

# SY62MX9

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709272548
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



## Aesthetics



<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Type of control setting</b>	Control knobs
<b>Serie</b>	Sinfonia	<b>Control knobs</b>	Smeg Classic
<b>Design</b>	Square design	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Colour</b>	Stainless steel	<b>No. of controls</b>	7
<b>Acabamento</b>	Satin	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Command panel finish</b>	Finger friendly stainless steel	<b>Display</b>	Touch
<b>Logo</b>	Logotipo aplicado	<b>Door</b>	With 2 horizontal strips
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo na porta do forno	<b>Glass type</b>	eclipse
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle</b>	Smeg Classic
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Handle Colour</b>	Brushed stainless steel
<b>Type of pan stands</b>	Cast Iron	<b>Plinth</b>	Black

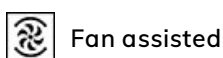
## Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



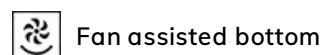
Circulaire



Eco



Large grill




Fan assisted bottom

Other functions




Defrost by time

Recipes No  
 Cleaning functions

 Vapor clean

## Programs / Functions Auxiliary Oven


Inferior + Superior 

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Static

 Small grill

 Large grill

 Fundo



Parte inferior assistida por ventilador

Defrost No  
 Pyrolysis No  
 Vapor Clean No

## Hob technical features

 UR

Total no. of cook zones 4

Front left - Gas - UR - 4.20 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



No. of lights 1

Fan number 1

Net volume of the cavity 61 l

Gross volume, 1st cavity 70 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 4

Type of shelves Metal racks

Roof Liner No

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open No

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 1

Safety Thermostat Yes

Heating suspended when door is opened No

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 316x460x412 mm

Temperature control Electro-mechanical

Lower heating element power 1200 W

Door opening	Flap down	Upper heating element - Power	1000 W
Removable door	Yes	Grill element	1700 W
Full glass inner door	Yes	Large grill - Power	2700 W
Removable inner door	Yes	Circular heating element - Power	2700 W
		Grill type	Electric
		Tilting grill	Yes
		Soft Close system	No

## Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

## Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity	35 l	Removable inner door	Yes
Gross volume, 2nd cavity	41 l	No. total door glasses	2
Cavity material	Ever Clean enamel	No. thermo-reflective door glasses	1
No. of shelves	2	Safety Thermostat	Yes
Type of shelves	Metal racks	Heating suspended when door is opened	No
Roof Liner	No	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Lower heating element - power	1200 W
Cooking time setting	No	Upper heating element - Power	1000 W
Light when oven door is open	No	Grill element - power	1700 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	2700 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	Yes	Tilting grill	Yes

## Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	245 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob



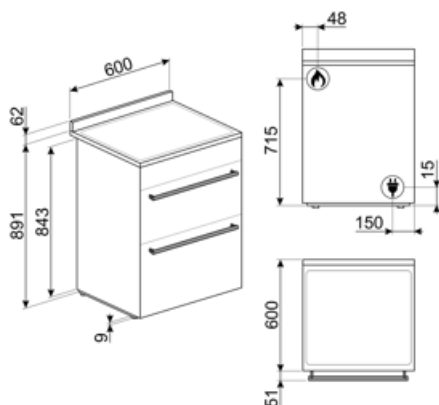
Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	2	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
40mm deep tray	1		

## Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
40mm deep tray	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Voltage 2 (V)	380-415 V
Electrical connection rating	5500 W	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Current	24 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



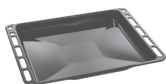
### BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



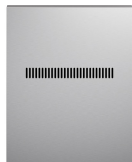
### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITC6X

Painel anti-salpicos, 60x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Master e Sinfonia



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



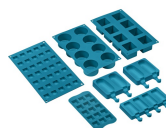
### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm






































### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



## Symbols glossary

- |  |   |
|--|---|
|  <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>  |  <p>Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.</p>   |
|  <p>Instalação em coluna: Instalação em coluna</p>   |  <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>   |
|  <p>Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p>  |  <p>Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.</p>  |
|  <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>  |  <p>Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.</p>   |
|  <p>Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.</p>   |  <p>Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.</p>            |
|  <p>Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.</p> |  <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>   |
|  <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>   |  <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>  |
|  <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>  |  <p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p> |

	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.		Luz
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
	O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.		O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
	Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.		Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
	Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.		Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
	Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
	A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.		...
	Controle dos botões		

## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns



**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat