

## SY93

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709202132
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



## Estética



Estética	Clásica	Tipo de regulación mandos	Mandos
Serie	Sinfonia	Mandos	Smeg Clásica
Diseño	Escuadrado	Color mandos	Acero inoxidable
Color	Acero inoxidable	N.º de mandos	10
Acabado	Satinado	Color serigrafía	Plata
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Logo	Embutido	Puerta	Con marco
Posición logo	Frontal	Tipo de vidrio	Stopsol
Trasera	Si	Tirador	Smeg Clásica
Color Encimera	Acero inoxidable	Color maneta	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Zócalo	Antracita

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8
----------------------------	---

## Funciones de cocción tradicionales

 Estático


 Termoventilado



Turbo


(circular+posterior+superior+ventilador)


 ECO

 Grill estrecho




Grill ancho

 Ventilador grill(completo)

 Inferior ventilado

## Función limpieza

 Vapor Clean

## Programas/Funciones horno secundario

### Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

 Termoventilado

## Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno

1

Lámpara



Grill ancho



## Características técnicas encimera

**UR**

**Número total de zonas de cocción** 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Si

Encendido del gas desde los mandos Si

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



<b>N° luces</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Si
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x444x425 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Si	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Si	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Vidrio interno desmontable</b>	Si	<b>Grill basculante</b>	Si

## Opciones horno principal

<b>Programador de tiempo</b>	Si	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Si	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Características técnicas horno secundario



<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	62 l	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Si
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	69 l	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Si
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	2
<b>N.º de estantes</b>	9	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Tipo de estantes</b>	Telai	<b>Termostato de seguridad</b>	Si
<b>N° de luces</b>	1	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	605x275x370 mm
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura lateral	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2500 W
<b>Puerta desmontable</b>	Si	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico

## Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 245 °C

## Características técnicas tercer horno



Capacidad neta (L) horno 3	36 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N.º de estantes	2
Tipo de estantes	Telai
Nº luces	1
Tipo de luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Si
Puerta interna de vidrio	Si

Vidrio interior desmontable	Si
N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Termostato de seguridad	Si
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	169x440x443 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill basculante	Si

## Opciones tercer horno

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla de hierro forjado para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla del horno con stop	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1

## Equipo accesorios horno secundario



Bandeja horno 60cm	4	Calienta platos	1
--------------------	---	-----------------	---

## Equipo accesorios tercer horno

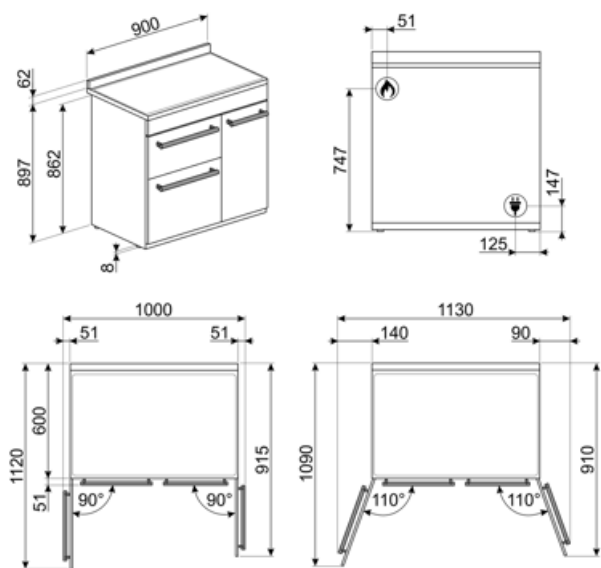
Rejilla con tope trasero y lateral 1

Bandeja profunda 40mm 1

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 8300 W  
 Corriente 36 A  
 Tensión 220-240 V

Frecuencia 50/60 Hz  
 Bornera 5 poli



## Not included accessories



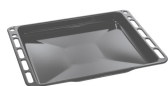
### BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITH93

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas TR93 (945-960mm)



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SFLK1

### SMOLD








Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C













### STONE















Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

- |   |  |
|---|--|
|  <p>A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.</p>   |  <p>B: Indica la clase energética del electrodoméstico</p>  |
|  <p>Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.</p>  |  <p>Instalación en columna</p>  |
|  <p>Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.</p>  |  <p>Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal</p>  |
|  <p>Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p>   |  <p>Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.</p>   |
|  <p>Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.</p>   |  <p>Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.</p>  |
|  <p>Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.</p> |  <p>Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .</p> |

-  **ECO:** la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .
-  **Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  **Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  **Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  **Ventilador + resistencia grill:** el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  luz
-  **Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador):** la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .
-  **Horno a gas:** el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  **Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



- |   |   |
|---|---|
|  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>  |  <p>Calienta platos</p>  |
|  <p>2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.</p>   |  <p>4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p>   |
|  <p>9 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 9 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p>  |  <p>Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.</p> |
|  <p>Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.</p> |  <p>Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.</p>   |
|  <p>Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.</p>   |  <p>Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.</p>   |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>  |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>   |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>  |  <p>Knobs control</p>  |

---

## Benefit (TT)

---

### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato.  
Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

### Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

**Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

**Altura ajustable**

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

**Puerta fría**

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

**AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).