

DOSF6920P1



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	Vapor Clean
EAN code	8017709241575












Aesthetics





Aesthetic	Victoria	Door	With panel
Colour	Cream	Handle	Victoria
Série	Arredondado	Handle Colour	Silver
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo aplicado
Glass Type	Clear	Control knobs	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	Controls colour	Steel effect
Tipo de serigrafia	Símbolos		

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

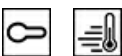
 Small grill

 Large grill

Controls

Tecnologia	LCD	No. of controls	4
Control setting	Knobs		

Options



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

Options Auxiliary Oven

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

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	280 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	5	Door	Fresh Touch
N. of fans	1	Removable door	Yes
No. of lights	1	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
User-replaceable light	Yes	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)	360x460x425 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel

Second Oven Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Upper heating element - Power	1000 W
Maximum temperature	270 °C	Grill element - power	1700 W
No. of shelves	2	Large grill - Power	2700 W
Roof Liner	No	Removable door	Yes
Tilting grill	Yes	Full glass inner door	Yes
Double fan	No	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

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
		Gross volume of second cavity	41 l

Energy efficiency class, A
second cavity

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

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

Tipo cavidade EN
50304 forno 2

Pequeno

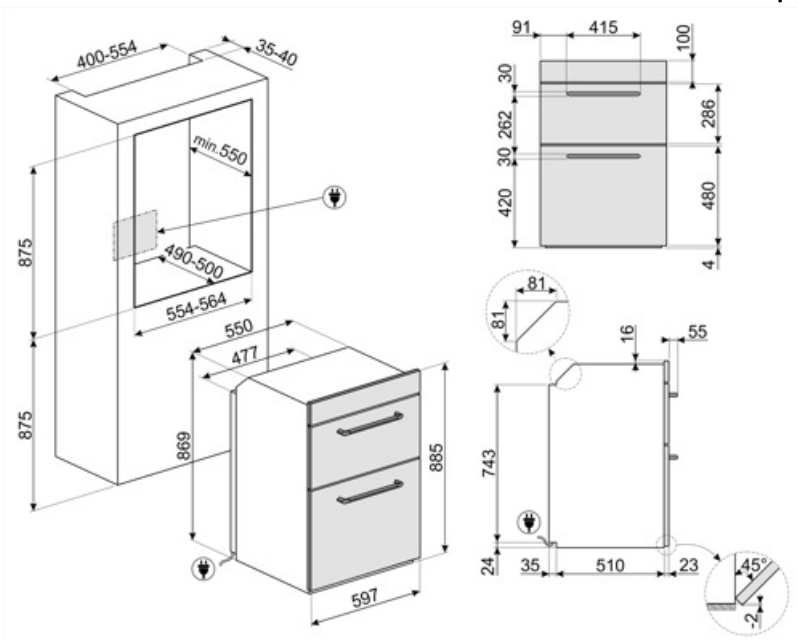
Accessories Included



Rack with back stop	1	Insert gird	2
Rack with back and side stop	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Enamelled tray (20mm)	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	2	Other	No

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	5900 W
Voltage	220-240 V	Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Current	26 A	Frequency (Hz)	50/60 Hz



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

	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Descongelar 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.
	Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores 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.

-  **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
-  **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.
-  **Comando eletrônico.** Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
-  **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.
-  **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.
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **O compartimento do forno tem 2 níveis** de cozimento diferentes.
-  **Trilhos telescópicos:** permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  **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.

Benefit (TT)

Electronic control

Timely temperature management and heat uniformity

Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Rapid pre-heating

Reduction in cooking cavity heating time by up to 50%