

# 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



Esthetiek	Classici	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Series	Concerto	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Design	Standaard	Aantal bedieningsknoppen	8
Kleur	Zwart	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking	Glanzend zwart	Display	DigiScreen
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Deur	Met kader
Logo	Geassembleerd	Type glas	Zwart
Positie logo	Bedieningspaneel	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

## 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

<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
-----------------------------	---

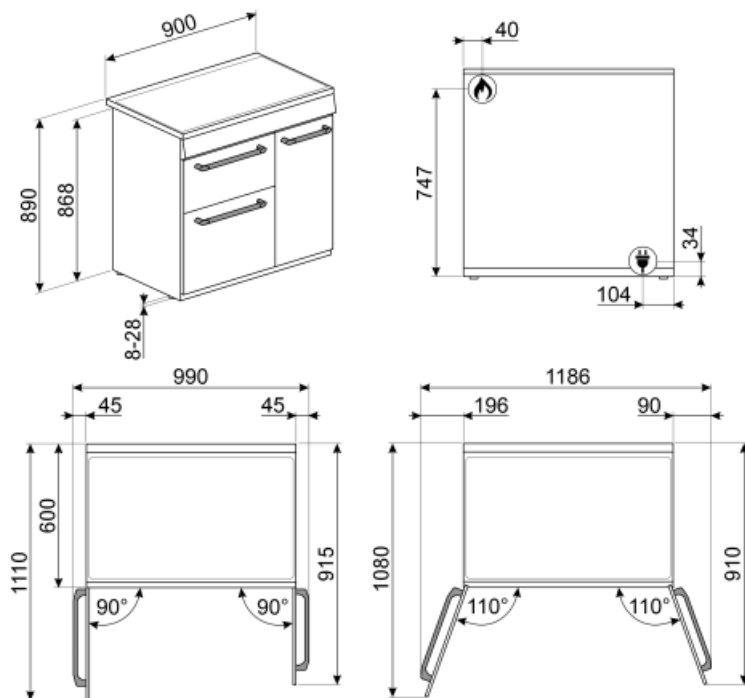
## Elektrische aansluiting

<b>Aansluitwaarde</b>	15200 W	<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase
-----------------------	---------	-----------------------	-------------------------

**Stroom** 41 A  
**Spanning** 220-240 V  
**Spanning 2 (V)** 380-415 V

**Type stroomkabel**  
**Frequentie**  
**Aansluitkast**

Double and Three Phase  
 50/60 Hz  
 5 polig



## Accessoires niet inbegrepen

### 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.



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### BNP608T

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



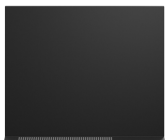
### GRM

Coffee machine support



### KIT90N9

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



### PPX6090-1

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Concerto cookers



### KITH93

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



### 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.



### SFLK1

Kinderslot



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### WOKGHU

Cast iron WOK Support



### BG6090-1

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



### BBQ

Dubbelzijdig



### PALPZ

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



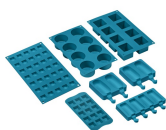
### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### SMOLD

























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



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

## Symbols glossary (TT)

 <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>

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Ever Clean Enamel**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns



---

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)