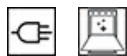


DUSF400S



Categoria	Doppio sotto-top
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Fonte di calore seconda cavità	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Metodo di Cottura Forno Secondario	Statico
Sistema di pulizia	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709272654



Estetica

Estetica	Selezione	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Silver	Porta	Tuttovetro
Design	Piatto	Maniglia	Squadrata Selezione
Finitura componenti	Inox	Colore maniglia	Effetto inox
Materiale	Inox	Logo	Serigrafato
Tipo Inox	Satinato	Manopole	Restyling Selezione
Tipo vetro	Stopsol	Colore manopole	Effetto inox
Colore serigrafia	Grigio		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	4
Funzioni cottura tradizionali	



Termo-ventilato



Eco



Grill largo



Grill largo ventilato

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura forno 2	4
---------------------------------------	---

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Statico



Eco



Grill stretto



Grill largo

Comandi



Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LED	N° manopole	4

Opzioni



Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	Contaminuti impostabili	1
Contaminuti	Sì	Pre-riscaldamento rapido	Sì

Opzioni forno secondario

Opzioni di programmazione tempo	Nessuna opzione di partenza ritardata
---------------------------------	---------------------------------------

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	50 °C	Porta	a temperatura controllata
Temperatura massima	250 °C	Porta smontabile	Sì
N° di ripiani	4	Porta interna tuttovetro	Sì
Ventola	Singola	Vetro interno removibile	Sì
N° di luci	1	N° vetri porta totale	3
Tipo di luce	Alogene	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Luce sostituibile dall'utente	Sì	Condotto di Raffreddamento	Singolo
Potenza luce	40 W	Riduzione Velocità	Sì
Resistenza grill - Potenza	1800 W	Sistema di Raffreddamento	
Resistenza circolare - Potenza	2700 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x460x412 mm
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì	Regolazione della temperatura	Elettromeccanico
Apertura porta	A ribalta	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Caratteristiche tecniche forno secondario



Temperatura minima	80 °C
Temperatura massima	250 °C
N° di ripiani	2
Grill Basculante	Sì
N° di luci	1
Tipo di Luce	Alogene
Potenza luce	40 W
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W

Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì
N° vetri porta totale	3
N° vetri porta termoriflettenti	1
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	169x440x443 mm

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A
Volume netto della cavità	61 l
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2.77 MJ
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0.77 KWh

Numero di cavità	2
Indice di efficienza energetica	95,1 %
Indice di efficienza energetica, seconda cavità	120 %

Prestazioni / Etichetta Energetica - Seconda Cavità



Classe di efficienza energetica, seconda cavità (2002/40/CE)	B
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità	0.84 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità	3.02 MJ

Volume netto, seconda cavità	35 l
Volume lordo del secondo vano cottura	41 l
Tipo cavità EN 50304 del forno secondario	piccolo

Dotazione accessori Inclusi

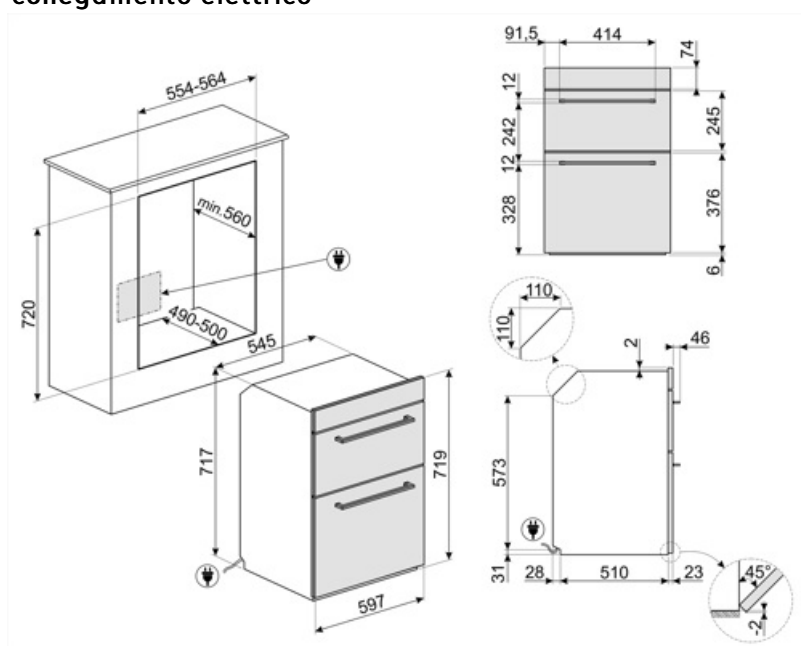
Griglia con stop 2
Bacinella smaltata (40 mm)

Griglia inserto bacinella 2

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 21 A
Dati nominali di collegamento elettrico 4800 W

Tensione 2 380-415 V
Frequenza 50/60 Hz



Accessori Compatibili

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



Glossario simboli



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Elettrico



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

 Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.	 Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch
 Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.	 Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
 Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.	 Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
 2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.	 Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.
 2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.	 4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
 Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.	 Indica il volume utile della cavità del forno.
 Indica il volume utile della cavità del forno.	 Indica il volume utile della cavità del forno.
 Indica il volume utile della cavità del forno.	

Benefit

Pre-riscaldamento rapido

Riduzione dei tempi di riscaldamento del vano cottura fino al 50%