DOSP6390X



Catégorie	Double en colonne
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Source de chaleur seconde cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Mode de cuisson - Four secondaire	Statique
Système de nettoyage	Pyrolyse
Code EAN	8017709210656

Esthétique

Esthétique	Classica	**Type de sérigraphie**	Symboles
Couleur	Inox	**Porte**	Avec 2 bandeaux horizontaux
Finition	Anti-trace		
Design	Plat	**Poignée**	Classica
Matériau	Inox	**Couleur de la poignée**	Inox
Type d'inox	Brossé	**Logo**	Embouti
Type de verre	Noir Eclipse	**Esthétique des manettes**	Classica
Couleur de la sérigraphie	Noir	**Couleur des manettes**	Effet inox

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- ECO
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole
- Sole ventilé

Fonctions supplémentaires

- Décongélation
- Décongélation selon le temps
- Décongélation selon le poids
- Levage
- Mode Sabbath

Fonctions de nettoyage

Pyrolyse

Pyrolyse Eco

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions deuxième four 4

Fonctions de cuisson traditionnelles, deuxième cavité

Statique

Eco

Gril moyen

Gril fort

Commandes

Nom afficheur	CompactScreen	**Type de commandes**	Manettes
Technologie de l'afficheur	LCD	**Nombre de manettes**	4

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Mode Expo**	oui
		Préchauffage rapide	oui
Minuteur	oui		
Verrouillage commandes / Sécurité enfants	oui		

Options four secondaire

Options de programmation de la durée de cuisson	Aucune

Technologie

Capacité (l)	70 l	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	oui
Température minimale	30 °C		
Température maximale	280 °C	**Porte**	Froide
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte démontable**	oui

Nombre de turbines	1
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistante voûte	1000 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance résistance circulaire	2000 W
Porte intérieure plein verre	oui
Porte intérieure démontable	oui
Nombre total de vitres de la porte	4
Système de refroidissement	Tangentiel
Conduit de refroidissement	Double
Réduction de la vitesse du système de refroidissement	oui
Verrouillage porte pendant la pyrolyse	oui
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm
Contrôle de température	Électronique
Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Caractéristiques techniques four secondaire



Température minimale	50 °C
Température maximale	270 °C
Nombre de niveaux de cuisson	2
Gril abattant	oui
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistance voûte	1000 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Porte démontable	oui
Porte intérieure plein verre	oui
Porte intérieure démontable	oui
Nombre total de vitres de la porte	3
Nombre de vitres thermo réfléchissantes	1
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	169x440x443 mm

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A
Volume net	70 l
Consommation d'énergie en convection naturelle	1.09 kWh
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.92 MJ
Consommation d'énergie en convection forcée	0.80 kWh
Nombre de cavités	2
Indice d'efficacité énergétique	95.2 %
Indice d'efficacité énergétique, seconde cavité	105.7 %

Consommation d'énergie en convection forcée	2.88 MJ

Performance/Etiquette énergétique - Second moufle



Classe énergétique - Four secondaire	A	**Volume net - Four secondaire**	35 l
Classe d'efficacité énergétique, seconde cavité	A	**Volume brut - Four secondaire**	41 l
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle - Four secondaire	0.74 kWh	**Taille de la cavité EN 50304 - Four secondaire**	Moyen
Consommation d'énergie en convection naturelle, deuxième cavité	2.66 MJ		

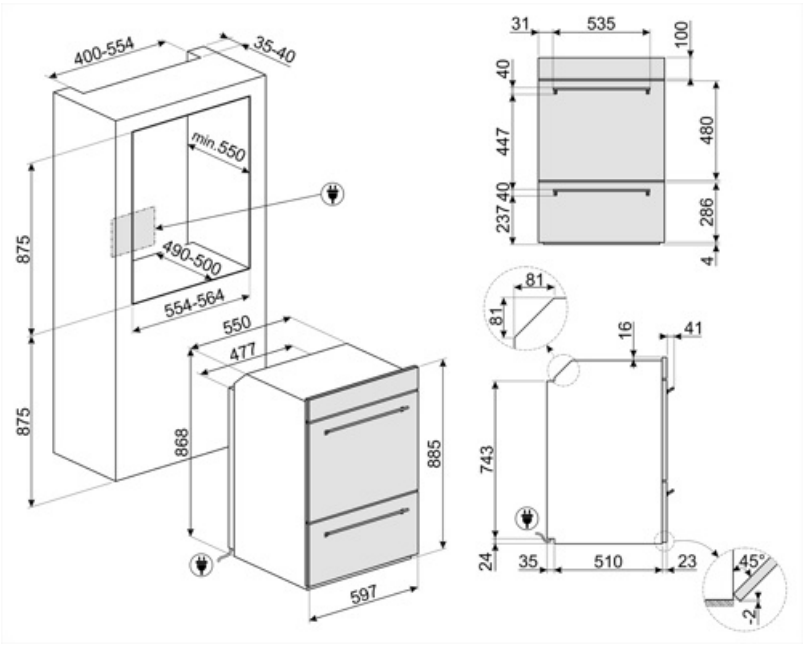
Accessoires inclus



Grille avec arrêt arrière	3	**Grille intégrée au lèchefrite**	2
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	2	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Tension**	380-415 V
Type de prise	Non	**Fréquence**	50/60 Hz
Intensité	25 A	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm
Puissance nominale	5700 W		


400-554
35-40
min.550
875
490-500
554-564
550
477
875
868
885
597
31
535
100
40
447
480
237
40
286
4
81
81
16
41
743
24
35
510
23
45°
2

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.



GTT

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



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



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.



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 : 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.



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.



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.



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.



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.



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 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.



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.



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 réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



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.



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.



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).



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact

Benefit (TT)

PYROLYSE - FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolytique spéciale

À une température aussi élevée, la porte se verrouille automatiquement par mesure de sécurité, tandis que la température de la porte reste contrôlée pour que l'on puisse la toucher en toute sécurité.
Fonction réglable par l'utilisateur en fonction du niveau de saleté présent dans le four.

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.

Vitre interne amovible

Nettoyage facile de la porte du four grâce à la vitre amovible

Rails télescopiques

Commodité de l'extraction et de l'insertion des plats dans le four en toute sécurité

Émail Ever Clean

Nettoyage de la cavité facilité grâce à un revêtement antiacide spécial

L'émail Ever Clean est appliqué par voie électrostatique, coin à coin et bord à bord, pour éviter les fissures ou les craquelures dans le temps.
Il s'agit d'un émail particulier, résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un plus grand nettoyage des parois du four, grâce à sa moindre porosité.
Il est cuit à plus de 850°C et polymérisé lentement à un taux scientifiquement déterminé pour garantir une profondeur et une résistance uniformes.
L'émail Ever Clean crée une finition impeccable tant à l'intérieur du four que sur les lèchefrites, rendant les surfaces du four incroyablement faciles à entretenir dans le temps car il réduit l'adhérence des graisses pendant la cuisson.

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide permet de réduire de 50 % le temps de chauffe de la cavité