

SY93

| | |
|---|----------------|
| Categoria cucina | 90x60 cm |
| N° di cavità soggette energy label | 2 |
| Fonte di calore cavità principale | Elettrico |
| Tipo pianale | Gas |
| Tipo forno principale | Termoventilato |
| Tipo forno secondario | Termoventilato |
| Sistema pulizia forno principale | Vapor Clean |
| Codice EAN | 8017709202132 |
| Classe efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica, seconda cavità | B |



Estetica











| | | | |
|---------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|
| Estetica | Classica | Tipo di regolazione comandi | Manopole |
| Serie | Sinfonia | Tipologia manopole | Smeg Classica |
| Design | Squadrato | Colore manopole | Acciaio |
| Colore | Acciaio Inox | N° manopole | 10 |
| Finitura | Satinato | Colore serigrafia | Argento |
| Finitura pannello comandi | Acciaio antimpronta | Nome display | Elettronico 5 tasti |
| Logo | Imbutito | Porta | Con cornice |
| Posizione logo | Frontalino | Tipo vetro | Stopsol |
| Alzatina | Sì | Maniglia | Smeg Classica |
| Colore pianale | Acciaio inox | Colore maniglia | Inox spazzolato |
| Tipo griglie | Ghisa | Zoccolo | Antracite |

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali


| | | |
|--|---|---|
|  Statico |  Termo-ventilato |  Turbo |
|  Eco |  Grill stretto |  Grill largo |
|  Grill largo ventilato |  Base ventilata | |

Funzioni pulizia

 Vapor clean

Programmi / Funzioni forno secondario

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Termo-ventilato

Programmi / Funzioni terzo forno

N° funzioni terzo forno

1

Lampada



Grill largo



Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.90 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 1

N° vetri porta forno 3

Volume netto della cavità 61 l

N° vetri porta termoriflettenti 1

Volume lordo della prima cavità 70 l

Termostato di sicurezza Sì

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Sistema di raffreddamento Tangenziale

N° di ripiani 4

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 316x444x425 mm

Tipo ripiani Telai

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Tipo di luci Alogene

Resistenza suola - Potenza 1200 W

Potenza luce 40 W

| | | | |
|---|---------------|----------------------------------|-----------|
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza cielo - Potenza | 1000 W |
| Apertura porta | A bandiera | Resistenza grill - Potenza | 1700 W |
| Porta smontabile | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W |
| Porta interna tuttovetro | Sì | Resistenza circolare - Potenza | 2000 W |
| Vetro interno removibile | Sì | Tipo grill | Elettrico |
| | | Grill basculante | Sì |

Opzioni forno principale

| | | | |
|----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |

Caratteristiche tecniche forno secondario



| | | | |
|-----------------------------------|-------------------|---|------------------|
| Volume netto, seconda cavità | 62 l | Porta interna tuttovetro | Sì |
| Volume lordo della seconda cavità | 69 l | Vetro interno removibile | Sì |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | N°vetri porta forno | 2 |
| N° di ripiani | 9 | N° vetri porta termoriflettenti | 1 |
| Tipo ripiani | Telai | Termostato di sicurezza | Sì |
| N° di luci | 1 | Sistema di raffreddamento | Tangenziale |
| Tipo di luci | Alogene | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 605x275x370 mm |
| Potenza luce | 40 W | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica |
| Apertura porta | A bandiera | Resistenza circolare - Potenza | 2500 W |
| Porta smontabile | Sì | Tipo grill | Elettrico |

Opzioni forno secondario

| | | | |
|--------------------|-------|---------------------|--------|
| Temperatura minima | 50 °C | Temperatura massima | 245 °C |
|--------------------|-------|---------------------|--------|

Caratteristiche tecniche terzo forno



| | | | |
|---------------------------------|-------------------|---------------------------------|----|
| Volume netto della terza cavità | 36 l | Vetro interno removibile | Sì |
| Volume lordo della terza cavità | 41 l | N°vetri porta forno | 3 |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | N° vetri porta termoriflettenti | 1 |
| N° di ripiani | 2 | Termostato di sicurezza | Sì |

| | | | |
|--------------------------|-----------|---|------------------|
| Tipo ripiani | Telai | Sistema di raffreddamento | Tangenziale |
| N° di luci | 1 | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 169x440x443 mm |
| Tipo di luci | Alogene | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica |
| Potenza luce | 40 W | Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W |
| Apertura porta | A ribalta | Tipo grill | Elettrico |
| Porta smontabile | Sì | Grill basculante | Sì |
| Porta interna tuttovetro | Sì | | |

Opzioni terzo forno

| | | | |
|--------------------|-------|---------------------|--------|
| Temperatura minima | 50 °C | Temperatura massima | 260 °C |
|--------------------|-------|---------------------|--------|

Dotazione accessori forno principale e pianale



| | | | |
|------------------------------|---|---|---|
| Griglia in ghisa per Wok | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
| Griglia in ghisa per moka | 1 | Griglia inserto bacinella | 1 |
| Griglia forno con stop lusso | 2 | Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale | 1 |

Dotazione accessori forno secondario



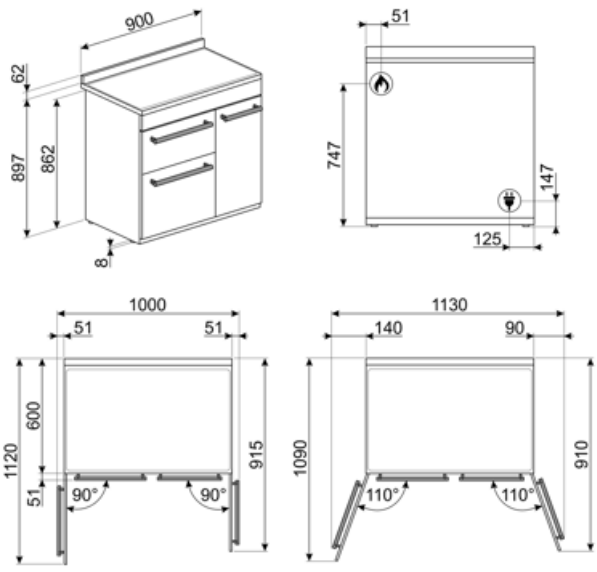
| | | | |
|------------------------|---|--------------|---|
| Griglia forno con stop | 4 | Scaldapiatti | 1 |
|------------------------|---|--------------|---|

Dotazione accessori terzo forno

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|
| Griglia forno con stop e fermi | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|

Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|-----------|-----------------------|----------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 8300 W | Frequenza Morsettiera | 50/60 Hz |
| Corrente | 36 A | | 5 poli |
| Tensione | 220-240 V | | |



Accessori Compatibili



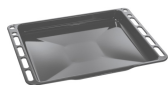
BGTR9

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITH93

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR93 (945-960mm)



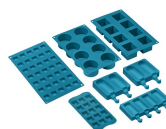
PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



STONE

Pietra refrattaria rettangolare. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Installazione a colonna



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro


















Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.










Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Resistenza grill:** il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.
-  **Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Luce**
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **2 livelli di cottura:** Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **9 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 9 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

-
-  Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.
-  Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.
-  Controllo con manopole
-  Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Guide Telescopiche

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)