

# SFP750AOPZ







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

EAN13 8017709218966



### Ästhetik

Cortina Ästhetik **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**

**Bedienungsart** Bedienknebel Anzahl der 2 Bedienknebel

## Programme / Funktionen

Garfunktionen Garfunktionen

9

Ober-/Unterhitze

Umluft



ECO



Heißluft

Turbo-Heißluft





Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft



Unterhitze



Pizza

**SMEG SPA** 18.12.2025



#### Reinigungsprogramm



Pyrolyse

### Optionen



Programmierung der

Garzeit

Minutenzähler Ja

Zeitvorwahl und Garende

Schnell-Vorheizung

la

### Technische Eigenschaften













Ja

2700 W











72 I Garraumvolumen (I) 50°C Temperatur min. Temperatur max. 280°C Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) Anzahl der 1

Beleuchtungen Art der Beleuchtung Halogen 40 W Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

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

Kleinflächengrills Leistung des

Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung Ja der Beheizung bei Türöffnung

Gerätetür Cool Door Abnehmbare Gerätetür Ja Vollalasinnentür la Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl aller 4 Türverglasungen Soft-Close Komfort-Ja Schließsystem

Kühlgebläse Abkühlsystem Kaminabzugssystem Doppelt Variable Drehzahl des la Kühlgebläses Türverriegelung bei Ja

**Pyrolyse** 

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Material des Garraums

**Temperaturregelung** Elektronisch

331x460x412 mm

Ever Clean Emaillierung

## Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse Energieverbrauch pro Α 2,81 MJ (auf einer Skala von Zyklus und Garraum im

A+++ bis D) Umluft-Modus

65 I Energieverbrauch pro 0,78 kWh Nutzbares

Garraumvolumen Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC Energieverbrauch pro 1,09 kWh electric cavity)

Zyklus im

konventionellen Modus, Anzahl der Garräume Garraum 1 (EC electric **Energieeffizienzindex** 95,1% cavity) Garraum 1 (EEI cavity)

**SMEG SPA** 18.12.2025



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 + Pizzaschieber

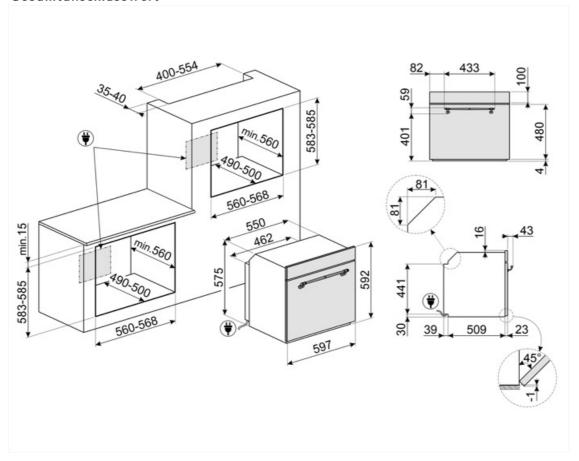
+ Abdeckung

### **Elektrischer Anschluss**

Spannung 1 (V) 220-240 V **Absicherung** 13 A 3000 W Elektrischer

Gesamtanschlusswert

50/60 Hz Frequenz 150 cm Länge Netzkabel



**SMEG SPA** 18.12.2025



## Kompatibel Zubehör

#### BN620-1



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

#### **GTP**

PR3845X

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



#### **BN640**

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

#### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



#### STONE2



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



Rechteckiger Pizzastein ohne Griffe, geeignet für 45cm und 60cm breite Backöfen. Abmessungen B42 x H1,8 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizzen mit den gleichen Ergebnissen wie in einem typischen Holzofen. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten, Flans oder Keksen verwendet werden.

SMEG SPA 18.12.2025



## **Alternative Produkte**



SFP750POPZ Creme

SMEG SPA 18.12.2025



# Symbols glossary

e, made grossar,			
S	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.	A h	Energy efficiency class A
<b>!!!</b>	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
i i i	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.
<b>®</b>	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.
899	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.	<b>®</b>	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

SMEG SPA 18.12.2025

werden.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen

Handgriffen zur Reinigung herausgenommen

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine

einfache Reinigung und beste Durchsicht in den

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



Pizza-Backofen: Backöfen dieser Art verfügen über eine einzigartige Konstruktion, die für das einzigartige Backen von Pizzen über einen direkteren Kontakt zwischen der Unterhitze und dem glasierten Schamottstein verfügen. Dies ermöglicht das Garen von Pi



Schnellvorheizung: vor dem Garen findet eine schnelle Vorheizphase statt, die eine Verkürzung der Garzeit bis zu 50 % ermöglicht.



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 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

SMEG SPA 18.12.2025