

DOSP6390X



Kategori	Dubbelugn
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Värmekälla andra ugnen	Elektrisk
Typ av ugn	Termoventilerad ugn
Tillagningssystem, ugn 2	Statisk
Rengöringssystem	Pyrolytisk rengöring
EAN kod	8017709210656



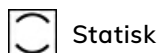
Estetisk linje

Estetik	Classic	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Rostfritt stål	Dörrtyp	Med 2 horisontella band
Finish	Anti fingerprint	Handtag	Classic
Design	Platt	Färg på handtag	Rostfritt stål
Material	Rostfritt stål	Typ av logotype	Stansad
Typ av rostfritt stål	Borstad	Kontrollvred	Classic
Typ av glas	Eclipse	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Färg screentryck	Svart		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



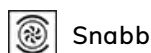
Statisk



Ventilerad



Varmluft



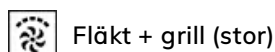
Snabb



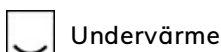
Eco



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Undervärme

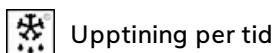


Fläktassisterad undervärme

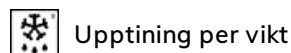
Övriga funktioner



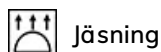
Upptining



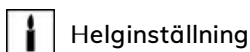
Upptining per tid



Upptining per vikt

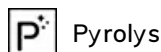


Jäsning



Helginställning

Rengöringsfunktioner



Pyrolysis



Ekopyrolysis

Program/funktioner - extraugn

Antal funktioner i andra ugnen 4

Traditionella tillagningsfunktioner i andra ugnen



Statisk



Eco



Liten grill



Stor grill

Kommandon

Displayteknik

LCD

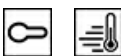
Antal kontroller

4

Typ av kontroll

Vred

Alternativ



Alternativ för tidsprogrammering

Fördröjd start och slut på tillagningen

Demoläge

Ja

Timer

Ja

Snabbuppvärmning

Ja

Barnlås

Ja

Alternativ för extraugn

Alternativ för tidsprogrammering

Ingen möjlighet till fördröjning

Teknisk specifikation



Minimum temperatur

30 °C

Maximum temperatur

280 °C

Antal hyllplan

5

Dubbel fläkt

1

Antal lampor

1

Typ av lampa

Halogenlampor

Effekt lampa

40 W

Lampan tänds när luckan öppnas

Ja

Effekt nedre värmelement

1200 W

Värmeelementena slås av vid lucköppning

Ja

Lucka

Kyld dörr

Avtagbar lucka

Ja

Innerlucka i helglas

Ja

Avtagbar innerlucka

Ja

Totalt antal glas i luckan

4

Kylsystem

Tangential

Kylkanal

Dubbel

Effekt övre värmeelement	1000 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt Grillelement	1700 W	Ugnen är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt stora grillelementet	2700 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt varmluften	2000 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
		Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj

Tekniska specifikationer - extraugn



Minimum temperatur	50 °C	Effekt - grillelement	1700 W
Maximum temperatur	270 °C	Effekt - Stor grill	2700 W
Antal tillagningsnivåer	2	Avtagbar lucka	Ja
Vinklat grillelement	Ja	Innerlucka i helglas	Ja
Antal lampor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Typ av lampa	Halogenlampa	Totalt antal glas i luckan	3
Lampans effekt	40 W	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	169x440x443 mm
Effekt övre värmeelement	1000 W		

Kapacitet/energietikett



Energiklass	A	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.80 kWh
Nettovolym	70 l	Antal ugnar	2
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.09 kWh	Energieffektivitetsindex	95,2 %
Energiförbrukning i traditionellt läge	3.92 MJ	Energieffektivitetsindex, andra ugnen	105,7 %
Energiförbrukning i konvektionsläge	2.88 MJ		

Kapacitet/energietikett - extraugn



Energiklass, ugn 2	A	Nettovolym, ugn 2	35 l
Energiklass, 2 ugn	A	Bruttovolym, ugn 2	41 l
Energiförbrukning per användning vid konventionell värme, 2:a ugn	0.74 kWh	Typ av ugnsutrymme, ugn 2 EN 50304	Medium
Energikonsumtion i konvektionsläge, ugn två	2.66 MJ		

Standardtillbehör



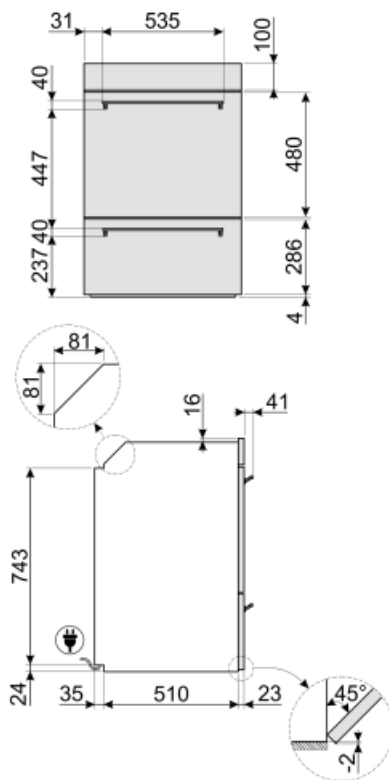
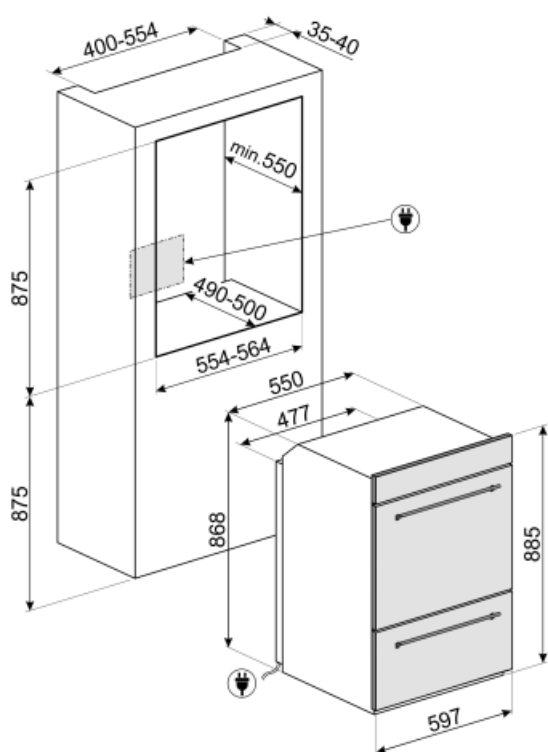
Galler med bakre stopp 3
 Djup emaljerad plåt (40 mm)

Galler till ugnform 2
 Teleskopiska skenor, delvis utdragbara 1

Elektrisk anslutning

Strömstyrka 220-240 V
 Spänning 25 A
 Anslutningseffekt 5700 W

Spänning 2 (V) 380-415 V
 Frekvens (Hz) 50/60 Hz
 Sladdens längd 150 cm



Tillbehör ingår ej

GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat
























GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



Symbols glossary (TT)

 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>Med strömbrytaren på denna symbol är ingen uppvärmning möjlig även om termostaten vrids.</p>
 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>	 <p>Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden</p>
 <p>3 Skikt glas i luckan</p>	 <p>4 lager glas i ugnsluckan</p>
 <p>Elektrisk anslutning</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Fresh Touch: De flesta Smeg-ugnar har en "kall lucka". Tack vare kombinationen av tangentiell kylning och inre värmereflekterande glas hålls temperaturen på den yttre ytan av dörren under 50 ° C. Förutom att säkerställa fronttemperaturen skyddar detta system möblens sidor från överhettning av ugnen.</p>	 <p>Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>
 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>	 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>
 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>	 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>
 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.</p>

-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.
-  En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.
-  SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
-  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  ECO-logic: med den här funktionen går det att begränsa apparatens effekt och verkligen spara energi.
-  Snabb föruppvärmning: matlagningen föregås av en föruppvärmningsfas som gör det möjligt för matlagningsutrymmet att uppnå den inställda temperaturen. Detta alternativ minskar tidsåtgången med upp till 50 %.
-  Ugnsutrymmet har 2 olika matlagningsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

Elektroniska temperaturkontroll

Elektroniska temperaturkontroll - bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C

Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning - reducerad uppvärmningstid upp till 50%.