

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

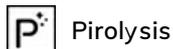
Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Classic
Glass Type	Eclipse	Controls colour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



Pirólisis



Pirólisis 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
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Controls Lock / Child Safety	Yes	Rapid pre-heating	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	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo

Lower heating element power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Upper heating element - Power	1000 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
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	Heating suspended when door is opened	No
Light when door is opened	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
Bottom heating element power	1200 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	1.09 kWh	Energy efficiency index	95,2 %
Consumo de energia em modo convencional	3.92 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

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

Tipo cavidade EN 50304 forno 2

Médio

Accessories Included



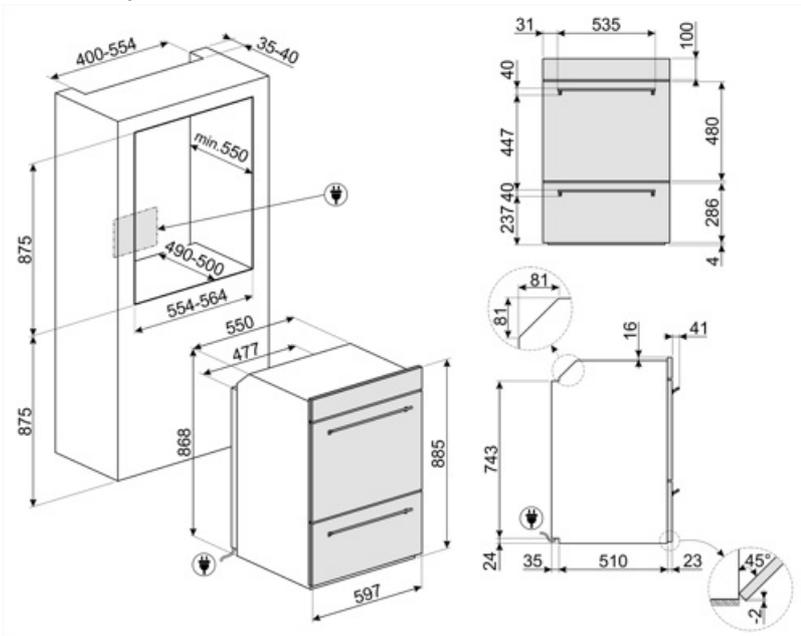
Rack with back and side stop 3
 Enamelled deep tray (40mm) 2
 Insert gird 2

Telescopic Guide rails, partial Extraction 1
 Catalytic Panels No
 Other No

Electrical Connection

Plug No
 Voltage 220-240 V
 Current 25 A
 Nominal power 5700 W

Tensão 2 (Volts) 380-415 V
 Frequency (Hz) 50/60 Hz
 Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



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
-  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.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  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.
-  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.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Com o interruptor neste símbolo, nenhum aquecimento é possível mesmo se o termostato estiver ligado.
-  Descongelar pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado
-  quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  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.
-  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.
-  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.



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.



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



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.



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, 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.



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.



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.



O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lèveada. 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

-
- | | |
|---|--|
|  <p>O compartimento do forno tem 2 níveis de cozimento diferentes.</p> |  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |
|  <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> | |

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%