

# DOSF6390X



<b>Produktkategorie</b>	Doppelbackofen Hocheinbau
<b>Produktfamilie</b>	Backofen
<b>Energiequelle</b>	Elektrisch
<b>Energiequelle</b>	Elektro
<b>Energiequelle Garraum 2</b>	Elektro
<b>Garmethode</b>	Heißluft
<b>Garmethode Backofen sekundär</b>	Ober-/Unterhitze
<b>EAN13</b>	8017709214203












## Ästhetik

<b>Ästhetik</b>	Classici	<b>Art des Dekors</b>	Symbole
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Gerätetür</b>	Mit 2 Zierblenden
<b>Oberfläche</b>	Anti-Finger-Protektion	<b>Türgriff</b>	Classici
<b>Design</b>	Flach	<b>Farbe/Ausführung des Türgriffs</b>	Edelstahl
<b>Material</b>	Edelstahl	<b>Markenlogo</b>	Geprägt
<b>Art des Edelstahls</b>	Gebürstet	<b>Bedienknebel</b>	Classici
<b>Glasart</b>	Eclipse-Schwarzglas	<b>Farbe/Ausführung der Bedienknebel</b>	Edelstahl-Optik
<b>Farbe des Dekors</b>	Schwarz		

## Programme / Funktionen


<b>Garfunktionen</b>	9
<b>Automatikprogramme</b>	20
<b>Garfunktionen</b>	

 Ober-/Unterhitze	 Umluft	 Heißluft
 Turbo-Heißluft	 ECO	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Umluft

### Sonderfunktionen


 Auftauen nach Zeit	 Auftauen nach Gewicht	 Hefestufe
 Sabbath		

## Reinigungsprogramm


 Vapor Clean

## Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen 4  
Garfunktionen, Garraum 2

 Ober-/Unterhitze

 ECO

 Kleinflächengrill

 Großflächengrill

## Bedienelemente

Typ Display LCD Anzahl der Bedienelemente 4  
Bedienungsart Bedienknebel

## Optionen



Programmierung der Garzeit Zeitvorwahl und Garende Tastensperre/Kindersicherung Ja  
Minutenzähler Ja Demo-Mode Showroom-Funktion Ja

## Optionen sekundärer Garraum 2

Programmierung der Garzeit keine Displayoptionen

## Technische Eigenschaften



Temperatur min.	30 °C	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Temperatur max.	280 °C	Gerätetür	Fresh Touch
Anzahl der Garebenen	5	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinnentür	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	Anzahl aller Türverglasungen	3
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Abkühlsystem	Kühlgebläse
Leistung der Unterhitze	1200 W	Kaminabzugssystem	Doppelt
Leistung der Oberhitze	1000 W		

Leistung der Oberhitze/Grill	1700 W	Variable Drehzahl des Kühlgebläses	Ja
Leistung des Großflächengrills	2700 W	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	316x444x425 mm
Leistung der Heißluft 1	2000 W	Temperaturregelung	Elektromechanisch
		Material Garraum	Ever Clean Emaillierung

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Temperatur min.	50 °C	Leistung der Oberhitze/Grill	1700 W
Temperatur max.	270 °C	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Anzahl der Garebenen	2	Abnehmbare Gerätetür	Ja
Grill abklappbar	Ja	Vollglasinnentür	Ja
Anzahl der Beleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Anzahl aller Türverglasungen	3
Leistung der Beleuchtung	40 W	Anzahl der thermoreflektierenden Türverglasungen	1
Leistung der Unterhitze	1200 W	Innenmaße des Garraums (HxBxT)	169x440x443 mm
Leistung der Oberhitze	1000 W		

## Technische Daten / Energielabel



Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)	A	Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.80 kWh
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	Anzahl der Garräume	2
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 1 (EC electric cavity)	0.99 kWh	Energieeffizienzindex Garraum 1 (EEL cavity)	95,2 %
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus	3.56 MJ	Energieeffizienzindex Garraum 2 (EEL cavity)	105,7 %
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus	2.88 MJ		

## Leistung/Energielabel - sekundärer Garraum 2



Energieeffizienzklasse Garraum 2 (A+++ bis D)	A	Nutzbares Garraumvolumen 2	35 l
---	---	----------------------------	------

**Energieeffizienzklasse** A  
**Garraum 2 (A+++ bis D)**  
**Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus, Garraum 2 (EC electric cavity)** 0.74 kWh  
**Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità** 2.66 MJ

**Bruttovolumen Garraum 2** 41 l  
**Art Garraum EN 50304** Klein  
**Garraum 2**

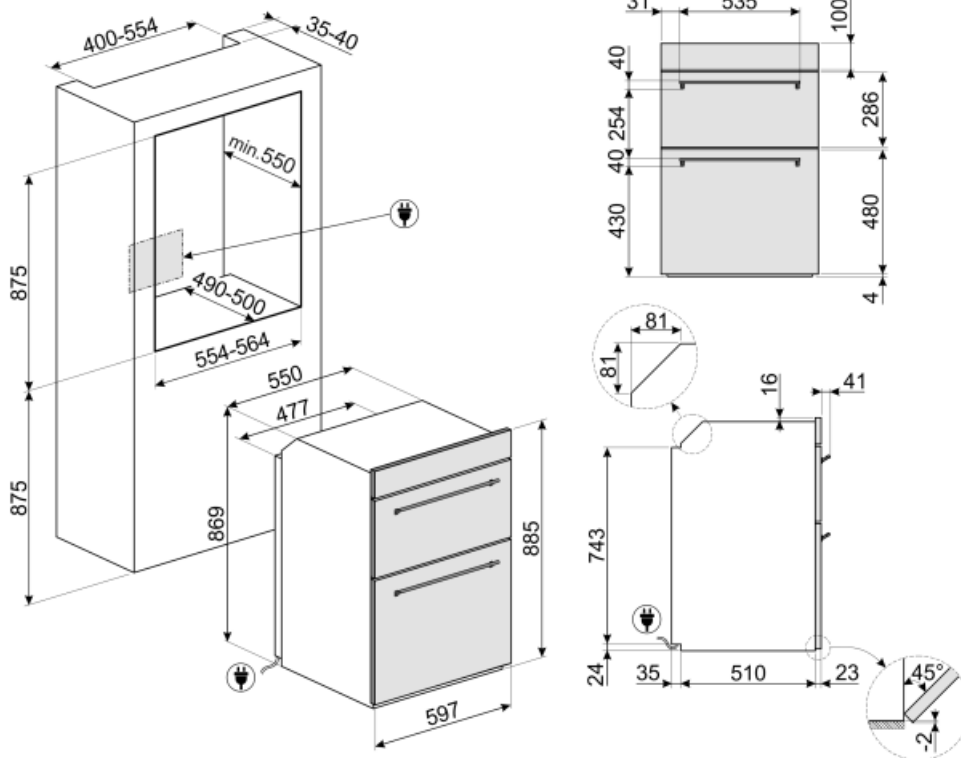
## Serienzubehör

<b>Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp</b>	2	<b>Auflagerost für Fettpfanne</b>	2
<b>Backblech/Fettpfanne emailliert (H: 40 mm)</b>	2	<b>Katalytische Einsätze</b>	Ja

## Elektrischer Anschluss

**Spannung** 220-240 V  
**Absicherung** 26 A  
**Elektrischer Gesamtanschlusswert** 5900 W

**Spannung 2** 380-415 V  
**Frequenz** 50/60 Hz  
**Länge Netzkabel** 150 cm



---

## Sonderzubehör

---

### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.




































### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



## Symbols glossary (TT)

 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p>Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Zeit für das Auftauen.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>Elektro-Anschluss</p>	 <p>Ever Clean-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>
 <p>Cool Door: der Backofen verfügt über eine Kombination aus Kühlgebläse und thermoreflektierenden Glasscheiben in der Backofentür. Die Außentemperatur liegt unter 50°C. Dieses System schützt zudem auch die seitlich angrenzenden Möbelfronten vor einer Überhitzung.</p>	 <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>	 <p>Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>
 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <p>Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.</p>
 <p>ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzugeben.</p>	 <p>ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum zu geben.</p>

- |  |  |
|--|--|
|  <p><b>Großflächengrill:</b> sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p> |  <p><b>Kleinflächengrill:</b> die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</p>   |
|  <p><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>   |  <p><b>Turbo-Heißluft:</b> die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Garen erfordern.</p>  |
|  <p><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |  <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>  |
|  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>   |  <p><b>ECO-logic:</b> option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>  |
|  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.</p>                              |  <p><b>Sabbath-Funktion:</b> gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.</p> |
|  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 2 Garebenen.</p>   |  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>  |
|  <p><b>Klappbarer Grill:</b> dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p>   |  <p><b>Vapor Clean:</b> eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>   |
|  <p><b>Nutzvolumen 35 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |  <p><b>Garraumvolumen 41 l:</b> das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>   |
|  <p><b>Garraumvolumen 70 l:</b> das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>  |  |