pulizia



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.20 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di ventole 1

Volume netto della cavità 70 l

Volume lordo della prima cavità 79 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Contaminuti + fine cottura

Accensione luce all'apertura porta Sì

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N°vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti 1

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 360x444x425 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola - Potenza 1200 W

Resistenza cielo - Potenza 1000 W

Resistenza grill - Potenza 1700 W

Resistenza grill largo - Potenza 2700 W

Resistenza circolare - Potenza 2000 W

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine cottura Sì

Temperatura massima 260 °C

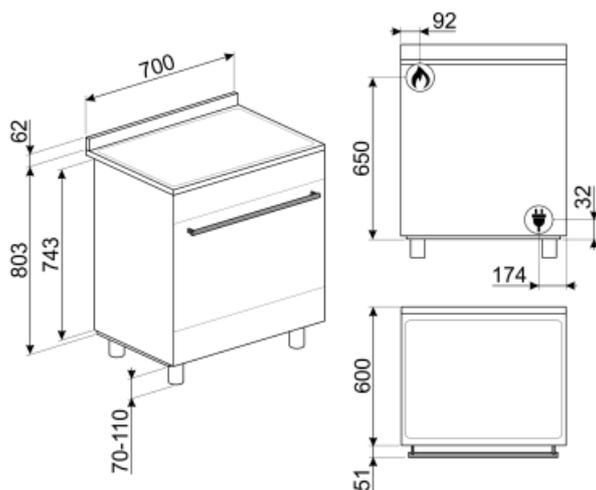
Temperatura minima 50 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia forno con stop	2		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Tensione	220-240 V	Morsetteria	3 poli



Accessori non inclusi



GRIDDLE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITPAX

High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



SFLK1

Child lock



KITCPB7X

Coperchio 70 cm vetro e inox per cucine Master e Sinfonia



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

Glossario simboli

- A** A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.
-  Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.</p> |  <p>Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.</p> |
|  <p>Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p> |  <p>Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p> |
|  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |  <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |
|  <p>Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p> |  <p>Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.</p> |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> | |