

## SY93

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709202132
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	B



## Estetiikka











<b>Estetiikka</b>	Classic	<b>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet
<b>Sarja</b>	Symphony	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Design</b>	Neliömäinen	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Säätimien lukumäärä</b>	10
<b>Pinnan viimeistely</b>	Harjattu	<b>Väripainatus</b>	Hopea
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	<b>Näytön tyyppi</b>	5 elektronista painiketta
<b>Logo</b>	Kohokuvioitu	<b>Ovi</b>	Mukana paneeli
<b>Logon sijainti</b>	Ohjauspaneeli	<b>Lasin tyyppi</b>	Stopsol
<b>Seisova</b>	Kyllä	<b>Kahva</b>	Smeg Classic
<b>Tason väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Kahvan väri</b>	Harjattua ruostumatonta terästä
<b>Keittoastiatuen tyyppi</b>	Valurauta	<b>Jalusta</b>	Antrasiitti

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot

 Staattinen	 Puhallin	 Turbo ( pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)
 Eco	 Pieni grilli	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Tuuletin	

## Puhdistustoiminnot



 Vapor clean
--

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

### Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

 Puhallin
---

## Kolmannen uunin ohjelmat/toiminnot

Kolmosuunin toimintojen määrä	1
Uunin valo	
Suuri grillivastus	

## Keittotason tekniset ominaisuudet

			
Keittoalueita yhteensä 6			
Edessä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW			
Takana vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW			
Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW			
Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW			
Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW			
Takana oikealla - Kaasu - RP - 2.90 kW			
Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	61 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	1
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	70 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen määrä</b>	4	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	316x444x425 mm
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Oven avaaminen</b>	Aukeaa sivulta	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2000 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä	<b>Kääntyvä grilli</b>	Kyllä

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	260 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



<b>Toisen paistotilan nettotilavuus</b>	62 l	<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä
<b>Bruttotilavuus, 2. uuni</b>	69 l	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Luukun lasien määrä</b>	2
<b>Hyllyjen määrä</b>	9	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	1
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Valon tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	605x275x370 mm
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Oven avaus</b>	Avautuu sivulta	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2500 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö

## Lisäuunin vaihtoehdot

<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C	<b>Enimmäislämpötila</b>	245 °C
---------------------------	-------	--------------------------	--------

## Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



<b>3. uunin nettotilavuus</b>	36 l
<b>Bruttotilavuus, 3 uuni</b>	41 l
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali
<b>Hyllyjen määrä</b>	2
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet
<b>Valojen lkm</b>	1
<b>Valon tyyppi</b>	Halogeeni
<b>Valoteho</b>	40 W
<b>Oven avaus</b>	Läppä alhaalla
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä

<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Lämpöaheijastavien luukun lasien määrä</b>	1
<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	169x440x443 mm
<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Kääntyvä grilli</b>	Kyllä

## Kolmannen uunin vaihtoehdot

**Vähimmäislämpötila** 50 °C

**Enimmäislämpötila** 260 °C

## Pääuunin varusteet



<b>Valurautainen wokpannuteline</b>	1
<b>TOP Uuniritilä takalukolla</b>	2
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1

<b>Uuniritilä</b>	1
<b>Teleskoopikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Lisäuunin varusteet



**Uuniritilä, takapysäytys** 4

**Lämmityslevyn telineen pidin** 1

## Kolmannen uunin varusteet

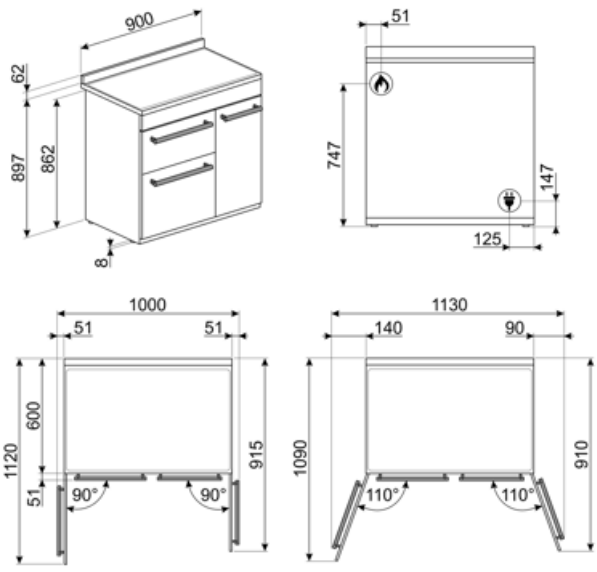
**Ritilä, taka- ja sivupysäytys** 1

**40mm syvä uunipelti** 1

## Sähköliitännät

<b>Sähköliitännät</b>	8300 W
<b>Virta</b>	36 A
<b>Jännite</b>	220-240 V

<b>Taajuus</b>	50/60 Hz
<b>Pääte</b>	5 napaa



## Not included accessories



### BGTR9

Valurautainen grillialusta, soveltuu 90 cm:n Victoria-liesille ja 60 ja 90 cm:n Master- ja Sinfonia-liesille



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### KITH93

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR93-liesille



### SFLK1

Lapsilukko



### STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



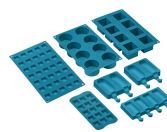
### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### PALPZ















Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

-  **Grilliosa:** Grillin käyttö tarjoaa erinomaisia tuloksia keski- ja pienikokoista lihaa kypsennettäessä erityisesti silloin, kun myös paistivartaassa kypsennetään (jos mahdollista). Ihanteellinen myös makkaran ja pekonin kypsennykseen.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Turbo:** lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **2** Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.
-  **9** Uunissa on 9 eri kypsennystasoa.
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  **UR** Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **36 lt** Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  **62 lt** Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Valo**
-  **Kaasu-uunit** tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Alustan telineen lämmitys:** toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.
-  **4** Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Kalteva grilli:** kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **61 lt** Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  **Nappien ohjaus**



---

## Benefit (TT)

---

### **Kaasukeittotaso**

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi  
Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

### **Vapor Clean**

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa  
Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

### **Painikeohjaus**

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

### **True-konvektio**

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

### **Monitasokypsennys**

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### **Monitasoinen halogeenivalo**

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### **Irrotettava sisälasi**

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### **Tangentiaalinen jäähdytys**

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### **Teleskooppikiskot**

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### **Isoterminen uunitila**

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### **BBQ (valinnainen lisävaruste)**

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

### **Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)**

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

### **Säädettävä korkeus**

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

### **Kylmä luukku**

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

### **AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)**

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)