

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

| DIGI screen | |
|--|------------------------------|
| 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 commandes | Hybride : manettes + touches |
| 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 | 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

Droite - Maintien au chaud

Nombre de zones 2

flexibles

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 | 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

Lèchefrite profond 40 mm 1

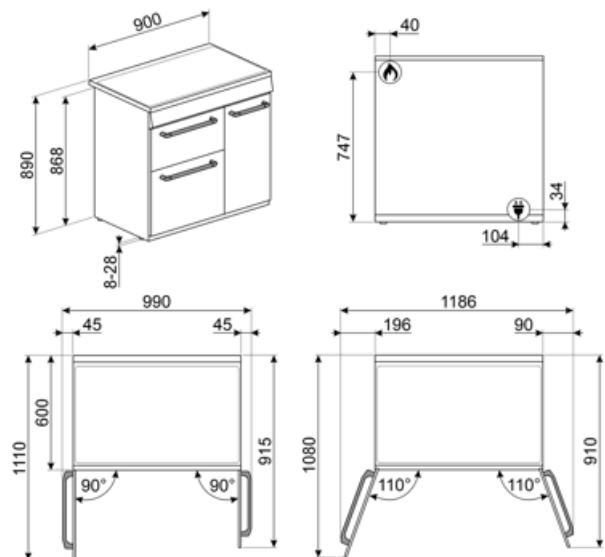
Accessoires inclus - Four secondaire

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 |
| Type de prise | Non |



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.

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



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

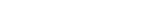


Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz

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

SCRP

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

**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

**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.

WOKGHU

Support WOK en fonte

Symbols glossary

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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. | | |
|  | 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.



Maintien au chaud : La fonction de maintien au chaud vous permet de garder les plats cuisinés au chaud. La zone de cuisson fonctionne à puissance minimale et n'est disponible que pendant 120 minutes, après quoi la table de cuisson s'éteint automatiquement.



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 induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

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'email 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

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)



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

1 turbine

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