

CX103GMBL

Taille du piano de cuisson Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal Type du four secondaire

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

100x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Chaleur tournante

8017709336622

В



Esthétique







Standard Design

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Classica Esthétique Logo Appliqué

Couleur

Position du logo Bandeau de commandes

Finition Noir brillant Série Concerto Émaille noir

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles **Fonte** Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte Type de verre

Poignée

Couleur de la poignée

Pieds

Plinthe

Inox

Gris métal

Tactile

avec cadre

Noir Smeq Classica

Inox brossé

Aucun Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle

Gril moyen

Gril fort



Gril fort ventilé

Chaleur tournante

Programmes / Fonctions four secondaire



Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

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 Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

manettes gaz

Caractéristiques techniques four principal

















Nombre de lampes Nombre de turbines Volume net de la cavité 61 I Capacité brute (litres) 70 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W

Options de

programmation de la durée de cuisson

Supports en métal

Début et fin de cuisson

Type d'ouverture de la Latérale porte

Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui

verre

Vitre intérieure Oui démontable

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de Tangentiel

refroidissement

Dimensions nettes de la 316x460x412 mm

cavité (HxLxP)

3

Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance

2000 W

circulaire

Options four principal



Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui cuisson

50 °C Température minimale Température maximale 245 °C

Caractéristiques techniques four secondaire











Supports en métal

Nombre de turbines Volume net de la cavité 84 I secondaire

Capacité brute (litres) 941 **Email Ever Clean**

Matériau de la cavité Nombre de niveaux de

cuisson Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage Halogène 40 W Puissance de l'éclairage Type d'ouverture de la Latérale

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui **Tangentiel**

Système de refroidissement

Dimensions nettes de la 605x275x370 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

circulaire

2500 W

Oui

Oui

Options four secondaire

Température maximale 245 °C Température minimale 50°C

Caractéristiques techniques troisième four





Troisième four













Capacité nette (litres) -35 I

Capacité brute (litres) 41 I

Matériau de la cavité Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre









Email Ever Clean

2

Supports en métal

1 Halogène

Abattante

Oui Oui

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

gril fort

Type de gril

2700 W

Oui

Electrique Oui

Gril abattant

Options troisième four



Température minimale 50 °C Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1 Lèchefrite profond 40

et latéral mm

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille four avec arrêt 3 arrière

Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière 1 Lèchefrite profond 40 1

et latéral

Raccordement électrique

Puissance nominale 8600 W Type de câble Oui, monophasé

électrique d'alimentation installé

Intensité 38 A Modalités de connexion Oui, bi et triphasé Tension 220-240 V supplémentaires

Tension 2 380-415 V Fréquence 50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles



Accessoires Compatibles

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.



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.



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.



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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



GRM

Support Moka pour tables de cuisson aaz

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.



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.





KIT90N9

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



KITH93

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



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



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



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.



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.



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



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.



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 : 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.



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.



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).



Lumière





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.



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.



Afficheur Digital



Commandes par manettes



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 pyrolytique spécial

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

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)

STONE (accessoire en option)

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



BBQ (accessoire en option)

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

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

1 turbine

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