DOSF6920N1

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	Vapor Clean
Code EAN	8017709241568

Esthétique

Esthétique	Victoria	**Type de sérigraphie**	Symboles
Couleur	Noir	**Porte**	Avec cadre
Design	Bombé	**Poignée**	Victoria
Matériau	Matériau émaillé	**Couleur de la poignée**	Silver
Type de verre	Standard (clair)	**Logo**	Appliqué
Couleur de la sérigraphie	Blanc		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
Programmes automatiques	20

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps
- Décongélation selon le poids
- Levage
- Shabbat

Fonctions de nettoyage

Vapor Clean

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	**Esthétique des manettes**	Victoria
Type de commandes	Manettes	**Couleur des manettes**	Effet inox
Nombre de manettes	4		

Options

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

Options four secondaire

Options de programmation de la durée de cuisson	Aucune

Tech

Contrôle de température	Electronique	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Température minimum	30 °C	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
Température maximum	280 °C	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Porte**	Tempérée
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte démontable**	Oui

Type de niveaux de cuisson	Supports latéraux en métal
Turbine	1
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Halogène
Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui
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

Porte intérieure plein verre	Oui
Porte intérieure démontable	Oui
Nombre total de vitres de la porte	3
Thermostat de sécurité	Oui
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Conduit de refroidissement	Double
Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm

Caractéristiques techniques four secondaire

Température minimum	50 °C
Température maximum	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	0.99 KWh
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle	3.56 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 par cycle en convection forcée	2.88 MJ

Performance/Etiquette énergétique - Second moufle

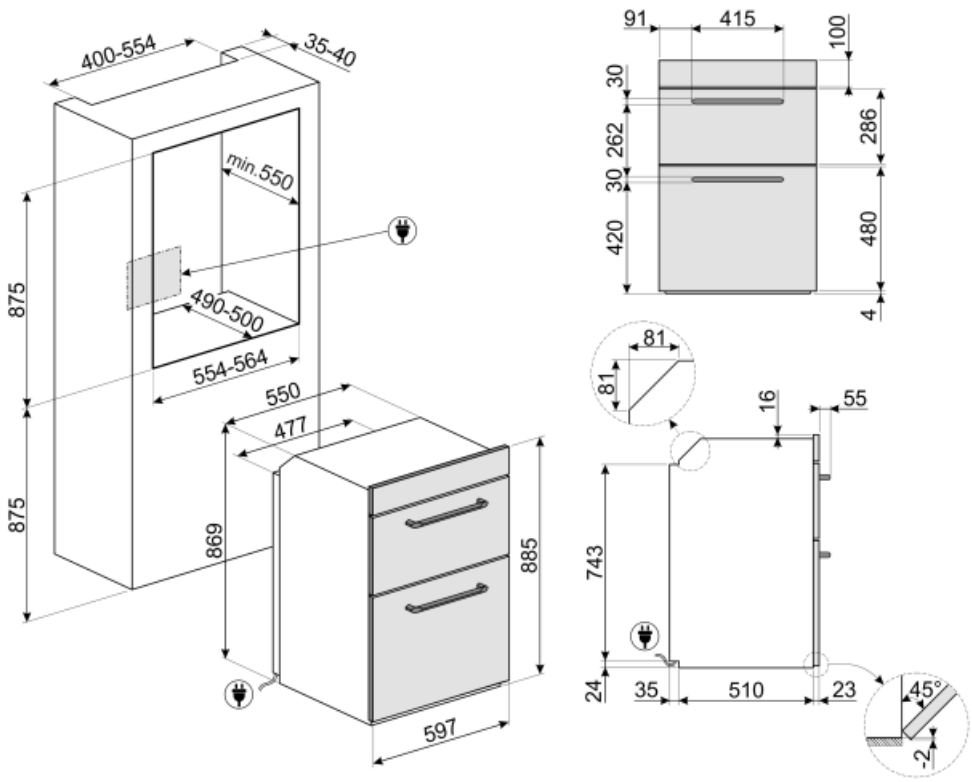
Classe énergétique - Four secondaire	A	**Volume net - Four secondaire**	35 l
Classe d'efficacité énergétique, seconde cavité	A	**Volume brut - Four secondaire**	41 l
Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle - Four secondaire	0.74 KWh	**Taille de la cavité EN 50304 - Four secondaire**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

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1
Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm)	1	**Grille avec arrêt arrière**	1
Grille intégrée au lèchefrite	2	**Lèchefrite émaillé profond (40 mm)**	2

Raccordement électrique

Tension (V)	220-240 V	**Tension (V)**	380-415 V
Puissance nominale	5600 W	**Fréquence (Hz)**	50/60 Hz
Intensité (A)	25 A		


400-554
35-40
min.550
490-500
554-564
875
875
550
477
869
885
597
91
415
100
30
262
30
420
286
480
4
81
81
16
55
743
24
35
510
23
45°
2

Not included accessories

GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

GTP

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

Symbols glossary (TT)

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 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.

Electric

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 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.

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.

Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'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.

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.

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

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.

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 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.

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.

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.

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.

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.

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

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.