DOSF6390X



Kategori	Dobbelt i søjle
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Varmekilde andet rum	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Tilberedningsmåde sekundær ovn	Statisk
EAN-kode	8017709214203

Æstetik

Æstetik	Classic	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Rustfrit stål	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Finish	Fingerproof	**Håndtag**	Classic
Design	Flad	**Håndtag farve**	Rustfrit stål
Materiale	Rustfrit stål	**Logo**	Præget
Type af stål	Børstet	**Betjeningsknapper**	Classic
Glastype	Eclipse	**Betjening farve**	Ståleffekt
Farve silketryk	Sort		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
Automatiske programmer	20

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Base
- Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner

- Optøning efter tid
- Optøning efter vægt
- Godkendelse
- Sabbath

Rengøringsfunktioner

Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Ant. funktioner sekundær ovn	4

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

Statisk | Eco | Lille grill | Stor grill

Betjeninger

Displaynavn	CompactScreen	**Betjeningsindstillinger**	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	**Ant. knapper**	4

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Bejteningslås/børnesikring**	Ja
		Udstillingstilstand	Ja
Minutur	Ja		

Valg ekstra ovn

Timerindstillinger	Ingen forsinkelse

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	70 l	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Min. temperatur	30 °C	**Låge**	Fresh Touch
Maksimal temperatur	280 °C	**Aftagelig låge**	Ja
Antal hylder	5	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Antal lamper	1	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Samlet antal lågeglas**	3
Lys effekt	40 W	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja		
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W		

Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W
Kølekanal	Dobbelt
Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	316x444x425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	270 °C
Antal hylder	2
Hældegitter	Ja
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende glaslag i låge	1
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	169x440x443 mm

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A
Rummets nettorumfang	70 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0,99 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,56 MJ
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2,88 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,80 kWh
Antal rum	2
Energieffektivitetsindeks	95,2 %
Energieffektivitetsindeks, andet rum	105,7 %

Ydeevne/energimærke - andet rum



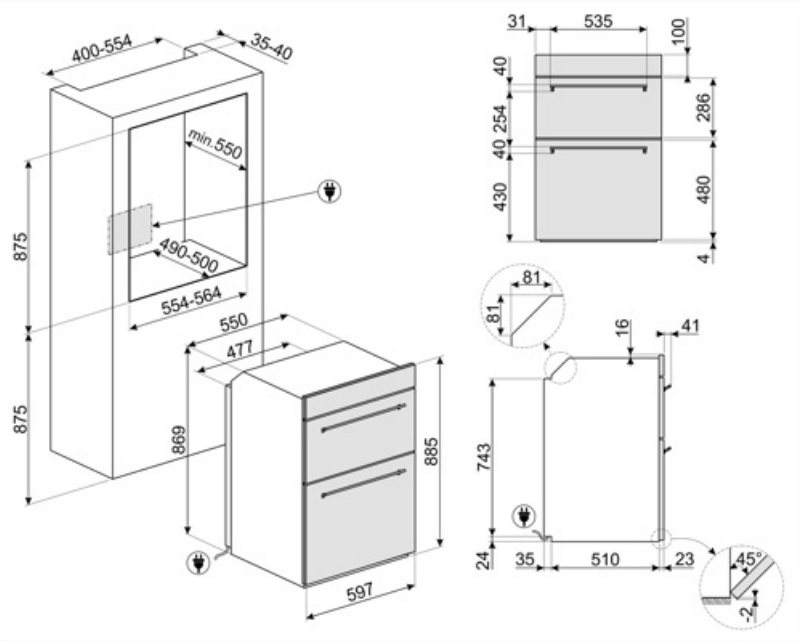
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A
Relativt energiforbrug, andet ovnrum	A
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand, 2. rum	0,74 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand, andet Rum	2,66 MJ
Nettorumfang af 2. rum	35 l
Bruttorumfang	41 l
Ovnrum type EN 50304	lille

Medfølgende tilbehør

Rist med bag- og sidestop	2	**Ristindsats til bakke**	2
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	2	**Katalysepanel**	Ja

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Spænding 2 (V)**	380-415 V
Stik	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nuværende	26 A	**Kabellængde**	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	5900 W		



Compatible Accessories



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.



Elektrisk



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.

SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum

Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

...

Benefit (TT)

Nem rengøring af ovnlågen takket være det aftagelige glas.

Aftageligt internt glas

Ever Clean-emalje

Ever Clean-emaljen gør det nemt at rengøre ovnens inderside.

Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Det bages ved over 850 ° C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke. Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig nemme at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under madlavningen.