

# SF6381X



Produktkategorie 60 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Elektro Energiequelle Garmethode Umluft

EAN13 8017709195762



### Ästhetik

Classici Ästhetik Farbe Edelstahl

Oberfläche Anti-Finger-Protektion

Flach Design Material Edelstahl Art des Edelstahls Gebürstet

Glasart Eclipse-Schwarzglas

Farbe des Dekors Schwarz Art des Dekors Symbole

Gerätetür Mit 2 Zierblenden

Türgriff Classici Farbe/Ausführung des Edelstahl

Türgriffs

Markenlogo Geprägt Bedienknebel Classici

Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Edelstahl-Optik

#### **Bedienelemente**

Anzahl der **Bedienungsart** Bedienknebel 3 Bedienknebel

### Programme / Funktionen

Garfunktionen Garfunktionen

Ober-/Unterhitze ECO ECO Umluft

Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze + Umluft

## **Optionen**

**SMEG SPA** 11.12.2025

6



Programmierung der Garzeit

Ende Garvorgang

Minutenzähler

la

#### Technische Eigenschaften













50 °C

250°C

Einfach

Halogen

2700 W

40 W

Temperatur min. Temperatur max. Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** (Umluft/Heißluft)

Anzahl der Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Leistung der Beleuchtung

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

Leistung des

Großflächengrills

Gerätetür

Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür Ja

Vollalasinnentür herausnehmbar

Anzahl aller Türverglasungen

Abkühlsystem Einfach Kaminabzugssystem

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

**Temperaturregelung** Material des Garraums Kontrollierte Türkühlung

la 3

Kühlgebläse

360x460x425 mm

Elektromechanisch **Ever Clean Emaillierung** 

## Technische Daten / Energielabel





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

Nutzhares Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

Α

70 I

1,15 kWh

4,14 MJ

Energieverbrauch pro Zvklus und Garraum im

Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity) 0.80 kWh

2,88 MJ

1 95.2 %

### Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre

1

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

### **Elektrischer Anschluss**

Spannung 1 (V) **Absicherung** 

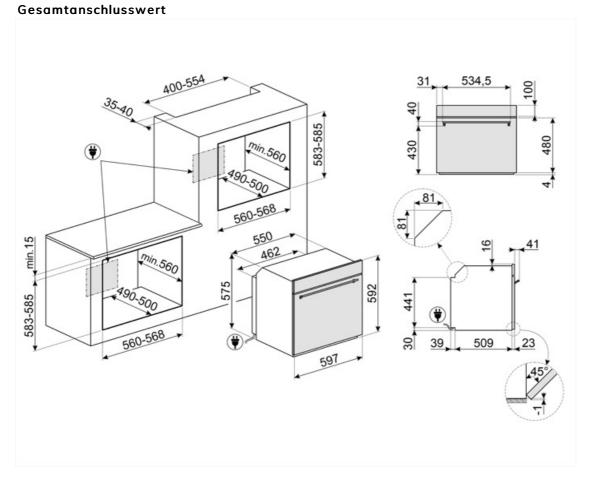
220-240 V 13 A

Frequenz Länge Netzkabel 50/60 Hz 150 cm

**SMEG SPA** 11.12.2025



Elektrischer 3000 W



SMEG SPA 11.12.2025



### 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.



#### **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 11.12.2025



### Symbols glossary



Energy efficiency class A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.



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.



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.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



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



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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



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

SMEG SPA 11.12.2025