

# B95IMAN9

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709302962
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A











## Ästhetik

			
Ästhetik	Gemischt	Display	LED-Programmuhr
Serie	Master	Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe	Anthrazit	Farbe des Dekors	Silber
Design	Professional	Türgriff	Squared
Gerätetür	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen	Material des Türgriffs	Anthrazit und Schwarz-Matt
Farbe der Kochmulde	Anthrazit	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Staufach im Sockelbereich	Klappfach
Bedienknebel	Smeg Master Pro Soft Touch	Markenlogo	Edelstahlprägung
Farbe/Material der Bedienknebel	Schwarz	Position des Markenlogos	Zierblende


## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9
-------------------------------------	---

### Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 Heißluft
 ECO	 Großflächengrill	 Großflächengrill + Umluft
 Unterhitze	 Unterhitze + Umluft	



### Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean

### Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

## Optionen Kochfeld

			
Sperrfunktion	Ja	Reduzierte Leistungsstufen (W)	3700, 4800, 7400 W
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja	Option MultiZone	Ja

## Technische Eigenschaften Kochfeld



### Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm  
 Hinten links - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm  
 Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm  
 Hinten rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm  
 Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anzahl der Kochzonen mit Booster	5	Dekor für min. Topfgröße	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	Anzeige der Kochzone	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Restwärmeanzeige	Ja

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbelichtungen	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Anzahl der Türverglasungen	3

Nutzbares Garraumvolumen	115 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Bruttovolumen Garraum	129 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1200 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja

## Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

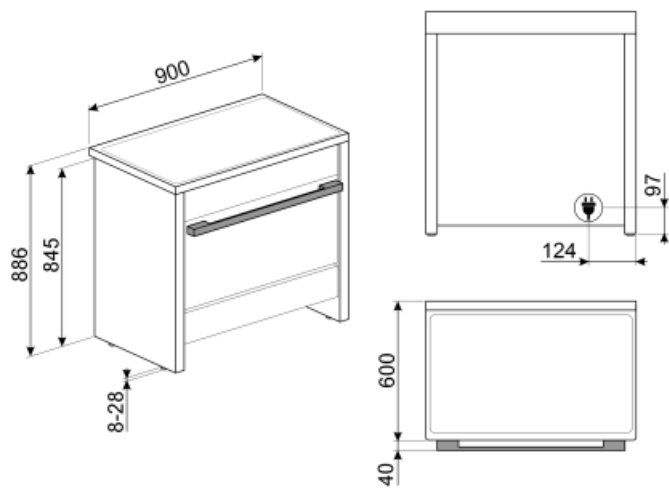
## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Kerntemperaturfühler	1

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	Länge Netzkabel	150 cm
Absicherung	46 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		



## Sonderzubehör

### AIRFRY9

AIRFRY: Luftfrittier-Rost AIRFRY9. Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren. Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 30x560x380 mm.



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metall-einfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



### PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.



### BBQ9



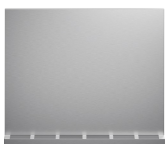
### BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



### KITC9X9-1

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Classici-Standherde/Kochzentren (C9, B95), Abmessungen BxHxT: 896x750x42 mm



### AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



### KIT95B95A

Kit Erhöhung (950 mm), Anthrazit, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Classici-/Master-Standherde B95)



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

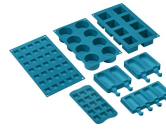


### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.































### SMOLD



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

## Symbols glossary (TT)

 <p><b>Power-Booster:</b> mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p>	 <p><b>Kindersicherung:</b> Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>
 <p><b>Kühlgebläse:</b> zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p><b>Abtauen nach Zeit:</b> Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p><b>Dreifach verglaste Backofentür:</b> Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p><b>A:</b> Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>
 <p><b>Eco-Logic:</b> Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>	 <p><b>Ever Clean-Emallierung:</b> ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p><b>Unterhitze-Umluft:</b> die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</p>	 <p><b>Ober-/Unterhitze + Umluft:</b> ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>
 <p><b>Ober-/Unterhitze:</b> traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>	 <p><b>Unterhitze:</b> die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>
 <p><b>Heißluft:</b> diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.</p>	 <p><b>ECO-Funktion:</b> diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzugeben.</p>
 <p><b>Großflächengrill:</b> sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p>	 <p><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>
 <p><b>Überhitzungsschutz:</b> dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>	 <p><b>Induktionskochfeld:</b> Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p>

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>           |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>  |
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>      |  <p>Restwärmearzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p> |
|  <p>Anzahl der Garenbenen: der Garraum verfügt über 5 Garenbenen.</p>  |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>                                      |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>   |
|  <p>Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>                              |  <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</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

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Double Turbine**

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat