

# CX93IMBL

|  |                    |
|--|--------------------|
| Categorie fornuis                      | 90x60 cm           |
| Aantal ovens met energielabel          | 2                  |
| Cavity heat source                     | Elektrisch         |
| Type kookplaat                         | Inductie           |
| Type primaire oven                     | Thermogeventileerd |
| Type secundaire oven                   | Thermogeventileerd |
| EAN-code                               | 8017709340636      |
| Energie-efficiëntieklasse              | A                  |
| Energie-efficiëntieklasse, tweede oven | B                  |



## Design



|                                   |                       |                                 |                           |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------|
| <b>Design</b>                     | Standaard             | <b>Bedieningsknoppen</b>        | Smeg Classici             |
| <b>Afwerking bedieningspaneel</b> | Gekleurd plaatstaal   | <b>Kleur knoppen</b>            | Roestvrij staal           |
| <b>Esthetiek</b>                  | Classici              | <b>Aantal bedieningsknoppen</b> | 8                         |
| <b>Logo</b>                       | Geassembleerd         | <b>Kleur serigrafie</b>         | Zilver                    |
| <b>Kleur</b>                      | Zwart                 | <b>Display</b>                  | DigiScreen                |
| <b>Positie logo</b>               | Bedieningspaneel      | <b>Deur</b>                     | Met kader                 |
| <b>Afwerking</b>                  | Glanzend zwart        | <b>Type glas</b>                | Zwart                     |
| <b>Series</b>                     | Concerto              | <b>Handgreep</b>                | Smeg Classici             |
| <b>Kleur kookplaat</b>            | Zwart glanzend        | <b>Kleur handgreep</b>          | Geborsteld roestvrijstaal |
| <b>Type bediening</b>             | Hybrid: Knobs + Touch | <b>Pootjes</b>                  | Zwart                     |

## Programma's / functies

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Aantal kookfuncties       | 1 |
| Traditionele kookfuncties |   |





Circulaire

## Programma's / functies secundaire oven

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Kookfuncties ovenruimte 2 | 1 |
|---------------------------|---|

## Programma's / functies derde oven

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Aantal functies derde oven | 1   |
| Licht                      |  |
| Grote vlakgrill            |  |

## Technische specificaties kookplaat



**Totaal aantal kookzones** 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechts - Verwarmingszone

**Number of Flexible zones** 2

## Technische specificaties primaire oven



|                             |                    |  |                    |
|-----------------------------|--------------------|--|--------------------|
| <b>Aantal lampen</b>        | 1                  | <b>Uitneembare ovendeur</b>                            | Ja                 |
| <b>Aantal ventilatoren</b>  | 1                  | <b>Volledig glazen binnendeur</b>                      | Ja                 |
| <b>Netto inhoud</b>         | 61 l               | <b>Uitneembaar glas binnendeur</b>                     | Ja                 |
| <b>Bruto inhoud 1e oven</b> | 70 l               | <b>Aantal ruiten ovendeur</b>                          | 3                  |
| <b>Materiaal ovenruimte</b> | Ever Clean emaille | <b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>              | 1                  |
| <b>Aantal kookniveaus</b>   | 4                  | <b>Veiligheidsthermostaat</b>                          | Ja                 |
| <b>Type ovenrekken</b>      | Metalen zijsteunen | <b>Koelsysteem</b>                                     | Mantelkoeling      |
| <b>Soort verlichting</b>    | Halogeen           | <b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b> | 316x460x412 mm     |
| <b>Vermogen lamp</b>        | 40 W               | <b>Temperatuurregeling</b>                             | Elektro-mechanisch |
| <b>Instelling kooktijd</b>  | Start en stop      | <b>Circulatie - vermogen</b>                           | 2000 W             |
| <b>Deur openen</b>          | Side opening       |  |                    |

## Opties primaire oven

|  |    |                            |        |
|--|----|----------------------------|--------|
| <b>Timer</b>                             | Ja | <b>Minimum temperatuur</b> | 50 °C  |
| <b>Akoestisch signaal einde kooktijd</b> | Ja | <b>Maximum temperatuur</b> | 245 °C |

## Technische specificaties secundaire oven



|                                |                    |  |                    |
|--------------------------------|--------------------|--|--------------------|
| <b>Aantal ventilatoren</b>     | 1                  | <b>Volledig glazen binnendeur</b>                      | Ja                 |
| <b>Netto inhoud (l) oven 2</b> | 62 l               | <b>Aantal ruiten ovendeur</b>                          | 2                  |
| <b>Bruto inhoud, 2e oven</b>   | 69 l               | <b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>              | 1                  |
| <b>Materiaal ovenruimte</b>    | Ever Clean emaille | <b>Veiligheidsthermostaat</b>                          | Ja                 |
| <b>Aantal kookniveaus</b>      | 9                  | <b>Koelsysteem</b>                                     | Mantelkoeling      |
| <b>Type ovenrekken</b>         | Metalen zijsteunen | <b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b> | 605x275x370 mm     |
| <b>Deur openen</b>             | Side opening       | <b>Temperatuurregeling</b>                             | Elektro-mechanisch |
| <b>Uitneembare ovendeur</b>    | Ja                 | <b>Circulatie - vermogen</b>                           | 2500 W             |

## Opties secundaire oven

|                            |       |                            |        |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|
| <b>Minimum temperatuur</b> | 50 °C | <b>Maximum temperatuur</b> | 245 °C |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|

## Technische specificaties derde oven



|                                    |                    |  |                    |
|------------------------------------|--------------------|--|--------------------|
| <b>Netto inhoud (l) oven 3</b>     | 35 l               | <b>Aantal ruiten ovendeur</b>                          | 3                  |
| <b>Bruto inhoud, 3e oven</b>       | 41 l               | <b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>              | 1                  |
| <b>Materiaal ovenruimte</b>        | Ever Clean emaille | <b>Veiligheidsthermostaat</b>                          | Ja                 |
| <b>Aantal kookniveaus</b>          | 2                  | <b>Koelsysteem</b>                                     | Mantelkoeling      |
| <b>Type ovenrekken</b>             | Metalen zijsteunen | <b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b> | 169x440x443 mm     |
| <b>Deur openen</b>                 | naar beneden       | <b>Temperatuurregeling</b>                             | Elektro-mechanisch |
| <b>Uitneembare ovendeur</b>        | Ja                 | <b>Grote vlakgrill - vermogen</b>                      | 2700 W             |
| <b>Volledig glazen binnendeur</b>  | Ja                 | <b>Type grill</b>                                      | Elektrisch         |
| <b>Uitneembaar glas binnendeur</b> | Ja                 | <b>Kantelbare grill</b>                                | Ja                 |

## Opties derde oven

|                            |       |                            |        |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|
| <b>Minimum temperatuur</b> | 50 °C | <b>Maximum temperatuur</b> | 260 °C |
|----------------------------|-------|----------------------------|--------|

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

|                                   |   |                         |   |
|-----------------------------------|---|-------------------------|---|
| <b>Rek met achter- en zijstop</b> | 1 | <b>Bakplaat (40 mm)</b> | 1 |
|-----------------------------------|---|-------------------------|---|

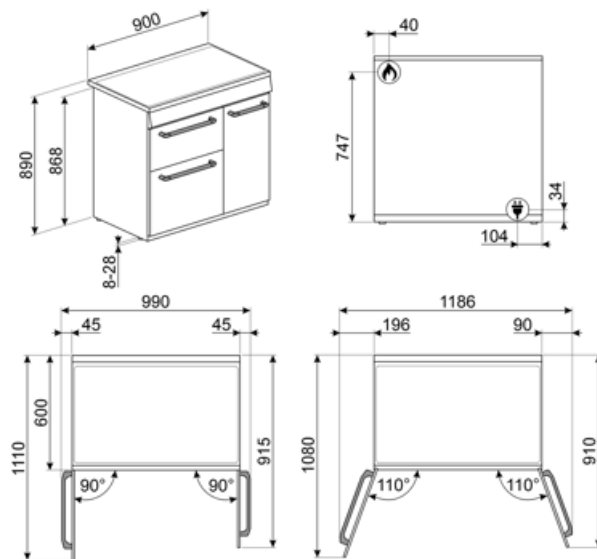
## Meegeleverde accessoires secundaire oven

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Ovenrooster met stop</b> | 3 |
|-----------------------------|---|

## Elektrische aansluiting

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| Aansluitwaarde | 15200 W                 |
| Stroom         | 41 A                    |
| Spanning       | 220-240 V               |
| Spanning 2 (V) | 380-415 V               |
| Electric cable | Installed, Single phase |

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Type stroomkabel | Double and Three Phase |
| Frequentie       | 50/60 Hz               |
| Aansluitkast     | 5 polig                |
| Stekker          | Nee                    |



## Compatibele Accessoires

### AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GRM

Coffee machine support



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KITH93

Height extension kit (950mm), black, suitable for TR93 cookers (945-960mm)



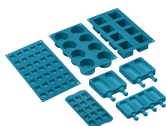
### SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



### 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

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### BNP608T

Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KIT90N9

Splashback black , 90 cm, suitable for BU & BM cookers



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### SFLK1

Kinderslot



### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

























**WOKGHU**

Cast iron WOK Support



## Symbols glossary

|  |   |
|--|---|
|  <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>  |  <p>Installation in column: Installation in column.</p>  |
|  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>  |  <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>  |
|  <p>Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>   |  <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>  |
|  <p>B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.</p>  |  <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>  |
|  <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p> |  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |
|  <p>Light</p>  |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p>   |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>   |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>  |
|  <p>verlichting</p>  |  <p>The oven cavity has 2 different cooking levels.</p>  |
|  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p>  |  <p>The oven cavity has 9 different cooking levels.</p>  |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p>   |  <p>Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.</p>  |
|  <p>TWIN_ZONE_72dpi</p>  |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |
|  <p>Keep warm function: Keep warm function keeps the cooked food heated. In this mode the heating zone operates at a minimum capacity for 120 minutes and</p>  |   |

---

## Benefit (TT)

---

### Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

### Ever Clean Enamel

Gemakkelijke reiniging dankzij een speciale pyrolytische emaillelaag die vet en vuil verbrandt

### Touch control

De timer stel je eenvoudig en intuïtief in met één enkele aanraking

### True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

### Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

### Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

### Removable inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

### Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

### Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

### Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

### AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

### BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

**Pizza stone (optional accessory)**

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

**Isothermic Cavity**

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

**Single turbine**

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie