SF6905P1



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709241551

Design

Esthetiek	Victoria	**Deur**	Met paneel
Kleur	Crème	**Handgreep**	Victoria
Design	Bol	**Kleur handgreep**	Rvs look
Materiaal	Gelakt materiaal	**Logo**	Geassembleerd
Type glas	Clear1	**Bedieningsknoppen**	Victoria
Kleur serigrafie	Zwart	**Kleur knoppen**	Rvs look
Type zeefdruk	Symbolen		

Bediening

Regeling bediening	Bedieningsknoppen	**Aantal bedieningsknoppen**	3

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbohitte
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base

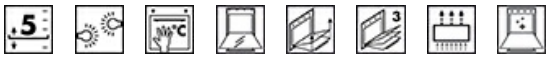
Schoonmaak functie

Vapor Clean

Opties

Opties tijdprogrammering	Einde kooktijd	**Timer**	Ja

Technische specificaties



Inhoud (l)	70 l	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Minimum temperatuur	60 °C		
Maximum temperatuur	250 °C	**Deur openen**	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	**Deur**	Koud
Dubbele ventilator	1	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal lampen	2	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Vermogen lamp	40 W	**Totaal aantal ruiten**	3
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
		Koelleiding	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360x460x425 mm
Grill - vermogen	1700 W		
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Circulatie - vermogen	2000 W	**Materiaal ovenruimte**	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



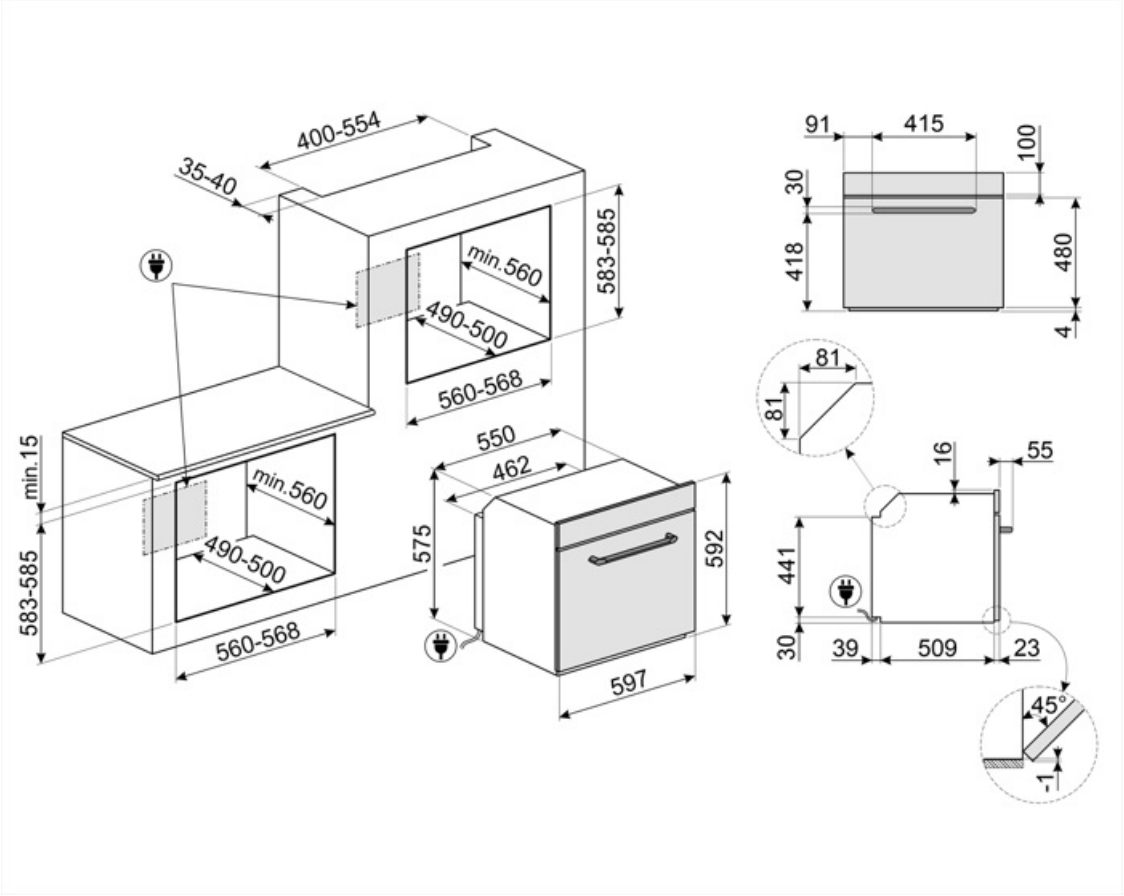
Energieklasse	A	**Energy consumption in forced air convection**	2,88 MJ
Netto inhoud	70 l		
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,15 kWh	**Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht**	0,80 kWh
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ	**Aantal ovens**	1
		Energie-efficiëntie-index	95,2 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Vangschaal (40 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm



Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal. Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Alternative products



SF6905X1

Roestvrij staal



SF6905N1

Zwart

Symbols glossary



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Electric



Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.