

DOSP6390X



Kategori	Dobbel ovn
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Varmekilde stekeovn 2	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Matlagingsmetode, ovn 2	Statisk
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709210656











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	8
Oppskrifter tilpasses	No
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base
Andre funksjoner		
 Opptining	 Opptining etter tid	 Opptining etter vekt
 Heving	 Helgeinnstilling	

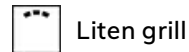
Rengjøringsfunksjoner



Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall funksjoner ekstraovn 4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Kontroller

Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	4
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere		

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Demomodus	Ja
Timer	Ja	Rask forvarming	Ja
Kontroller med barnelås	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	Kjøledør
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	4
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	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Grillelement - styrke	1700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

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	1,09 kWh	Energi effektivitetsindeks	95,2 %
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3,92 MJ	Energi effektivitetsindeks, stekeovn 2	105,7 %
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2,88 MJ		

Kapasitets-/energietikett - ekstraovn



Energi klasse – 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	Mellomstor

Gass - Energiforbruket 2,66 MJ
per syklus på
konvensjonelt vis, andre
stekeovn

Medfølgende tilbehør



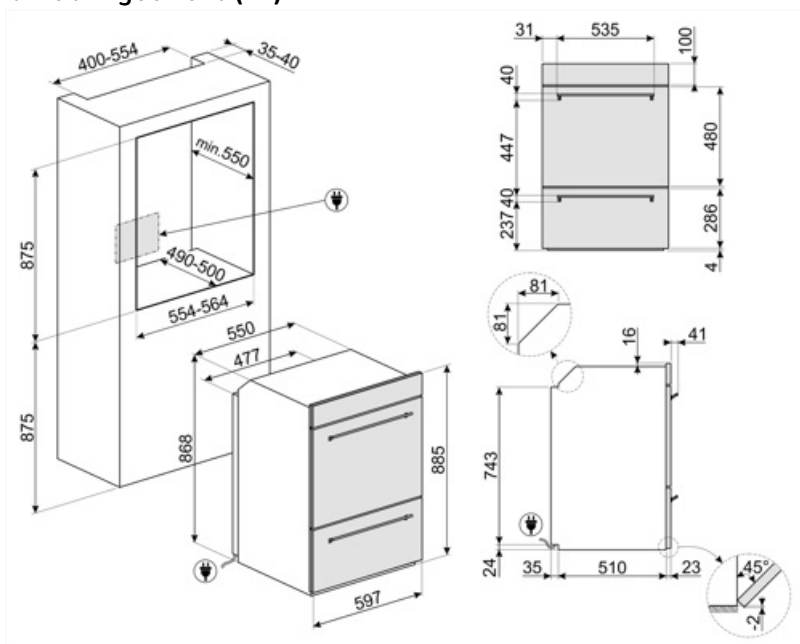
Rist med bakre stopp og 3
sideslopp 3
Emaljert brett (40 mm) 2

Ristinnsats for brett 2
Delvis uttrekkbar
teleskopskinne 1

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
Støpseltype Nei
Nåværende 25 A
Elektrisk
tilkoblingseffekt (W) 5700 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.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  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
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen 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.
-  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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Med bryteren på dette symbolet vil inge varming være mulig selv om termostaten er vridd.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  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
-  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: 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, kjeoks, stek og pai.
-  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 brukning 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 rengjøringsingrep.



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



PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.



Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rensesfunksjon kan velges når ovnene har små forekomster av urenheter. Denne funksjonen har en maksimal varighet på 1,5 timer.



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



Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.



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.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.



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



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)

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

Elektronisk kontroll styrer temperaturene på best mulig måte og gir en jevn varme

Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.

Enkel rengjøring av ovnsdøren takket være avtagbart glass.

Avtakbart innvendig glass

Telescopic guides

Teleskopiske skinner

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.

Hurtigforvarming

Hurtigoppvarming – redusert oppvarmingstid med cirka 50 %.