

# CX93GMBL

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	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



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

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	1
Fonctions de cuisson traditionnelle	



## 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 Emailés 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

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

Température minimale 50 °C

Signal sonore fin de cuisson oui

Température maximale 245 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



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

## Options four secondaire

<b>Température minimale</b>	50 °C	<b>Température maximale</b>	245 °C
-----------------------------	-------	-----------------------------	--------

## Caractéristiques techniques troisième four



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

## Options troisième four

<b>Température minimale</b>	50 °C	<b>Température maximale</b>	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 7600 W

Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé

Intensité 33 A

Fréquence 50/60 Hz

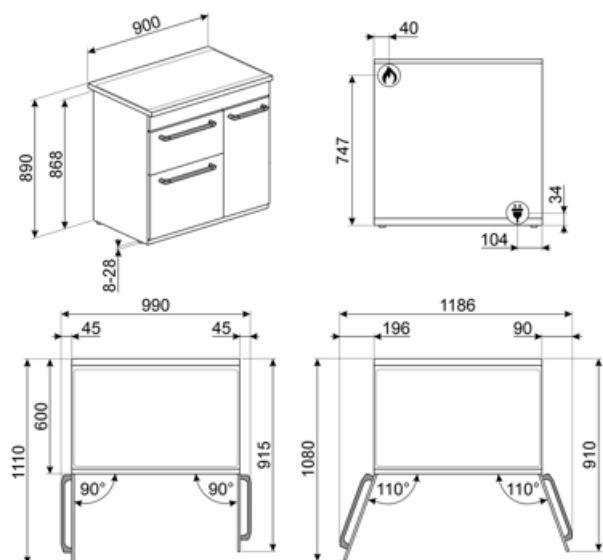
Tension 220-240 V

Borne de raccordement 5 pôles

Tension 2 380-415 V

Type de prise Non

Petit câble pour l'essai Oui



## 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



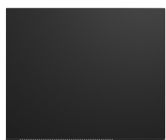
### GTP

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



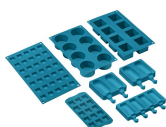
### PALPZ

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



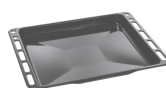
### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au 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.



### 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

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  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.
-  B : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  Installation en hauteur
-  Porte double vitre
-  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 : 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.



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 dossier

### Hauteur ajustable

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

### 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)

### **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