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

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

Pyrolyse

Økopirolyse

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	**Demomodus**	Ja
		Rask forvarming	Ja
Timer	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
Grillelement - styrke	1700 W
Stor grill - effekt	2700 W
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W
Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

Tekniske data – ekstraovn



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

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A
Nettovolum for ovnsrom	70 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.09 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.92 MJ
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.88 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.80 kWh
Antall ovnsrom	2
Energi effektivitetsindeks	95.2 %
Energi effeftivitetsindeks, stekeovn 2	105.7 %

Kapasitets-/energietikett - ekstraovn



Energiklasse – ekstraovn	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, stekeovn 2	0.74 kWh
Nettovolum for ovnsrom	35 l
Bruttovolum	41 l
Type ovnsrom EN 50304	Mellomstor

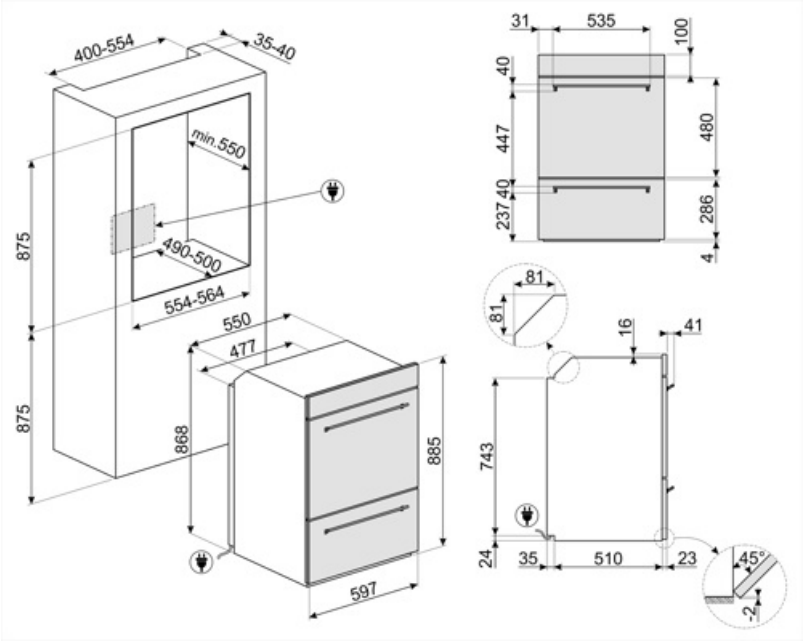
Gass - Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre stekeovn	2.66 MJ

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp og sidestopp	3	**Ristinnsats for brett**	2
Emaljert brett (40 mm)	2	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Spenning (V)**	380-415 V
Støpseltype	Nei	**Frekvens (Hz)**	50/60 Hz
Nåværende	25 A	**Lengde på ledning**	150 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	5700 W		



Compatible Accessories



GTP

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



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 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 stekingen 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 sprekkdanelser 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 fettet 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, kjeks, 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

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.

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.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

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.

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

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

Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.

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 en jevn bruking av retten.

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.

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

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

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

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 5 forskjellige stekenivåer.



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



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.



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, sufflé, puddinger.



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, sufflé, puddinger.

Enkel rengjøring av ovnsdøren takket være avtagbart glass.

Avtakbart innvendig glass

Telescopic guides

Teleskopiske skinner

Ever Clean-emalje

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

Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 over 850°C og polymeriseres ved en vitenskapelig bestemt hastighet slik at jevn dybde og styrke sikres. Ever Clean emaljen 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 %.