

Nouvel équipement électronique pour EKDG 6800.0-75 (à partir du n° de fabrication 857007952)

Dans le cuiseur à vapeur EKDG 6800.0-75, un nouvel équipement électronique est doté d'une nouvelle fonction «Air chaud humide» qui vient s'ajouter aux cinq fonctions existantes.

Est prévue pour le service après-vente une nouvelle commande (n° ET 531038) qui pourra être montée à la place de la commande actuelle (n° ET56637). Après le montage de la nouvelle commande, les fonctions supplémentaires sont automatiquement mises en œuvre sur les appareils existants.

Le nouvel équipement électronique (n° ET 531038) doit être également monté, après usage de l'ancien équipement électronique (n° ET 566375) dans les appareils fabriqués avant le 02.05. Informez vos clients des nouvelles fonctions.

Air chaud humide



Température compartiment
de cuisson préconisée: 180°C

Plage d'utilisation: 30 – 230°C

Presser cinq fois la touche  «Air chaud humide» est affiché en clair.

Avec le mode de chauffage «Air chaud humide», l'air du compartiment de cuisson est, à la différence de la fonction «Air chaud + vaporisation», chauffé par un corps chauffant situé derrière le panneau arrière de l'appareil et brassé uniformément par un ventilateur d'air chaud pour la durée de préparation. Seule une quantité minimale de vapeur produite lors de la cuisson est évacuée du compartiment de cuisson. L'humidité intrinsèque du gâteau demeure préservée. On peut cuire sur un ou deux niveaux d'enfournement simultanément.

La cuisson avec «Air chaud humide» convient pour soufflés, gratins et petits gâteaux à la levure. Vous pouvez utiliser vos moules de cuisson habituels pour le mode de cuisson «Air chaud humide».

Cuisson avec air chaud humide	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Réglage de la température [°C]	Durée de cuisson [min.]
Gratin	1	Air chaud humide	160 – 180	30 – 60
Soufflé	1	Air chaud humide	160 – 180	30 – 60
Petits gâteaux à la levure	1 (1+5)	Air chaud humide	160 – 180	20 – 30