

SFP67C1TAOF





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

EAN13 8017709351458



Ästhetik

Ästhetik Cortina Art des Dekors Symbole Farbe **Anthrazit** Gerätetür Mit Zierblende Design Flach Türgriff Cortina Verzierung der Messing-Antik Farbe/Ausführung des Messing-Antik

Komponenten Türgriffs

MaterialLackiertMarkenlogoGeprägtGlasartKlarglasBedienknebelCortinaFarbe des DekorsMessing-AntikFarbe/Ausführung der BedienknebelAnthrazit

Bedienelemente

DisplayUhrBedienungsartBedienknebelTyp DisplayProgrammuhrAnzahl der2

Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen

Garfunktionen

Ober-/Unterhitze

& Umluft

⊗ Heißluft

Turbo-Heißluft ECO ECO Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft Unterhitze Unterhitze Unterhitze Unterhitze + Heißluft

SMEG SPA 02.12.2025

9



Reinigungsprogramm



Pyrolyse

Optionen

Programmierung der Garzeit

Zeitvorwahl und Garende

Minutenzähler

Ja

Technische Eigenschaften

























50°C Temperatur min. Temperatur max. 260°C Anzahl der Garebenen 5 Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)

Anzahl der Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Innenbeleuchtung austauschbar Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze 1000 W Leistung des

Kleinflächengrills Leistung des

Großflächengrills Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung

der Beheizung bei Türöffnung

Einfach 1

Halogen

40 W

1200 W

1700 W

2700 W

2000 W

Standard Türöffnung Art der Türöffnung Gerätetür Cool Door

Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür Ja Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl aller 4 Türverglasungen Soft-Close Komfortla Schließsystem

Kühlgebläse Abkühlsystem Einfach Kaminabzugssystem Variable Drehzahl des Ja Kühlgebläses

Türverriegelung bei

Pyrolyse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums 331x460x412 mm

la

Elektronisch Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse Energieverbrauch pro Α (auf einer Skala von Zyklus und Garraum im

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

Garraumvolumen Energieverbrauch pro 1.09 kWh

Zyklus im konventionellen Modus. Garraum 1 (EC electric cavity)

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume **Energieeffizienzindex**

2.63 MJ

0.73 kWh

89 % Garraum 1 (EEI cavity)

SMEG SPA 02.12.2025



Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus 3.92 MJ

1

1

Serienzubehör



Grillrost mit 2 Tiefensperre und

Auszugsstopp

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm) Auflagerost für

Fettpfanne

Teleskop-Vollauszug, 1 1

Ebene

Pizza-Zubehör Pizzastein

Elektrischer Anschluss

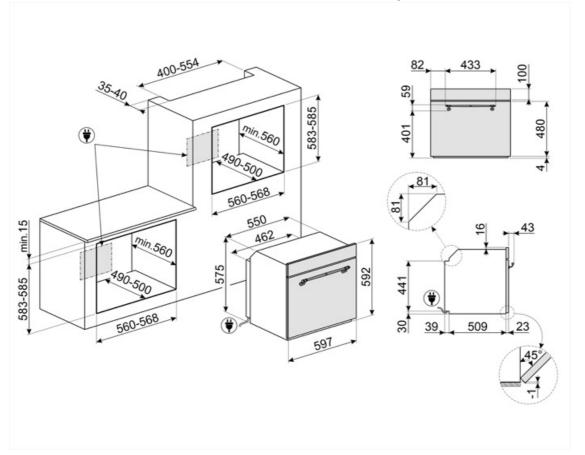
Spannung 220-240 V Netzstecker (F;E) Schuko

Absicherung 13 A

Elektrischer 3000 W

Ge samt ans chluss wert

Frequenz 50/60 Hz Länge Netzkabel 150 cm



SMEG SPA 02.12.2025



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.



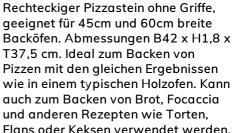
BN640

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 02.12.2025



Symbols glossary

Garraum.

,	5		
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
iş 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	&	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 vor 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
夏	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den		Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen

SMEG SPA 02.12.2025

werden.





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 02.12.2025