

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



Økopiolyse

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall funksjoner ekstraovn

4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Eco



Liten grill



Stor grill

Kontroller

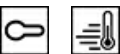
Displayteknologi
Kontrollinnstilling

LCD
Kontroll brytere

Antall kontroller

4

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



Laveste temperatur

30 °C

Høyeste temperatur

280 °C

Antall hyller

5

Antall lamper

1

Type lampe

Halogen

Lett effekt

40 W

Lys når døren åpnes

Ja

Sirkulerende

1200 W

varmeelement - Strøm

Øvre varmeelement - Strøm

1000 W

Dør

Kjøledør

Avtakbar dør

Ja

Innerdør i helglass

Ja

Avtakbar innerdør

Ja

Antall glass i ovnsdøren

4

Kjølesystem

Tangential

Kjøledyse

Dobbelt

Hastighetsreduksjon

Ja

kjølesystem

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
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja		

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 dørglass	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

Standardtilbehør



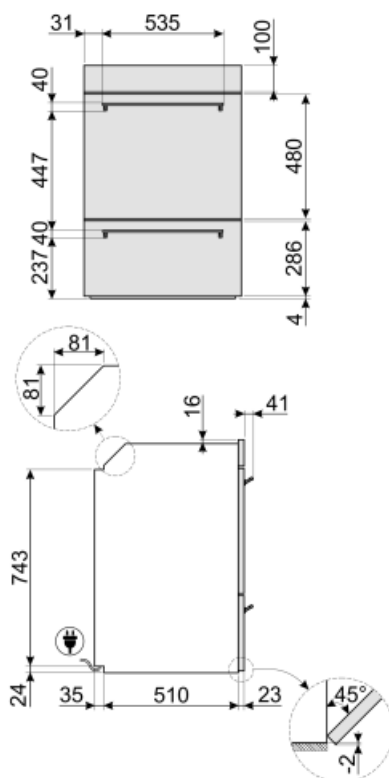
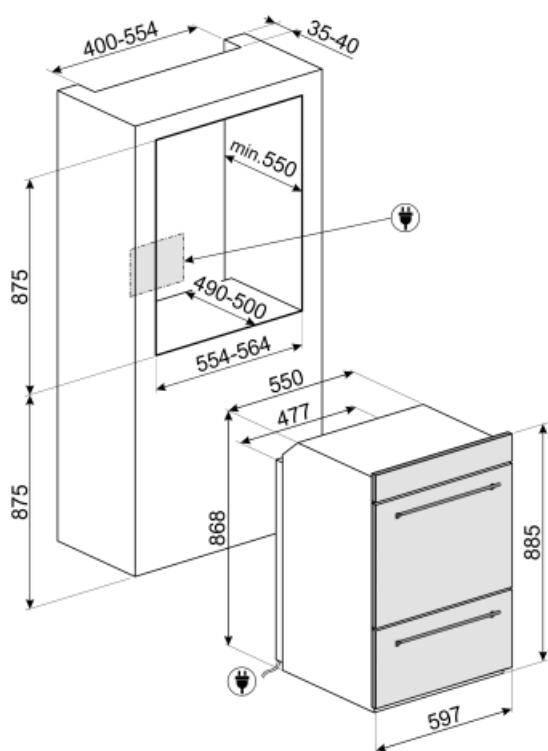
Rist med bakre stopp og 3
sidedropp 3
Emaljert brett (40 mm) 2

Ristinnsats for brett 2
Delvis uttrekkbar
teleskopskinne 1

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
Nåværende 25 A
Elektrisk 5700 W
tilkoblingseffekt (W)

Spenning (V) 380-415 V
Frekvens (Hz) 50/60 Hz
Lengde på ledning 150 cm



Not included 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 (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Elektrisk
-  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.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Med bryteren på dette symbolet vil inge varming være mulig selv om termostaten er vridd.
-  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.
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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
-  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.
-  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
-  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 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 rensfunksjon 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.
-  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: Ovnens 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.
-  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.

Benefit (TT)

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.

Hurtigforvarming

Hurtigoppvarming – redusert oppvarmingstid med cirka 50 %.