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

DIGI screen

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
Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud	61 l
Bruto inhoud 1e oven	70 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Start en stop
Deur openen	Side opening

Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Circulatie - vermogen	2000 W

Opties primaire oven

Timer	Ja
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	245 °C

Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud (l) oven 2	62 l
Bruto inhoud, 2e oven	69 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	9
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Deur openen	Side opening
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	2
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	605x275x370 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
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
Bruto inhoud, 3e oven	41 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	2
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	169x440x443 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties derde oven

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

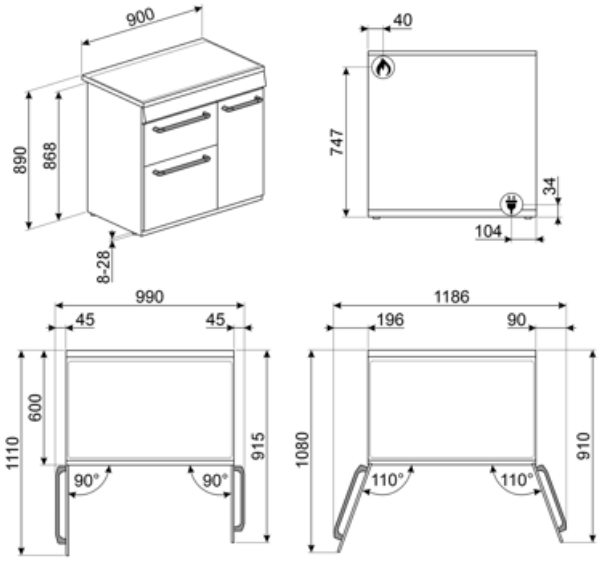
Rek met achter- en zijstop	1
Bakplaat (40 mm)	1

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



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.



BBQ

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

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



GRM

Coffee machine support



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT90N9

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



KITH93

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



PALPZ

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



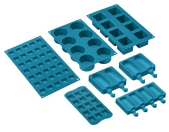
SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



SFLK1

Kinderslot



SMOLD

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



WOKGHU

Cast iron WOK Support

Symbols glossary



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.



B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.



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.



Light



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



The oven cavity has 4 different cooking levels.



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.



TWIN_ZONE_72dpi



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



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



Installation in column: Installation in column.



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



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



The oven cavity has 2 different cooking levels.



The oven cavity has 9 different cooking levels.



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.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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

Removalble 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