

DOSP6390X



Kategori	Dobbelt i søjle
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Varmekilde andet rum	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Tilberedningsmåde sekundær ovn	Statisk
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709210656












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 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Andre funktioner

 Optøning	 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt
 Godkendelse	 Sabbath	

Rengøringsfunktioner



Pyrolyse



Pyrolyse eco

Programmer/funktioner ekstra ovn

Ant. funktioner sekundær ovn 4

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Eco



Lille grill

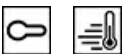


Stor grill

Betjeninger

Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	4
Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper		

Valgmuligheder



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

Valg ekstra ovn

Timerindstillinger	Ingen forsinkelse
--------------------	-------------------

Tekniske egenskaber



Min. temperatur	30 °C	Låge	Køl
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	4
Lys effekt	40 W	Kølesystem	Tangentiel
Lys, når lågen åbnes	Ja	Kølekanal	Dobbelt
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W		

Grillelement - effekt	1700 W	Låge låst under pyrolyse	Ja
Stor grill – effekt	2700 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile

Ekstra ovn tekniske egenskaber



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

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.80 kWh
Rummets nettorumfang	70 l	Antal rum	2
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	1.09 kWh	Energieffektivitetsindeks	95,2 %
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.92 MJ	Energieffektivitetsindeks, andet rum	105,7 %
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	2.88 MJ		

Ydeevne/energimærke - andet rum



Energieffektivitetsklasse, andet rum	A	Nettorumfang af 2. rum	35 l
Relativt energiforbrug, andet ovnrums	A	Bruttorumfang	41 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand, 2. rum	0.74 kWh	Ovnrum type EN 50304	mellem
Energiforbrug i konventionel tilstand, andet Rum	2.66 MJ		

Medfølgende tilbehør



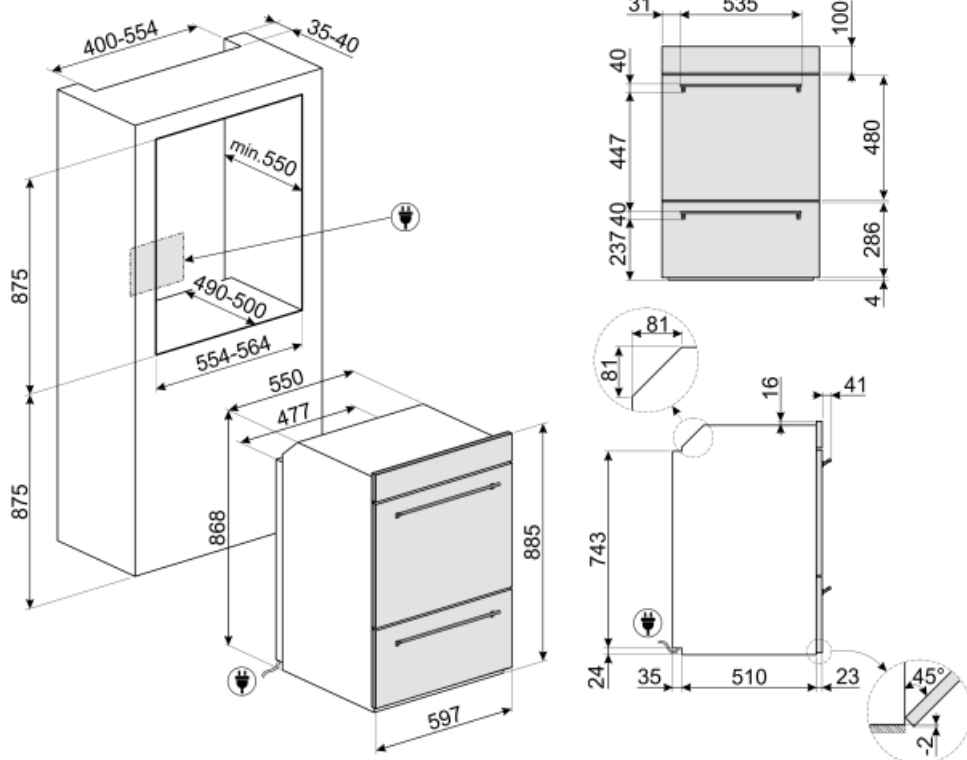
Rist med bag- og
sideshow 3
Emaljeret dyb bakke (40 2
mm)

Ristindsats til bakke 2
Teleskopskinne, delvist
udtræk 1

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Nuværende 25 A
Elektrisk tilslutning,
normering (W) 5700 W

Spænding 2 (V) 380-415 V
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Kabellængde 150 cm



Not included accessories

GTP

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



































GTT








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



Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Elektrisk
-  Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflektende 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. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Med kontakten på dette symbol er opvarmning ikke mulig, selvom termostaten drejes.
-  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.
-  Firdobbelte glasdøre: 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 bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmelement 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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Inderlåde i ren glas:** Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Pyrolyse:** Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktion kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.
-  **Luft ved 40 °C** giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  **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.
-  **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.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavs niveauet i ovnen.
-  **ECO-logic:** indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
-  **Hurtig forvarmning:** tilberedning foregår efter forvarmingsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  **Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.**

-
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Hældegitte: hældegitte 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.

Benefit (TT)

Electronic control

Den elektroniske styring styrer temperaturerne på den bedst mulige måde og fremmer ensartethed af varmen

Tillader at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3°C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Hurtig forvarmning

Hurtig opvarmning – reduceret opvarmningstid med op til 50 %.