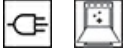


DOSF6390X



Category	Double in column
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Heat source second cavity	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Tipo de cozimento do forno secundário	Static
Sistema de limpeza	No
EAN code	8017709214203



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Programs / Functions


No. of cooking functions	9
Automatic programmes	20
Traditional cooking functions	

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted bottom

Other functions

Defrost by time	Defrost by weight	Proving
Sabbath		

Cleaning functions

 Vapor Clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Número de funções Forno secundário 4

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Static

 Eco

 Small grill

 Large grill

Controls

Tecnologia	LCD	No. of controls	4
Control setting	Knobs		

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes		

Options Auxiliary Oven

Timer	No	End of cooking acoustic alarm	No
Time-setting options	No delay options		

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Door	Fresh Touch
Maximum temperature	280 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	3
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo

Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	316x444x425 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electro-mechanical
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes		

Second Oven Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Grill element - power	1700 W
Maximum temperature	270 °C	Large grill - Power	2700 W
No. of shelves	2	Removable door	Yes
Roof Liner	No	Full glass inner door	Yes
Tilting grill	Yes	Removable inner door	Yes
No. of lights	1	No. of total door glasses	3
Light type	Halogen	No. of thermoreflecting door glasses	1
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No
Light when door is opened	No	Heating suspended when door is opened	No
Bottom heating element power	1200 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
Upper heating element - Power	1000 W		

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 KWh
Net volume of the cavity	70 l	Number of cavities	2
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99 KWh	Energy efficiency index	95,2 %
Consumo de energia em modo convencional	3.56 MJ	Energy Efficiency Index, second cavity	105,7 %
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ		

Performance /Energy Label - Second Cavity



Classe de eficiência energética do segundo forno	A	Net volume of the second cavity	35 l
Energy efficiency class, second cavity	A	Gross volume of second cavity	41 l
		Tipo cavidade EN 50304 forno 2	Pequeno

Energy consumption per cycle in conventional mode, second cavity 0.74 KWh

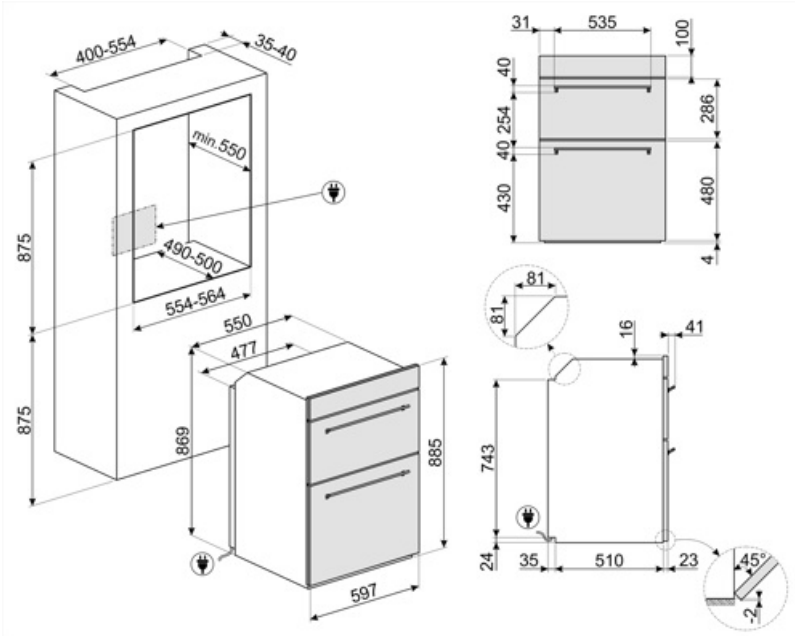
Consumo de energia por ciclo em convecção natural, segunda cavidade 2.66 MJ

Accessories Included

Rack with back and side stop	2	Catalytic Panels	Yes
Enamelled deep tray (40mm)	2	Other	No
Insert gird	2		

Electrical Connection

Plug	No	Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	26 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Nominal power	5900 W		



Compatible Accessories

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido






































GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



Symbols glossary

 R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.	 Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
 Descongela pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado	 Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
 Elétrico	 Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
 Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.	 Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletivos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
 Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.	 Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
 Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.	 Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
 Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.	 ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
-  Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
-  O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
-  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto
-  O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.
-  Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.