

SFP67C1TAO





Produktkategorie 60 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro Garmethode Heißluft Reinigungssystem Pyrolyse

EAN13 8017709351434



Ästhetik

Ästhetik Cortina Farbe **Anthrazit** Design Flach Messing-Antik

Verzierung der Komponenten

Material Lackiert Glasart Klarglas Farbe des Dekors Gold

Art des Dekors Symbole Gerätetür Mit Zierblende Türgriff Cortina

Farbe/Ausführung des

Türgriffs

Markenlogo Bedienknebel Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Geprägt Cortina **Anthrazit**

Messing-Antik

Bedienelemente

Display Typ Display Uhr

Programmuhr

Bedienungsart Anzahl der Bedienknebel

Bedienknebel

2

Programme / Funktionen

Garfunktionen

9

Garfunktionen



Ober-/Unterhitze



Umluft



ECO



Heißluft

Großflächengrill



Turbo-Heißluft





Großflächengrill + Umluft



Unterhitze



Unterhitze + Heißluft



Reinigungsprogramm



Pyrolyse

Optionen

Programmierung der Garzeit

Zeitvorwahl und Garende

Minutenzähler

Ja

Technische Eigenschaften























Temperatur min. Temperatur max. Anzahl der Garebenen Einfach

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft) 1

Anzahl der Beleuchtungen Art der Beleuchtung

Innenbeleuchtung austauschbar Leistung der

Beleuchtung Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung der Oberhitze 1000 W Leistung des 1700 W

Kleinflächengrills Leistung des

Großflächengrills Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei Türöffnung

50°C 260°C

Halogen

40 W

2700 W









Art der Türöffnung Gerätetür Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl aller

Türverglasungen Soft-Close Komfort-Schließsystem

Abkühlsystem Kaminabzugssystem Variable Drehzahl des Kühlgebläses

Türverriegelung bei

Pyrolyse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums 331x460x412 mm

Standard Türöffnung

Cool Door

Ja

Ja

Ja

4

la

Ja

la

Elektronisch

2,63 MJ

0,73 kWh

89 %

Kühlgebläse

Doppelt

Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D) **Nutzbares** 65 I Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus. Garraum 1 (EC electric cavity)

Α

1,09 kWh

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im

Umluft-Modus Energieverbrauch pro

Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Anzahl der Garräume **Energieeffizienzindex** Garraum 1 (EEI cavity)

SMEG SPA 11.12.2025



Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus 3,92 MJ

1

Serienzubehör



Grillrost mit 2

Tiefensperre und Auszugsstopp

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

Auflagerost für Fettpfanne Teleskop-Vollauszug, 1

Ebene

Frequenz

Länge Netzkabel

Pizza-Zubehör Pizzastein

50/60 Hz

150 cm

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V Absicherung 13 A

Elektrischer 3000 W

Gesamtanschlusswert

355 40 490.500 560.568 560.568 560.568 560.568 560.568 560.568 560.568 560.568

SMEG SPA 11.12.2025



Kompatibel Zubehör

BN620-1



Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



PR3845X



Abdeckleiste Möbelkante aus Edelstahl für Hocheinbau. Abmessungen LxB: 59,4 x 5,5cm, kombinierbar für alle Kompaktgeräte, Backöfen und Schubladen bei übereinander angeordneter Montage.



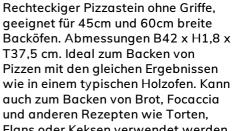
BN640

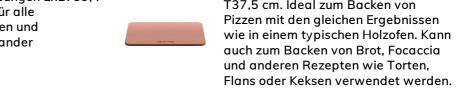
Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



STONE2





SMEG SPA 11.12.2025



Alternative Produkte



SFP67C1TPO Creme

SMEG SPA 11.12.2025



Symbols glossary

S	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.	A A	Energy efficiency class A
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	4	Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
Œ	Elektro-Anschluss		Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße
100 C	Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhi	8	Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
<u>@</u>	Heißluft + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.	®	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.
ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu		Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.
₹ *	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.	<u></u>	Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga
	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den		Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden

SMEG SPA 11.12.2025

werden.

Garraum.





Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Nutzvolumen 79 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 79 I: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

SMEG SPA 11.12.2025