

SY93BL

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Hovedovnstype
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2

90x60 cm
2
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Termoventilert ovn
Hydrolytisk
8017709202149
A
B



Estetisk linje



Estetikk	Classic
Serie	Symphony
Design	Firkantdesign
Farge	Sort
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Logo	Montert
Posisjon logo	Kommandopanel
Kakefat	Ja
Hettefarge	Rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern
Type kontroll innstilling	Vridere

bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	10
Farge på silketrykk	Sølv
Type display	5 elektroniske knapper
Ovnsdør	Med panel
Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Sokkel	Antrasitt

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner

8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



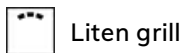
Varmluft



Turbo (varmluft undervarme +
overvarme + vifte)



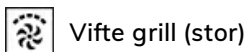
Eco



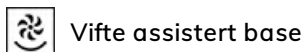
Liten grill



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Varmluft

Programmer/funksjoner – tredje ovn

Antall funksjoner tredje ovn

1

Ovnslampe



Grill, stor



Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - RP - 2.90 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 1	61 l	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	4	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x444x425 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Grillelement	1700 W
Dør åpning type	sideåpning	Stor grill – effekt	2700 W
Avtakbar dør	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk
Avtakbar innerdør	Ja	vippe grill	Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	62 l	Innerdør i helglass	Ja
Nettovolum, stekeovn 2	69 l	Avtakbar innerdør	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Antall glass i ovnsdøren	2
Antall hyller	9	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Type hylleplan	Metalstativer	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall lamper	1	Kjølesystem	Tangential
Lystype	Halogen	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	605x275x370 mm
Lyseffekt	40 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Dør åpning type	Sideåpning	Varmluftselement - effekt	2500 W
Avtakbar dør	Ja	Grill type	Elektrisk

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Tekniske data – tredje ovn



Nettovolum, stekeovn 3	36 l	Avtakbar innerdør	Ja
Bruttovolum, stekeovn 3	41 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Antall hyller	2	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Antall lamper	1	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Lystype	Halogen	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lyseffekt	40 W	Stor grill – effekt	2700 W
Dør åpning type	klaff ned	Grill type	Elektrisk
Avtakbar dør	Ja	vippe grill	Ja
Innerdør i helglass	Ja		

Funksjoner for tredje ovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	260 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Espressoholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – ekstraovn



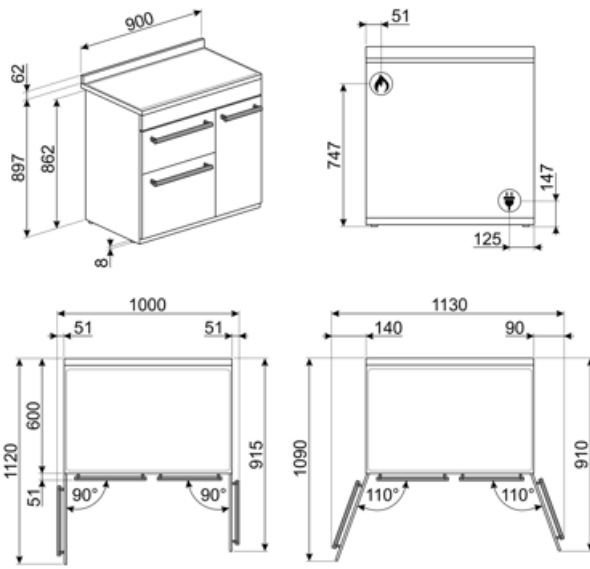
Ovnsrist med bakre stopp	4	Tallerkenvarmere	1
---------------------------------	---	-------------------------	---

Standardtilbehør – tredje ovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	40mm ovnsbrett	1
--	---	-----------------------	---

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	8300 W	Frekvens	50/60 Hz
Strøm	36 A	Morsettiera	5-polet
Spennning	220-240 V		



Not included accessories



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH93

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for TR93-komfyrer



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



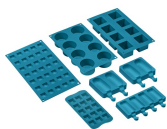
PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



SFLK1

Barnesikring



SMOLD

















Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C






















STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bakte brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.

Symbols glossary (TT)

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.</p>	 <p>Dobbel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking</p>
 <p>Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>	 <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p>
 <p>Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.</p>	 <p>ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p>
 <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p>	 <p>Grillelement: Bruk av grill gir ypperlige resultater når man skal tilberede kjøtt med middels eller liten størrelse, spesielt når kombinert med rotisserie (hvis relevant). Er også ideelt for å tilberede pølser og bacon.</p>
 <p>Halv grill: For hurtig steking og brunning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.</p>	 <p>Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.</p>

-  Lampe
-  Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsingrep.
-  Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Bryterknottkontroll
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.
-  Ovnkammeret har 9 forskjellige stekenivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)