

SF6400TB





Produktkategorie 60 cm **Produktfamilie** Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro Garmethode Heißluft Reinigungssystem Vapor Clean 8017709324902 EAN13



Ästhetik

Ästhetik Selezione **Farbe** Schwarz Oberfläche Hochglanz Design Flach Glas Material

Art des Edelstahls Gebürstet Glasart Klarglas

Farbe des Dekors Grau Art des Dekors Symbole Vollglas Gerätetür Türgriff

Farbe/Ausführung des

Türgriffs

Markenlogo

Bedienknebel

Farbe/Ausführung der

Bedienknebel

Rechteckiger Griff

Schwarz

Siebdruck

Restyling Selezione

Schwarz

Bedienelemente



Display Typ Display DigiScreen

LED

Bedienungsart

Bedienknebel + Touch-Bedientasten

Anzahl der Bedienknebel

Programme / Funktionen

8 Garfunktionen Automatikprogramme No Personalisierte Rezepte No

SMEG SPA 12.12.2025



Garfunktionen

Ober-/Unterhitze

Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze

Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit

Reinigungsprogramm

Vapor Clean

Optionen

Garzeit

Programmierung der Zeitvorwahl und Garende

Schnell-Vorheizung Ja

Minutenzähler Ja

Technische Eigenschaften



Temperatur min.

Leistung der









60°C

40 W

2700 W

Temperatur max. 250°C Anzahl der Garebenen **Anzahl der Ventilation** Einfach (Umluft/Heißluft) Anzahl der 1 Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Halogen Innenbeleuchtung Ja austauschbar

Beleuchtung Garraumbeleuchtung Ja bei Türöffnung

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

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung

Art der Türöffnung Standard Türöffnung Gerätetür Kontrollierte Türkühlung

Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür la Vollglasinnentür Ja herausnehmbar 3 Anzahl aller

Türverglasungen Kaminabzugsleistung **Fixiert** Abkühlsystem Kühlgebläse Einfach Kaminabzugssystem Variable Drehzahl des Ja

Kühlgebläses Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums 360x460x425 mm

Elektromechanisch Ever Clean Emaillierung

Technische Daten / Energielabel

SMEG SPA 12.12.2025







Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von

A+++ bis D)

Nutzbares 70 I Garraumvolumen

Energieverbrauch pro Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric

cavity) Energieverbrauch pro

Zyklus und Garraum im konventionellen Modus

Energieverbrauch pro 2,88 MJ

Zyklus und Garraum im Umluft-Modus

Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-

Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Anzahl der Garräume **Energieeffizienzindex** 95,2 %

0,80 kWh

1

Garraum 1 (EEI cavity)

Serienzubehör

Grillrost mit **Tiefensperre** 1

1,15 kWh

4,14 MI

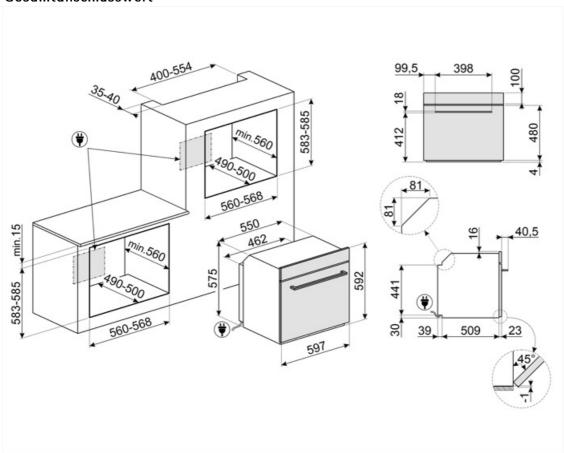
Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Spannung 1 (V) 220-240 V **Absicherung** 13 A Elektrischer 3000 W

Gesamtanschlusswert

50/60 Hz Frequenz 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

/	-	W
		Ď

Energy efficiency class A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



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



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.



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



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-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.



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



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.



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.



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



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

SMEG SPA 12.12.2025





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

SMEG SPA 12.12.2025