

B95IMAN9

| | |
|---|-------------------|
| Taille du centre de cuisson | 90x60 cm |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique | 1 |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Type de plan de cuisson | Induction |
| Type de four principale | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709302962 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |











Esthétique


| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Esthétique | Mixte | Type d'afficheur | Tactile |
| Série | Master | Nombre de manettes | 7 |
| Couleur | Anthracite | Couleur de la sérigraphie | Silver |
| Design | Professionnel | Poignée | Smeg new squared |
| Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux | Couleur de la poignée | Anthracite et noir mat |
| Couleur de la table de cuisson | Anthracite | Type de verre | Verre noir Eclipse |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Compartment de rangement | Abattant |
| Manettes de commande | Soft Touch | Logo | Inox Appliqué |
| Couleur des manettes | Noir velours / Mat | Position du logo | Bandeau sous le four |

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 9
Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | |
|--|---|---|
|  Statique |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Eco |  Gril fort |  Gril fort ventilé |
|  Résistance sole |  Sole ventilée | |

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Arrière gauche - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Nombre de foyers avec booster | 5 | Indication minimale diamètre d'utilisation | Oui |
| Auto-arrêt en cas de surchauffe | Oui | Indicateur zone sélectionnée | Oui |
| Adaptation automatique au diamètre des casseroles | Oui | Affichage chaleur résiduelle | Oui |

Caractéristiques techniques four principal



| | | | |
|--|-------------------------|--|------------------|
| Nombre de lampes | 2 | Vitre intérieure démontable | Oui |
| Nombre de turbines | 2 | Nombre de vitres de la porte du four | 3 |
| Volume net de la cavité | 115 l | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 2 |
| Capacité brute (litres) | 129 l | Thermostat de sécurité | Oui |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 371x724x418 mm |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Contrôle de température | Electromécanique |
| Type d'éclairage | Halogène | Puissance résistance sole | 1700 W |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Puissance résistance voûte | 1200 W |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance gril | 1700 W |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Puissance résistance gril fort | 2900 W |
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | Puissance résistance circulaire | 1550 W |
| Porte démontable | Oui | | |
| Porte intérieure plein verre | Oui | | |

| | |
|--|------------|
| Type de gril | Electrique |
| Système de fermeture douce de la porte | Oui |

Options four principal

| | |
|------------------------------|-----|
| Programmateur/Minuteur | Oui |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui |

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

Accessoires inclus four principal

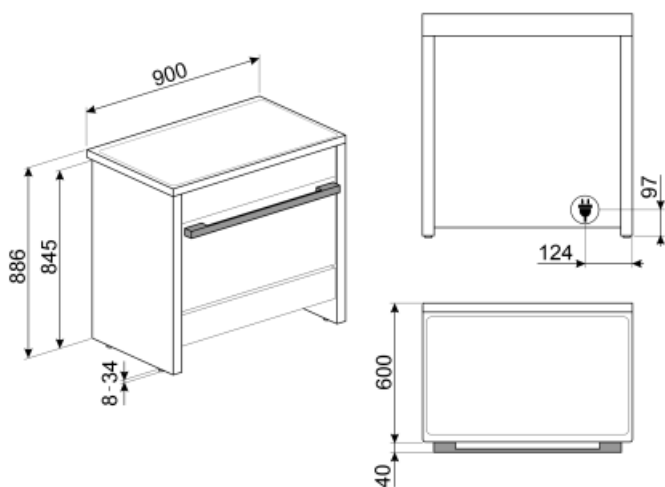


| | | | |
|--------------------------------|---|--|---|
| Grille four avec arrêt arrière | 2 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |
| Lèche-frite profond 20 mm | 1 | Sonde de cuisson | 1 |
| Lèche-frite profond 40 mm | 1 | | |

Raccordement électrique

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Puissance nominale électrique | 10600 W |
| Intensité (A) | 46 A |
| Tension (V) | 220-240 V |
| Tension (V) | 380-415 V |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Fréquence (Hz) | 50/60 Hz |
| Longueur du câble d'alimentation (cm) | 150 cm |
| Borne de raccordement | 5 pôles |



Not included accessories



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.



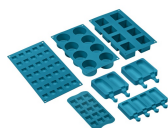
KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



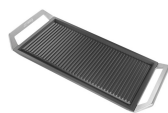
PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



SFLK1

Sécurité enfants



GRIDDLE

Grille viande universelle pour plans induction, gaz, vitrocéramique et barbecue. Surface antiadhésive.



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.


















KIT95B95A

Height extension kit 2 side and front panels, anthracite, for B95 cookers

Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
-  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.
-  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 voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.

-  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.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  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.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèches-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Turbine + Résistance gril 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. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  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.
-  Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
-  Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
-  Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.