

CX93IMBL

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Code EAN	8017709340636
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique

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

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

Eclairage



Gril fort



Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

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

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

Programmateur/Minuteur

Oui

Signal sonore fin de cuisson

Oui

Température minimale

50 °C

Température maximale

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
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2500 W

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	Température maximale	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 minimale	50 °C	Température maximale	260 °C
----------------------	-------	----------------------	--------

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Lèche-frite profond 40 mm	1
--------------------------------------	---	---------------------------	---

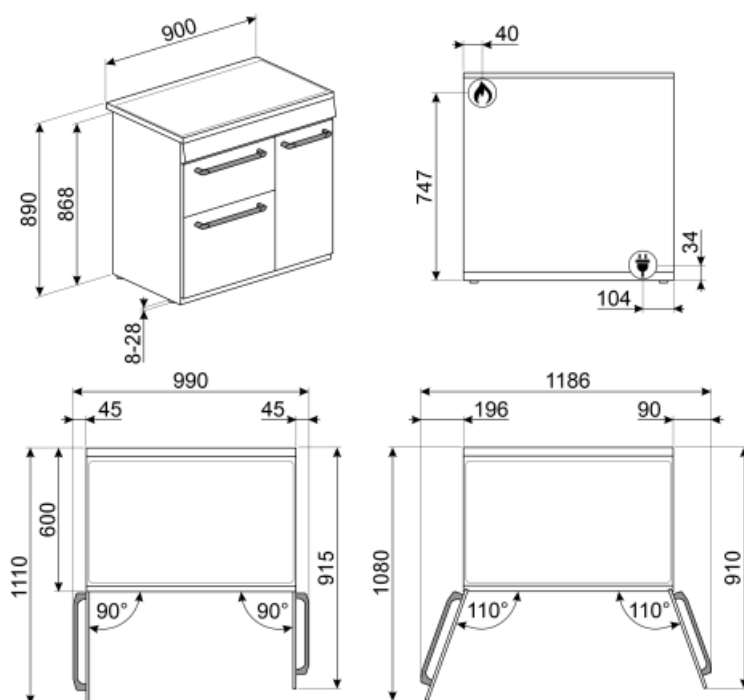
Accessoires inclus - Four secondaire

Grille four avec arrêt
arrière 3

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 15200 W
Intensité 41 A
Tension 220-240 V
Tension 2 380-415 V

Type de câble d'alimentation installé Oui, monophasé
Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé
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. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



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 lèchefrites.



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



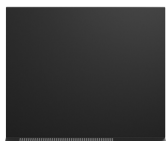
GRM

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



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

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki





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 grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



PALPZ

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



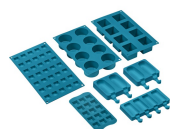
GTT

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 lèchefrites.



BN640

Lèchefrite émaillée, 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)

	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie		Installation en hauteur
	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.		Afficheur Digital
	Porte double vitre		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.		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 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 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.		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.
	Lumière		Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
	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.		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 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.		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.



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.



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.



Zone double



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Table à induction

Les feux à induction offrent une cuisson rapide et maîtrisée.

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

Email Ever Clean

Nettoyage facile du four grâce à l'émail pyrolytique spécial

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)