

DOSF6390X



Produktkategorie Doppelbackofen Hocheinbau

Produktfamilie Backofen Energiequelle Elektrisch Energiequelle Elektro **Energiequelle Garraum 2** Elektro Garmethode Heißluft

Garmethode Backofen sekundär Ober-/Unterhitze EAN13 8017709214203



Ästhetik

Ästhetik Classici Farbe Edelstahl

Oberfläche Anti-Finger-Protektion

Design Flach 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

Programme / Funktionen

Garfunktionen 9 Automatikprogramme 20

Garfunktionen

Ober-/Unterhitze Umluft Heißluft

Turbo-Heißluft ECO Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft Unterhitze Unterhitze + Umluft

Sonderfunktionen

Sabbath

Auftauen nach Zeit Auftauen nach Gewicht Hefestufe

SMEG SPA 30.10.2025



Reinigungsprogramm



Programme / Funktionen sekundärer Backofen

ECO

Anzahl der Garfunktionen Garfunktionen, Garraum 2

Ober-/Unterhitze

Großflächengrill

4

Kleinflächengrill

Bedienelemente

Typ Display LCD **Bedienungsart**

Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel 4

Optionen

Programmierung der

Zeitvorwahl und Garende Garzeit

Minutenzähler

Ja

Tastensperre/Kindersicherung Ja Demo-Mode Showroom-

Funktion

Optionen sekundärer Garraum 2

Programmierung der

keine Displayoptionen

Garzeit

Technische Eigenschaften





Temperatur min.

Temperatur max.

Anzahl der



Anzahl der Garebenen













Ja

280 °C 1

Beleuchtungen Art der Beleuchtung Halogen Leistung der 40 W Beleuchtung

Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung der Oberhitze 1000 W

Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung Gerätetür

Abnehmbare Gerätetür

Vollglasinnentür Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl aller

Türverglasungen

Abkühlsystem Kaminabzugssystem

Kühlgebläse

Doppelt

Ja

Ja

Ja

3

Fresh Touch

SMEG SPA 30.10.2025



Leistung des Kleinflächengrills Leistung des

1700 W 2700 W

Großflächengrills

Leistung der Heißluft 1 2000 W Variable Drehzahl des

Kühlgebläses

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Material des Garraums 316x444x425 mm

Ja

Elektromechanisch Ever Clean Emaillierung

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2













50°C Temperatur min. Temperatur max. 270°C Anzahl der Garebenen Grill abklappbar Ja Anzahl der 1 Beleuchtungen

Art der Beleuchtung Halogen Leistung der 40 W Beleuchtung

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

Leistung des 2700 W Großflächengrills

Abnehmbare Gerätetür la Vollalasinnentür la Vollglasinnentür Ja herausnehmbar

Anzahl aller 3 Türverglasungen Anzahl der 1

thermoreflektierenden Türverglasungen

Innenmaße des 169x440x443 mm Garraums (HxBxT)

Technische Daten / Energielabel





Energieeffizienzklasse Α (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

Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im **Umluft-Modus**

70 I

0.99 kWh

3.56 MJ

2.88 MJ

Anzahl der Garräume Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEI cavity)

Energieverbrauch pro

Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC

electric cavity)

Energieeffizienzindex Garraum 2 (EEI cavity) 0.80 kWh

2 95.2 %

105.7 %

Leistung/Energielabel – sekundärer Garraum 2







Energieeffizienzklasse Garraum 2 (A+++ bis D)

Nutzbares Garraumvolumen 2

35 I

SMEG SPA 30.10.2025



Energieeffizienzklasse Garraum 2 (A+++ bis D)

Garraum 2 (A+++ bis D)
Energieverbrauch pro 0.74 kWh

Zyklus im

konventionellen Modus, Garraum 2 (EC electric

cavity)

Consumo di energia per 2.66 MJ ciclo in convezione naturale, seconda

cavità

Bruttovolumen Garraum 41 l

Art Garraum EN 50304 Klein

Garraum 2

Serienzubehör

Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp

Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)

Auflagerost für 2 Fettpfanne

Katalytische Einsätze Ja

Elektrischer Anschluss

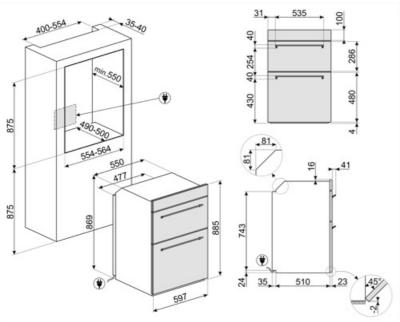
Spannung 220-240 V Absicherung 26 A Elektrischer 5900 W

2

2

Gesamtanschlusswert

Spannung 2 380-415 V Frequenz 50/60 Hz Länge Netzkabel 150 cm



SMEG SPA 30.10.2025



Kompatibel Zubehör

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.





SMEG SPA 30.10.2025



Symbols glossary

ૠ

(સ્ટ)

ECO

A F	Energy efficiency class A	8	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
:::	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	**	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
₩.	Auftauen nach Gewicht: Automatische	\mathbb{A}^3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der

Auftauen nach Gewicht: Automatische
Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus
den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der
Speise eingegeben haben, berechnet der
Backofen automatisch die erforderliche Z

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.

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

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

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

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.

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

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 zu ge

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.

SMEG SPA 30.10.2025



	Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte	₩	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.	Ö, Ö	Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
logic	ECO Logic: eine individuelle Leistungsbegrenzung in kW je nach Absicherung der örtlicher Elektroinstallation.		Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.
i	Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt	<u>.2</u> .	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 2 Garebenen.
.5	Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.		Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.
٧	Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.	35 lt	Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Garraumvolumen 411: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

Nutzvolumen 79 I: umfasst die nutzbare Fläche

des Garraums in Litern.

79 It

SMEG SPA 30.10.2025

Nutzvolumen 70 I: umfasst die nutzbare Fläche

des Garraums in Litern.