

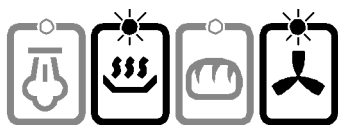
Nieuwe elektronica voor EKDG 6800.0-75 (vanaf fabricagenr. 857007952)

In de stoomoven EKDG 6800.0-75 krijgt de nieuwe elektronica naast de bestaande vijf functies nog een nieuwe functie „Hete lucht vochtig”.

Voor de klantenservice komt er een nieuwe besturing (RD-nr. 531038), die in de plaats van de huidige besturing (RD-nr. 56637) kan worden ingebouwd. Na het inbouwen van de nieuwe besturing zijn de extra functies bij de bestaande modellen automatisch geïmplementeerd.

De nieuwe elektronica (RD-nr. 531038) moet na het opgebruiken van de oude elektronica (RD-nr. 566375) ook in de vóór 02.05 gebouwde modellen worden ingebouwd. Gelieve uw klanten over de nieuwe functies te informeren.

Hete lucht vochtig



Voorgestelde oventemperatuur: 180°C

Toepassingsbereik: 30 – 230°C

Vijf maal op de toets  drukken. In het tekstdisplay wordt „Hete lucht vochtig” aangetoond.

Bij de verwarmingswijze „Hete lucht vochtig” wordt, in tegenstelling tot de functie „Hete lucht + bevochtigen”, de lucht in de ovenruimte door een verwarmingselement achter de achterwand van het apparaat opgewarmd en met de heteluchtventilator gelijkmatig voor de duur van de bereiding in de ovenruimte verdeeld. De damp die bij het bakken ontstaat, wordt slechts minimaal uit de ovenruimte afgevoerd; de eigen vochtigheid van het gebak blijft behouden. Er kan op een of twee niveaus tegelijk worden gebakken.

Het bakken met „Hete lucht vochtig” is geschikt voor ovenschotels, gratins en gistgebak.

Voor de werkwijze „Hete lucht vochtig” kunt u uw gewone bakvormen gebruiken.

Bakken met hete lucht vochtig	Inschuif-hoogte	Werkwijze	Temperatuur-instelling [°C]	Bakduur [min.]
Gratin	1	Hete lucht vochtig	160 – 180	30 – 60
Ovenschotel	1	Hete lucht vochtig	160 – 180	30 – 60
Gistgebak(jes)	1 (1+5)	Hete lucht vochtig	160 – 180	20 – 30