

B71GMXI9

Taille du centre de cuisson	70x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709272609
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique



Esthétique	Mixte	Couleur des manettes	Noir velours / Mat
Série	Master	Nombre de manettes	8
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
Design	Carré	Poignée	Smeg Classica
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Couleur de la poignée	Inox brossé
Dosseret	Oui	Type de verre	Noir
Type de grilles	Fonte	Pieds	Silver
Couleur de la table de cuisson	Inox	Logo	Inox Appliqué
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Position du logo	Bandeau sous le four
Manettes de commande	Soft Touch		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur tournante turbo	 Eco
 Gril moyen	 Gril fort	 Gril fort ventilé
 Sole ventilée	 Pizza	

Fonction de nettoyage



Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.20 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz Emailés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 70 l

Capacité brute (litres) 79 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 5

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson Minuteur + fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte Oui

Type d'ouverture de la porte Abattante

Porte démontable Oui

Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 1

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 360x444x425 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole 1200 W

Puissance résistance voûte 1000 W

Puissance résistance grill 1700 W

Puissance résistance grill fort 2700 W

Puissance résistance circulaire 2000 W

Type de grill Electrique

Options four principal

Signal sonore fin de cuisson Oui

Température maximum 260 °C

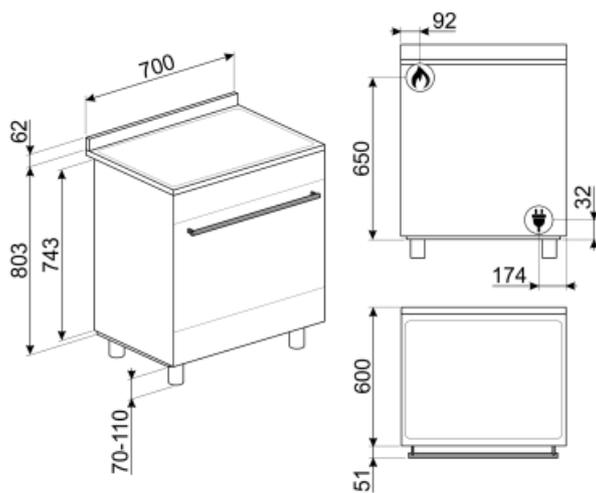
Température minimum 50 °C

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka	1	Lèche-frite profond 40 mm	1
Grille four avec arrêt arrière	2		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3000 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	13 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	115 cm
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles



Not included accessories



SFLK1

Sécurité enfants



KITCPB7X

Couvercle de 70x60 cm en inox et verre adapté aux centres de cuisson Master et Sinfonia



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITPAX

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)

GRIDDLE

Grille viande universelle pour plans induction, gaz, vitrocéramique et barbecue. Surface antiadhésive.



GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
-  Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

-
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.