

Electrónica nova para EKDG 6800.0-75 (desde o n.º de fabrico 857007952)

Na vaporeira EKDG 6800.0-75, a electrónica nova apresenta uma função nova «Ar quente húmido» que é adicionada às cinco funções já existentes.

Para a Assistência Técnica vai haver um comando novo (n.º pç. de repos. 531038) que pode ser montado para substituir o comando actual (n.º pç. de repos. 56637). Após a montagem do comando novo, as funções complementares ficam automaticamente implementadas nos aparelhos existentes.

A electrónica nova (n.º pç. de repos. 531038) deve ser montada depois de a electrónica antiga (n.º pç. de repos. 566375) estar gasta também nos aparelhos fabricados antes de 02.05. Por favor informe os seus clientes sobre as funções novas.

Ar quente húmido



Temperatura do interior proposta: 180°C

Área de aplicação: 30 – 230°C

Carregue cinco vezes na tecla . Na indicação de texto aparece «Ar quente húmido».

O tipo de aquecimento «Ar quente húmido» é diferente da função «Ar quente + Vapor»; o ar no interior é aquecido por um elemento de aquecimento, situado atrás da parede traseira do aparelho, e circulado uniformemente no interior com um ventilador de ar quente durante o tempo de preparação. O vapor que se forma ao cozer ou fazer bolos só é conduzido numa quantidade mínima do interior para fora; a humidade própria da pastelaria permanece. Pode-se fazer bolos simultaneamente num nível ou em dois níveis de prateleira.

A cozedura com «Ar quente húmido» é própria para soufflés, gratinados e pastelaria ou bolos com fermento.

No modo «Ar quente húmido» pode usar as suas formas habituais.

Cozer/fazer bolos c/ ar quente húmido	Nível de prateleira	Modo	Ajuste da temperatura [°C]	Duração cozedura [min.]
Gratinados	1	Ar quente húmido	160 – 180	30 – 60
Soufflés	1	Ar quente húmido	160 – 180	30 – 60
Pastelaria c/ fermento	1 (1+5)	Ar quente húmido	160 – 180	20 – 30