

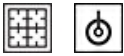
SY93BL

Lieden koko
Uunien lukumäärä
Uunin lämmönlähde
Keittotason tyyppi
Pääuunin tyyppi
2. uunin tyyppi
Pääuunin puhdistusjärjestelmä
EAN-koodi
Energialuokka
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni

90x60 cm
2
Sähköinen
Kaasu
Kiertoilmauuni
Kiertoilmauuni
Höyrypuhdistus
8017709202149
A
B



Estetiikka



Estetiikka	Classic
Sarja	Symphony
Design	Neliömäinen
Väri	Musta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi
Logo	Koottu
Logon sijainti	Ohjauspaneeli
Seisova	Kyllä
Tason väri	Ruostumaton teräs
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta
Säätimien tyyppi	Säätimet









Säätimet	Smeg Classic
Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Säätimien lukumäärä	10
Väripainatus	Hopea
Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Ovi	Mukana paneeli
Lasin tyyppi	Stopsol
Kahva	Smeg Classic
Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Jalusta	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



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

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	245 °C
---------------------------	-------	--------------------------	--------

Kolmannen uunin tekniset ominaisuudet



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

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

Kolmannen uunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 260 °C

Pääuunin varusteet



Valurautainen wokpannuteline	1	Uuniritilä	1
TOP Uuniritilä takalukolla	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet



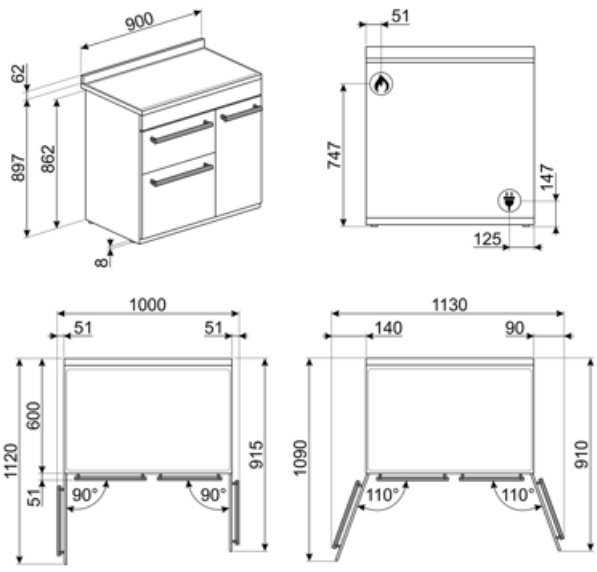
Uuniritilä, takapysäytys	4	Lämmityslevyn telineen pidin	1
---------------------------------	---	-------------------------------------	---

Kolmannen uunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	40mm syvä uunipelti	1
--------------------------------------	---	----------------------------	---

Sähköliitännä

Sähköliitännä	8300 W	Taajuus	50/60 Hz
Virta	36 A	Pääte	5 napaa
Jännite	220-240 V		



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



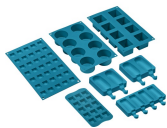
KITH93

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu TR93-liesille



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei soveltu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



SMOLD

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



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



SFLK1















Lapsilukko























STONE

Suorakulmainen paistokivi Ihanteellinen 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.

Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  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 kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä 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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  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 lujouden 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
-  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 ihantellisesti, 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
-  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.

-  Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä 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.
-  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.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Nappien ohjaus
-  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.
-  Sivuvallot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Uunissa on 2 eri kypsennystasoa.
-  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.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Benefit (TT)

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

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.

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

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)

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)