

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



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



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

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	245 °C

Technische specificaties secundaire oven



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

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Technische specificaties derde oven



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

Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

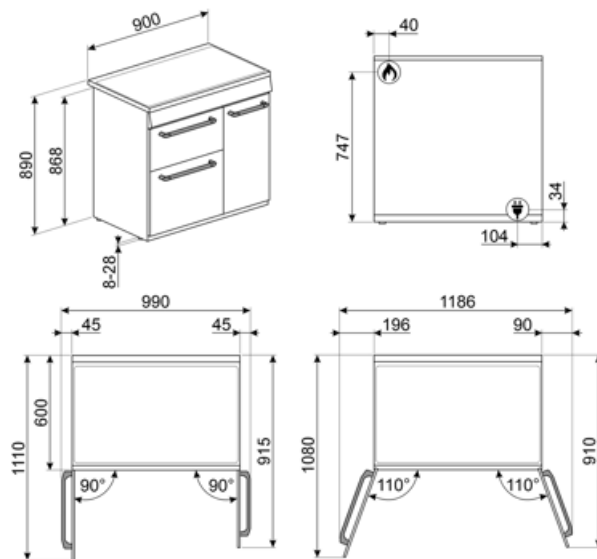
Rek met achter- en zijstop	1	Bakplaat (40 mm)	1
-----------------------------------	---	-------------------------	---

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	3
-----------------------------	---

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	15200 W	Lengte voedingskabel	150 cm
Stroom	41 A	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Aansluitkast	5 polig
Electric cable	Installed, Single phase	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)



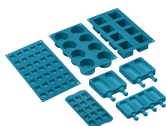
SCRP

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>B: Energieklasse van het product, gemeten van 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>Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</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>



4.3 inch display with LED technology, usability
with knobs + 3 touch keys

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

Isothermic Cavity

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

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)

Single turbine

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