**240913 (CCO30)**

El. mini kombi sütő, 3 GN 1/2.  
4 sütési funkció: alacsony  
hőmérsékletű párolás,  
párolás, légkeveréses sütés,  
kombinált üzemmód  
(légkeverés/párolás)

## Rövid leírás

### Termék szám

El. mini kombi sütő, 3 GN 1/2. Rozsdamentes acél sütőtér lekerekített sarkokkal. Beépített friss víz/kondenz víz edény. Nincs szükség leürítő csatlakozásra. 4 sütési funkció, alacsony hőmérsékletű párolás, párolás, légkeveréses sütés, kombinált üzemmód (légkeverés/párolás). Szerszámok nélkül kivehető oldalsó sín tartók. Az alábbi 1/2GN méretű tartozékokkal szállítva: 1db alumínium sütőtepsi, 1db rozsdamentes acél perforált edény, 2db rozsdamentes acél edény és 1 db rozsdamentes acél rács.

### Jóváhagyás

## Fő jellemzők

- Beépített friss víz/kondenzvíz edény. Nem igényel csatorna csatlakozást.
- A kényes ételeket, mint például a halat alacsony hőfokon, alacsony páratartalom mellett ajánlott elkészíteni, így az megtartja az ízét és állagát.
- A fagyasztott ételt alacsony hőmérsékletű gőz mellett melegítse újra, így az nem szárad ki és nem veszíti el a "frissességét".
- A zöldségeket maximális páratartalom mellett készítse el, így azok nem veszítenek vitamin tartalmukból és ízükből.
- A ventilátoros légkeringetés miatt légkeveréses módban is használhatjuk a sütőt, mindhárom tepsi szinten ugyanolyan eredményt érünk el.
- A gőz és a légkeveréses fűtési mód együttese nedves hőt termel, amely csökkenti az étel súlyvesztését.
- Szerszámok nélkül kivehető tálcátartók, 3GN 1/2.
- Az alábbi GN 1/2 méretű eszközökkel szállítva: 1 db alumínium sütőlap, 1 db rozsdamentes acél perforált edény, 2 db rozsdamentes acél lapos edény, 1 db rozsdamentes acél rács.

## Konstrukció

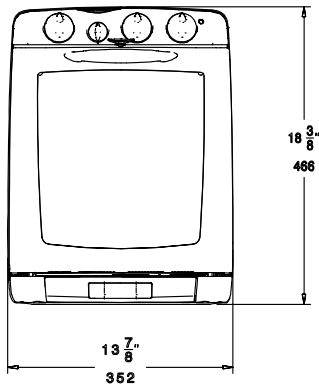
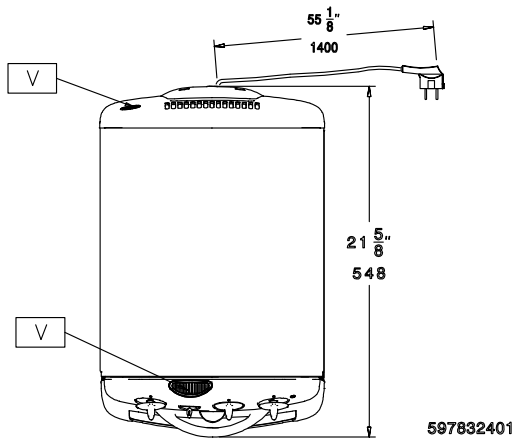
- Rozsdamentes acél sütőtér, lekerekített sarkokkal.

## Szállított tartozékok

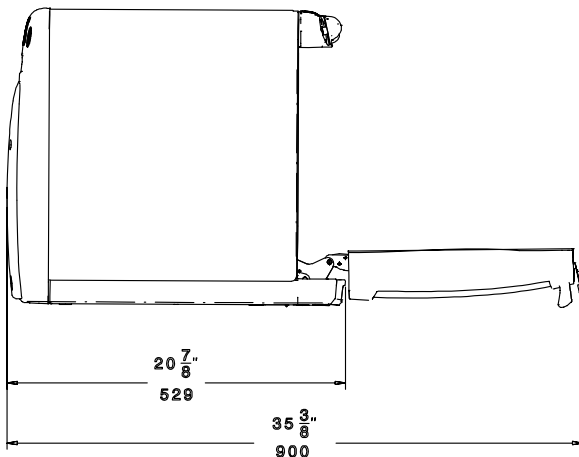
- 1 Lapos edény, rozsdamentes acél, GN1/2, magasság 65 mm PNC 329040
- 1 Perforált edény, rozsdamentes acél, GN 1/2 - magasság 40 mm PNC 921180
- 1 Lapos edény, rozsdamentes acél, GN1/2, magasság 40 mm PNC 921181
- 1 Drót rács, rozsdamentes acél, PNC 921182 GN 1/2 - mag.: 5 mm
- 1 Alumínium sütőlap, PNC 921183 tapadásmentes, GN 1/2 - mag.:5 mm

## Opcionális tartozékok

- Lapos edény, rozsdamentes acél, GN1/2, magasság 65 mm PNC 329040
- Külső víztartály mini kombisütőhöz + szelep PNC 921009
- Perforált edény, rozsdamentes acél, GN 1/2 - magasság 40 mm PNC 921180
- Lapos edény, rozsdamentes acél, GN1/2, magasság 40 mm PNC 921181
- Drót rács, rozsdamentes acél, GN 1/2 - mag.: 5 mm PNC 921182
- Alumínium sütőlap, PNC 921183 tapadásmentes, GN 1/2 - mag.:5 mm

**Elülső**

**Felső rész**


V = Elektromos  
EI csatlakozás  
EO = Elektromos kimenet

**Oldal**

**Elektromos**

Tápfeszültség:	240913 (CCO30)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Összes Watt:		2.15 kW
Minimális amper felvétel:		9.5A

**Technikai információ:**

Külső méretek, magasság:	466 mm
Külső méretek, szélesség:	352 mm
Külső méretek, mélység:	548 mm
Csatlakozó típusa	1 fázis: Schuko; 3 fázis: CEE
Nettó súly:	21.25 kg
Az alábbi ételtípusok elkészítése - Főzési mód és idő	
Sertés sült (1 kg):	Kombi mód - 60 - 65 perc
Marhahús szelet tésztában (1.2 kg):	Légkeverés - 30 - 40 perc
Lazac steak fóliában sütvé (1.2 kg):	Max. gőz - 15 - 20 perc
Karfiol és burgonya sütőben (2.5 kg):	Kombi - 25 - 30 perc
Hal krémes szószban (1.5 kg):	Alacsony gőz - 25 - 35 perc
Gyümölcsös muffin (24 db):	Légkeverés - 15 perc

**Főzési funkciók**
**Max gőz**

A gőz hőmérséklete 98°C feletti. Ez a gyors főzési mód a legtöbb vízben főzendő étel elkészítéséhez alkalmas. Az ételek megőrzik a vitamintartalmukat, az alakjukat és színüket. Alkalmas zöldségekhez és burgonyához is. Az étel elkészíthető perforált vagy sima edényben is.

**Alacsony gőz**

A gőz hőmérséklete kb. 85°C. Az alacsony gőz a magas páratartalom és a precíz hőmérséklet szabályzás kombinációja. Ez a főzési mód megőrzi az ételek vitamintartalmát, ásványi anyagait, formáját és színét. Az alacsony gőz lassú, egyenletes sütést jelent. Az étel súlyvesztése minimális. Ez a főzési mód ideális halak, pástétomok elkészítéséhez, húsételek és vákuumcsomagolt ételek felmelegítéséhez.

**Kombi mód**

A forró levegő és a gőz kombinációja. A magasabb páratartalom finom melegítést és szaftosabb piritási felületet eredményez. A forró levegő intenzitása és a gőz gyorsabban lezárja az ételek külső felületét, bezárva a nedvességet, s kevesebb súlyvesztést eredményezve.

**Légkeverés**

Ez a mód alkalmas hal- és húsfilé, szeletek, pástétomok, burgonyák, csőben sülték, torták és kekszek elkészítéséhez.

**Hűtési funkció**

Ezt a funkciót akkor ajánlott használni, amikor az egyik főzési folyamatról (légkeveréses vagy kombi) egy másikra szeretne váltani, aminek sokkal alacsonyabb a hőmérséklete (alacsony és max. pára). Ha kiválasztja ezt a funkciót, akkor csak a ventilátor fog működni, a fűtőelemek nem. Ez lehetővé teszi, hogy a sütőtér gyorsan lehűljön és alkalmas legyen a hőmérsékletre érzékeny ételek számára (pl. zöldségek vagy hal). Bizonyosodjon meg arról, hogy a páraerősítés teljesen nyitva legyen. Amennyiben fél szeretné gyorsítani ezt a hűtési folyamatot, hagyja nyitva az ajtót, mialatt ez a funkció aktív.