

DOSP6390X





Catégorie Double en colonne

Famille Fours Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Source de chaleur seconde cavité Electrique

Mode de cuisson Chaleur tournante

Mode de cuisson - Four Statique

secondaire

Système de nettoyage Pyrolyse

Code EAN 8017709210656



Esthétique

Esthétique Classica Couleur Inox **Finition**

Design Plat Matériau Inox Type d'inox Brossé Type de verre

Couleur de la

sérigraphie

Anti-trace

Noir Eclipse

Noir

Type de sérigraphie Symboles

Porte Avec 2 bandeaux

horizontaux Classica Couleur de la poignée Inox Embouti

Esthétique des manettes

Poignée

Couleur des manettes

Effet inox

Classica

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Recettes personnalisables

Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Chaleur tournante turbo



ECO



Gril fort

Gril fort ventilé



Sole ventilé

Fonctions supplémentaires

Décongélation



Décongélation selon le temps

8

No



Décongélation selon le poids

Levage



Mode Sabbath



Fonctions de nettoyage



Pyrolyse

Pyrolyse Eco

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions deuxième four

Fonctions de cuisson traditionnelles, deuxième cavité



Statique

Gril fort



Eco



Gril moyen



Commandes

Technologie de

LCD

l'afficheur

Type de commandes Manettes Nombre de manettes

4

Options





Options de programmation de la

durée de cuisson

Minuteur Verrouillage

commandes / Sécurité

enfants

Début et fin de cuisson

Mode Expo

Oui

Oui

Préchauffage rapide Oui

Options four secondaire

Options de

programmation de la durée de cuisson

Aucune

Oui

Oui

Technologie













5

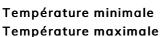
280°C

Halogène









Nombre de niveaux de

cuisson

Nombre de turbines 1 Nombre de lampes 1

Type d'éclairage

30°C







Arrêt éléments chauffants à l'ouverture

de la porte

Porte Froide Oui Porte démontable Porte intérieure plein Oui

verre



Puissance de l'éclairage 40 W Porte intérieure Oui démontable Eclairage à l'ouverture Nombre total de vitres de la porte 4 de la porte Puissance résistance 1200 W Système de **Tangentiel** sole refroidissement Puissance résistante 1000 W Conduit de Double voûte refroidissement Puissance résistance 1700 W gril Réduction de la vitesse Oui du système de Puissance résistance 2700 W refroidissement gril fort Verrouillage porte Oui Puissance résistance 2000 W pendant la pyrolyse circulaire Dimensions nettes de la 360x460x425 mm cavité (HxLxP) Contrôle de température Électronique Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Caractéristiques techniques four secondaire



Puissance résistance 1700 W gril Puissance résistance 2700 W gril fort Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui verre Porte intérieure Oui démontable Nombre total de vitres 3 de la porte Nombre de vitres 1 thermo réfléchissantes

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm cavité (HxLxP)

Performance / Etiquette Energétique



forcée

d'énergie en convection

Classe d'efficacité 0,80 kWh Α Consommation énergétique d'énergie en convection forcée Volume net 70 I Nombre de cavités 2 Consommation 1,09 kWh d'énergie en convection Indice d'efficacité 95,2 % naturelle énergétique Consommation 3,92 MJ Indice d'efficacité 105,7 % d'énergie en mode énergétique, seconde conventionnel cavité Consommation 2,88 MJ



Performance/Etiquette énergétique - Second moufle

0,74 kWh







Classe énergétique -Four secondaire Classe d'efficacité énergétique, seconde

cavité

Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle -Four secondaire

Consommation 2,66 MJ d'énergie en convection

naturelle, deuxième cavité

Volume net - Four 35 I secondaire

Volume brut - Four

41 I

secondaire

Taille de la cavité EN Moyen

50304 - Four secondaire

Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière 3 Lèchefrite émaillé

profond (40 mm)

Grille intégrée au 2

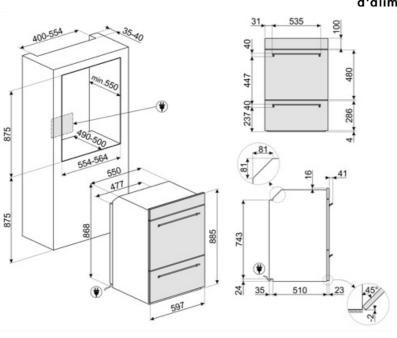
lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1 sortie partielle

Raccordement électrique

Tension 220-240 V 25 A Intensité Puissance nominale 5700 W

Tension 380-415 V Fréquence 50/60 Hz Longueur du câble 150 cm d'alimentation





Accessoires Compatibles

GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



Symbols glossary



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Décongélation : la décongélation est facilitée par l'activation d'un ventilateur spécial qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante dans le four. Idéal pour tout type d'aliment.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Porte 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Electrique



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée): Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



	Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.	V	Résistance sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
®	Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.	ECO	Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
ECO	Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.	•	Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
***	Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.	(%)	Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
®	Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.		Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
	Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.	Ö	2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
P	Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réalable par	P	Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de 1,5 heures (durée non modifiable).

SMEG SPA 12/12/2025

A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne

sont pas excessivement sales.

sur les parois internes. Fonction réglable par

l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de

saleté.





ECO-logic: L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



Préchauffage rapide: Le préchauffage rapide est une option qui vous permet d'atteindre la température réglée en quelques minutes (dans certains fours seulement 6 minutes, dans d'autres 9) pour une préparation plus rapide des aliments.



Shabbat: Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Benefit (TT)

Contrôle électronique

Gestion de la température au moment opportun et uniformité de la chaleur

Permet de maintenir la température à l'intérieur du four avec une précision de 2-3°C. Cela permet de cuire des plats qui sont très sensibles aux changements de température, tels que les gâteaux, soufflés, puddings.

Préchauffage rapide

Réduction du temps de chauffage de la cavité de cuisson jusqu'à 50%