

## SY93I

Centre de cuisson Sinfonia, 90 cm,  
Sinfonia, inox, deux fours + gril,  
vapor clean, induction  
Classe énergétique B A

EAN13: 8017709202637

### Plan de cuisson à induction :

5 foyers dont :

Arrière gauche : 2,30 kW - Booster 3,00 kW - Ø 215 mm

Avant gauche : 1,30 kW - Booster 1,40 kW - Ø 175 mm

Central : 2,30 kW - Booster 3,00 kW - Ø 265 mm

Arrière droit : 1,30 kW - Booster 1,40 kW - Ø 175 mm

Avant droit : 2,30 kW - Booster 3,00 kW - Ø 215 mm

Puissance nominale induction : 9,50 kW

Commandes par manettes à doseur d'énergie

Indication minimale diamètre d'utilisation

5 boosters (pendant 10 min. renouvelables)

9 niveaux de puissance

### Accélérateur de chauffe sur tous les foyers

Affichage chaleur résiduelle

Anti-surchauffe

Sécurité enfants, verrouillage commandes

Racloir de nettoyage

### A droite - Four électrique, chaleur tournante :



Sélecteur températures 50° à 245°C

### Chaleur tournante

Volume net 62 litres, brut 68 litres

Dimensions nettes cavité :

(H x L x P) : 605 x 275 x 370 mm

Supports latéraux en métal

Eclairage halogène

Ouverture latérale de la porte

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,06 kW/h

### En bas à gauche - Four électrique, multifonction

Vapor Clean :



9 fonctions

Programmateur début et fin de cuisson

Sélecteur températures 50° à 260°C

### Nettoyage Vapor Clean

Volume net 61 litres, brut 70 litres

Dimensions nettes cavité :

(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Nettoyage aisé par gril abattant

Supports latéraux en métal

Eclairage halogène



Ouverture latérale de la porte

Puissance gril : 2,70 kW

Conso. d'énergie :  
en convection forcée : 0,95 kW/h  
en convection naturelle : 0,85 kW/h

**En haut à gauche - Gril variable :**



Puissance maximale gril 2,70 kW

Sélecteur températures 50° à 260°C

**Volume net 36 litres, brut 41 litres**

Dimensions nettes cavité :  
(H x L x P) : 169 x 440 x 443 mm

Nettoyage aisé par gril abattant

Supports latéraux en métal

Eclairage 1 lampe

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 19,60 kW

**Commutable mono / triphasé**

**Accessoires inclus gril et four de gauche :**

**1 kit rails télescopiques à sortie partielle**

3 grilles

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

**Accessoires inclus four de droite :**

4 grilles

1 support chauffe assiettes

## Fonctions



Four principal



Four auxiliaire

## Options

- **KITC9X** - Crédence murale inox
- **KITH93** - Support pour hauteur 95 cm
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **BNTR93** - Lèche-frite avec grille intégrée
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **PALPZ** - Spatule à pizza

## Versions

- **SY93IBL** - Noir

**SMEG France**  
9, Rue Linus Carl Pauling  
CS 80548  
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex  
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14  
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



## Four principal



### Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



## Four auxiliaire



### Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



### Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



### Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



### Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



### Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



### Résistances grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



**Décongélation:**

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

---

**Vapor Clean:**

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

---

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Induction  
5  
Double cavité  
type de four: Vapor Clean  
90 cm  
inox  
classe énergétique BA

