

CX93GMBL

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Code EAN	8017709334536
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique



Série	Concerto	Type d'afficheur	Tactile
Esthétique	Classica	Nombre de manettes	8
Couleur	Noir	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Finition	Noir brillant	Type de commandes	Manettes
Design	Standard	Poignée	Smeg Classica
Porte	avec cadre	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	Type de verre	Noir
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Pieds	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Logo	Appliqué
Manettes de commande	Smeg Classica	Position du logo	Bandeau de commandes
Couleur des manettes	Inox		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	1
Fonctions de cuisson traditionnelle	



Chaleur tournante

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité	1
--	---

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

1

Gril fort



Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.00 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 Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 61 l

Capacité brute (litres) 70 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 4

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 Début et fin de cuisson

Type d'ouverture de la porte Latérale

Ouverture de la porte latérale Oui

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) 316x460x412 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance circulaire 2000 W

Options four principal

Programmateurs/Minuteur Oui

Température minimum 50 °C

Signal sonore fin de cuisson Oui

Température maximum 245 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines	1	Porte intérieure plein verre	Oui
Volume net de la cavité secondaire	62 l	Nombre de vitres de la porte du four	2
Capacité brute (litres)	69 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	9	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	605x275x370 mm
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Contrôle de température	Electromécanique
Ouverture de la porte abattante	Oui	Puissance résistance circulaire	2500 W
Porte démontable	Oui		

Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	35 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	41 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	2	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Contrôle de température	Electromécanique
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de gril	Electrique
Vitre intérieure démontable	Oui	Gril abattant	Oui

Options troisième four

Température minimum	50 °C	Température maximum	260 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1
et latéral

Lèchefrite profond 40 1
mm

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille four avec arrêt 3
arrière

Raccordement électrique

Puissance nominale 7500 W
électrique
Intensité (A) 33 A
Tension 220-240 V

Tension 380-415 V
Fréquence 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles

Not included accessories

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits.



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèche-frites.



BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



KIT90N9

Crédence murale, 90 cm, noir, pour centres de cuisson BM et BU



PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



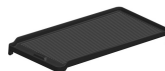
WOKGHU

Support WOK en fonte



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



KITH93

Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR93, SY93



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



GTT

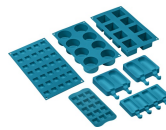
Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèche-frites.





BN640

















Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments.
Utilisables de -60°C à +230°C

Symbols glossary (TT)

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.
-  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.
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  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.
-  4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Commandes par manettes
-  Porte double vitre
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  Gril fort : L'utilisation du gril donne d'excellents résultats lors de la cuisson de viandes de moyennes et petites portions, surtout lorsqu'il est associé à un tournebroche (lorsque cela est possible). La fonction est également idéale pour la cuisson des saucisses et du bacon.
-  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.
-  2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  9 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 9 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.