

## B95IMX9

|   |                   |
|---|-------------------|
| Taille du piano de cuisson                      | 90x60 cm          |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique    | 1                 |
| Source de chaleur de la cavité                  | Electrique        |
| Type de plan de cuisson                         | Induction         |
| Type de four principal                          | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal             | Vapor Clean       |
| Code EAN  | 8017709302955     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A                 |











## Esthétique



|                                   |                      |                           |                             |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Esthétique                        | Mixte                | Couleur des manettes      | Inox                        |
| Série                             | Master               | Nombre de manettes        | 7                           |
| Design                            | Professional         | Couleur de la sérigraphie | Noir                        |
| Couleur                           | Inox                 | Type d'afficheur          | Tactile                     |
| Finition                          | Satiné               | Porte                     | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Finitions du bandeau de commandes | Inox anti-trace      | Type de verre             | Verre noir Eclipse          |
| Logo                              | Inox Appliqué        | Poignée                   | Smeg Esthétique Carrée      |
| Position du logo                  | Bandeau sous le four | Couleur de la poignée     | Inox brossé                 |
| Couleur de la table de cuisson    | Inox                 | Compartment de rangement  | Porte                       |
| Type de commandes                 | Manettes             | Pieds                     | Gris métal                  |
| Manettes de commande              | Smeg Master Silver   |                           |                             |

## 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   |   |

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

## Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

## Options des tables de cuisson



|                        |     |                        |                    |
|------------------------|-----|------------------------|--------------------|
| Verrouillage commandes | Oui | Puissance Eco - Palier | 3700, 4800, 7400 W |
| Mode puissance Eco     | Oui | Option Multizone       | Oui                |

## 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 |
| Number of Flexible zones                          | 1   | Indicateur zone sélectionnée               | Oui |
| Auto-arrêt en cas de surchauffe                   | Oui | Affichage chaleur résiduelle               | Oui |
| Adaptation automatique au diamètre des casseroles | 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 |   |                |
| Type d'éclairage             | Halogène          |   |                |
| Puissance de l'éclairage     | 40 W              |   |                |

|   |                         |  |                  |
|---|-------------------------|--|------------------|
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Contrôle de température                | Electromécanique |
| Eclairage à l'ouverture de la porte             | Oui                     | Puissance résistance sole              | 1700 W           |
| Type d'ouverture de la porte                    | Abattante               | Puissance résistance voûte             | 1200 W           |
| Porte démontable                                | Oui                     | Puissance résistance grill             | 1700 W           |
| Porte intérieure plein verre                    | Oui                     | Puissance résistance grill fort        | 2900 W           |
|   |                         | Puissance résistance circulaire        | 2 x 1550 W       |
|   |                         | Type de grill                          | Electrique       |
|   |                         | Système de fermeture douce de la porte | Oui              |

## Options four principal

|                              |     |                      |        |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmeur/Minuteur         | Oui | Température minimale | 50 °C  |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

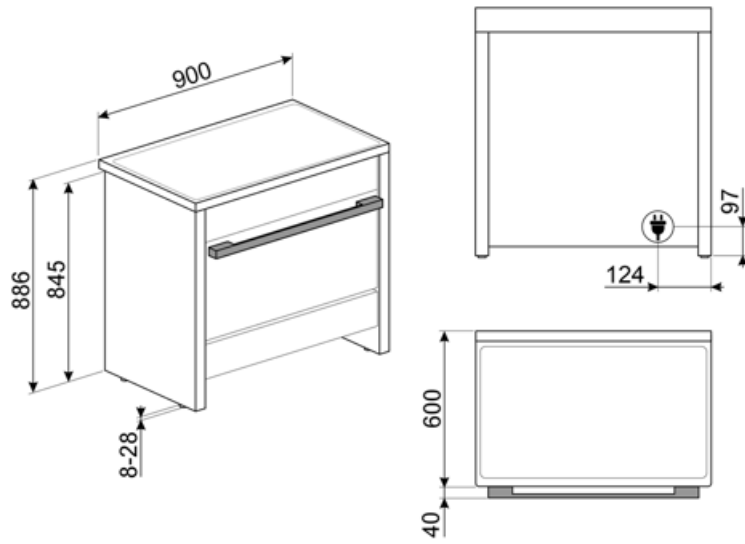
## Accessoires inclus four principal



|                                      |   |  |   |
|--------------------------------------|---|--|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Grille intégrée au lèche-frite             | 1 |
| Lèche-frite profond 20 mm            | 1 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |
| Lèche-frite profond 40 mm            | 1 | Sonde de cuisson                           | 1 |

## Raccordement électrique

|                                       |                |  |                     |
|---------------------------------------|----------------|--|---------------------|
| Puissance nominale électrique         | 10600 W        | Longueur du câble d'alimentation       | 150 cm              |
| Intensité                             | 46 A           | Modalités de connexion supplémentaires | Oui, bi et triphasé |
| Tension                               | 220-240 V      | Fréquence                              | 50/60 Hz            |
| Tension 2                             | 380-415 V      | Borne de raccordement                  | 5 pôles             |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé |  |                     |



## Not included accessories

### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



### SFLK1

Sécurité enfants



### 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.



### 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.



### SCRP

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



### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### 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.



### GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### BBQ9



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



### TPKPLATE



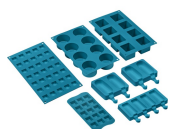
Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

### PALPZ



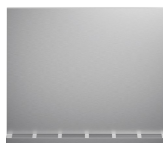
Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

### 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

### KITC9X9-1



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

### 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 lèche-frites.















### KIT95B95X



Support pour hauteur 950 mm, inox, pour piano de cuisson B95

## 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.
-  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 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 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.
-  Installation en hauteur
-  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.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **Ouverture automatique :** certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  **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 lèchettes 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.





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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital



Commandes par manettes



Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface

---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Table à induction

Les feux à induction offrent une cuisson rapide et maîtrisée.

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### 2 turbines

Le four est doté de deux turbines équipées de deux éléments chauffants circulaires permettant une cuisson à chaleur tournante

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture silencieuse

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

### **Vitre interne démontable**

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### **Cuisson multi-niveaux**

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

### **AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

### **BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

### **STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

### **Compartiment de rangement**

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine