

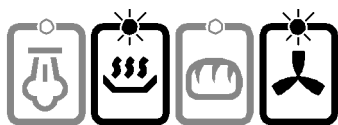
Nueva electrónica para EKDG 6800.0-75 (a partir del número de fabricación 857007952)

En el horno de cocción al vapor EKDG 6800.0-75, una nueva electrónica es ampliada con una nueva función «aire caliente húmedo», además de disponer de las funciones ya existentes.

Para el servicio posventa habrá un nuevo control (n°. de rec. 531038) que podrá montarse en lugar de la del control actual (n°. de rec. 56637). Después del montaje del nuevo control, las funciones adicionales estarán implementadas automáticamente en los aparatos ya existentes.

La nueva electrónica (n°. de rec. 531038) ha de montarse también en los aparatos fabricados antes del 02 de 2005 si la hay que recambiar la electrónica correspondiente (n°. de rec. 566375). Informe al cliente acerca de las nuevas funciones.

Aire caliente húmedo



Temperatura propuesta de la cámara de cocción: 180°C

Rango de aplicación: 30 – 230°C

Pulsar cinco veces la tecla . En la indicación de texto aparece «Aire caliente húmedo».

A diferencia que con la función «Aire caliente + vaporizado», con el tipo de calentamiento «Aire caliente húmedo» se calienta el aire de la cámara de cocción por medio de un cuerpo calorífico que se encuentra detrás de la pared trasera del aparato, y el aire es distribuido entonces uniformemente dentro de la cámara durante todo el tiempo de cocción. El vapor que se produce durante la cocción es extraído de la cámara sólo en cantidades mínimas, con lo que se mantiene la humedad propia de los alimentos. Es posible cocinar / hornea simultáneamente a dos niveles.

La función «Aire caliente húmedo» es apropiada para soufflés, gratinados y productos de masa de levadura. Con la función «Aire caliente húmedo» resulta posible emplear los moldes acostumbrados.

Cocer con aire caliente húmedo	Nivel	Modo de funcionamiento	Ajuste de la temperatura [°C]	Duración [min.]
Gratinados	1	Aire caliente húmedo	160 – 180	30 – 60
Soufflé	1	Aire caliente húmedo	160 – 180	30 – 60
Productos (pequeños) de masa de levadura	1 (1+5)	Aire caliente húmedo	160 – 180	20 – 30