

# DOSF6390X



Kategori	Dobbel ovn
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Varmekilde stekeovn 2	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Matlagingsmetode, ovn 2	Statisk
EAN-kode	8017709214203












## Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type silketrykk	Symboler
Farge	Rustfritt stål	Dør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Fingersikker	Håndtak	Classic
Design	Flat	Håndtak farge	Rustfritt stål
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Preget
Type rustfritt stål	Børstet	Kontroll brytere	Classic
Glass Type	Formørkelse	kontroller farge	Rustfritt stål-effekt
Farge på silketrykk	Sort		

## Programmer/funksjoner


Antall tilberedningsfunksjoner	9
Automatiske programmer	20
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

### Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt	 Heving
 Helgeinnstilling		


## Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean


## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall funksjoner ekstraovn 4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk

 Eco

 Liten grill

 Stor grill

## Kontroller

Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	4
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere		

## Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Kontroller med barnelås	Ja
Timer	Ja	Demomodus	Ja

## Funksjoner for ekstraovn

Tidsinnstillingsalternativer Ingen funksjoner for forsinket start

## Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	70 l	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Laveste temperatur	30 °C	Dør	Fresh Touch
Høyeste temperatur	280 °C	Avtakbar dør	Ja
Antall hyller	5	Innerdør i helglass	Ja
Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Type lampe	Halogen	Antall glass i ovnsdøren	3
Lett effekt	40 W	Kjølesystem	Tangential
Lys når døren åpnes	Ja	Kjøledyse	Dobbelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W		

Grillelement - styrke	1700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	316x444x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturkontroll	Mekanisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emaļje

## Tekniske data – ekstraovn



Laveste temperatur	50 °C	Grillelement - styrke	1700 W
Høyeste temperatur	270 °C	Stor grill - effekt	2700 W
Antall hyller	2	Avtakbar dør	Ja
Vippe grill	Ja	Innerdør i helglass	Ja
Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Lampetype	Halogen	Antall glass i ovnsdøren	3
Lyseffekt	40 W	Antall varmereflekterende dør glass	1
Undervarme effekt	1200 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	169x440x443 mm
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W		

## Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0,80 kWh
Nettovolum for ovnsrom	70 l	Antall ovnsrom	2
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0,99 kWh	Energi effektivitetsindeks	95,2 %
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,56 MJ	Energi effektivitetsindeks, stekeovn 2	105,7 %
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2,88 MJ		

## Kapasitets-/energietikett - ekstraovn



Energiklasse – ekstraovn	A	Nettovolum for ovnsrom	35 l
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A	Bruttovolum	41 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, stekeovn 2	0,74 kWh	Type ovnsrom EN 50304	Liten
Gass - Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre stekeovn	2,66 MJ		

## Medfølgende tilbehør

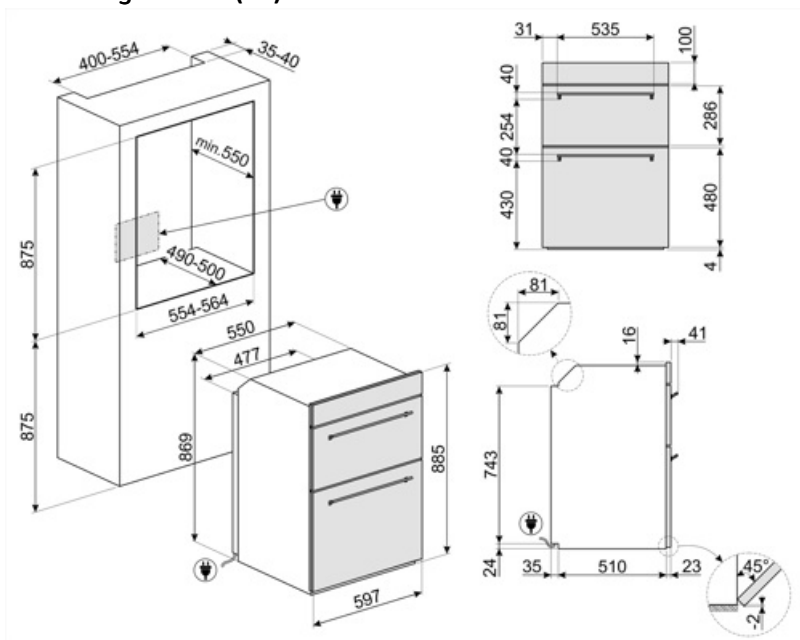
Rist med bakre stopp og 2  
sidestopp 2  
Emaljert brett (40 mm) 2

Ristinnsats for brett 2  
Katalytisk panel Ja

## Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V  
Støpseltype Nei  
Nåværende 26 A  
Elektrisk  
tilkoblingseffekt (W) 5900 W

Spenning (V) 380-415 V  
Frekvens (Hz) 50/60 Hz  
Lengde på ledning 150 cm



---

## Compatible Accessories

---

### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert

















### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



## Symbols glossary

	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Elektrisk		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.		Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
	Vifteassistert med underelement: Blanding av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



**Circulaire:** Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



**ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



**ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



**Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn bruking av retten.



**Halv grill:** For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.



**Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.



**Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



**Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



**Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**



**Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



**ECO-logic:** Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



**Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden**



**SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.



**Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.**



**Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.**



**Tiltbar rist:** Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



**Vapor Clean:** En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



**Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**



**Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**



**Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**



**Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**

---

## Benefit (TT)

---

**Enkel rengjøring av ovnsdøren takket være avtagbart glass.**

Avtakbart innvendig glass

### **Ever Clean-omalje**

Ever Clean-omaljen gjør det enkelt å rengjøre ovnens innside.

Ever Clean omaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk omalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved over 850°C og polymeriseres ved en vitenskapelig bestemt hastighet slik at jevn dybde og styrke sikres. Ever Clean omaljen skaper et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, slik at overflatene til ovnen blir svært enkle å vedlikeholde over tid grunnet redusert fastklebing av fett under steking.