

BM93BL

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Code EAN	8017709212438
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	B



Esthétique



Esthétique	Victoria	Type d'afficheur	Electronique 5 touches
Série	Blenheim	Couleur des touches	Noir
Couleur	Noir	Nombre de manettes	8
Design	Victoria	Couleur de la sérigraphie	Silver
Porte	avec cadre	Poignée	Smeg Victoria Eco
Type de grilles	Fonte	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	Type de verre	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Plinthe	Anthracite
Manettes de commande	Smeg Victoria	Logo	Sérigraphié
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Bandeau de commandes

Programmes / Fonctions

Fonctions de cuisson traditionnelle



Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

Gril fort

1



Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.00 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz Emailés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Volume net de la cavité 61 l

Capacité brute (litres) 70 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 4

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson Début et fin de cuisson

Type d'ouverture de la porte Latérale

Ouverture de la porte latérale Oui

Porte démontable Oui

Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 1

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 316x444x425 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance circulaire 2000 W

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui

Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimum 50 °C

Température maximum 245 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire 62 l

Porte intérieure plein verre Oui

Capacité brute (litres)	69 l	Nombre de vitres de la porte du four	2
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de niveaux de cuisson	9	Thermostat de sécurité	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Système de refroidissement	Tangentiel
Type d'ouverture de la porte	Latérale	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	605x275x370 mm
Ouverture de la porte abattante	Oui	Contrôle de température	Electromécanique
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2500 W

Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	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 grill fort	2700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de grill	Electrique
Vitre intérieure démontable	Oui	Grill abattant	Oui

Options troisième four

Température minimum	50 °C	Température maximum	260 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Accessoires inclus four principal

Grille four avec arrêt arrière	2
---------------------------------------	---

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt
arrière 4

Support chauffe-plats 1

Accessoires inclus troisième four

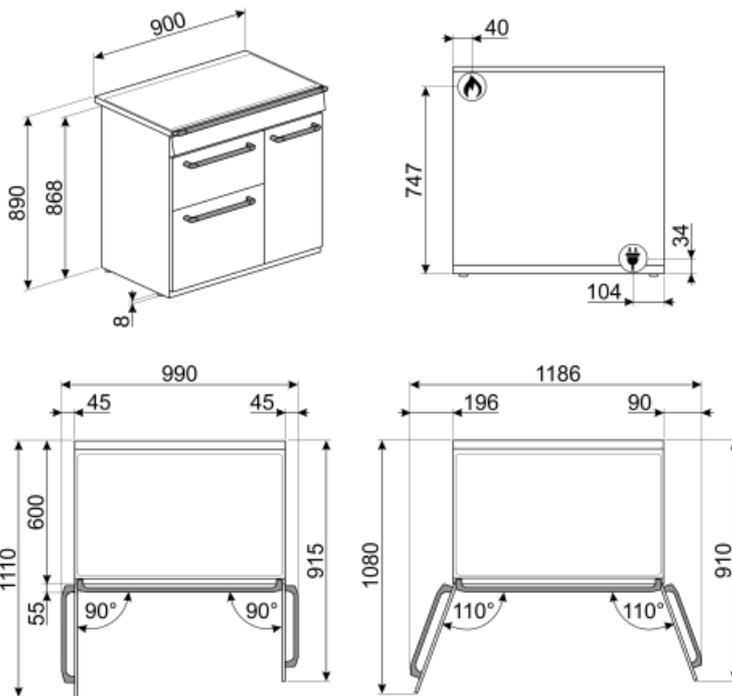
Grille intégrée au
lèche-frite 1

Lèche-frite profond 40
mm 1

Raccordement électrique

Puissance nominale
électrique 7500 W
Intensité (A) 33 A
Tension (V) 220-240 V

Tension (V) 380-415 V
Fréquence (Hz) 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories



GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



KIT90N9

Crédence murale, 90 cm, noir, pour centres de cuisson BM et BU



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



KIT90X9

Crédence, 90 cm, inox, pour centres de cuisson BU & BM



GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



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.

Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Porte double vitre
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
-  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.
-  Chauffe-plats
-  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.
- B** : Indique la classe énergétique de l'appareil.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.



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.



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.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.