

B95IMX9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reiningingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709302955
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

			
Design	Mixed	Display	DigiScreen
Series	Master	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Inox	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking	Geborsteld inox	Handgreep	Rechthoekig
Design	Speciaal	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Deur	Met 2 horizontale stroken	Type glas	Eclipse zwart glas
Kleur kookplaat	Inox	Pootjes	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Bedieningsknoppen	Smeg Master Pro Silver	Logo	Assembled st/steel
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Grote grill	 Ventilator + grote grill
 Onderwarmte	 Geventileerde onderwarmte	

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Opties kookplaat

			
Kinderbeveiliging	Ja	Beperkt vermogensverbruik	3700, 4800, 7400 W
ECO-Logic optie	Ja	Multizone optie	Ja

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
 Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
 Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
 Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
 Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Aantal kookzones met booster	5	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Indicator (lampje) restwarmte	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto volume 1e oven	115 l		

Bruto volume, oven 1	129 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	5	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Type licht	Halogeen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Opening deur	Neerwaarts	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

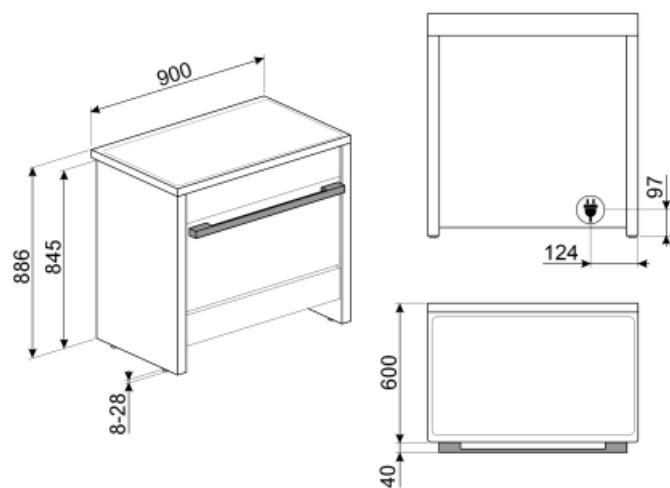
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1	Temperatuursonde	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10600 W	Lengte voedingskabel	150 cm
Stroom	46 A	Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Connection box	5 polig
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1

Child lock



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



BBQ9



BBQ

Dubbelzijdig



KITC9X9-1

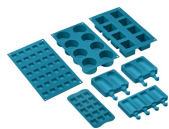
Splashback kit, st/steel, 90cm, suitable for Portofino Multifunction, Master and Sinfonia cookers



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).





SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



KIT95B95X

Height extension kit 2 side and front panels (950mm), st/steel, for B95 cookers

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.
	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.		Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
	Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobbles and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.		Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.

	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.		Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
	Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.		Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
	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.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
	Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.		Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
	DIGI screen display + bedieningsknoppen		

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.