CX103GMBL

Taille du piano de cuisson	100x60 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	8017709336622
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique

Design	Standard
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Esthétique	Classica
Logo	Appliqué
Couleur	Noir
Position du logo	Bandeau de commandes
Finition	Noir brillant
Série	Concerto
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir
Type de grilles	Fonte
Type de commandes	Manettes

Manettes de commande	Smeg Classica
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	8
Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Type d'afficheur	Tactile
Porte	avec cadre
Type de verre	Noir
Poignée	Smeg Classica
Couleur de la poignée	Inox brossé
Pieds	Aucun
Plinthe	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 4

Fonctions de cuisson traditionnelle

Chaleur tournante

Gril moyen

Gril fort

Gril fort ventilé

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 1

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four 1

Gril fort 

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 5

Central gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 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	**Porte démontable**	oui
Nombre de turbines	1	**Porte intérieure plein verre**	oui
Volume net de la cavité	61 l	**Vitre intérieure démontable**	oui
Capacité brute (litres)	70 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Nombre de niveaux de cuisson	4	**Thermostat de sécurité**	oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type d'éclairage	Halogène	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	316x460x412 mm
Puissance de l'éclairage	40 W	**Contrôle de température**	Electromécanique
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale		

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	**Température maximale**	245 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines	2	**Porte démontable**	oui
Volume net de la cavité secondaire	84 l	**Porte intérieure plein verre**	oui
Capacité brute (litres)	94 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	2
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Nombre de niveaux de cuisson	9	**Thermostat de sécurité**	oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de lampes	1	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	605x275x370 mm
Type d'éclairage	Halogène	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance circulaire**	2 x 2500 W
Type d'ouverture de la porte	Latérale		

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	**Température maximale**	245 °C

Caractéristiques techniques troisième four



Capacité nette (litres) - Troisième four	35 l	**Vitre intérieure démontable**	oui
Capacité brute (litres)	41 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Nombre de niveaux de cuisson	2	**Thermostat de sécurité**	oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de lampes	1	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	169x440x443 mm
Type d'éclairage	Halogène	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Type de gril**	Electrique
Porte démontable	oui	**Gril abattant**	oui
Porte intérieure plein verre	oui		

Options troisième four

Température minimale	50 °C	**Température maximale**	260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1

Accessoires inclus - Four secondaire

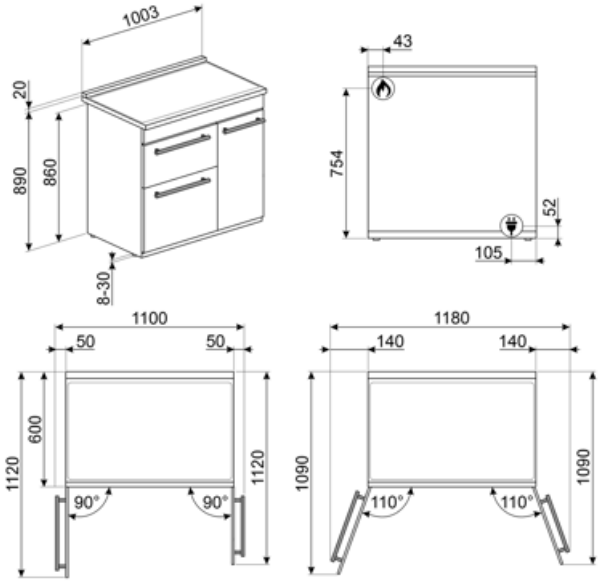
Grille four avec arrêt arrière	3

Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8600 W	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Intensité	38 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension 2	380-415 V	**Type de prise**	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



Accessoires Compatibles



AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



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.



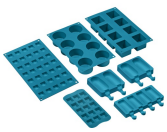
KIT90N9

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



PALPZ

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



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

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. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



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.



KITH93

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



SFLK1

Sécurité enfants



WOKGHU

Support WOK en fonte



Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



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.



Porte double vitre



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.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Commandes par manettes



Afficheur Digital



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.



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.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



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.



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).



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.



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.



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.



Lumière



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.



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)

Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Email Ever Clean

Nettoyage facile du four grâce à l'émail spécial Ever Clean

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

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

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter 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 barbecue directement au four avec le grille viande 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)

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante