

# 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
Opskrifter, der kan tilpasses	No

### 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

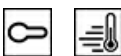


Stor grill

## 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



Kapacitet (liter)	72 l	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
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		

Øvre varmelegeme - effekt	1000 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
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
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje

## 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 lågeglas	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



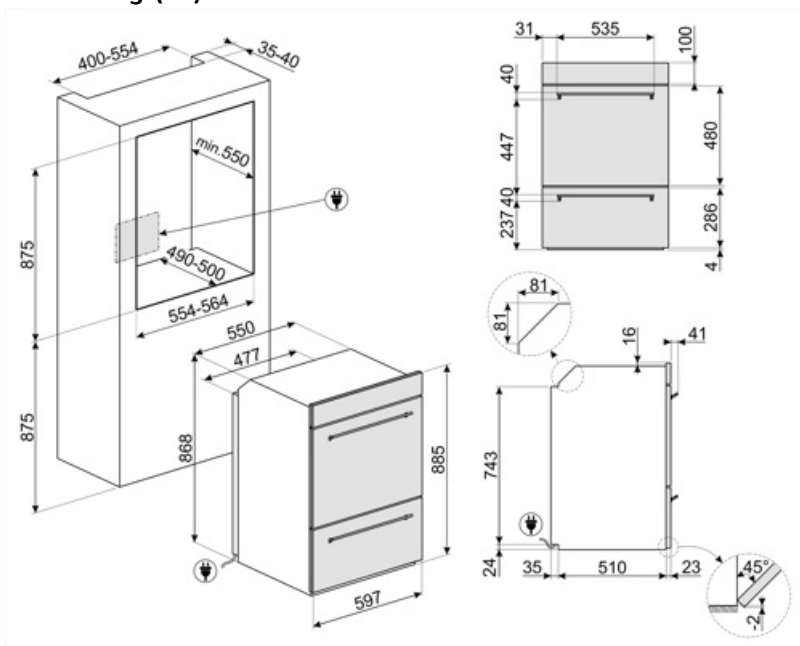
Rist med bag- og  
sideshow 3  
Emaljeret dyb bakke (40  
mm) 2

Ristindsats til bakke 2  
Teleskopskinne, delvist  
udtræk 1

## Elektrisk tilslutning

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

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



---

## Compatible 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

 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Med kontakten på dette symbol er opvarmning ikke mulig, selvom termostaten drejes.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.</p>
 <p>Elektrisk</p>	 <p>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 bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>

-  **Statisk:** Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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 brunng 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.
-  **Glas 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 udføre 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 brunng 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.
-  **Inderlåg i ren glas:** Inderlåg 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

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>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%.</p> |  <p>SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</p>  |
|  <p>Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |
|  <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.</p>   |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>   |  |

---

## 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-emaile**

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

Ever Clean emaile påføres elektrostatiske, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emaile, 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 emaile 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 %.