

DOSF6390X



Categoria	Doppio a colonna
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	8017709214203



Estetica

Estetica	Classica	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Acciaio Inox	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Finitura	Antimpronta	Maniglia	Classica
Design	Piatto	Colore maniglia	Inox
Materiale	Inox	Logo	Imbutito
Tipo Inox	Satinato	Manopole	Classica
Tipo vetro	Eclipse	Colore manopole	Effetto inox
Colore serigrafia	Nero		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	9
Programmi automatici	20
Funzioni cottura tradizionali	

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	 Base ventilata
Altre funzioni		
 Scongelamento a tempo	 Scongelamento a peso	 Lievitazione

 Sabbath
--

Funzioni pulizia

 Vapor clean

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura forno 2 4

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Statico

 Eco

 Grill stretto

 Grill largo

Comandi

Tecnologia display	LCD	N° manopole	4
Regolazione comandi	Manopole		

Opzioni

			
Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì
Contaminuti	Sì	Modalità showroom / fiera	Sì

Opzioni forno secondario

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

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima	30 °C	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Temperatura massima	280 °C	Porta	Fresh Touch
N° di ripiani	5	Porta smontabile	Sì
N° di luci	1	Porta interna tuttovetro	Sì
Tipo di luce	Alogene	Vetro interno removibile	Sì
Potenza luce	40 W	N° vetri porta totale	3
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Resistenza suola - Potenza	1200 W	Condotto di Raffreddamento	Doppio

Resistenza cielo - Potenza	1000 W	Riduzione Velocità	Sì
Resistenza grill - Potenza	1700 W	Sistema di Raffreddamento	
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x444x425 mm
Resistenza circolare - Potenza	2000 W	Regolazione della temperatura	Elettromeccanico
		Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Caratteristiche tecniche forno secondario



Temperatura minima	50 °C	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Temperatura massima	270 °C	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
N° di ripiani	2	Porta smontabile	Sì
Grill Basculante	Sì	Porta interna tuttovetro	Sì
N° di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
Tipo di Luce	Alogene	N° vetri porta totale	3
Potenza luce	40 W	N° vetri porta termoriflettenti	1
Resistenza suola - Potenza	1200 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	169x440x443 mm
Resistenza cielo - Potenza	1000 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0.80 kWh
Volume netto della cavità	70 l	Numero di cavità	2
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	0.99 kWh	Indice di efficienza energetica	95,2 %
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3.56 MJ	Indice di efficienza energetica, seconda cavità	105,7 %
Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2.88 MJ		

Prestazioni / Etichetta Energetica - Seconda Cavità



Classe di efficienza energetica, seconda cavità (2002/40/CE)	A	Volume netto, seconda cavità	35 l
		Volume lordo del secondo vano cottura	41 l
		Tipo cavità EN 50304 del forno secondario	piccolo

Classe di efficienza energetica, seconda cavità A

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità 0.74 kWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità 2.66 MJ

Dotazione Accessori Inclusi

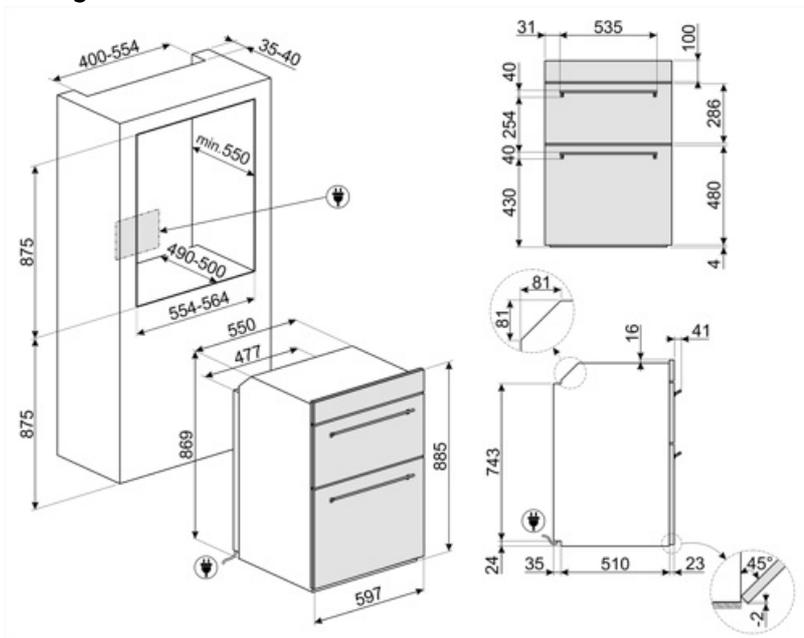
Griglia con stop e fermi 2
Bacinella smaltata (40 mm) 2

Griglia inserto bacinella 2
Pannelli Catalitici Sì

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 26 A
Dati nominali di collegamento elettrico 5900 W

Tensione 2 380-415 V
Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm



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

-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **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.
-  **Scongelamento a peso:** Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.
-  **Elettrico**
-  **Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  **Base ventilata:** la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **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
-  **Porta Fresh Touch:** Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.
-  **Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.

-  **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 arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  **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.
-  **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.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **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.
-  **ECO-logic:** L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  **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.
-  **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 della porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **il calore proveniente dall'alto** consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  **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.

-
-  5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 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.
-  Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  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.