



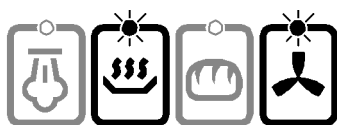
Nuova elettronica per l'EKDG 6800.0-75 (a partire dalla numero di produzione 857007952)

Per il forno a vapore EKDG 6800.0-75 esiste una nuova elettronica ampliata di una nuova sesta funzione chiamata «Aria calda umida».

Per il servizio postvendita ci sarà un nuovo controllo (n. ric. 531038) che può essere montato al posto del controllo attuale (n. ric. 56637). Dopo il montaggio del nuovo controllo le nuove funzioni saranno implementate automaticamente negli apparecchi già esistenti.


La nuova elettronica (n. ric. 531038) va montata anche negli apparecchi prodotti primo del 02.05 quando si deve sostituire la vecchia elettronica (n. ric. 566375). Per favore, informate i clienti sulle nuove funzioni.

Aria calda umida



Temperatura della camera
di cottura consigliata: 180°C

Campo di applicazione: 30 – 230°C

Premete 5 volte il tasto . Nel display a testo chiare appare l'indicazione «Aria calda umida».

Con il tipo di riscaldamento ad «aria calda umida», diversamente che nella funzione «Aria calda + Trattamento a vapore» l'aria della camera di cottura viene riscaldata da un elemento riscaldante dietro la parete del forno e mescolata in modo omogeneo nella camera di cottura con la circolazione di aria calda per tutto il tempo di cottura. Soltanto una quantità minima del vapore generato in tal modo viene trasportato via dalla camera di cottura, con ciò si mantiene l'umidità propria dei pasticcini. È possibile cuocere contemporaneamente su due livelli.

La cottura con aria calda umida si adatta per sformati, gratin e dolci di pasta lievitata. Con la funzione «Aria calda umida» è possibile utilizzare i normali stampi e forme per dolci.

Aria calda umida per	Livello	Modo di funzionamento	Temperatura [°C]	Durata in minuti
Gratin	1	Aria calda umida	160 – 180	30 – 60
Sformati	1	Aria calda umida	160 – 180	30 – 60
Dolci di pasta lievitata	1 (1+5)	Aria calda umida	160 – 180	20 – 30