

# SF6905X1





**Produktkategorie** 60 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Elektro Energiequelle Garmethode Heißluft Reinigungssystem Vapor Clean EAN13 8017709241513



### Ästhetik

Ästhetik Victoria **Farbe** Edelstahl

Oberfläche Anti-Finger-Protektion

Design **Abgerundet** Edelstahl Material Art des Edelstahls Gebürstet Glasart Klarglas Farbe des Dekors Schwarz

Art des Dekors Symbole Gerätetür Mit Zierblende Türgriff Victoria Farbe/Ausführung des Edelstahl-Optik

Türgriffs

Markenlogo Standard Bedienknebel

Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Victoria

Edelstahl-Optik

#### **Bedienelemente**

Anzahl der **Bedienungsart** Bedienknebel 3 Bedienknebel

### Programme / Funktionen

Garfunktionen

Garfunktionen Ober-/Unterhitze

Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft



Unterhitze

**SMEG SPA** 14.11.2025

8



#### Reinigungsprogramm



Vapor Clean

### Optionen

Programmierung der Garzeit

**Ende Garvorgang** 

Minutenzähler

Ja

### **Technische Eigenschaften**















60°C Temperatur min. Temperatur max. 250°C Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) 2 Anzahl der

Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Halogen 40 W Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung Leistung der Unterhitze 1200 W

Leistung der Oberhitze 1000 W Leistung des 1700 W Kleinflächengrills

Leistung des 2700 W Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

Türöffnung

Art der Türöffnung Standard Türöffnung Kontrollierte Türkühlung Gerätetür

Ja

Abnehmbare Gerätetür la Vollglasinnentür Ja Vollglasinnentür la herausnehmbar Anzahl aller 3

Türverglasungen Abkühlsystem Kühlgebläse Kaminabzugssystem Doppelt

Variable Drehzahl des

Kühlgebläses

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

**Temperaturregelung** Material des Garraums

360x460x425 mm

Elektromechanisch Ever Clean Emaillierung

## **Technische Daten / Energielabel**

4,14 MJ





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

**Nutzbares** 70 I Garraumvolumen

Energieverbrauch pro 1,15 kWh Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

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

0,80 kWh

95,2 %



### Serienzubehör

Grillrost mit 1
Tiefensperre

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm) Auflagerost für Fettpfanne 1

### **Elektrischer Anschluss**

Spannung 220-240 V Absicherung 13 A Elektrischer 3000 W

1

Gesamtanschlusswert

Frequenz 50/60 Hz Länge Netzkabel 150 cm



### 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.



# **Alternative Produkte**



SF6905P1 Creme



SF6905N1 Schwarz



### 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.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



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



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Elektro-Anschluss



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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.



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



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