

SFP750POPZ







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

EAN13 8017709218980



Ästhetik

Cortina Ästhetik **Farbe** Creme 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 Creme

Bedienknebel

Geprägt Cortina

Messing-Antik

Bedienelemente

Bedienungsart Bedienknebel Anzahl der 2 Bedienknebel

Programme / Funktionen

Garfunktionen Garfunktionen

9

Ober-/Unterhitze

Umluft



Heißluft

Turbo-Heißluft



ECO



Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft



Unterhitze



Pizza

SMEG SPA 14.12.2025



Reinigungsprogramm



Pyrolyse

Optionen



Programmierung der

Garzeit

Minutenzähler Ja

Zeitvorwahl und Garende

Schnell-Vorheizung

la

Cool Door

Technische Eigenschaften









50 °C Temperatur min. 280°C Temperatur max. Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) Anzahl der 1 Beleuchtungen Art der Beleuchtung Halogen Leistung der 40 W Beleuchtung Garraumbeleuchtung Ja

bei Türöffnung Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

1200 W

1000 W 1700 W

2700 W

2000 W Ja

Gerätetür

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

Schließsystem Abkühlsystem

Kaminabzugssystem Variable Drehzahl des

Kühlgebläses

Türverriegelung bei

Pyrolyse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums 331x460x412 mm

Elektronisch

Kühlgebläse

Doppelt

Ja

la

Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

Α

1,09 kWh





Türöffnung

Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Nutzbares 65 I

Garraumvolumen Energieverbrauch pro

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

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) 2,81 MJ

0,78 kWh

95,1%

SMEG SPA 14.12.2025



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

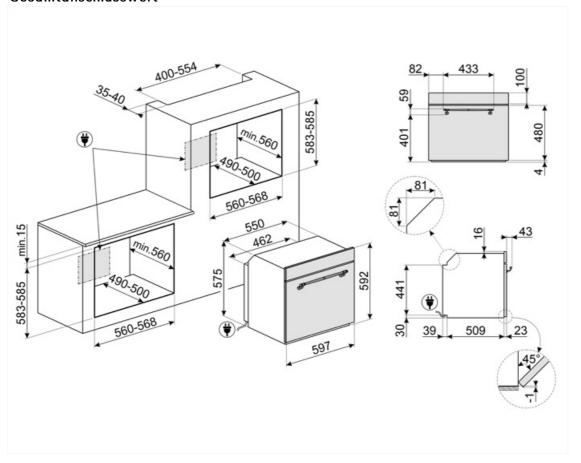
+ Abdeckung

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 14.12.2025



Kompatibel Zubehör

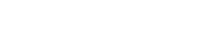
BN620-1



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

GTP

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.

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

Kochzentren/Standherde

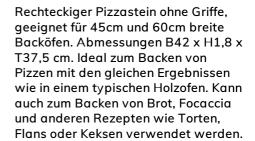
GTT

BN640

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



STONE2





SMEG SPA 14.12.2025



Alternative Produkte



SFP750AOPZ Anthrazit

SMEG SPA 14.12.2025



Symbols glossary

Symbols glossury			
B	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
i v	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.	\bigcup	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
8	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.
839	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.	<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

werden.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen

14.12.2025

Handgriffen zur Reinigung herausgenommen

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine

einfache Reinigung und beste Durchsicht in den

Garraum.

SMEG SPA





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 14.12.2025