DOSP6390X



Kategori	Dobbelt i søjle
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Varmekilde andet rum	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Tilberedningsmåde sekundær ovn	Statisk
Rengøringssystem	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

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

Valgmuligheder

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

Valg ekstra ovn

Timerindstillinger	Ingen forsinkelse

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	70 l	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Min. temperatur	30 °C		
Maksimal temperatur	280 °C	**Låge**	Køl
Antal hylder	5	**Aftagelig låge**	Ja
Antal lamper	1	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Lys effekt	40 W		
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Samlet antal lågeglas**	4

Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W
Kølesystem	Tangentiel
Kølekanal	Dobbelt
Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Låge låst under pyrolyse	Ja
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360x460x425 mm
Temperaturstyring	Elektronisk
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	1.09 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.92 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
Nettorumfang af 2. rum	35 l
Bruttorumfang	41 l
Ovnrum type EN 50304	mellem

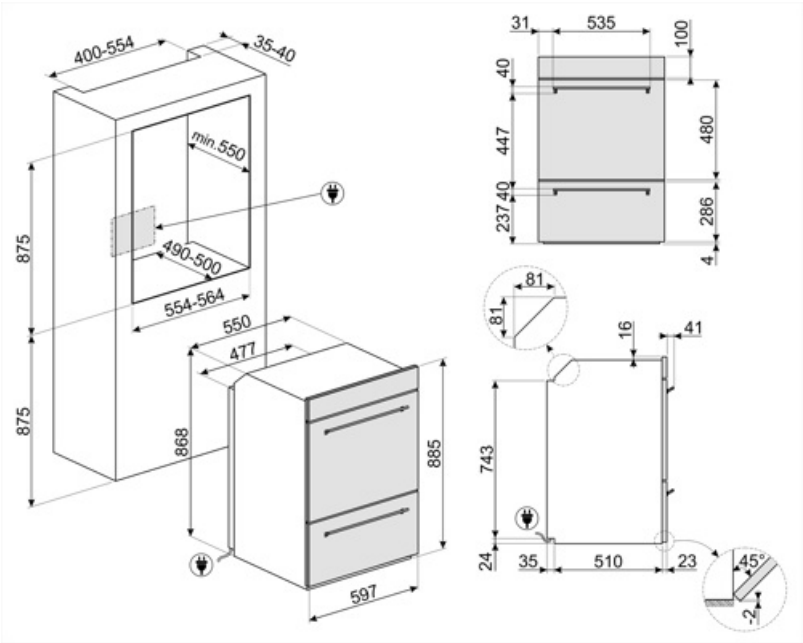
Energiforbrug i konventionel tilstand, andet Rum	2.66 MJ

Medfølgende tilbehør

Rist med bag- og sidestop	3	**Ristindsats til bakke**	2
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	2	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Spænding 2 (V)**	380-415 V
Stik	Nej	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nuværende	25 A	**Kabellængde**	150 cm
Elektrisk tilslutning, normering (W)	5700 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.



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



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Med kontakten på dette symbol er opvarmning ikke mulig, selvom termostaten drejes.



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



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.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Elektrisk



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



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



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 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.



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.

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.

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 snavsniveauet i ovnen.

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

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.

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.

Pyrolyse: Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktionen 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



Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.



Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



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.



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



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.



...

Benefit (TT)

Pyrolysis – Automatic cleaning function

Pyrolyse

At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch
User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

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.

Nem rengøring af ovnlågen takket være det aftagelige glas.

Aftageligt internt glas

Telescopic guides

Teleskopskinner

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.

Hurtig forvarmning

Hurtig opvarmning – reduceret opvarmningstid med op til 50 %.