

SF6905PF





Produktkategorie 60 cm
Produktfamilie Backofen
Energiequelle Elektrisch
Energiequelle Elektro
Garmethode Heißluft
Reinigungssystem Vapor Clean
EAN13 8017709350864



Ästhetik

Ästhetik Gerätetür Mit Zierblende Victoria Farbe Creme Türgriff Victoria Farbe/Ausführung des Edelstahl-Optik Design Abgerundet Türgriffs Material Lackiert Markenlogo Standard Glasart Klarglas Bedienknebel Victoria Farbe des Dekors Schwarz Farbe/Ausführung der Edelstahl-Optik Art des Dekors Symbole Bedienknebel

Bedienelemente

Garfunktionen

Bedienungsart Bedienknebel Anzahl der 3

Programme / Funktionen

Großflächengrill + Umluft

Garfunktionen 8

Ober-/Unterhitze Umluft Heißluft

Turbo-Heißluft ECO ECO Großflächengrill

Turbo-Heisiuπ ECO Grossiachengriii

Unterhitze

SMEG SPA 12.12.2025

Bedienknebel



Reinigungsprogramm



Vapor Clean

Optionen

Programmierung der Garzeit

Ende Garvorgang

Minutenzähler

Ja

Technische Eigenschaften













2

Halogen

1700 W

40 W





50°C Temperatur min. 250°C Temperatur max. Anzahl der Garebenen Einfach

Anzahl der Ventilation (Umluft/Heißluft)

Anzahl der Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung der Oberhitze 1000 W

Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des 2700 W

Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung Standard Türöffnung

Cool Door Gerätetür

Abnehmbare Gerätetür la Vollglasinnentür Ja Vollglasinnentür la herausnehmbar

Anzahl aller Türverglasungen

Abkühlsystem Kühlgebläse Kaminabzugssystem Doppelt Variable Drehzahl des Ja

Kühlgebläses

Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Elektromechanisch

3

Material des Garraums Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D)

Nutzbares Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

70 I

1,15 kWh

4,14 MJ

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) 2,88 MJ

360x460x425 mm

0,80 kWh

95,2 %

SMEG SPA 12.12.2025



Serienzubehör

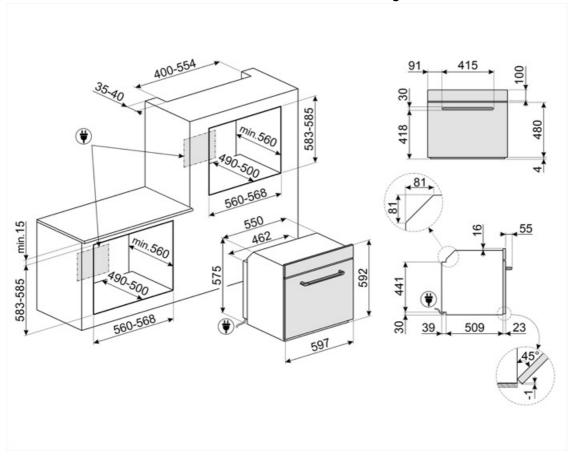
Grillrost mit Tiefensperre 1

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V Netzstecker (F;E) Schuko Absicherung 13 A Elektrischer 3000 W Gesamtanschlusswert

Frequenz 50/60 Hz Länge Netzkabel 150 cm



SMEG SPA 12.12.2025



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.



PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

STONE2



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.

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.



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.

SMEG SPA 12.12.2025



Symbols glossary

(Α	#***
	0.0	D

Energy efficiency class A



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



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.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



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



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Elektro-Anschluss



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: 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.



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.



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.



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



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

SMEG SPA 12.12.2025