

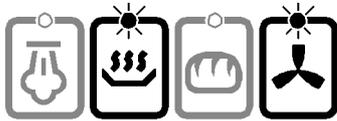
## Neue Elektronik für EKDG 6800.0-75 (ab Fertigungsnr. 857007952)

Im Dampfgarer EKDG 6800.0-75 wird eine neue Elektronik zusätzlich zu den bestehenden fünf Funktionen um eine neue Funktion „Heißluft feucht“ erweitert.

Für den Kundendienst wird es eine neue Steuerung (ET-Nr. 531038) geben, die anstelle der aktuellen Steuerung (ET-Nr. 56637) eingebaut werden kann. Nach dem Einbau der neuen Steuerung sind die zusätzlichen Funktionen bei den bestehenden Geräten automatisch implementiert.

Die neue Elektronik (ET-Nr. 531038) ist nach Verbrauch der alten Elektronik (ET-Nr. 566375) auch in den vor 02.05 gefertigten Geräten einzubauen. Informieren Sie Ihre Kunden über die neuen Funktionen.

### Heißluft feucht



Vorschlagsgarraumtemperatur: 180°C

Anwendungsbereich: 30 – 230°C

Taste  fünfmal drücken. In der Klartextanzeige wird „Heißluft feucht“ angezeigt.

Bei der Beheizungsart „Heißluft feucht“ wird, anders als bei der Funktion „Heißluft + Beschwaden“, die Garraumluft durch einen Heizkörper hinter der Geräte rückwand aufgeheizt und mit dem Heißluftgebläse gleichmäßig für die Dauer der Zubereitung im Garraum umgewälzt. Der beim Backen entstehende Dampf wird nur minimal aus dem Garraum abgeführt; die Eigenfeuchtigkeit des Gebäcks bleibt erhalten. Es kann auf ein oder zwei Einschubebenen gleichzeitig gebacken werden.

Das Backen mit „Heißluft feucht“ eignet sich für Auflauf, Gratin und Hefegebäck.

Bei der Betriebsart „Heißluft feucht“ können Sie Ihre gewohnten Backformen verwenden.

Backen mit Heißluft feucht	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Backdauer [Min.]
Gratin	1	Heißluft feucht	160 – 180	30 – 60
Auflauf	1	Heißluft feucht	160 – 180	30 – 60
Hefe(klein)gebäck	1 (1+5)	Heißluft feucht	160 – 180	20 – 30