

SY93BL

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709202149
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



Estetisk linje



Estetik	Classic	Kontrollvred	Smeg Classic
Serie	Symphony	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Rak design	Antal vred	10
Färg	Svart	Färg screentryck	Silver
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Logotyp	Sammansatta	Lucka	Med panel
Position logga	Kommandopanel	Typ av ugnsglas	Stopsol
Bakkantslist	Ja	Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Typ av pannställ	Gjutjärn	Sockel	Antracit
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



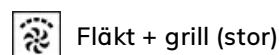
Eco



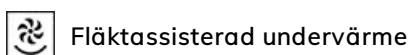
Liten grill



Stor grill




Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Program/funktioner - extraugn

Traditionella ugsfunktioner i ugn 2

 Varmluft

Program/funktioner - tredje ugn

Antal funktioner - tredje ugn

1

Ugsbelysning



Stor grill



Tekniska egenskaper - häll

UR

Totalt antal kokzoner 6

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- RP - 2.90 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via vred

Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor

1

Nettovolym 1:a ugn

61 l

Bruttovolym 1:a ugn

70 l

Material ugn

Ever Clean emalj

Antal hyllplan

4

Typ av hyllplan

Metallstegar

Typ av ljuskälla

Halogenlampor

Effekt lampor

40 W

Programmering av tillagningstid

Start/stopp

Luckhängning

Sidohängd

Antal glas i ugnsluckan

3

Antal värmereflekterande glas i lucka

1

Säkerhetstermostat

Ja

Kylsystem

Tangentialt

Nettomått på ugnens insida (HxBxD)

316x444x425 mm

Inställning av temperatur

Elektromekaniskt

Effekt undervärme

1200 W

Effekt övervärme

1000 W

Avgtagbar lucka	Ja	Grillelement	1700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Nedvikbart grillelement	Ja

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	62 l	Innerlucka i helglas	Ja
Bruttovolym 2:a ugn	69 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal glas i ugnslucka	2
Antal hyllplan	9	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Typ av hyllplan	Metallstegar	Skyddstermostat	Ja
Antal ljuskällor	1	Kylsystem	Tangential
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	605x275x370 mm
Effekt lampa	40 W	Temperatur	Elektromekaniskt
Luckhängning	Sidohängd	Varmluft - effekt	2500 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Tekniska specifikationer - tredje ugnen



Nettovolym 3:e ugn	36 l	Avtagbar innerlucka	Ja
Bruttovolym 3:e ugn	41 l	Antal glas i ugnslucka	3
Material ugn	Ever Clean emalj	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Antal hyllplan	2	Säkerhetstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallskenor	Kylsystem	Tangential
Antal ljuskällor	1	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Stor grill - effekt	2700 W
Lucköppning	Underhängd	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar lucka	Ja		
Innerlucka i helglas	Ja		

Nedvikbart grillelement Ja

Alternativ för tredje ugn

Min temperatur 50 °C Max temperatur 260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugns-galler	1
Ugns-galler med stopp	2	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

Standardtillbehör - extraugn



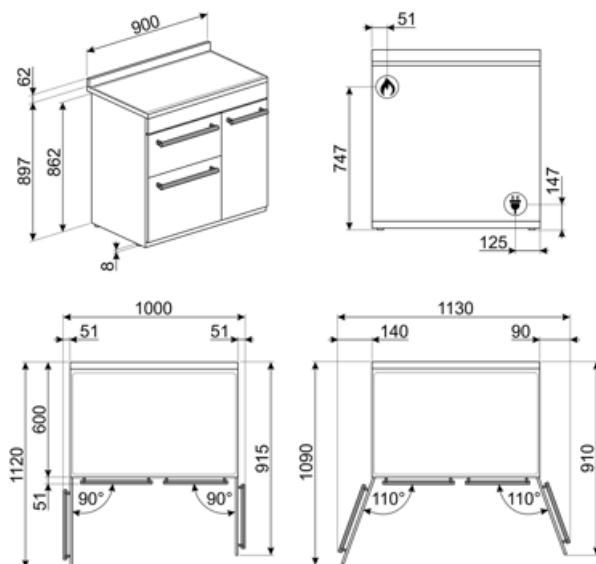
Galler med stopp	4	Tallriksvärmare	1
------------------	---	-----------------	---

Standardtillbehör - tredje ugn

Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
------------------------	---	-----------------	---

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	8300 W	Frekvens	50/60 Hz
Ström	36 A	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning	220-240 V		

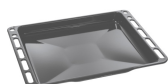


Tillbehör ingår ej



BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för experimentering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



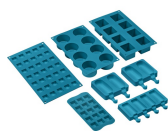
KITH93

Höjningskit (950 mm), passar TR93-spisar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SFLK1



















Luckspärr till inbyggnadsugnar




















STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.

Symbols glossary (TT)

 <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i stapel</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.</p>	 <p>2 skikt glas i luckan</p>
 <p>3 Skikt glas i luckan</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>	 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>
 <p>Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittedel) är perfekt för små mängder mat.</p>
 <p>Belysning</p>	 <p>Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p>

-  Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.
-  Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kontrollvred
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Ugnsutrymmet har 2 olika matlagingsnivåer.
-  Ugnsutrymmet har 9 olika matlagingsnivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)