DOSP6390X

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	Pyrolitic
EAN code	8017709210656

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	8
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

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

Other functions

- Defrost
- Defrost by time
- Defrost by weight
- Proving
- Sabbath

Cleaning functions

Pirolysis

Pirolysis eco

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
		Showroom demo option	Yes
Minute minder	Yes	**Rapid pre-heating**	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	**Heating suspended when door is opened**	Yes
Maximum temperature	280 °C	**Door**	Cool
No. of shelves	5	**Removable door**	Yes
N. of fans	1	**Full glass inner door**	Yes
No. of lights	1	**Removable inner door**	Yes
Light type	Halogen	**Total no. of door glasses**	4
Light Power	40 W		
Light when door is opened	Yes	**Cooling system**	Tangential
		Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento duplo

Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element - power	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Door Lock During Pyrolisis	Yes
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel

Second Oven Technical Features

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

Performance / Energy Label

Energy efficiency class	A
Net volume of the cavity	70 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 KWh
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 KWh
Number of cavities	2
Energy efficiency index	95,2 %
Energy Efficiency Index, second cavity	105,7 %

Performance /Energy Label - Second Cavity

Classe de eficiência energética do segundo forno	A
Energy efficiency class, second cavity	A
Net volume of the second cavity	35 l
Gross volume of second cavity	41 l

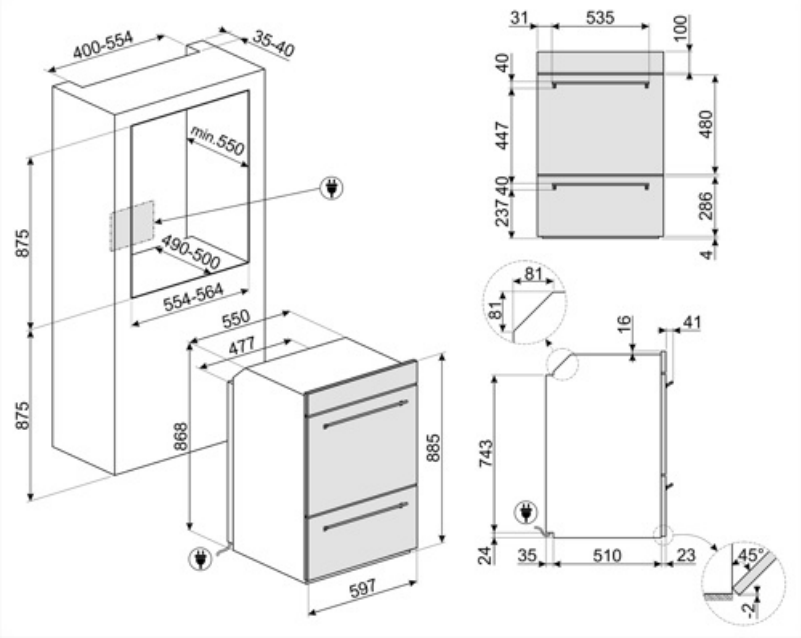
Energy consumption per cycle in conventional mode, second cavity	0.74 KWh	**Tipo cavidade EN 50304 forno 2**	Médio
Consumo de energia por ciclo em convecção natural, segunda cavidade	2.66 MJ		

Accessories Included

Rack with back and side stop	3	**Telescopic Guide rails, partial Extraction**	1
Enamelled deep tray (40mm)	2	**Catalytic Panels**	No
Insert gird	2	**Other**	No

Electrical Connection

Plug	No	**Tensão 2 (Volts)**	380-415 V
Voltage	220-240 V	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Current	25 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 cm
Nominal power	5700 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

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.

Com o interruptor neste símbolo, nenhum aquecimento é possível mesmo se o termostato estiver ligado.

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.

Quádruplo vidrado: 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 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.

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.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, 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.

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.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.

Pirolítico: A função de limpeza ecopirolítica pode ser selecionada quando o forno tem um acúmulo mais leve de sujeira. Esta função tem uma duração máxima de 1,5 horas.

ECO-logic: a opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.

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

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

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 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.

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.

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%