

C7GPX9

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

70x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709272616

Α



Esthétique



Design





Carré

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Esthétique Classica
Logo Inox appliqué

Couleur Inox

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Satiné
Dosseret Oui
Série Sinfonia
Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de grilles Fonte
Type de commandes Manettes

Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox
Nombre de manettes 7
Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur Tactile

Porte Avec 2 bandeaux

horizontaux

Type de verre Verre noir Eclipse
Poignée Smeg Classica
Couleur de la poignée Inox brossé

Compartiment de Porte

rangement

Pieds Gris métal

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

9

SMEG SPA 30/11/2025



Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Chaleur tournante turbo

Eco

Gril moyen

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole ventilée

Fonction de nettoyage



Pyrolyse

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.20 kW Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Allumage intégré aux

Oui

manettes

Oui

Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



















Nombre de lampes 1 Nombre de turbines Volume net de la cavité 70 I Capacité brute (litres) 79 I Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la Supports en métal

Halogène

Abattante

Oui

Début et fin de cuisson

durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture Oui de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable

Thermocouple

Chapeaux de brûleurs

gaz

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres 3 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte Système de

Tangentiel refroidissement

Verrouillage de la porte Oui pendant la pyrolyse

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP) Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

1200 W

sole

Puissance résistance

voûte

1000 W

SMEG SPA 30/11/2025



Porte intérieure plein

Vitre intérieure démontable

Oui

Oui

gril

Puissance résistance

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

1700 W

2700 W

2000 W

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de

cuisson

Oui

1

3000 W

Température minimale Température maximale

50 °C 280 °C

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour

Moka

Grille avec arrêt arrière

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité 13 A **Tension** 220-240 V Type de câble Oui, monophasé

d'alimentation installé

Longueur du câble

d'alimentation

Fréquence Borne de raccordement 3 pôles

50/60 Hz

115 cm

SMEG SPA 30/11/2025



Accessoires Compatibles

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



AIRFRY2

Air fryer tray. 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.

BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITC7X

Crédence murale, 70 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Sinfonia



KITPBX

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur: 315 mm Longueur: 325 mm



SFLK1

Sécurité enfants



SMEG SPA 30/11/2025



SMOLD



Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

SMEG SPA 30/11/2025



Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance 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, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient 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. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

SMEG SPA 30/11/2025



~~	Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.		Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
%	Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).		Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
旦	Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.		Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
Ö	2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.		Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
P [*]	Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.	.5	5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
	Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.	UR	Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.

SMEG SPA 30/11/2025

DIGI

Afficheur Digital

Indique le volume utile de la cavité du four.

Commandes par manettes

Φ