



# Electrolux

## Libero Line Forno Mini Combi elettrico

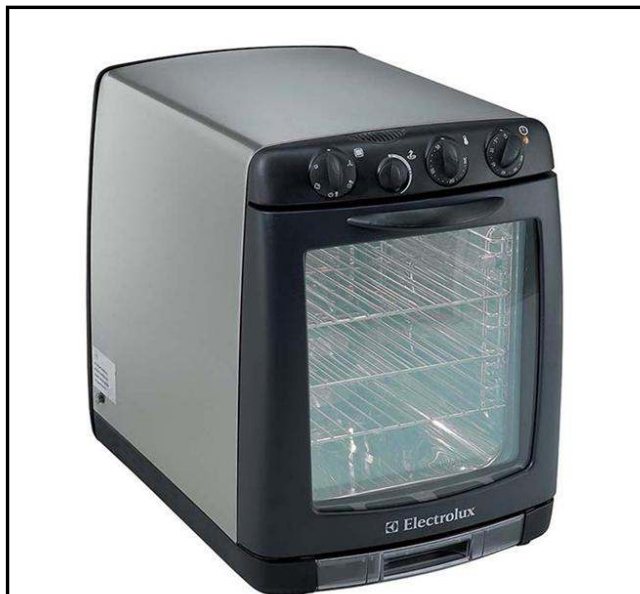
ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Libero Line

Forno Mini Combi elettrico

240913 (CCO30)

Forno Mini Combi -  
230V/1/50

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Camera del forno in acciaio inox con angoli arrotondati. Serbatoio per acqua fresca/condensa incorporato. Non è richiesta alcuna connessione alla rete idrica o di scarico. **VAPORE MASSIMO:** Cottura delle verdure senza perdita di vitamine o sapore. **VAPORE A BASSA TEMPERATURA:** Cibi delicati, come il pesce, possono essere cotti mantenendo inalterato il sapore e la consistenza. **COTTURA COMBINATA:** La combinazione del riscaldamento a vapore con quello a convezione produce un calore umido che riduce la perdita di peso purrosolando la carne. **COTTURA A CONVEZIONE:** La circolazione dell'aria ventilata consente la cottura a convezione ad una temperatura più bassa con risultati uniformi sui tre livelli del forno. **RIGENERAZIONE:** dei cibi refrigerati, con vapore a bassa temperatura, senza che si secchino e senza che perdano in "freschezza". Supporti laterali per 3 GN 1/2 estraibili senza l'uso di attrezzi. In dotazione (GN 1/2): n. 2 teglie inox, n. 1 teglia forata in

inox, n. 1 teglia in alluminio antiaderente, n. 1 griglia inox.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Serbatoio per acqua fresca/condensa incorporato. Non è richiesta alcuna connessione alla rete idrica o di scarico.
- Cibi delicati, come il pesce, possono essere cotti a vapore a bassa temperatura, mantenendo inalterato il sapore e la consistenza.
- Rigenerazione dei cibi refrigerati, con vapore a bassa temperatura, senza che si seccino e senza che perdano in "freschezza".
- La cottura a vapore evita la perdita di vitamine e del sapore.
- La circolazione dell'aria ventilata consente la cottura a convezione ad una temperatura più bassa con risultati uniformi sui tre livelli del forno.
- La combinazione del riscaldamento a vapore con quello a convezione produce un calore umido che riduce la perdita di peso pur rosolando la carne.
- Supporti laterali, estraibili senza l'uso di attrezzi, adatti per 3x1/2GN.
- In dotazione (GN 1/2): n. 1 teglia in alluminio, n. 1 teglia forata in acciaio inox, n.2 teglie sepi in acciaio inox, n. 1 griglia in acciaio inox.

### Costruzione

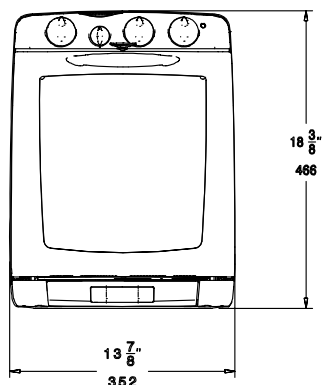
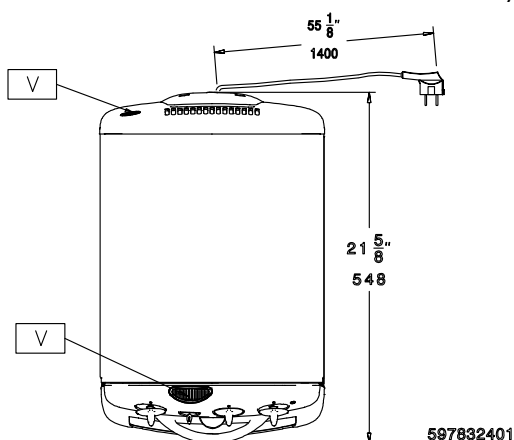
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.

### Accessori inclusi

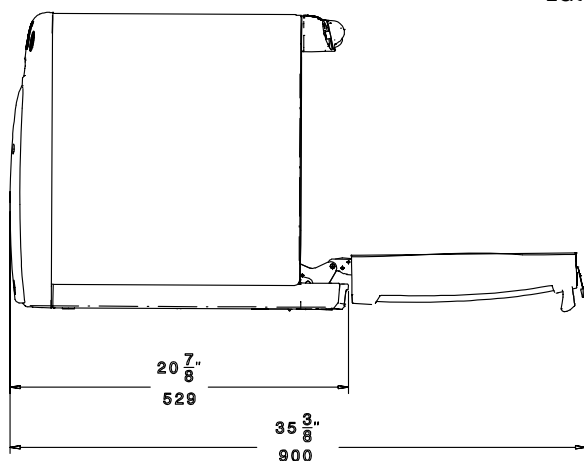
- 1 x Teglia inox, GN 1/2, h=65 mm PNC 329040
- 1 x Teglia forata inox, GN 1/2, h=40 mm PNC 921180
- 1 x Teglia inox, GN 1/2, h=40 mm PNC 921181
- 1 x Griglia inox, GN 1/2, h=5 mm PNC 921182
- 1 x Teglia in alluminio antiaderente, GN 1/2, h=5 mm PNC 921183

### Accessori opzionali

- Teglia inox, GN 1/2, h=65 mm PNC 329040
- Kit tanica esterna acqua per forno Mini Combi PNC 921009
- Teglia forata inox, GN 1/2, h=40 mm PNC 921180
- Teglia inox, GN 1/2, h=40 mm PNC 921181
- Griglia inox, GN 1/2, h=5 mm PNC 921182
- Teglia in alluminio antiaderente, GN 1/2, h=5 mm PNC 921183

**Fronte**

**Alto**


EI = Connessione elettrica  
EO = Presea elettrica

**Lato**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:  
240913 (CCO30) 230 V/1N ph/50 Hz  
Watt totali: 2.15 kW

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, altezza: 466 mm  
Dimensioni esterne, larghezza: 352 mm  
Dimensioni esterne, profondità: 548 mm  
Peso netto: 21.25 kg

Esempi di cottura	Metodo & Tempo di cottura
Arrosto di maiale (1 kg):	Combinato - 60/65 min.
Filetto di manzo in crosta (1.2 kg):	Convezione - 30/40 min.
Medaglioni di salmone al cartoccio (1.2 kg):	Vapore massimo - 15/20 min.
Cavolfiori e patate gratinate (2.5 kg):	Combinato - 25/30 min.
Pesce con salsa alla panna (1.5 kg):	Vapore bassa temp. - 25/35 min.
Muffin alla frutta (24 pezzi):	Convezione - 15 min.

**Metodi di cottura**
**Vapore massimo**

Temperatura del vapore superiore a 98 ° C. Metodo di cottura rapido che, con tutte le precauzioni necessarie, è adatto per cibi normalmente cotti in acqua. Gli alimenti conservano le loro vitamine e la loro forma e colore. Ideale per verdure e patate. Si possono utilizzare sia teglie normali che forate.

**Vapore bassa temperatura**

Temperatura del vapore di circa 85 ° C. Il vapore a bassa temperatura è una combinazione tra elevata umidità e controllo preciso della temperatura. Questo metodo protegge le pietanze conservandone i sali minerali e vitamine, così come il sapore, la forma e il colore. Utilizzato per cotture lente e uniformi. Calo peso degli alimenti ridotto al minimo. Ideale per cuocere pesci e paté, riscaldare pietanze di carne e cibi sottovuoto.

**Cottura combinata**

Combinazione di aria calda e vapore, un metodo ingegnoso di cucinare. L'alto livello di umidità garantisce una cottura delicata e mantiene morbida la superficie dell'alimento. L'intenso flusso di aria calda e la conduzione del calore tramite il vapore sigillano rapidamente la parte esterna dell'alimento, bloccando l'umidità all'interno del cibo, riducendo la perdita di peso.

**Cottura a convezione**

Il metodo migliore per arrostitire. Adatto anche per cucinare filetti di pesce, carni, cotolette, paté, pietanze di patate, gratinati, torte e biscotti.

**Raffreddamento**

Questa funzione è utile per passare, in modo rapido, da un metodo di cottura (Convezione o Combinata) ad un altro che necessita di una temperatura molto più bassa (Vapore massimo e bassa temperatura). Per il raffreddamento si utilizza solo la ventola e non le resistenze. Ideale per abbassare rapidamente la temperatura e riscaldare alimenti delicati come pesce e verdure. Il controllo di ventilazione va impostato in posizione "completamente aperto". Per accelerare ulteriormente il processo di raffreddamento, lasciare la porta aperta mentre è selezionata questa funzione.