

CX103GMBL

Cooker size	100x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	No
EAN code	8017709336622
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	B



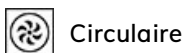
Aesthetics



Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controls colour	Stainless steel
Design	Standard	No. of controls	8
Colour	Black	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Acabamento	Glossy black	Display	Touch
Command panel finish	Enamelled metal	Door	With frame
Logo	Logotipo aplicado	Glass type	Black
Posição do logotipo	Logotipo no painel de comandos	Handle	Smeg Classic
Upstand	No	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Esmalte preto	Feet	none
Type of pan stands	Cast Iron	Plinth	Black
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	4
Traditional cooking functions	



Circulaire



Small grill




Large grill



Fan grill (large)

Recipes	No
Cleaning functions	No

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2	1
Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2	
 Circulaire	
Defrost	No
Vapor Clean	No

Programs / Functions Third Oven

No. of functions third oven	1
Oven light	No
Half grill	No
Full grill	

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Central esquerda - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Rapid - 2.90 kW

Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights	1	Removable door	Yes
Fan number	1	Full glass inner door	Yes
Net volume of the cavity	61 l	Removable inner door	Yes
Gross volume, 1st cavity	70 l	Total no. of door glasses	3
Cavity material	Ever Clean enamel	No. of thermo-reflective door glasses	1
No. of shelves	4	Safety Thermostat	Yes
Type of shelves	Metal racks	Cooling system	Tangential
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	316x460x412 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Circular heating element - Power	2000 W
Cooking time setting	Start and Stop		
Door opening	Side opening		

Tilting grill No

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	245 °C

Second Oven Technical Features



Fan number	2	Removable door	Yes
Net volume of the second cavity	84 l	Full glass inner door	Yes
Gross volume, 2nd cavity	94 l	Removable inner door	No
Cavity material	Ever Clean enamel	No. total door glasses	2
No. of shelves	9	No. thermo-reflective door glasses	1
Type of shelves	Metal racks	Safety Thermostat	Yes
Roof Liner	No	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	605x275x370 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Potência da resistência circular	2500 W
Door opening	Side opening	Tilting grill	No

Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	245 °C

Third Oven Technical Features



Net volume, 3rd cavity	35 l	Full glass inner door	Yes
Gross volume, 3rd cavity	41 l	Removable inner door	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	No. total door glasses	3
No. of shelves	2	No. of thermo-reflective door glasses	1
Type of shelves	Metal racks	Safety Thermostat	Yes
Roof Liner	No	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Large grill - Power	2700 W
Door opening	Flap down	Grill type	Electric
Removable door	Yes		

Tilting grill	Yes
----------------------	-----

Options Third Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	40mm deep tray	1
--	---	-----------------------	---

Accessories included for Secondary Oven

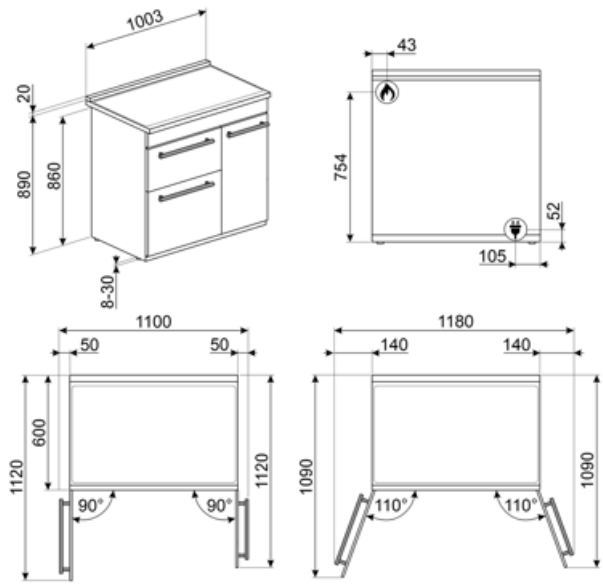
Oven grid with back stop	3
---------------------------------	---

Accessories included for Third Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	40mm deep tray	1
--	---	-----------------------	---

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	8600 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	38 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



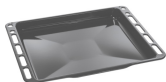
BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GRM

Suporte moka para placas a gás



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH93

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR93



SFLK1

Bloqueio para crianças



WOKGHU

Suporte de ferro fundido para WOK



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT90N9

Painel anti-salpicos 90 cm, preto, para fogões BU & BM



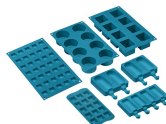
PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm































SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		...
	B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos.		Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
	Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.		Luz
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno. |  | O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes. |
|  | O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes. |  | O compartimento do forno tem 9 níveis de cozimento diferentes. |
|  | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |  | Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo. |
|  | Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência. |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate
Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow
Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat