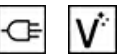


DOSF6920P1



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	8017709241575



Esthétique

Esthétique	Victoria	Porte	Avec cadre
Couleur	Crème	Poignée	Victoria
Design	Bombé	Couleur de la poignée	Gris métal
Matériau	Matériau émaillé	Logo	Appliqué
Type de verre	Standard (clair)	Esthétique des manettes	Victoria
Couleur de la sérigraphie	Noir	Couleur des manettes	Effet inox
Type de sérigraphie	Symboles		

Programmes / Fonctions

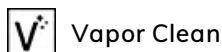
Nombre de fonctions de cuisson	9
Programmes automatiques	20
Fonctions de cuisson traditionnelle	

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



Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions deuxième four 4

Fonctions de cuisson traditionnelles, deuxième cavité



Statique



Eco



Gril moyen



Gril fort

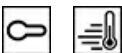
Commandes

Technologie de l'afficheur LCD

Nombre de manettes 4

Type de commandes Manettes

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



Température minimale 30 °C

Température maximale 280 °C

Nombre de niveaux de cuisson 5

Nombre de turbines 1

Nombre de lampes 1

Type d'éclairage Halogène

Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte Oui

Type d'ouverture de la porte Abattante

Porte Tempérée

Porte démontable Oui

Lumière remplaçable par l'utilisateur	Oui	Porte intérieure plein verre	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Porte intérieure démontable	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Nombre total de vitres de la porte	3
Puissance résistance sole	1200 W	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance résistante voûte	1000 W	Conduit de refroidissement	Double
Puissance résistance gril	1700 W	Réduction de la vitesse du système de refroidissement	Oui
Puissance résistance gril fort	2700 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x460x425 mm
Puissance résistance circulaire	2000 W	Contrôle de température	Électronique
		Matériau de la cavité	Email Ever Clean

Caractéristiques techniques four secondaire



Température minimale	50 °C	Puissance résistance gril	1700 W
Température maximale	270 °C	Puissance résistance gril 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



Classe d'efficacité énergétique	A	Consommation d'énergie en convection forcée	0.80 kWh
Volume net	70 l	Nombre de cavités	2
Consommation d'énergie en convection naturelle	0.99 kWh	Indice d'efficacité énergétique	95,2 %
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3.56 MJ	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	Petit
Consommation d'énergie en convection naturelle, deuxième cavité	2.66 MJ		

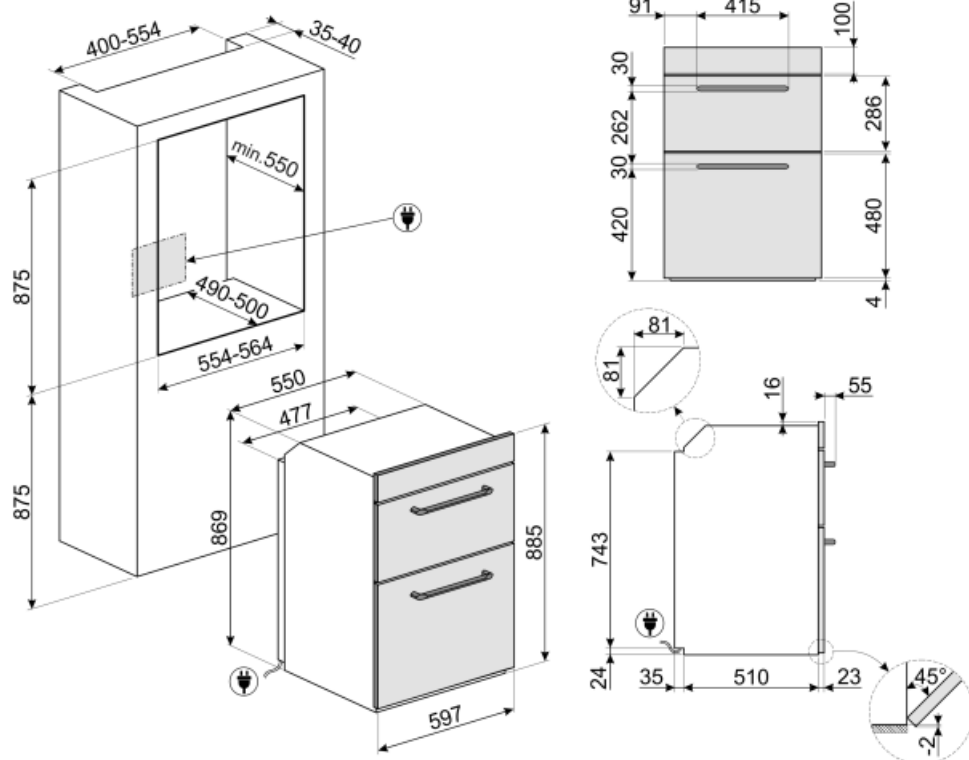
Accessoires inclus



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

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	Tension	380-415 V
Intensité	26 A	Fréquence	50/60 Hz
Puissance nominale	5900 W		



Not included accessories

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 (TT)

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

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



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 gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.

Benefit (TT)

Contrôle électronique

Gestion de la température en temps 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%