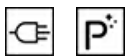


# DOSP6390X



Categorie	Dublu în coloană
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Sursă de căldură a doua cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Metodă de gătit cuptor secundar	Static
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709210656



## Estetică

Estetică	Classica	Serigraphy colour	Black
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Rezistent la degete	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Design	Flat	Mâner	Clasic
Material	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Inox
Tip de oțel	Periat	Logo	Embossed
Tip sticlă	Eclipsă		

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 8

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază



Partea inferioară asistată de ventilator



Temperatură maximă	280 °C	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	5		
Tip rafturi	Rafturi metalice		
N. de ventilatoare	1	Ușă	Rece
Nr. lumini	1	Ușă detașabilă	Da
Tip lumină	Halogen	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Puterea de iluminare	40 W	Ușă interioară detașabilă	Da
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Nr. total de uși de sticlă	4
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Termostat de siguranță	Da
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Element grătar – Putere	1700 W	Cooling duct	Double
Grătar mare – Putere	2700 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
		Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360x460x425 mm
		Controlul temperaturii	Electronic
		Material cavitate	Email mereu curat

## Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Temperatură minimă	50 °C	Element grătar – Putere	1700 W
Temperatură maximă	270 °C	Grătar mare – Putere	2700 W
Nr. de rafturi	2	Ușă detașabilă	Da
Grătar de înclinare	Da	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Tip lumină	Halogen	Nr. total de uși de sticlă	3
Puterea de iluminare	40 W	Nr. de uși de sticlă termorelectorizante	1
Puterea elementului de încălzire inferior	1200 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	169x440x443 mm
Element de încălzire superior – Putere	1000 W		

## Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.80 kWh
Volumul net al cavității	70 l	Numărul de cavități	2
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 kWh	Indicele de eficiență energetică	95,2 %
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ		

Consumul de energie cu  
convecția forțată a  
aerului

2.88 MJ

Indicele de eficiență  
energetică, a doua  
cavitate

105,7 %

## Etichetă performanță/energie – a doua cavitate



Energy efficiency class,  
second cavity

A

Volumul net al celei de-  
a doua cavități

35 l

Clasa de eficiență  
energetică, a doua  
cavitate

A

Volumul brut al celei de-  
a doua cavități

41 l

Consumul de energie pe  
ciclu în modul  
convențional, a doua  
cavitate

0.74 KWh

Cavity type EN 50304  
second oven

medium

Consumo di energia per  
ciclo in convezione  
naturale, seconda  
cavità

2.66 MJ

## Accesorii incluse



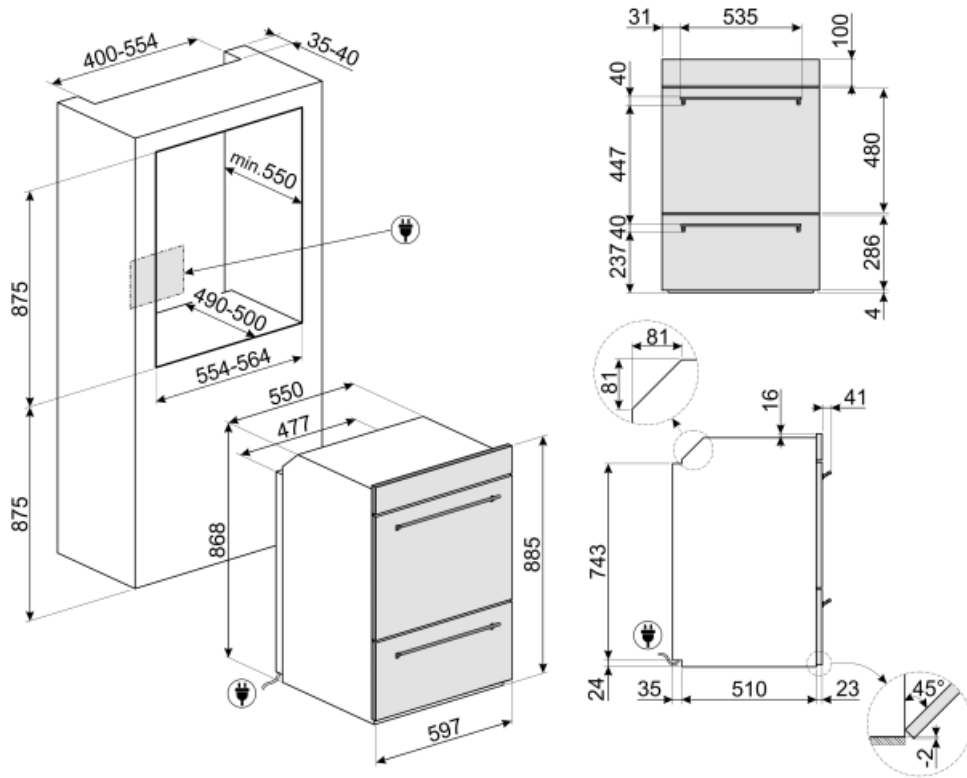
Introducere grindă 2  
Șine de ghidare  
telescopice, extracție  
parțială 1

Raft cu oprire spate și  
laterală 3  
Tavă adâncă emailată  
(40 mm) 2

## Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V  
Curent 25 A  
Putere nominală 5700 W

Voltage 2 380-415 V  
Frecvență (Hz) 50/60 Hz



## Not included accessories

### GTP

\*\* Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 300 mm  
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



### GTT

\*\* Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 433 mm  
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit

















### GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.












## Symbols glossary (TT)

 <p>Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/cicluului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>	 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>
 <p>Cu comutatorul pe acest simbol, nu este posibilă încălzirea, chiar dacă termostatul este rotit.</p>	 <p>Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p>
 <p>Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.</p>	 <p>A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse</p>
 <p>Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.</p>	 <p>Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului</p>
 <p>Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflexorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.</p>	 <p>Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.</p>
 <p>Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.</p>	 <p>Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, carnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.</p>

-  **Bază:** căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
-  **ECO:** gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
-  **Grătar:** Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  **Grătar cu ventilator:** căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  **Toate ușile interioare din sticlă:** Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **Pirolitic:** Funcția de curățare pirolitică ecologică poate fi selectată atunci când cuptorul are o acumulare mai ușoară de murdărie. Această funcție are o durată maximă de 1,5 ore.
-  **Aerul la 40 °C** oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat
-  **Circular:** este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
-  **ECO:** gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
-  **Jumătate de grătar:** Pentru gătitul și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.
-  **Turbo:** căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ:** cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  **Logica ECO:** opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.
-  **Preîncălzire rapidă:** gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.



- 
- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.  |  | Cavitatea cuptorului are 2 niveluri diferite de gătit.   |
|  | Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.  |  | Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.  |
|  | Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci. |  | Grătar de înclinare: grătarul de înclinare poate fi desfăcut cu ușurință pentru a deplasa elementul de încălzire și pentru a curăța acoperișul aparatului într-un singur pas simplu. |
|  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.  |  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.   |
|  | Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.  |   |  |

## 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%