

DOSP6390X



Famille	Fours
Catégorie	Double en colonne
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
Commandes du four	Electronique
Code EAN	8017709210656



Esthétique

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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

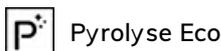
Fonctions supplémentaires

 Décongélation	 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids
 Levage	 Shabbat	

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

Technologie de l'afficheur	LCD	Nombre de manettes	4
Type de commandes	Manettes	Esthétique des manettes	Classica
Génération de l'afficheur	1er génération	Couleur des manettes	Effet inox

Options



Programmateur / Minuteur	Electronique	Puissance Eco	Oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui
Minuteur	Oui	Mode Expo	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Préchauffage rapide	Oui

Options four secondaire

Options de programmation de la durée de cuisson	Aucune
---	--------

Tech



Contrôle de température	Electronique	Puissance résistance circulaire	2000 W
Température minimum	30 °C	Porte	Froide
Température maximum	280 °C	Porte démontable	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		

Nombre de niveaux de cuisson	5	Porte intérieure plein verre	Oui
Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal	Porte intérieure démontable	Oui
Turbine	1	Nombre total de vitres de la porte	4
Nombre de lampes	1	Nombre de vitres thermo réfléchissantes	3
Type d'éclairage	Halogène	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistance sole	1200 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistante voûte	1000 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance grill	1700 W	Verrouillage porte pendant la pyrolyse	Oui
Puissance résistance grill fort	2700 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm

Caractéristiques techniques four secondaire



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

Performance / Etiquette Energétique



Ancienne classe énergétique	A	Consommation d'énergie en convection forcée	0,8 kWh
Classe d'efficacité énergétique	A	Nombre de cavités	2
Volume net	70 l	Indice d'efficacité énergétique	95,2 %

Consommation d'énergie en convection naturelle	1,09 KWh	Indice d'efficacité énergétique, seconde cavité	105,7 %
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	3,92 MJ	Volume brut	79 l
Consommation d'énergie par cycle 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 par cycle en convection naturelle, seconde cavité	2,66 MJ		

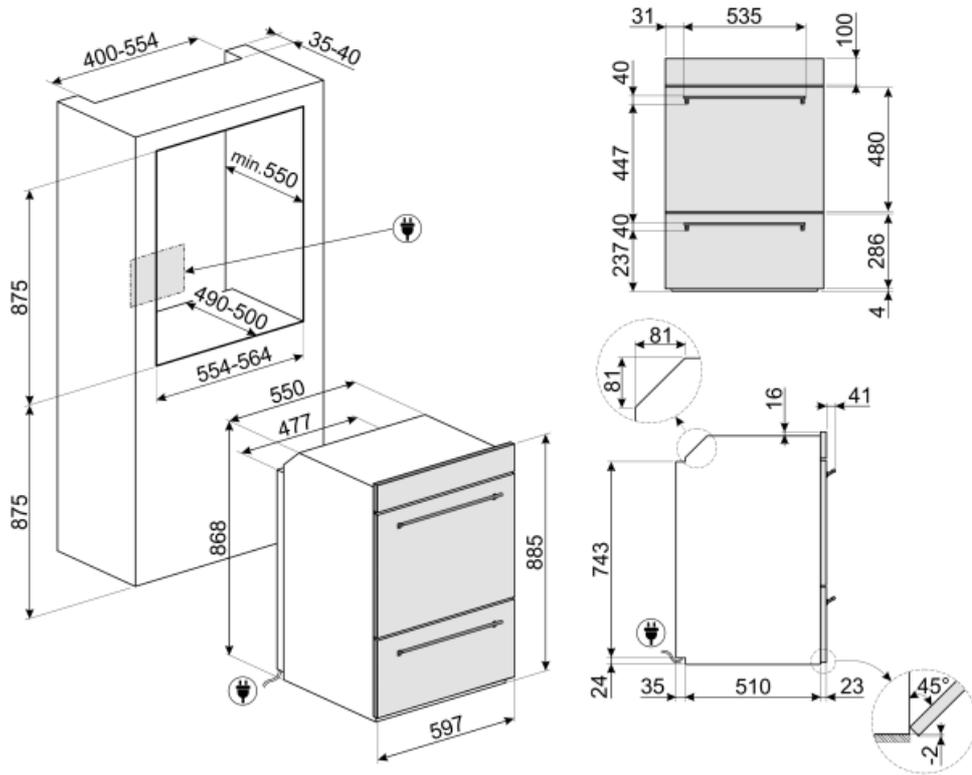
Accessoires inclus



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

Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	Tension (V)	380-415 V
Puissance nominale	5700 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	25 A		



Not included accessories

GT1P-2



1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

GT1T-2



1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



SFLK1

Child lock

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>A : La classe A des produits Smeg garanti de basses consommation d'énergie</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Porte froide 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.</p> |
|  <p>Electric</p> |  <p>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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p> |
|  <p>Porte Fresh Touch : Dans les fours avec porte Fresh Touch, 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.</p> |  <p>Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou 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</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |

-  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.
-  Turbine + Résistance gril (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.
-  Turbine + Résistance gril (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 tout 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 deux heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.
-  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 grasseuse qui se forme 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 constant 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.
-  35 lt Indique le volume utile de la cavité du four.
-  70 lt Indique le volume utile de la cavité du four.
-  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 basculant : La présence d'un gril basculant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
-  41 lt Indique le volume utile de la cavité du four.
-  79 lt Indique le volume utile de la cavité du four.